



Инструкция для Zigmund & Shtain MC-DS38P

[Перейти в карточку товара](#)



8 800 775 98 98

Получите техническую консультацию.
Круглосуточно. Без выходных



www.sotmarket.ru

Подробная информация о товаре,
отзывы, обзоры и аксессуары

Zigmund & Shtain

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МУЛЬТИВАРКА

модель MC-DS38P Champagne

модель MC-DS38P White



+ РЕЦЕПТЫ

Введение

Поздравляем Вас с покупкой мультиварки торговой марки **Zigmund & Shtain** модели **MC-DS38P**. Мы надеемся, что качество её работы доставит Вам удовольствие.

Техника компании **Zigmund & Shtain** отличается прогрессивным дизайном и отличным качеством исполнения. Надежность и долговечность немецкой бытовой техники давно зарекомендовали себя на мировом рынке!

Перед использованием прибора, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

Для получения полной поддержки, оказываемой компанией **Zigmund & Shtain**, зарегистрируйте ваше изделие на www.ZigmundShtain.com*.

Оглавление

1. Меры предосторожности	2
2. Правила пользования	7
3. Наименование деталей	8
4. Дисплей панели управления	9
5. Автоматические программы приготовления (Рис, суп, паста, жарка, каша, тушение, корочка, йогурт, пар, кекс)	12
6. Как установить часы	22
6. Как пользоваться таймером	23
7. Уход за мультиваркой	24
8. Возможные проблемы	25
9. Гарантия	27
10. Технические характеристики	28

*Регистрация может быть недоступна по техническим причинам.

Меры безопасности

До начала эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала. Соблюдение приведенных ниже правил позволит избежать несчастных случаев с получением травм пользователем или другим лицом, а также с ущербом личному имуществу.

Перед началом использования обязательно удалите бумагу между кастрюлей и пластиной нагревателя.

Приведенные ниже знаки отражают степень опасности ситуации, к которой может привести несоблюдение мер безопасности.

Классификация и объяснение знаков:



Осторожно

- указывает на возможность получения серьезных травм.



Внимание

- указывает на риск травм и возможность повреждения имущества при неправильном использовании прибора.



- запрещающие знаки.



- знаки, которым обязательно нужно следовать.



Осторожно

Плотно вставляйте вилку сетевого шнура в розетку.



Неправильно вставленная в розетку вилка может стать причиной поражения электрическим током или привести к возгоранию, вызванному ее перегревом. Не используйте поврежденную вилку или деформированную розетку.

Не вставляйте и не вынимайте вилку прибора мокрыми руками.

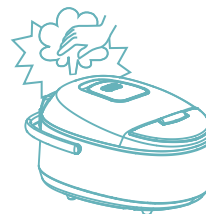


Это может привести к поражению электрическим током. Не прикасайтесь мокрыми руками.

Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.



Не прикасайтесь во избежание получения ожогов.



Не допускайте повреждения сетевого шнура или штепсельной вилки.



Следующие действия строго запрещены: Разборка прибора, доводка, размещение его в непосредственной близости от горячей поверхности, сгибание, перекручивание и растяжение шнура, размещение на нем тяжёлых предметов или завязывание его узлом. (Повреждение шнура может привести к поражению электрическим током или возникновению пожара.) Для замены шнура или вилки обратитесь в ближайший сервисный центр.

Не вставляйте металлические предметы, такие как булавки или иголки, а также любые другие посторонние предметы в выпускные отверстия или любые другие детали изделия.



Особенно скрепки, проволоку или любые другие металлические предметы. Это может привести к поражению электрическим током или поломке прибора.

Регулярно чистите штепсельную вилку.



Загрязнение и влага на штепсельной вилке могут стать причиной нарушения изоляции и привести к возгоранию. Выньте штепсельную вилку из розетки и протрите её чистой тряпочкой.

Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или вилок.



Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на приборе.



Несоответствие может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не обладающими опытом и знаниями.



Следите, чтобы дети не играли с прибором.

Будьте особенно внимательны, если прибор все же используется детьми или лицами с ограниченными возможностями, или, если устройство используется в непосредственной близости от них.



Несоблюдение данного правила может привести к ожогам.

Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.



Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током. Если вода попала внутрь, обратитесь в сервисный центр.

Не пытайтесь разбирать какие-либо детали или ремонтировать их самостоятельно.



Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию. Ремонт прибора должен производиться только в авторизованном сервисном центре.

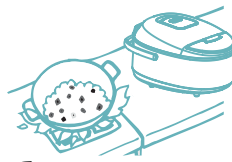


Внимание

Не используйте прибор в непосредственной близости от воды или открытого огня.



Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



Во время работы прибор нагревается, особенно крышка и кастрюля. Не прикасайтесь к ним незащищенными руками.



Несоблюдение данного указания может привести к получению ожогов.



Подождите, пока внутренние детали остынут, прежде чем трогать их.



Во избежание получения ожогов.

При отключении вилки из розетки необходимо придерживать штепсельную вилку. Никогда не тяните за сетевой шнур.



Также перед отключением вилки из розетки надежно придерживайте корпус прибора. Несоблюдение этого правила может привести к поражению электрическим током.

Не размещайте прибор в непосредственной близости от стены или мебели.



Воздействие пара может вызвать изменение цвета или деформацию предметов. Будьте осторожны, так как из прибора выходит пар.

Ставьте прибор на устойчивую поверхность. Не допускайте воздействия на прибор воды, сырости и источников тепла.



Если во время использования прибор расположен на неустойчивой поверхности, он может перевернуться, что приведет к возгоранию.

При переносе или передвижении прибора не прикасайтесь к кнопке, открывающей крышку.



Если крышка откроется, это может привести к получению ожогов.

