

**Zigmund & Shtain**

**РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**Блендер погружной  
BH-244 M**





# Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!  
 Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **погружного блендера ВН-244 М**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.  
 Приятного использования!



## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| Комплект поставки .....                          | 3  |
| Гарантийные обязательства .....                  | 3  |
| Краткое описание .....                           | 4  |
| Меры предосторожности .....                      | 6  |
| Перед началом использования .....                | 9  |
| Подготовка к работе .....                        | 9  |
| Общий вид.....                                   | 10 |
| Эксплуатация .....                               | 11 |
| • Насадка-блендер .....                          | 11 |
| • Насадка-венчик .....                           | 14 |
| • Насадка-измельчитель .....                     | 15 |
| Рекомендации по обработке продуктов .....        | 17 |
| Очистка и обслуживание.....                      | 18 |
| Возможные проблемы и способы их устранения ..... | 19 |
| Технические характеристики .....                 | 21 |
| Утилизация.....                                  | 21 |

|  |    |
|--|----|
| Рецепты.....                           | 22 |
| Насадка-блендер                        |    |
| Сырный суп-пюре с гренками .....       | 23 |
| Оригинальная заправка для салата ..... | 24 |
| Смузи «Банановый взрыв» .....          | 25 |
| Насадка-измельчитель                   |    |
| Куриные котлеты с грибами .....        | 26 |
| Нежный печёночный паштет.....          | 27 |
| Аджика .....                           | 28 |
| Венчик для взбивания                   |    |
| Шоколадно-кофейный мусс.....           | 29 |
| Фриттата с томатом и сыром.....        | 30 |
| Ягодный гоголь-моголь.....             | 31 |



## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- |   |  |       |   |                                      |       |
|---|--|-------|---|--------------------------------------|-------|
| 1 | Блок электродвигателя .....              | 1 шт. | 6 | Чаша измельчителя (500 мл) .....     | 1 шт. |
| 2 | Насадка-блендер из нержавеющей стали ... | 1 шт. | 7 | Стакан для смешивания (700 мл) ..... | 1 шт. |
| 3 | Насадка-венчик .....                     | 1 шт. | 8 | Руководство по эксплуатации.....     | 1 шт. |
| 4 | Держатель насадки-венчика.....           | 1 шт. | 9 | Гарантийный талон .....              | 1 шт. |
| 5 | Нож-измельчитель .....                   | 1 шт. |   |                                      |       |

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне.** Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.** Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

# Zigmund & Shtain

## КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

**Погружной блендер ВН-244 М** от компании **Zigmund & Shtain** – это многофункциональный кухонный прибор, призванный значительно облегчить домашний труд и жизнь любой хозяйки. Он заменяет на кухне сразу несколько самых необходимых приборов, таких как измельчитель, миксер и мясорубку, а значит сильно экономит время и место для хранения.

В комплекте идут съемная насадка-блендер, нож-измельчитель и венчик, которые быстро и качественно измельчают, взбивают и смешивают любые продукты. Благодаря высокой мощности и Турборежиму, обработка продуктов и доведение их до желаемой консистенции занимает считанные секунды.



**Погружной блендер ВН-244 М** – современный, стильный, компактный и удобный помощник на кухне. Zigmund & Shtain - готовьте быстро и с удовольствием!

## ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая мощность – 1200 Вт;
- Плавная регулировка скоростей;
- Режим «Турбо» для наиболее быстрой и интенсивной обработки продуктов;
- Скорость вращения двигателя: 13000 – 18000 об/мин;
- DC-мотор с пониженным уровнем шума;
- Насадка-блендер Easy Blend из нержавеющей стали;
- Расширенная комплектация: насадка-блендер, насадка-венчик, насадка-измельчитель, чаша для измельчения и стакан для смешивания;
- Поворотный механизм крепления насадок;
- Рельефный нескользящий корпус
- Антискользящие вставки на днище чаши для дополнительной устойчивости



