



**MAGAZINPNZ.RU**  
**ЭКОНОМЬТЕ ВРЕМЯ И ДЕНЬГИ!**

+7 8412 258-268, 258-278

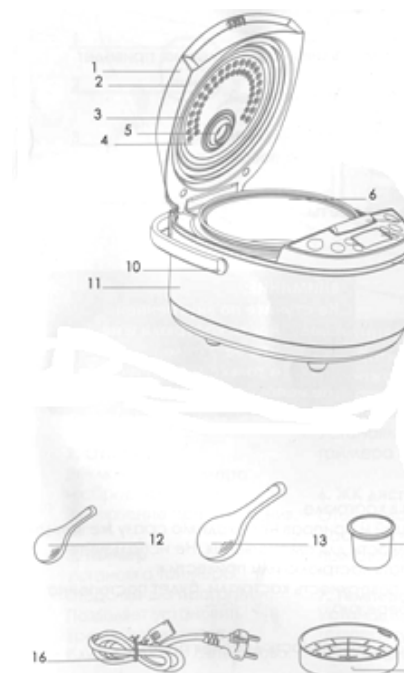


## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Мультиварка **ZIGMUND SHTAIN MC-DS-38P** (скачано с [www.Magazinpnz.ru](http://www.Magazinpnz.ru))

### Описание

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



### Меры безопасности и предосторожности

Перед первым использованием данного прибора внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала в будущем.

### Общие указания по безопасности

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.
- Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, то всегда выключайте его. Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Использование прибора детьми и людьми с ограниченными способностями возможно только под непосредственным наблюдением и контролем  
Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.

- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (-). Перед использованием убедитесь, что напряжение сети 220-240 В - 50/60 Гц.
- Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты -сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.
- Не используйте с прибором аксессуары или запчасти другого производителя.
- Во время приготовления используйте только лопатку, идущую в комплекте с прибором, чтобы уберечь поверхность внутреннего резервуара от повреждений.

**Внимание:** Во избежание ожогов будьте осторожны при открытии крышки мультиварки во время приготовления пищи!

- Запрещается подключать к одной розетке другие приборы кроме этого одновременно.
- Размещайте прибор на ровную сухую устойчивую поверхность вдали от источников тепла. Запрещается ставить внутренний резервуар на открытый огонь.
- Держите прибор подальше от детей во избежание опасности в результате неправильной работы с прибором. Дети могут пользоваться прибором только под присмотром родителей. Не разрешайте им играть с прибором.
- Не подносите близко лицо или руки к отверстиям для выхода пара на верхней крышке.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара кухонным полотенцем и другими предметами, чтобы избежать деформации и изменения цвета прибора.
- Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости. Если вы не используете прибор, отключите его от электросети. Не тяните за шнур питания, беритесь за вилку. Запрещается перекручивать или перегибать шнур питания. Если шнур питания прибора поврежден, не используйте прибор, обратитесь в авторизованный сервисный центр за ремонтом. Данный прибор не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, с недостатком знания или опыта, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность, или им не были даны подробные разъяснения по работе с прибором.

## Правила пользования прибором

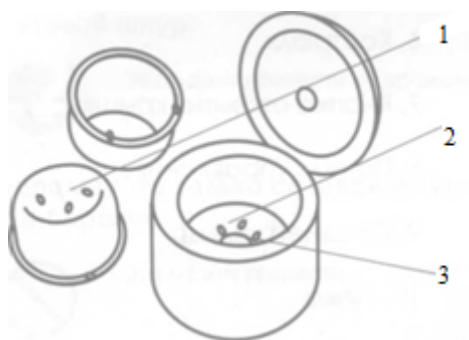
Не накрывайте крышку тряпкой.

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.**

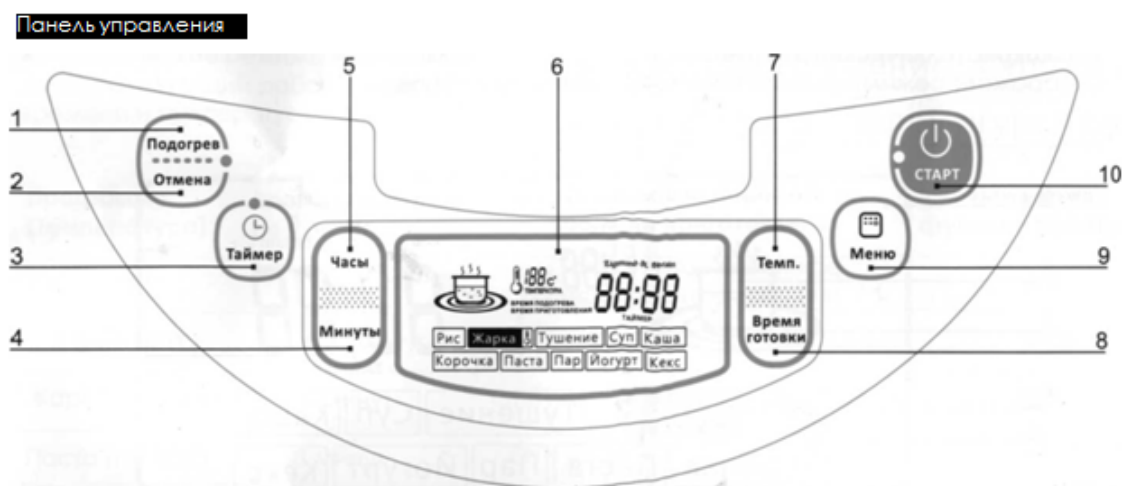


1. Посторонние предметы
2. Пластина
3. Датчик

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

Не оставляйте черпак или любые другие предметы в кастрюле. После приготовления блюд с использованием специй и приправ необходимо сразу же вынуть 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.