Не заменяйте кастрюлю другим контейнером.



Несоблюдение данного указания может привести к перегреву и получению ожогов.

Обесточивайте прибор, когда он не используется. Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.



Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Используйте только сетевой шнур из комплекта, не используйте его с другими бытовыми приборами.

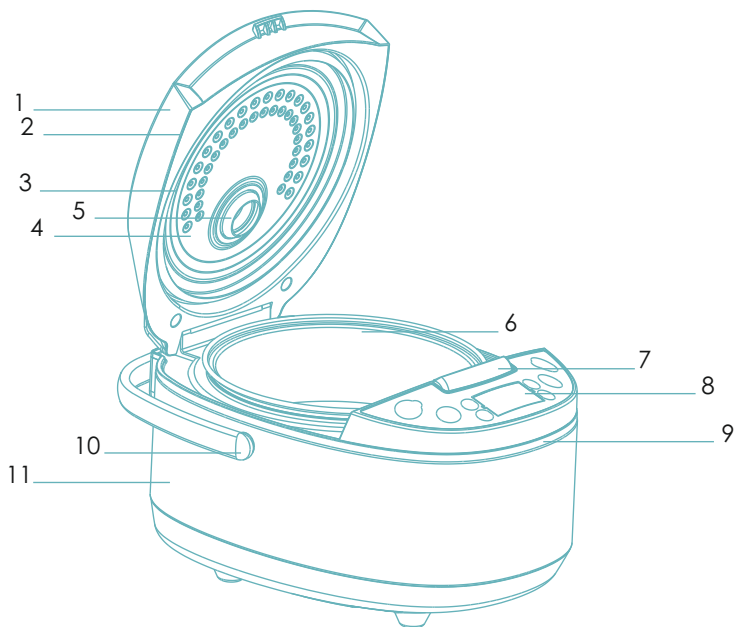


Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

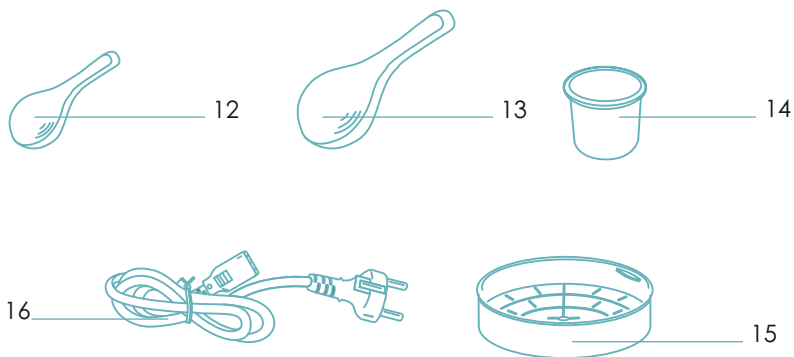


Внимание

Перед первым использованием мультиварки, во избежание выхода ее из строя, необходимо выждать минимум 2 часа при комнатной температуре.



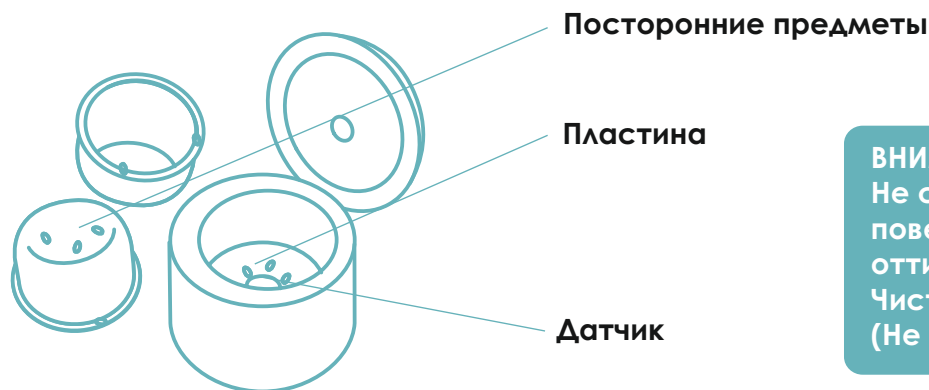
1. Внешняя крышка
2. Дополнительная крышка
3. Кольцевой уплотнитель
4. Внутренняя крышка
5. Кольцевой уплотнитель парового отверстия
6. Кастрюля
7. Кнопка открытия крышки
8. Панель управления
9. Среднее кольцо
10. Ручка
11. Корпус



12. Ложка для крупы
13. Половник
14. Мерный стакан
15. Контейнер - пароварка
16. Сетевой шнур

Правила пользования прибором

- Не накрывайте крышку тряпкой. Крышка может деформироваться, треснуть или изменить цвет, что, возможно, приведет к возникновению неисправности.
 - Не размещайте прибор в месте воздействия прямых солнечных лучей.
 - Не заменяйте кастрюлю другим контейнером.
 - Пластина нагревателя и дно кастрюли всегда должны быть сухими и чистыми.
- Несоблюдение этих правил может привести к возникновению повреждений.**



