



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Бытовая техника MAGNIT позволяет Вам подойти к процессу приготовления пищи с изобретательностью, создавая для себя увлекательное занятие, получая удовольствие и положительные эмоции, а также реализуя свой творческий потенциал на кухне.

TM MAGNIT заботится о Вашем здоровье и здоровье Ваших близких, производя бытовую технику, которая берет на себя всю трудоемкую часть работы, оставляя Вам и Вашей семье больше свободного времени для общения и любимых занятий.



ЙОГУРТНИЦЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ



Модель	RYM-2000	RYM-2001
Мощность, Вт	15	25
Общий объем, л	1,05	2
Вместимость	7 стеклянных баночек	1 контейнер и 6 стеклянных баночек
Объем 1 баночки	150	150
LCD-дисплей	+	+
Электронный таймер отключения	до 15 часов	до 15 часов
Материал корпуса	термостойкий гипоаллергенный пластик с отделкой из нержавеющей стали	термостойкий гипоаллергенный пластик с отделкой из нержавеющей стали
Приготовление йогурта с различными добавками	+	+
Оптимальная температура для идеальной консистенции йогурта	+	+

Бытовая техника MAGNIT.
Когда готовить истинное удовольствие.

www.magnit.net



Модель	RMC-3130	RMC-3230	RMC-3232	RMC-3231	RMC-3210	RMC-3222	RMC-3223	RMC-3220
Мощность, Вт	450	700	750	750	800	800	800	800
Общий объем, л	5	10	10	10	6	11	11,5	9
Количество чаш	2	3	3	3	2	2	3	3
Тип управления	механический	механический	механический	электронный	электронный	электронный	электронный	электронный
Таймер	+	+	+	+	+	+	+	+
Функция поддержания тепла «KEEP WARM»				+	+		+	+
Функция «Отложенный старт»				+	+			+
Функция «Автоотключение»	+	+	+	+	+	+	+	+
Возможность долива воды без остановки процесса приготовления		+	+	+	+	+	+	+
Материал чаш	термостойкий пластик	термостойкий пластик	термостойкий пластик	термостойкий пластик	термостойкий пластик	термостойкий пластик	термостойкий пластик	термостойкий пластик
Материал корпуса	термостойкий пластик	термостойкий пластик	нержавеющая сталь	термостойкий пластик	термостойкий пластик	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	термостойкий пластик
LCD-дисплей				+	+	+	+	+
Чаша для приготовления риса		+	+	+		+	+	+

Механический тип управления

Электронный тип управления

Мощность пароварки влияет на скорость образования пара и время приготовления. Управление пароваркой может быть механическим и электронным. Механические пароварки более просты и надежны. Для включения прибора и установки времени приготовления необходимо повернуть всего один регулятор. А при окончании процесса готовки будет подан характерный звуковой сигнал. Электронное управление отличается своей функциональностью, встроенными программами приготовления и набором дополнительных функций. Для нормальной работы пароварки необходимо, чтобы ее нагревательный элемент находился в воде. Так как во время работы

уровень воды в резервуаре уменьшается, возникает угроза перегрева нагревательного элемента. В конструкции большинства пароварок MAGNIT присутствует отверстие для долива воды во время приготовления, с помощью которого больше не придется отключать прибор от сети, разбирать и пополнять резервуар. Индикация уровня воды пароварки удобна для тех, кто боится, что вода в пароварке внезапно выкипит. Дополнительные аксессуары. В комплекте поставляются чаши для приготовления риса или крупы, а также любых других каш и жидких продуктов, например, в ней можно приготовить омлет.

Пароварка RMC-3130





Модель	RCM-1008	RCM-1010	RCM-1011	RCM-1020	RCM-1009	RCM-1101	RCM-1112	RCM- 1500
Мощность, Вт	700	700	780	800	800	900	1200	1100
Общий объем, л	5	5	5	4	5	5	5	5
Количество программ	8	1	2	7	11	12	16	17
Тип управления	электронный	механический	электронный	электронный	электронный	электронный	электронный	электронный
3D нагрев						+	+	+
Функция поддержания тепла «KEEP WARM»	+	+	+	+	+	+	+	+
Функция «Отложенный старт»	+		+	+	+	+	+	+
Корзина для фритюра							+	+
Материал чаши	алюминий	алюминий	алюминий	алюминий	алюминий	алюминий	алюминий	алюминий
Материал корпуса	термостойкий пластик и нержавеющая сталь	термостойкий пластик	термостойкий пластик	термостойкий пластик	термостойкий пластик и нержавеющая сталь	термостойкий пластик	термостойкий пластик и нержавеющая сталь	термостойкий пластик и нержавеющая сталь
LCD-дисплей	+		+	+	+	+	+	+
Книга рецептов						+	+	+



2 в 1: **скороварка коптильня RPC 200** это отличная помощница, которая совмещает в одном корпусе скороварку и коптильню для холодного и горячего копчения! Благодаря RPC 200 на столе всегда будет разнообразная и полезная еда, начиная от каш, приготовленных в мультиварке, и заканчивая деликатесами холодного и горячего копчения, полученных в домашних условиях. Горячее и холодное копчение в домашних условиях истинный вкус для гурманов. Холодное копчение происходит подсушивание продукта с одновременным пропитыванием дымом, продукт сохраняет все питательные ценности и может храниться длительное время. Горячее копчение происходит не только пропитывание дымом, но и продукты подвергаются термической обработке.