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прибор предназначен для использования только внутри помещений. Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Перед первым использованием все детали блендера, соприкасающиеся во время работы с продуктами, необходимо тщательно промыть.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Избегайте контакта с движущимися частями устройства. Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали в работающий блендер.
- Всегда отключайте устройство от сети перед сборкой, очисткой, перемещением и по окончании работы. Включайте прибор в сеть только тогда, когда он полностью собран.
- Используйте только насадки, входящие в комплект поставки. При использовании любых других насадок и аксессуаров, вы лишаетесь гарантии производителя.
- Не перегружайте чашу блендера продуктами и следите за уровнем жидкостей. Максимальный объем подлежащих разовой обработке компонентов не должен превышать приблизительно 3/4 от общей вместимости чаши/стакана блендера.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Будьте аккуратны при обращении с острыми ножами прибора. Ни в коем случае не прикасайтесь к ножам, когда прибор включен в сеть.
- Не измельчайте в блендере кости, сахар-рафинад, фруктовые косточки, кофейные зерна, лед и другие твердые или замороженные продукты.
- Разбирайте прибор, извлекайте продукты и жидкости только после полной остановки двигателя прибора и его отключения.

## ВНИМАНИЕ!

Для продления срока службы прибора продолжительность непрерывной работы не должна превышать 1 минуту, а при перемешивании густых смесей или измельчении твердых продуктов – не более 15 секунд. После использования прибора в течение данного времени, выключите его и дайте электродвигателю остыть. Интервал между включениями прибора должен составлять не менее 2-3 минут. Несоблюдение указанных интервалов может привести к повреждению электродвигателя.

- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте блок электродвигателя, крышку чаши измельчителя, держатель насадки-венчика в воду или другие жидкости. Не мойте их в посудомоечной машине или под проточной струей воды. При необходимости протрите загрязнения на их поверхности влажной тряпкой, а затем хорошо просушите.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прибор во время работы должен находиться на ровной устойчивой поверхности.
- Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и его внутренняя поверхность были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- При отключении сетевого шнура от сети тяните за вилку, а не за шнур.
- При обнаружении дефектов корпуса, сетевого шнура или аксессуаров немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т.ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.



## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

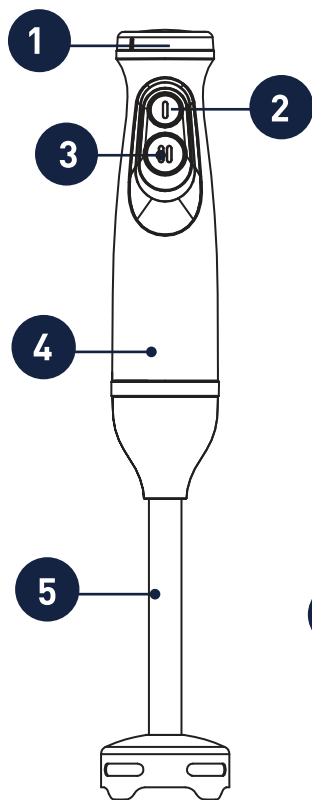
- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- После хранения блендера в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и рекламные наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и аксессуаров. Использование блендера с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

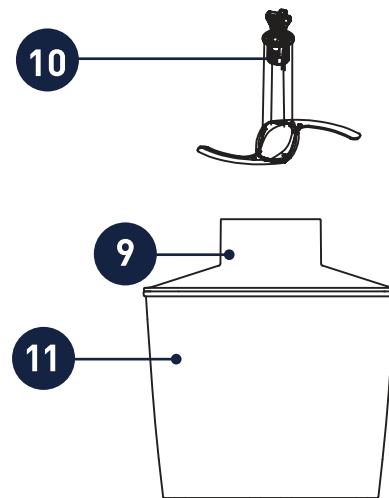
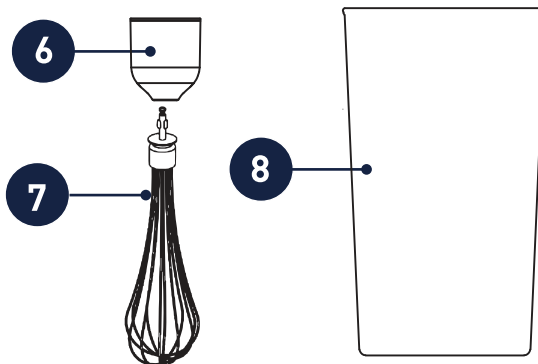
- Перед началом использования с помощью мягкого моющего средства тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с продуктами.
- Соберите прибор и установите нужную насадку, в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации.
- Убедитесь, что прибор правильно собран и все его части надежно зафиксированы.
- Установите блендер на ровную устойчивую поверхность.
- Подготовьте продукты для переработки, очистите и нарежьте их на кусочки подходящего размера. Температура обрабатываемых продуктов должна быть не более 70°C.