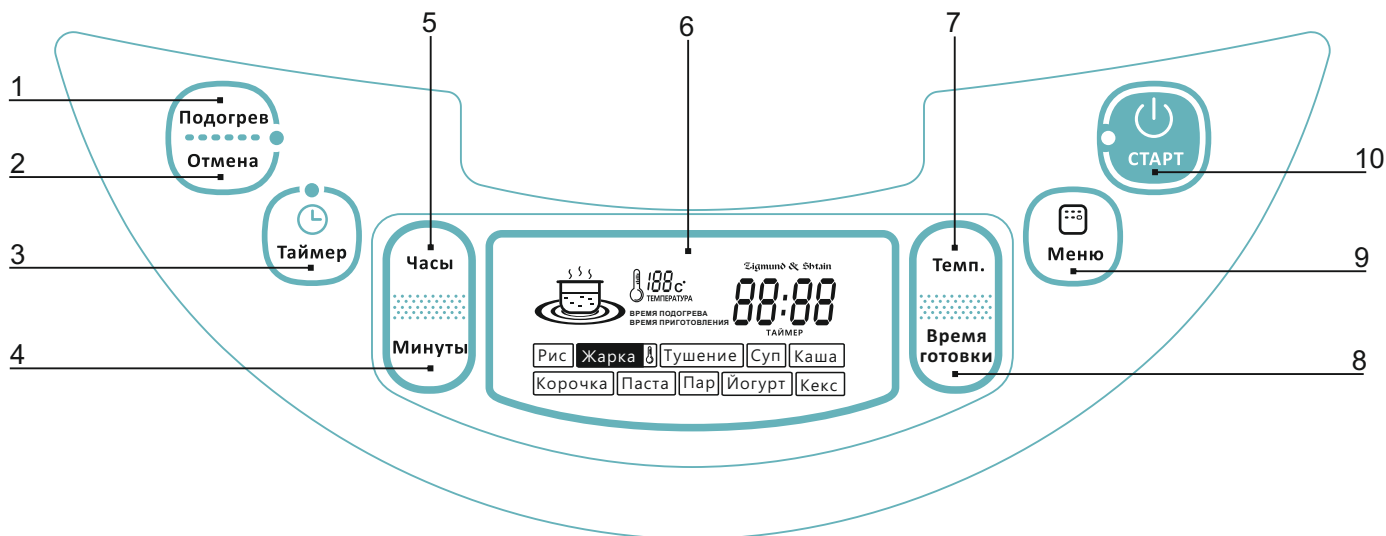
ВНИМАНИЕ:
Не стучите по внутренней поверхности кастрюли и не оттирайте ее с силой.
Чистите только мягкой губкой.
(Не используйте жесткую губку.)

Правила пользования кастрюлей

Не оставляйте черпак или любые другие предметы в кастрюле. После приготовления блюд с использованием специй и приправ необходимо сразу же вымыть кастрюлю. Не используйте кастрюлю в качестве емкости для смешивания. Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать кастрюлю или привести к возникновению трещин. Покрытие, нанесенное на поверхность кастрюли, будет постепенно стираться, поэтому необходимо использовать ее бережно.

ВНИМАНИЕ: Если защитная пленка все еще закрывает поверхность дисплея панели управления, перед использованием снимите ее.

Панель управления



1. Подогрев*/Выкл

Индикация режима подогрева \ выключение функции подогрева.

2. Отмена

Выключение таймера и сброс настроек. Выключение приготовления.

3. Таймер

Установка таймера отсрочки для программ. Позволяет установить время, через которое блюдо должно быть готово.

ВНИМАНИЕ: Панель управления имеет сенсорные кнопки, для их срабатывания достаточно легкого прикосновения пальцем. Сила нажатия в работе сенсорного управления роли не играет.

4-5. Часы и минуты

Устанавливают время таймера и часов.

6. ЖК дисплей

Отображает режимы работы и время приготовления блюд.

7. Температура

Устанавливает температуру приготовления.

8. Время готовки

Установка времени приготовления автоматических программ.

9. Меню

Выбор программы приготовления.

10. Старт

Начало приготовления, включение таймера приготовления.

***ВНИМАНИЕ:** После приготовления блюда автоматически включается режим подогрева (до 12 часов), во всех программах кроме программы "Йогурт".

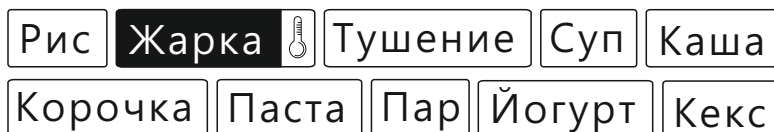
Жидкокристаллический дисплей

Отображает режимы работы и время приготовления блюд.



1. Панель ЖК дисплея.
2. Индикация приготовления блюда.
3. Время подогрева.
Отображает время, прошедшее с момента активации функции подогрева.
4. Время приготовления.
Отображает установленное время приготовления.
5. Выбранный режим работы начинает мигать.
6. Меню автоматических режимов приготовления.
7. Отображает заданную \ текущую температуру.
8. Отображает текущее время \ время приготовления \ время подогрева \ время отсрочки

Автоматические режимы приготовления имеют следующий рабочий диапазон времени и температуры:



Программа (Температура)	Время готовки по умолчанию	Возможный диапазон времени приготовления	Поддержка функции таймера**
Рис (133°C)*	НЕТ	Только автоматическое определение времени	ДА
Корочка (153°C)	1 час 30 минут	От 20 минут 1 до 2 часов, шаг 5 минут	НЕТ
Жарка (100-160°C)	30 минут	От 5 минут до 1 часа, шаг 5 минут	НЕТ
Паста (118-120°C)	8 минут	От 8 до 20 минут, шаг 1 минута	НЕТ
Суп (87°C)	1 час	От 10 минут 1 до 4 часов, шаг 5 минут	ДА
Тушение (98°C)	2 часа	От 30 минут 2 до 8 часов, шаг 5 минут	ДА
Кекс (130-135°C)	50 минут	НЕТ	НЕТ
Пар (120-125°C)	5 минут	От 5 минут до 1 часа, шаг 5 минут	ДА
Каша (90°C)	30 минут	От 10 минут до 1 часа, шаг 5 минут	НЕТ
Йогурт (38-42°C)	8 часов	От 4 часов 6 до 12 часов, шаг 5 минут	НЕТ

* Основной режим приготовления

** Функция отсрочки времени готовки до 24 часов

*** Функция реального сенсорного управления

**** Технология интуитивно понятного управления





Программа “Рис”

- 1) Наполнить чашу мультиварки рисом, добавить воды (молока) в соотношении 2 части воды на одну часть риса.
- 2) Удерживать в течении 5-7 секунд кнопку «СТАРТ». После звукового сигнала загорится индикатор и начнется приготовление.
- 3) По окончании приготовления мультиварка подаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Поддержание тепла».