Копчение происходит в специальной чаше, куда помещается чаша с опилками герметично закрытая крышка позволяет избежать лишних запахов. Встроенный микропроцессор обеспечивает легкое приготовление. В скороварке коптильня 13 автоматических программ. RPC 200 имеет отличные преимущества в виде 2 внутренних чаш: одна для приготовления, вторая для копчения. Многоуровневая система безопасности при превышении необходимых показателей (давления и температуры) система защиты остановит процесс приготовления и приведет все показатели в норму и возобновит процесс приготовления. Если показатели в норму привести будет невозможно, система безопасности полностью отключит электропитание и остановит работу RPC 200.

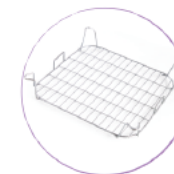
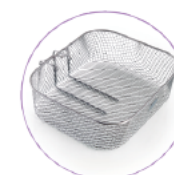
www.magnit.net



Каждая хозяйка имеет много различной кухонной утвари и приспособлений, предназначенных для приготовления пищи. Одним из таких помощников, бесспорно, является **электрожаровня MAGNIT**. Она объединяет в себе функции 7 приборов: кухонную плиту, сковороду, духовку, гриль, фритюр, пароварку, фондюшницу. Еще одной отличительной чертой является мобильность - электрожаровня работает от сети и имеет небольшой размер и вес, что позволяет с легкостью брать ее с собой на дачу. Разнообразьте свое ежедневное меню блюдами, приготовленными в электрожаровне MAGNIT: ароматное фондю в компании друзей или в семейном кругу, сочное мясо на гриле или куриные крылышки с хрустящей корочкой – не оставят никого равнодушными!

Модель	RPC-100	RPC-200
Мощность, Вт	900	1200
Внутренний объем, л	5	6
LCD-дисплей	+	+
Количество программ	9	13
Функция поддержания тепла «KEEP WARM», мин	90	90
Функция «Отложенный старт»	+	+
Сохранение программы при сбое электропитания	+	+
Материал корпуса	термостойкий пластик, нержавеющая сталь	термостойкий пластик, нержавеющая сталь
Рабочее давление, кПа	40-70	40-70
Система защиты	7-ступенчатая	8-ступенчатая
Книга с рецептами	+	+
Аксессуары	мерный стакан, мерная ложка	мерный стакан, мерная ложка, лопатка, поддон для приготовления на пару, чаша для копчения, решетки для копчения, опилки

Модель	RCM-1200
Потребляемая мощность, Вт	1500
Объем, л	5
Количество температурных режимов приготовления	9
Тип управления	механический
Материал чаши	алюминий с антипригарным покрытием
Материал корпуса	термостойкий пластик
Съемная чаша	+
Материал крышки	жаропрочное стекло с силиконовым уплотнителем
Корзина для фритюра	+
Решетка для гриля и приготовления на пару	+
Набор вилок для фондю	+
Книга с рецептами	+



Пища в **мультиварке-скороварке MAGNIT RPC 100** готовится в несколько раз быстрее, чем обычно. Холодец и говяжий язык за 1 час, гороховый и фасолевый суп за 40 минут, плов за 15 минут, свекла и кукуруза за 10. Те хозяйки, у которых есть на кухне мультиварка и скороварка, частично в скороварке делают бульон, а потом на его основе уже варят суп в мультиварке так блюдо получается особенно вкусным. Процесс приготовления происходит под давлением, поэтому после включения в сеть мультиварке-скороварке нужно некоторое количество времени для того, чтобы «прийти в

форму». Лишь набрав необходимое давление, прибор начинает свою работу. У мультиварки-скороварки есть несколько степеней давления: высокая, средняя, низкая. При более высоком давлении ускоряется процесс приготовления пищи. При более низком не выпаривается жидкость и пар выходит с минимальным шумом. Ручное изменение режима работы под давлением позволяет экономить электроэнергию. По окончании приготовления давление постепенно сбрасывается в автоматическом режиме. Можно ускорить этот процесс, нажав на соответствующую кнопку. Готовое блюдо тут же начинает подогриваться.