# Zigmund & Shtain

## ОБЩИЙ ВИД



1. Регулятор скоростей
2. Кнопка включения режимов мощности
3. Кнопка «Турбо»
4. Блок электродвигателя
5. Насадка-блендер из нержавеющей стали
6. держатель насадки-венчика
7. насадка-венчик для взбивания
8. стакан для смешивания
9. крышка чаши измельчителя
10. нож измельчитель
11. чаша измельчителя



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### НАСАДКА-БЛЕНДЕР

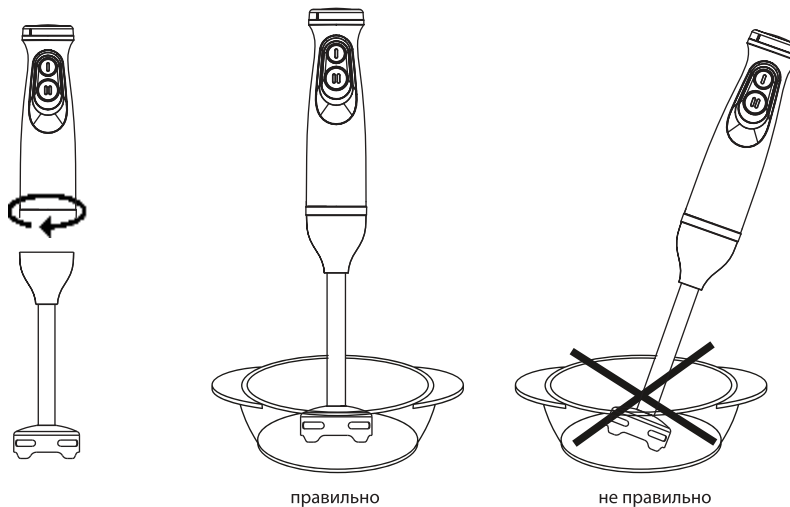
Насадка-блендер идеально подходит для обработки и измельчения мягких продуктов, приготовления соусов, майонезов, подливок, супов, детского питания, жидкого теста, а также всех видов напитков и коктейлей.

- Аккуратно вставьте насадку-блендер в блок электродвигателя, повернув его против часовой стрелки до фиксации
- Обрабатываемые продукты положите в стакан для смешивания или в любую другую подходящую посуду.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку и подключите устройство к электросети.
- Поместите насадку-блендер в стакан для смешивания или другую емкость, а затем, поддерживая её, нажмите на кнопку включения режимов мощности .

### ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы избежать брызг, включайте прибор только после полного погружения в жидкость головки насадки с ножом.

- Во время работы блендера держите его вертикально.
- Медленно круговыми движениями перемешайте продукты. При необходимости регулируйте скорость работы вращением регулятора скоростей.



- Для более быстрой и интенсивной обработки продуктов используйте режим **«Турбо»**.
- По окончании работы отпустите кнопку включения режимов мощности.
- Отключите прибор от сети и отсоедините насадку-блендер от блока электродвигателя, предварительно повернув насадку по часовой стрелке.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ВНИМАНИЕ!

- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами блендера!
- Продолжительность непрерывной работы не должна превышать 1 минуту, а при перемешивании густых смесей или измельчении твердых продуктов – не более 15 секунд. После использования прибора в течение данного времени выключите его и дайте электродвигателю охладиться. Интервал между включениями прибора должен составлять не менее 2-3 минут.