ПРИМЕЧАНИЕ: при приготовлении каши на молоке для улучшения качества готовки разбавьте молоко питьевой водой в соотношении 0.5-1 стакан воды на 1 литр молока.

РЕЦЕПТ: Плов “Оригинальный”

Обжарить нарезанное мясо (Режим “Жарка”).
 Морковку нарезать соломкой среднего размера, лук кубиками. Обжарить вместе с мясом. (Режим “Жарка”). Добавить специи, соль и 2 ст. л. воды.
 Отключив режим “Жарка”, равномерно засыпаем мясо промытым рисом. Зубчики чеснока, не очищая (сняв с них только наружную, грязную рубашку) также поместить в толщу риса. Аккуратно залить водой (воду наливать по краю чаши).
 Включить режим “РИС”.
 После сигнала проверить блюдо, если вода вся испарилась, а на поверхности риса видны отверстия, остающиеся от выхода пара, то перемешать блюдо и оставить еще на некоторое время.

Ингредиенты:

- 1) Масло растительное - 50 -100 мл. (оливковое или подсолнечное);
- 2) Лук - 1 - 2 средних луковицы;
- 3) Морковь - 1 большая или 2 средних;
- 4) Мясо - 300 - 500 гр. - баранина, непостная свинина или говядина;
- 5) Соль по вкусу;
- 6) Смесь приправ - 1 десертная ложка: сурах, зира (кумин), барбарис (несколько ягод), красный острый перец куркума, кориандр, тимьян, базилик;
- 7) Рис (рекомендуется специальный для плова) - 1,5 мерных стакана
- 8) Вода - 2,5 - 3 мерных стакана;
- 9) Чеснок - 3 зубчика средних или больших.



Если Вы желаете получить более поджаристое мясо, можно использовать программу “КОРОЧКА” для основного цикла приготовления.

Рис (133°C)

Программа
(Температура)

НЕТ

Время готовки
по умолчанию

До 12 часов

АВТО ВЫБОР

ДА

Поддержка
функции таймера

Программа “Жарка”

- 1) При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Жарка» (соответствующий значок на экране будет мигать).
- 2) При помощи клавиши «Температура» установите желаемую температуру жарки (в диапазоне 100-160 градусов).
- 3) При помощи клавиш «ЧАСЫ» и «МИНУТЫ» установите необходимое время в диапазоне от 5 минут до 1 часа.
- 4) Нажав и удерживая клавишу «СТАРТ», активируйте программу.
- 5) Приготовление начнется после звукового сигнала.



Внимание

Программа “Жарка” предназначена для обжаривания различных продуктов при высокой температуре. При этом необходимо помнить, что при использовании данной функции необходимо контролировать процесс приготовления и грамотно выбирать температурный режим во избежание порчи продуктов.

Программа “Жарка” также может быть использована для приготовления блюд во фритюре.

Жарка (100-160°C)

30 МИНУТ

**От 5 минут до 1 часа,
шаг 5 минут**

НЕТ

Программа
(Температура)

Время готовки
по умолчанию

Возможный диапазон
времени приготовления

Поддержка
функции таймера

Программа «Тушение»

- 1) При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Тушение» (соответствующий значок на экране будет мигать).
- 2) При помощи клавиши «ЧАСЫ» и «МИНУТЫ» установите необходимое время готовки (в диапазоне от 2 до 8 часов).
- 3) При необходимости нажатием сенсорной клавиши «ТАЙМЕР» активируйте функцию отложенного приготовления и установите время, через которое продукт должен быть готов.
- 4) Нажав и удерживая клавишу «СТАРТ», активируйте программу.
- 5) Приготовление начнется после звукового сигнала.

РЕЦЕПТ: Мясо с грибами тушенное в сметане

В кастрюле растапливаем сливочное масло и помешивая, обжариваем мясо. В сковородке (или в мультиварке) на подсолнечном масле обжариваем до золотистого цвета резаный кубиками 5 на 5 мм. лук. Как лук пожарился, добавляем шампиньоны. Жарим минут 5-10, пока грибы не пустят влагу. Засыпаем столовую ложку муки. Затем к мясу перекладываем грибы с луком, перемешиваем, заливаем бульоном или водой так, чтобы все под ней скрылось, добавляем сметану, соль, перец, ставим режим тушение от 2 ч.

Ингредиенты:

- 1) Мясо (говядину или телятину) – 400 г
- 2) Грибы - 400-500 г
- 3) 250 грамм сметаны
- 4) До 100 грамм сливочного масла,
- 5) 1 луковица,
- 6) 1-2 ст.л муки,
- 7) Столовую ложку сахара,
- 8) Щепотку соли и черного перца

РЕЦЕПТ: Тающая свинина, тушенная с луком

Свинину порезать крупными, но достаточно тонкими ломтиками (0,5-1 см). Мясо обмазать горчицей, посолить, поперчить, зиру слегка размолоть и хорошенько втереть в кусочки свинины. Немного промариновать. За это время лук порезать кольцами, слегка посолить. Зелень помыть и порезать не мелко. Кастрюлю мультиварки смазать растительным маслом, на дно положить немного колец лука. Сверху выложить слой мяса, следом слой колец лука и немного зелени и так чередовать до конца. Последний слой лука украсить листиками зелени и перцем чили. Готовить на режиме «ТУШЕНИЕ» 2 часа.