Мультиварка-скороварка RPC-100



Модель	RBM-1001	RBM-1002	RBM-1004	RBM-1005
Мощность, Вт	580	720	850	1000
Вес выпечки, гр	500	500/750/1000	500/750/1000	750/1000/1250
Тип управления	электронный	электронный	электронный	электронный
Количество программ	5	12	15	15
3 степени поджаривания корочки		+	+	+
Диспенсер, гарантирующий автоматическую подачу дополнительных ингредиентов			+	
Поддержание хлеба/теста теплым, мин	до 60	до 60	до 60	до 60
Функция «Отложенный старт»		+	+	+
Материал корпуса	термостойкий пластик	термостойкий пластик	термостойкий пластик	термостойкий пластик
Сохранение программы при сбое электропитания	+	+	+	+
LCD – дисплей		+	+	+

Модель	RAF-1001
Мощность, Вт	1300
Таймер, мин	30
Материал корпуса	термостойкий пластик
Максимальная загрузка, гр	800
Съемная чаша	+
Антипригарное покрытие чаши	+
	+
Защита от перегрева	
Возможность мытья в посудомоечной машине	+
Температура для приготовления пищи, °C	80-190



Приготовление в **аэрофритюрнице RAF 1001** не требует масла, за исключением картофеля фри и блюд, готовящихся в панировке, для их приготовления достаточно половины столовой ложки масла или меньше. Еда будет не только аппетитно хрустящей и вкусной, но и полезной, в отличие от обычных фритюрниц, в которых продукты обжариваются в большом количестве масла.

В аэрофритюрнице возможно готовить два блюда одновременно. Для этого в корзину вставляется специальный разделитель, который дает возможность приготовить несколько блюд, избежав при этом смешивания пищевых вкусов. Воздушный фильтр, встроенный в аэрофритюрницу, не пропускает запахи и пар.

Уникальная технология AirFlow обеспечивает обработку продуктов со всех сторон. Мощный поток горячего воздуха циркулирует вокруг продуктов, а сверху работает нагревательный элемент.

Чашу и сетку можно мыть как в посудомоечной машине, так и вручную. Чаша и корзина имеют антипригарное покрытие, с которого легко и быстро удаляются загрязнения с помощью обычной губки.

Циркулирующий горячий воздух абсолютно безопасен, он не нагревает поверхность прибора, а значит, нет риска обжечься. Даже младшие члены семьи могут помочь готовить любимые лакомства! Приготовление разнообразных блюд станет отличным поводом для того, чтобы чаще проводить время с детьми, вовлекая их в этот увлекательный и интересный процесс.



Модель	RMO-3111	RMO-3113	RMO-3112	RMO-3101	RMO-3101
Мощность, Вт	1400	1400	1400	1400	1200
Объем чаши, л	12	12-17	12	12-17	14
Тип управления	механический	механический	электронный	электронный	электронный
Терморегулятор, °C	65-250	65-250	65-250	65-250	70-195
Таймер, мин	60	120	120	120	120
Автоматические программы			+	+	+
Конвекция					+
Самоочистка				+	
Материал чаши	жаропрочное стекло	жаропрочное стекло	жаропрочное стекло	жаропрочное стекло	жаропрочное стекло
Галогеновый нагревательный элемент	+	+	+	+	+
Материал корпуса	термостойкий пластик	термостойкий пластик	термостойкий пластик	термостойкий пластик	термостойкий пластик
Расширительное кольцо		+		+	
Верхняя решетка	+	+	+	+	
Нижняя решетка	+	+	+	+	+
Щипцы	+	+	+	+	+
Пароварка		+		+	+
Шампура		+		+	+
Сковорода				+	+
Насадка для целой курицы				+	
Световой индикатор работы	+	+	+	+	+
Книга рецептов				+	
Механический тип управления		Электронный тип управления		Мультигриль	

Термическая обработка продуктов на открытом огне – древний способ приготовления пищи, который усиливает вкус и аромат еды.

Сегодня традиции древности поддерживают инновационные приборы для приготовления пищи. **Мультигриль** с вертелом **MAGNIT RMO 5000** готовит без масла. Приготовление происходит на 30% быстрее, чем в духовке, и на 10% быстрее, чем в обычном аэрогриле.

Мультигриль MAGNIT RMO 5000 – самая современная кухонная машина, в которой для приготовления пищи используется поток

горячего воздуха, обдувающий при заданной температуре приготавливаемое блюдо, равномерно нагревая его со всех сторон.

Мультигриль сохраняет все полезные свойства, натуральный вкус и цвет продуктов и позволяет готовить поистине здоровую пищу, в которой, практически нет холестерина и мало жира, которым богаты продукты, обжаренные на сковороде даже с небольшим количеством масла или маргарина. В мультигриле можно готовить любые продукты в любой посуде, кроме пластмассовой и деревянной.