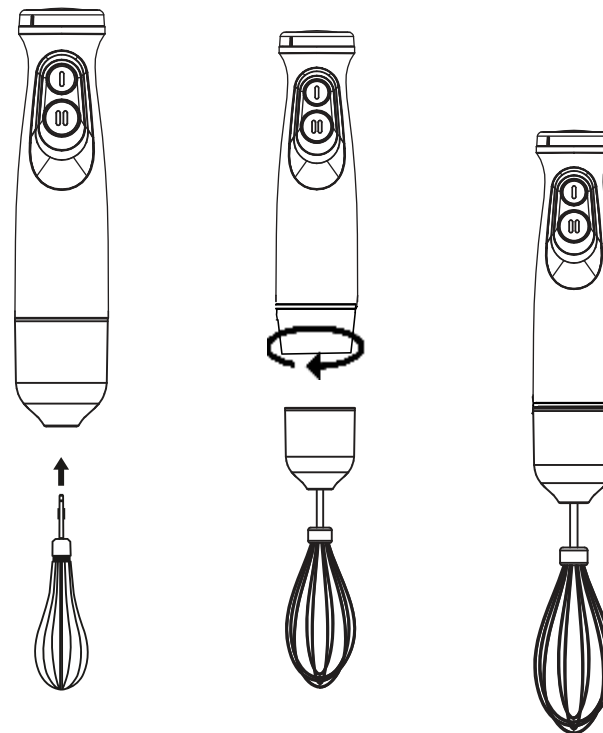
### ПРИМЕЧАНИЕ

- Во избежание повреждения прибора не обрабатывайте слишком твердые продукты, такие как замороженные продукты, а также очень сухие продукты: крупы, бобовые, приправы, зерна кофе и т.п. Измельчение и смешивание любых ингредиентов всегда должно производиться с добавлением небольшого количества любой жидкости.

### НАСАДКА-ВЕНЧИК

Предназначена для взбивания крема, сливок, яиц, приготовления теста, коктейлей и т.д.

- Вставьте проволочный венчик в держатель.
- Установите держатель с венчиком в блок электродвигателя.
- Опустите венчик в чашу или стакан с продуктами.
- Нажмите на кнопку включения режимов мощности или «Турбо».
- По окончании работы отпустите кнопку включения режимов мощности.
- Отключите прибор от сети и отсоедините держатель венчика от блока электродвигателя.
- Извлеките проволочный венчик из держателя.
- **Продолжительность непрерывной работы не должна превышать 1 мин!**



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

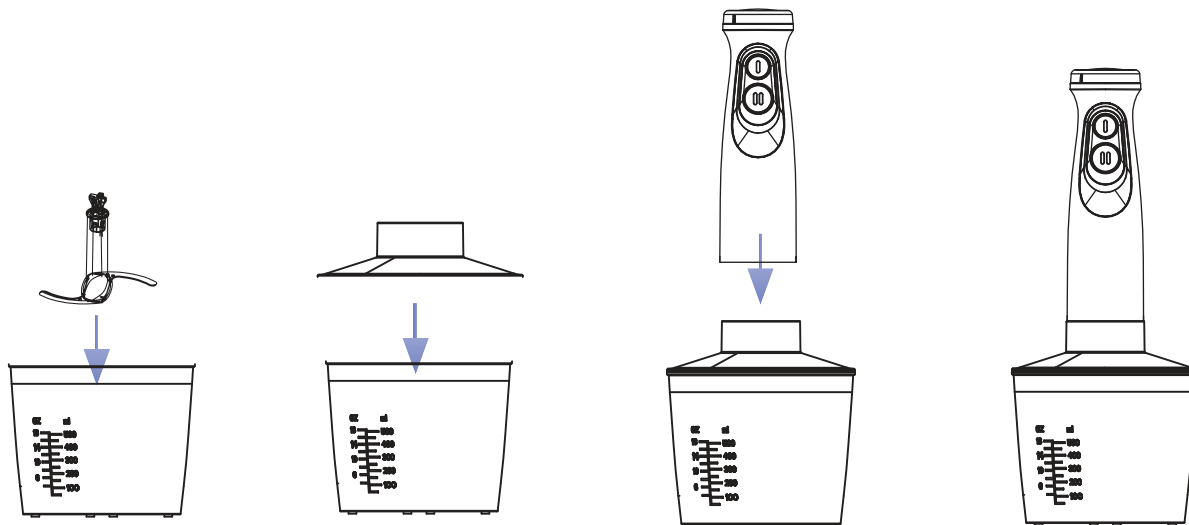
### НАСАДКА-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

Измельчитель идеально подходит для обработки и измельчения таких твердых продуктов как мясо, твердый сыр, яйцо, лук, чеснок, травы, морковь, грецкие орехи, миндаль, твердые фрукты (яблоки) и т.д.