Ингредиенты:

- 1) Свинина постная - 1100 г
- 2) Лук - 2 шт (крупный)
- 3) Зелень петрушки и укропа - ½ пучка
- 4) Соль
- 5) Перец черный молотый
- 6) Горчица готовая - 1-2 ч.л.
- 7) Зира (зра, кумин) - 0,5 ч.л.
- 8) Перец чили - 1 шт (маленький)

Тушение (87°C)

2 часа

**От 2 до 8 часов,
шаг 5 минут**

ДА

Программа
(Температура)

Время готовки
по умолчанию

Возможный диапазон
времени приготовления

Поддержка
функции таймера

Программа "Суп"

- 1) При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «СУП» (соответствующий значок на экране будет мигать).
- 2) При помощи клавиши «ЧАСЫ» и «МИНУТЫ» установите необходимое время готовки (в диапазоне от 1 до 4 часов).
- 3) При необходимости при помощи кнопки "Таймер" установите время, через которое приготовление должно завершиться.
- 4) Нажав и удерживая клавишу «СТАРТ», активируйте программу.
- 5) Приготовление начнется после звукового сигнала.

РЕЦЕПТ: Суп из перепелки для кормящих мам.

Овощи нарезать, луковицу-целиком (почистив от шкурки), засыпаем крупу, перепелок целиком (без перьев и несъедобных внутренностей), залить питьевой водой, чтобы полностью покрыть тушки, посолить, листик лавра. Готовить 1.5-2 часа на программе "СУП".

Ингредиенты:

- 1) Перепёлка 5-ти месячная (она именно для бульона, 2-х месячная лучше для жарки) - 2шт.;
- 2) Картофель - 2шт.;
- 3) Морковь - 1шт.;
- 4) Луковица - 1шт.;
- 5) Крупа пшеничная - 2 мерных стакана.;
- 6) Соль, лавровый лист по вкусу.
Перец не желательно.

РЕЦЕПТ: Гороховый суп с копчеными свиными ребрышками.

Горох замочить в холодной воде, нарезать овощи, морковь потереть на терке, обжарить лук на растительном масле в режиме "Жарка". Добавить ребра и потертую морковь и также слегка обжарить. Добавить томат-пасту и потушить. Выключить МВ, положить картофель, промытый горох. Добавить соль, перец, лавровый лист и залить все водой. На режиме "СУП" готовить при закрытой крышке 1-1,5 часа.

Ингредиенты:

- 1) Ребра свиные копченые - 250-300 г
- 2) Лук - 1 шт.
- 3) Морковь - 1 шт.
- 4) Картофель - 3-4 шт.
- 5) Горох - 1 мерный стакан
- 6) Томатная паста - 1 ст.л.
- 7) Соль, лавровый лист, перец горошком - по вкусу
- 8) Вода - 1,5 л
- 9) Растительное масло
- 10) Зелёный лук по желанию

Суп (87°C)

1 час

От 1 до 4 часов,
шаг 5 минут

ДА

Программа
(Температура)

Время готовки
по умолчанию

Возможный диапазон
времени приготовления

Поддержка
функции таймера

Программа “Каша”

- 1) При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Каша» (соответствующий значок на экране будет мигать).
- 2) При помощи клавиши «ЧАСЫ» и «МИНУТЫ» установите необходимое время готовки (в диапазоне от 10 минут - до 1 часа).
- 4) Нажав и удерживая клавишу «СТАРТ», активируйте программу.
- 5) Приготовление начнется после звукового сигнала.

РЕЦЕПТ: Гречневая каша на молоке.

Гречку промыть, насыпать в чашу мультиварки. Залить молоком. Добавить соль, сахар. Перемешать. Добавить сливочное масло. Выбрать программу “КАША” и установить время приготовления в диапазоне 30-40 мин.

Ингредиенты:

- 1) Гречка - ½ мерных стаканчика
- 2) Молоко - 400 мл
- 3) Вода - 200 мл
- 4) Сахар - 4 ч.л.
- 5) Соль - щепотка
- 6) Масло сливочное - 20 г

РЕЦЕПТ: Суп “Молочный”.

В чашу МВ поместить макароны, налить воды и перемешать. После этого добавить молоко и остальные ингредиенты. Выбрать программу “КАША” и установить время приготовления в диапазоне 30-50 мин.

Ингредиенты:

- 1) Макароны: полтора мерных стакана
- 2) Воды 500 мг.
- 3) Молока 6 % 1 л.
- 4) Соль, сахар - по вкусу
- 5) Масла 50 г.

Каша (98°C)

30 минут

**От 10 минут до 1 часа,
шаг 5 минут**

НЕТ

Программа
(Температура)

Время готовки
по умолчанию

Возможный диапазон
времени приготовления

Поддержка
функции таймера

Программа «Корочка»

- 1) При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Корочка» (соответствующий значок на экране будет мигать).
- 2) При помощи клавиши «ЧАСЫ» и «МИНУТЫ» установите необходимое время готовки (в диапазоне от 1 до 2 часов).
- 4) Нажав и удерживая клавишу «СТАРТ», активируйте программу.
- 5) Приготовление начнется после звукового сигнала.

РЕЦЕПТ: Рис с овощами с поджаристой корочкой.

Мелко порезать либо потереть морковь, лук порезать тонкими полукольцами. Поместить в чашу мультиварки. Посолить, добавить специи. Поверх засыпать рис и аккуратно залить водой. Выбрать программу «КОРОЧКА», время приготовления - 1 час. В результате вы получите рис со слегка обжаренной корочкой из овощей.