Модель	RMX-6391	RMX-6170	RMX-6172	RMX-6203	RMX-6047	RMX-6301	RMX-6302	RMX-6303
Диапазон измерений, кг	0 – 50	0 – 5	0 – 5	0 – 5	0 – 5	0 – 5	0 – 5	0 – 5
Интервал измерений, кг	0,05	0,025	0,025	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001
Платформа	пластик	пластик	пластик	стекло	пластик	пластик	пластик	стекло
Индикатор перегрузки	+			+	+	+	+	+
LCD-дисплей	+			+	+	+	+	+
Автоматическое отключение	+			+	+	+	+	+
Индикатор низкой зарядки элементов питания	+			+	+	+	+	+
Функция тарирования				+	+			
Наличие чаши		+	+		+	+	+	
Измерение объема молока и воды					+			
Дорожные		Механический тип управления		Электронный тип управления				

Кухонные весы являются важным помощником на кухне, где готовят много, делают запасы или стараются следовать рецептам с максимальной точностью. Подобрать устройство можно под любые нужды, важно определиться с тем, что вы собираетесь взвешивать. Кухонные весы с платформой позволяют определить вес мяса или рыбы, сыпучих и твердых продуктов с точностью до грамма. Взвешивать можно и в таре, весы скомпенсируют её вес. Тем, кому чаще требуется определить вес жидкостей, муки, круп, придется по вкусу кухонные весы с чашей. Электронные кухонные весы взвешивают в граммах и килограммах, некоторые модели можно переключить на взвешивание в фунтах и унциях. Даже при приготовлении блюда по иностранному рецепту вы не почувствуете неудобств!

Функция тарирования.

На таких весах удобно взвешивать любые продукты (в том числе сыпучие или жидкие) в различной дополнительной таре, ведь весы с тарокомпенсацией не учитывают в результатах взвешивания массу посуды. Сначала на весы ставится посуда (тара), в которую планируется поместить взвешиваемые продукт. Далее вес пустой ёмкости автоматически обнуляется. Засыпаете (кладёте, наливаете) в тару продукт, который нужно взвесить, и получаете в итоге его точный вес.

Функция измерений калорийности продуктов.

При активации этой функции на дисплее отражаются занесённая в память прибора средние показатели для тех или иных продуктов. То есть, пользователь выбирает из предложенного списка продуктов нужный ему продукт и получает (видит на дисплее) информацию о

количестве калорий (жиров, белков, углеводов, холестерина, клетчатки и т.д.) в нём. Чтобы весы вывели всю эту информацию на дисплей, нужно положить на рабочую платформу продукт и ввести его трёхзначный код (коды продуктов приведены в руководстве по эксплуатации).

Встроенный таймер. Наличие в кухонных весах функции таймера позволяет контролировать время приготовления блюд и решать другие задачи.



Модель	RMR-3125	RMR-3130	RMR-3142
Мощность, Вт	1500	1600	1700
Внутренний объем, л	25	30	42
Терморегулятор, °C	50-250	50-250	50-250
2 конфорки на корпусе		+	+
Таймер, мин.	60		
Конвекция		+	+
Вертел	+	+	+
Съемная решетка	+	+	+
Поднос	+	+	+
Ручка для подноса	+	+	+
Материал корпуса	высококачественная сталь	высококачественная сталь	высококачественная сталь
Цвет	черный	серебристый	черный



Модель	EH-1001	EH-1002
Количество конфорок	1	2
Мощность одной конфорки, Вт	1000	1000
Мощность второй конфорки, Вт		1500
6 режимов работы	+	+
Индикатор работы	+	+
Авто-термостат	+	+

Электрические плиты MAGNIT — незаменимый вариант для малогабаритной кухни, дачи, общежития или съемной квартиры. Компактные настольные модели с регулируемой степенью нагрева конфорок легко помещаются на небольшой столешнице и помогают экономить место на кухне. Электрические плиты MAGNIT EH-1001, EH-1002 оснащены одной и двумя чугунными конфорками, размеры которых позволяют использовать для приготовления пищи посуду большого диаметра. Система защиты от перегрева обеспечивает безопасную эксплуатацию устройства.

Преимущества:

Компактность

Компактные размеры позволяют легко транспортировать и эксплуатировать электропечи в домашних условиях, на отдыхе или даче.

6 температурных режима работы

6 режимов работы и плавная регулировка позволят подобрать оптимальный режим температуры для приготовления или разогрева пищи.

Легкость в уходе

Поверхность электрических плит MAGNIT покрыта прочной эмалью, за которой легко ухаживать с помощью современных моющих средств.

Экономия электроэнергии

Прибор экономно расходует электроэнергию и позволяет быстро приготовить любое блюдо.



Регулятор работы



Чугунные конфорки



Индикатор работы