#### 1. Подогрев\*/Выкл

Индикация режима подогрева/выключение функции подогрева.

#### 2. Отмена

Выключение таймера и сброс настроек. Выключение подогрева

#### 3. Таймер

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

#### 4-5. Часы и минуты

Устанавливают время таймера часов

#### 1. ЖК дисплей

Отображает режимы работы и время приготовления блюд.

2. **Температура**  
Устанавливает температуру приготовления
3. **Время готовки**  
Установка времени приготовления автоматических программ.
4. **Меню**  
Выбор программы приготовления.
5. **Старт**  
Начало приготовления, включение таймера приготовления.

### Жидкокристаллический дисплей



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

### Дисплей панели управления

Автоматические режимы приготовления имеют следующий рабочий диапазон времени и температуры:

| Программа<br>(Температура) | Время готовки по<br>умолчанию | Возможный диапазон времени<br>приготовления  | Поддержка<br>функции таймера** |
|----------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>РИС (133°C)*</b>        | НЕТ                           | Только автоматическое определение<br>времени | ДА                             |
| Корочка (153°C)            | 1 час 30 минут                | От 20 минут 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 до 4 часов, шаг 5 минут          | ДА                             |
| Тушение (98°C)             | 2 часа                        | От 30 минут 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           | ДА                             |
| Йогурт (38-42°C)           | 8 часов                       | От 4 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

- Наполните чашу мультиварки рисом, добавьте воды (молока) в соотношении 2 части воды на одну часть риса.
- Удерживать в течении 5-7 сек. Кнопку «Старт». После звукового сигнала загорится индикатор и начнется приготовление.
- По окончании приготовления мультиварка подаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Поддержание тепла»

## Программа ЖАРКА

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

- При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Тушение» (соответствующий значок на экране будет мигать).
- При помощи клавиши «ЧАСЫ» и «МИНУТЫ» установите необходимое время готовки (в диапазоне от 30 минут до 8 часов).
- При необходимости нажатием сенсорной клавиши "ТАЙМЕР" активируйте функцию отложенного приготовления и установите время, через которое продукт должен быть готов.
- Нажав и удерживая клавишу «СТАРТ», активируйте программу.
- Приготовление начнется после звукового сигнала.

### **РЕЦЕПТ: Мясо с грибами тушенное в сметане**

В кастрюле растапливаем сливочное масло и помешивая, обжариваем мясо. В сковороде (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.

## Программа СУП

- При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Суп» (соответствующий значок на экране будет мигать).
- При помощи клавиши «Часы», «Минуты» установите необходимое время готовки (в диапазоне от 10 мин. До 4 часов)
- При необходимости при помощи кнопки «Таймер» установите время, через которое приготовление должно завершиться.
- Нажав и удерживая клавишу «СТАРТ», активируйте программу.
- Приготовление начнется после звукового сигнала.

## Программа ПАСТА

- При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Паста» (соответствующий значок на экране будет мигать). Время по умолчанию - 8 минут. Может меняться в диапазон^ от 8 до 20 минут.
- При помощи клавиши «ЧАСЫ» и «МИНУТЫ» установите необходимое время готовки (в диапазоне от 8 до 20 минут).
- Нажав и удерживая клавишу «СТАРТ», активируйте программу.
- 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 диапазон от 8 до 20 минут с шагом установки 1 минута.

## Программа ПАР

- 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.
- При помощи кнопки «Меню» активируйте программу «ПАР» (соответствующий значок на экране будет мигать).
- При помощи клавиш «ЧАСЫ» и «МИНУТЫ» установите необходимое время приготовления.
- Нажав и удерживая клавишу «СТАРТ», активируйте программу.
- 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.**

## Программа КЕКС

- При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Кекс» (соответствующий значок на экране будет мигать).
- Нажав и удерживая клавишу «СТАРТ», активируйте программу.
- Приготовление начнется после звукового сигнала.

## Программа "Йогурт"

- 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.
- При помощи сенсорной клавиши "Меню" выбрать функцию «Йогурт».
- Нажать и удерживать в течение нескольких секунд кнопку «СТАРТ».
- После звукового сигнала запустится программа приготовления «Йогурт».
- Через 8 часов (возможный диапазон времени приготовления от 4 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.

## Как установит часы

### ШАГ 1:

Подключите шнур питания к устройству

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 полагает 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.

## **Как пользоваться таймером**

**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:**

- Текущее время 23:00. Вы хотите, чтобы блюдо было готово к 7:30 утра. 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.

## **Уход за мультиваркой**

**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 повредила 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.