Ингредиенты:

- 1) Рис - 1 мерная чашка
- 2) Вода - 2 мерных чашки
- 3) Лук - 1 шт (среднего размера)
- 4) Морковь - 1-2 шт (среднего размера)
- 5) Соль, специи - по вкусу.

Корочка (153°C) 1 час 30 минут

**От 1 до 2 часов,
шаг 5 минут**

НЕТ

Программа
(Температура)

Время готовки
по умолчанию

Возможный диапазон
времени приготовления

Поддержка
функции таймера

Программа «Паста»

- 1) При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Паста» (соответствующий значок на экране будет мигать). Время по умолчанию - 8 минут. Может меняться в диапазоне от 8 до 20 минут.
- 2) При помощи клавиши «ЧАСЫ» и «МИНУТЫ» установите необходимое время готовки (в диапазоне от 8 до 20 минут).
- 4) Нажав и удерживая клавишу «СТАРТ», активируйте программу.
- 5) После того как вода закипит, прозвучит предупреждающий сигнал, затем нужно открыть крышку и засыпать макароны. После этого мультиварка будет готовить уставленное время (по умолчанию 8 минут).



Внимание

Программа рекомендована для приготовления макаронных изделий, пельменей, хинкали и т.д. Отваривания яиц и сосисок. Время приготовления можно регулировать в диапазоне от 8 до 20 минут с шагом установки 1 минута.

РЕЦЕПТ: Макароны по-флотски

Обжариваем в режиме «Жарка» подсолненный фарш на подсолнечном масле. Пока жарится фарш, мелко рубим морковь и лук. Добавляем в фарш морковь и лук и еще немного поджариваем. Потом сверху, не перемешивая, добавляем макароны, солим. И добавляем воды столько, чтобы полностью закрыть макароны, но не более того. Закрываем мультиварку и в режиме «Паста» готовим 8 - 10 минут. После сигнала готовности открываем крышку, перемешиваем и наслаждаемся вкуснейшими макаронами по-флотски.

Ингредиенты:

- 1) 300 грамм мясного фарша (говядина-свинина)
- 2) 1 морковь
- 3) 1/2 лука
- 4) 150 грамм макарон
- 5) 2 ст. ложки растительного масла
- 6) Соль по вкусу

Паста (118-120°C)

8 минут

**От 8 до 20 минут,
шаг 1 минута**

НЕТ

Программа
(Температура)

Время готовки
по умолчанию

Возможный диапазон
времени приготовления

Поддержка
функции таймера

Программа «Пар»

- 1) Налейте в чашу мультиварки отфильтрованную воду (300-700 мл), затем установите в основную чашу мультиварки специальную дополнительную емкость для приготовления на пару. Загрузите в нее необходимые продукты.
- 2) При помощи кнопки «Меню» активируйте программу «ПАР» (соответствующий значок на экране будет мигать).
- 3) При помощи клавиш «ЧАСЫ» и «МИНУТЫ» установите необходимое время приготовления.
- 4) Нажав и удерживая клавишу «СТАРТ», активируйте программу.
- 5) Приготовление начнется после звукового сигнала.

Программа рекомендована для приготовления макаронных изделий,пельменей, хинкали а также диетических блюд на пару, отваривания яиц и сосисок. Время приготовления можно регулировать в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки 5 минут.



Внимание

Время приготовления рыбы, сильно зависит от сорта рыбы, плотности мяса, подвергалась ли рыба заморозке. Пожалуйста учитывайте, это при выборе времени приготовления.

РЕЦЕПТ: Семга на пару.

Налить 4 мерные чашки воды в кастрюлю, положить стейки в пароварку, сверху кружочек лимона, посыпать приправой и солью. Поставить на режим «Пар» на 10-12 мин. Подавать с соусом по вкусу, например, гранатовым.

Ингредиенты:

- 1) Филе семги (форели) – 2 стейка
- 2) Приправа «Для рыбы»
- 3) Лимон
- 4) Соль

Пар (120-125°C)

Программа
(Температура)

5 минут

Время готовки
по умолчанию

**От 5 минут до 1 часа,
шаг 5 минут**

Возможный диапазон
времени приготовления

ДА

Поддержка
функции таймера

Программа «Кекс»

- 1) При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Кекс» (соответствующий значок на экране будет мигать).
- 2) При помощи клавиши «ЧАСЫ» и «МИНУТЫ» установите необходимое время готовки.
- 4) Нажав и удерживая клавишу «СТАРТ», активируйте программу.
- 5) Приготовление начнется после звукового сигнала.

РЕЦЕПТ: Бисквит на йогурте (торт Зебра)

Все ингредиенты (кроме какао) взбить блендером. Разделить на две части. В одну добавить какао-порошок, тщательно перемешать. В белую часть можно добавить изюм. Чашу МВ смазать маслом и поочередно вливать по 1 ст. ложке смесь каждого цвета, чтобы получались полосы. Выбрать режим "КЕКС" на 50 минут. В результате должен получиться нежнейший бисквит, в разрезе напоминающий зебру. Украшать бисквит по вкусу.

Ингредиенты:

- 1) Баночка домашнего йогурта (или любого натурального) 120-130 г.
- 2) 3 яйца
- 3) 1 стакан сахара
- 4) 1,5 стакана муки
- 5) 0,5 ч.л. соды
- 6) 3 ч.л. какао-порошка
- 7) изюм по вкусу

Кекс (130-135°C)*

50 минут

НЕТ

НЕТ

Программа
(Температура)

Время готовки
по умолчанию

Возможный диапазон
времени приготовления

Поддержка
функции таймера

Программа «Йогурт»

- 1) Поместить в чашу мультиварки молоко и йогуртовую закваску (можно просто любой живой йогурт из магазина) в соотношении на 1 литр молока 50-75 грамм закваски.
- 2) При помощи сенсорной клавиши «Меню» выбрать функцию «Йогурт»
- 3) Нажать и удерживать в течение нескольких секунд кнопку «СТАРТ».
- 4) После звукового сигнала запустится программа приготовления «Йогурт».
- 5) Через 8 часов (возможный диапазон времени приготовления от 6 до 12 часов), после подачи звукового сигнала йогурт готов.



Рекомендация

После окончания работы программы «Йогурт», готовый йогурт нужно распределить по порционным стаканчикам и поместить в прохладное место.

РЕЦЕПТ: Топленое молоко

Перелить молоко в емкость мультиварки, включить режим "Йогурт", через 6 часов топленое молоко готово.

РЕЦЕПТ: Йогурт

Перелить компоненты в емкость мультиварки, включить режим "Йогурт" на 8 часов.

Ингредиенты:

- 1) 1 литр молока не ниже 3,2% жирности

Ингредиенты:

- 1) 1 л. молока (не ниже 3,2% жирности)
- 2) 2 стаканчика йогурта
- 3) 2 ст. л. сахара
- 4) любое варенье, например, клубничное с целыми ягодами
- 5) 6 стаканчиков пластиковых емкостью 0,2 л. для разделения на порции.

Йогурт (38-42°C)

8 часов

**От 6 до 12 часов,
шаг 5 минут**

НЕТ

Программа
(Температура)

Время готовки
по умолчанию

Возможный диапазон
времени приготовления

Поддержка
функции таймера

ШАГ 1:

Подключите шнур питания к устройству

Пояснения

Индикатор на клавише “СТАРТ” начнет мигать. Вы услышите звуковой сигнал.

ШАГ 2:

Нажмите и удерживайте клавишу “Часы” в течении 3 секунд

Когда устройство войдет в режим установки времени, оно подаст звуковой сигнал. Часы на приборной панели начнут мигать.

ШАГ 3:

Нажимая клавиши “Часы” и “Минуты” установите точное время

Удерживая клавишу нажатой, вы можете гораздо быстрее установить время.

По окончании установки времени, нажмите клавишу “Отмена”, либо ничего не нажимайте и через 5 секунд устройство автоматически перейдет в режим готовности с новыми параметрами.



Кнопка часы и минуты



Индикация времени

Таймер позволяет установить время, через которое блюдо должно быть готово.

Примечание:

- Программа отложенного приготовления доступна не во всех автоматических режимах приготовления.
- Для корректной работы таймера необходимо точно установить часы.

Пример. Сейчас 23:00. Вы хотите, чтобы блюдо было готово к 7:30. Установите таймер на 8 часов 30 минут.

ШАГ 1:

Выберите необходимую программу, затем установите время приготовления. Если вы не установите время готовки, блюдо будет готовиться столько времени, сколько стоит у данной программы по умолчанию. Затем нажмите клавишу “Таймер”, включится индикатор работы таймера и будут мигать цифры часов. Клавишами “Часы” и “Минуты” установите время, через которое должно завершиться приготовление.

ШАГ 2:

Нажмите клавишу “СТАРТ”, таймер включится. На дисплее указано время, через которое будет готов продукт.

Когда программа завершится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления. Устройство автоматически переключится в режим подогрева. Индикатор будет включен.

При необходимости остановить выполнение программы приготовления, нажмите сенсорную клавишу “Отмена”.

ВНИМАНИЕ:

Фактическое время окончания приготовления может немного отличаться от установленного. Оно будет зависеть от температуры воды, комнатной температуры, напряжения сети и количества загруженных продуктов.

Убедитесь, что вы выключили устройство от сети, и устройство полностью остыло.

- При мытье внутренней чаши (кастрюли), пароварки и алюминиевых частей мультиварки используйте только мягкую губку, теплую воду, неабразивное моющее средство.
- Не пользуйтесь щетками с металлической проволокой и растворителем для очистки загрязненных частей мультиварки.
- Если остатки блюда прикипели к кастрюле, замочите ее перед мытьем. Протрите внутреннюю чашу.
- Не опускайте корпус в воду и не готовьте без внутренней чаши.
- Внутреннюю кастрюлю и пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
- При мытье в посудомоечной машине следите, чтобы внутренняя кастрюля не повредилась о составные части посудомоечной машины.
- Не разрезайте продукты внутри кастрюли.
- Убедитесь, что внутренняя чаша установлена правильно.
- Если на нагревательном элементе или температурном сенсоре образовалась ржавчина, используйте мелкую наждачную бумагу для удаления. Протрите влажной тряпкой.
- Используйте только пластиковые или деревянные ложки. Ни в коем случае не используйте металлические предметы для перемешивания продуктов.

Пожалуйста, ознакомьтесь со следующими инструкциями перед обращением в сервисный центр

После проверки всех возможных ситуаций, если вы не смогли самостоятельно устранить проблему, пожалуйста, обратитесь в магазин, где вы покупали устройство или в авторизованный центр.

		Несоответствие количества продуктов количеству воды	Не прополоскали рис	Кастрюля повреждена / посторонние предметы внутри устройства	Рис застрял в уплотнителе между кастрюлей и внутренней крышкой	Кастрюля или внутренняя крышка не отчищаются	Забыли подсоединить чашу для сбора конденсата	Ошибки меню	Открыли крышку во время приготовления	Сбой электричества	Плохая подача электропитания или плохая проводка	Рис плохо прополоскали	Рис в режиме подогрева >12 часов, либо разогревался другой рис	Отключили либо нажали клавишу "Отмена" во время приготовления
Приготовленный рис	слишком жесткий	▲		▲	▲									
	наполовину приготовился	▲	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲			▲
	слишком мягкий	▲		▲	▲									
	имеет запах		▲			▲								
	подгорание		▲	▲				▲			▲			
	выкипание													▲
Разогретый рис	пар идет не только из паросборника				▲									
	имеет запах		▲		▲	▲				▲		▲	▲	▲
	пожелтел	▲	▲	▲			▲					▲	▲	
	затвердел	▲			▲		▲					▲	▲	▲
	температура разогрева слишком мала				▲									▲
	слишком много конденсата									▲		▲		▲
	вода расплескивается во время приготовления	▲	▲											

ПРОБЛЕМА

РЕШЕНИЕ

Не слышится нажатий на клавиши

Полностью подключено → Подключите питание к устройству. Индикатор подогрева работает → Нажмите “Отмена” и попробуйте снова.

Посторонние звуки во время приготовления

Может издавать звуки в процессе приготовления. Пар издаёт звук в процессе приготовления. Это не неисправность.

Посторонний запах во время приготовления

Может присутствовать запах после того, как только вы ее купили и начали эксплуатировать. Он выветрится в процессе использования.

Крышку невозможно закрыть

Убедитесь, что рис не попал под клавишу, под резинку или под крышку, убедитесь, что внутренняя крышка правильно установлена.

Если случаются сбои в электропитании

- Когда происходит сбой в электропитании, а устройство находится в процессе приготовления или находится в режиме подогрева, устройство прекратит свою работу.
- После восстановления электроснабжения устройство продолжит выполнять последнюю программу. Если электроснабжение было отключено на достаточное количество времени, и программа успела отработать наполовину, не следует ожидать хорошего результата приготовления.
- Если устройство не было включено, нажмите клавишу “СТАРТ” для запуска программы.
- Если устройство успело приготовить, и вы хотите, чтобы рис оставался горячим, нажмите клавишу “Подогрев”.

Если вы не смогли решить проблему самостоятельно, обратитесь в службу сервисной поддержки:

8 (800) 555 66 93
(звонок по РФ бесплатный)

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их. Настоящая гарантия действует в течение 12 месяцев (если на упаковке или в сопроводительной документации не указано иное) с даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. В этом случае потребитель имеет право, среди прочего, на бесплатный ремонт изделия. Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

- 1.** Гарантийное обязательство распространяется на все модели, выпускаемые компанией **Zigmund & Shtain** в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание.
- 2.** Изделие должно быть приобретено исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил и требований по безопасности.
- 3.** Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются продавцами - уполномоченными дилерами изготовителя и официальными обслуживающими (сервис) центрами. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, приобретенные у не уполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с законодательством.
- 4.** Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:
 - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов внутрь изделия;
 - Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением правил и требований техники безопасности;
 - Износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
 - Ремонта изделия, произведенного лицами или фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами;
- 5.** Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с гарантийным талоном, оригиналом товарного чека, выданным продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты.
- 6.** Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

По всем вопросам гарантийного обслуживания изделий **Zigmund & Shtain** обращайтесь к Вашему местному официальному продавцу бытовой техники **Zigmund & Shtain**.

Технические характеристики

Модель	MC-DS38P
Рабочий объём	0.72-4 L
Источник питания	220-240 V AC
Частота	50/60 Hz
Потребление энергии	
— при приготовлении	860 W
— при подогреве	42 W
— в режиме ожидания	0,8 W
Длина шнура, м	1,2
Размеры, см	29 X 40 X 24
Вес, кг	4,3
Срок эксплуатации	3 года
Срок гарантии	1 год (если на упаковке или в сопроводительной документации не указано иное)

Комплектация

1. Прибор
2. Внутренняя чаша
3. Пароварка
4. Плоская ложка
5. Столовая ложка
6. Мерная чашка
7. Шнур питания
8. Книга рецептов*
9. Инструкция пользователя
10. Гарантийный талон

Официальный представитель компании Zigmund & Shtain GmbH в Российской Федерации: ООО «Промышленные Технологии»

Тел/факс: +7 495 787 59 50, +7 495 787 07 23
 Руководство: direction@zigmundshtain.ru
 Сервисное обслуживание: service@zigmundshtain.ru
 Отдел продаж: sales@zigmundshtain.ru

Фирменный бутик в Москве: ТРЦ «Ереван Плаза»
 Адрес: г. Москва, ул Большая Тульская д 13 (м. Тульская)
 Наш стенд расположен на 4-м этаже (секция D-1)
 Время работы: с 10-00 до 22-00
 Телефон: +7(495) 542-55-64
 e-mail: butik@zigmundshtain.ru

Фирменный бутик в Санкт Петербурге: ТЦ «МЕБЕЛЬВУД»
 Адрес: г. Санкт Петербург, Дальневосточный пр-т, д. 14
 Наш стенд расположен на 3-м этаже (секции 3-13 и 3-14)
 Время работы: с 10-00 до 21-00
 Телефон: +7(812) 385-10-06
 e-mail: butik-spb@zigmundshtain.ru

Информация о сертификации

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

Официальный сайт

WWW.ZIGMUNDSHTAIN.RU

WWW.ZIGMUNDSHTAIN.COM

**Фирменный Интернет-магазин:
www.shop.zigmundshtain.ru**

Zigmund & Shtain MC-DS38P

[Описание](#)

[Характеристики](#)

[Отзывы](#)

[Вопросы и ответы](#)



Оформление кредита
онлайн за 2 минуты



Доставка заказов
по всей России



Круглосуточная
служба поддержки



Оплата заказа любым
удобным способом

 **сотмаркет**

[О компании](#)

[Доставка и оплата](#)

[Новинки](#)

[Отзывы](#)

[Акции и скидки](#)