- Нарезьте продукты небольшими одинаковыми по размеру кубиками (примерно 2x2 см).
- Возьмите нож для измельчения. Обращайтесь с ним аккуратно, поскольку он очень острый. Держите нож за пластиковую часть.
- Закрепите нож для измельчения на штифт внутри чаши.
- Поместите продукты в чашу измельчителя. Следите, чтобы объем продуктов не превышал отметку **Max**.
- Установите крышку на чашу и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке до щелчка.
- Установите блок электродвигателя на крышку чаши до щелчка.
- Подключите прибор к сети. Нажмите на кнопку включения режимов мощности или «**Турбо**».
- В процессе работы держите одной рукой блендер, а другой придерживайте чашу измельчителя.
- По окончании работы отключите прибор от сети. Отсоедините блок электродвигателя от крышки чаши измельчителя.
- Откройте крышку, повернув против часовой стрелки, и аккуратно извлеките продукты и нож из чаши.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Во избежание повреждения прибора не обрабатывайте слишком твердые продукты, такие как замороженные и очень сухие продукты: крупы, бобовые, приправы, зерна кофе и т.п. Измельчение и смешивание любых ингредиентов для получения идеальной пюреобразной консистенции всегда должно производиться с добавлением небольшого количества любой жидкости.
- Допускается использование насадки для колки небольших кусков льда.





## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Рекомендации по обработке продуктов в чаше измельчителя

| Вид продуктов  | Вес, г | Время непрерывной работы, сек | Подготовка продуктов             |
|----------------|--------|-------------------------------|----------------------------------|
| Мясо           | 250    | 15                            | Нарезка кусочками 1x2 см         |
| Сыр            | 100    | 15                            | Нарезка кусочками 2x2 см         |
| Орехи, миндаль | 150    | 15                            | Целые орехи в очищенном виде     |
| Хлеб           | 80     | 10                            | Нарезка кусочками 1x2 см         |
| Сухари         | 150    | 10                            | Размер 1x1 см, 1x2 см            |
| Лук            | 200    | 10                            | Нарезка на половинки/четвертинки |
| Зелень         | 50     | 10                            | Длинные стебли порезать          |
| Фрукты мягкие  | 200    | 10                            | Нарезка кусочками 2x2 см         |

| Вид продуктов   | Макс. вес, г | Время непрерывной работы, сек |
|-----------------|--------------|-------------------------------|
| Дрожжевое тесто | Мука         | 250                           |
|                 | Вода         | 220                           |
|                 | Сухое молоко | 2,5                           |
|                 | Дрожжи       | 1                             |
|                 | Сахар        | 1,5                           |
|                 |              | 10                            |

### ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой выключите устройство и извлеките шнур питания из розетки.

#### ВНИМАНИЕ!

Режущие лезвия ножей очень острые и представляют опасность. Во избежание травмы, обращайтесь с ними крайне осторожно!

- Разберите устройство, удалите остатки продуктов.
- Корпус прибора (блок электродвигателя) и держатель насадки-венчика протрите влажной тканью, затем вытрите насухо. Запрещается опускать данные детали в воду, мыть их в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Чашу/нож/крышку измельчителя, насадку-блендер, насадку-венчик промойте в теплой воде с нейтральным жидким моющим средством, сполосните проточной водой, затем вытрите все детали насухо. После использования блендера нужно вымыть и просушить его съемные детали.
- Запрещается использовать для очистки абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также агрессивные моющие средства.
- Мытье частей прибора в посудомоечной машине из-за воздействия агрессивных моющих средств, соли и высокой температуры не рекомендуется – возможно потемнение металлических частей.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Если пластиковые части окрасились соком от продуктов, перед мойкой протрите их тканью, смоченной растительным маслом.

#### ВНИМАНИЕ!

Ножи блендера и нож-измельчитель очень острые. Пожалуйста, будьте предельно внимательны и осторожны при их очистке. Рекомендуем использовать для этого щеточку, чтобы избежать порезов.



## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе устройства, руководствуясь нижеприведенной таблицей.

| Проблема   | Причина  | Способ устранения   |
|--|--|---|
| Прибор не включается   | Отключено сетевое питание                              | Проверьте исправность электророзетки, сетевого шнура и/или надежность их соединения.  |
| Остановка двигателя во время работы  | Перегрузка чаши продуктами, наматывание волокон на нож | Всегда нарежьте продукты небольшими кусками, согласно указаниям инструкции.   |
|  |  | Отключите устройство от сети, произведите его разборку, освободите чашу от избыточного количества продуктов и/или нож от волокон. |
|  | Перегрев двигателя                                     | Сделайте перерыв в работе, дайте охладиться двигателю в течение <b>30 минут</b> .   |
| Не превышайте максимально допустимое время непрерывной работы от 15 секунд до 1 минуты, в зависимости от вида продуктов. |  |   |
|  |  | В процессе работы с большим количеством продуктов соблюдайте интервал между включениями прибора не менее 2-3 минут.               |

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

| Проблема  | Причина  | Способ устранения   |
|---|--|---|
| Посторонний звук или сильная вибрация во время работы | Съемные части установлены неправильно или не зафиксированы                                 | Отключите прибор от сети и убедитесь в качестве сборки.                                       |
|   | Прибор установлен на неровной или неустойчивой поверхности                                 | Всегда устанавливайте устройство на ровную твердую поверхность.                               |
|   | Использование очень твердых овощей или фруктов, например, моркови                          | Появление постороннего шума допускается.  |
| Чаша и аксессуары после использования окрасились      | Использование овощей и фруктов с окрашивающим пигментом (морковь, шпинат, смородина и пр.) | Хорошо промойте чашу и аксессуары сразу после использования, не давая загрязнениям высохнуть. |
|   |  | Сильные загрязнения удалите, протерев их растительным маслом.                                 |

# Zigmund & Shtain

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                  |                            |                         |                |
|----------------------------------|----------------------------|-------------------------|----------------|
| Мощность.....                    | 1200 Вт                    | Материал корпуса.....   | ABS-пластик    |
| Напряжение.....                  | 220-240 В, 50-60 Гц; 800 В | Габаритные размеры..... | 240x125x245 мм |
| Тип двигателя.....               | DC                         | Вес (нетто/брутто)..... | 1,1 /1,3 кг    |
| Скорость вращения двигателя..... | 13000 – 18000 об/мин       | Длина шнура.....        | 105-115 см     |
| Количество режимов работы.....   | 2                          | Цвет.....               | белый          |

## ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.



## УТИЛИЗАЦИЯ

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе. **Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.**



Импортер: ООО «ЗИГМУНД И ШТАЙН»  
Адрес: 119530, РФ, г. Москва  
Очаковское шоссе, д. 36, пом. 8  
Email: zigmundshain.company@mail.ru  
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH  
Zobeltitzstr. 94  
13403 Berlin, Germany  
Зигмунд энд Штайн ГмбХ  
Зобелтиц штрассе, 94  
13403 Берлин, Германия  
Произведено на филиале завода-  
изготовителя в КНР



**ВКУСНЫЕ  
РЕЦЕПТЫ  
НА КАЖДЫЙ  
ДЕНЬ**



## Насадка-блендер Сырный суп-пюре с гренками



### Ингредиенты:

- Вода – 1 л
- Картофель – 3 шт.
- Сельдерей – 1 шт.
- Лук-порей – 1 шт.
- Сыр твёрдый – 350 г
- Хлеб – 2 ломтика
- Укроп – 1 пучок
- Масло подсолнечное – 10 мл
- Масло сливочное – 10 г
- Соль – 10 г
- Перец – 5 г



### Приготовление:

Лук, корень сельдерея и картофель нарезать небольшими кусочками и обжарить на растительном масле. Затем поместить овощи в кипящую воду, добавить соль, перец и варить до готовности. После этого овощи следует пюрировать при помощи насадки-блендер.

Твёрдый сыр необходимо натереть на крупной тёрке, добавить в суп и довести до кипения. Суп-пюре необходимо варить до полного растворения сыра. Хлеб нарезать небольшими ломтиками и обжарить на сливочном масле.



### Совет:

При подаче добавить к супу-пюре гренки и мелконарезанный укроп.



## Насадка-блендер Оригинальная заправка для салата



### Ингредиенты:

- Сыр Пармезан – 100 г
- Филе анчоуса – 2 шт.
- Чеснок – 3 зубчика
- Майонез – 30 г
- Лимонный сок – 50 мл
- Масло оливковое – 50 мл
- Соль – 5 г
- Перец – 5 г



### Приготовление:

Пармезан натереть на мелкой тёрке, филе анчоуса промыть и нарезать мелкими кусочками. Чеснок пропустить через пресс. В отдельной ёмкости смешать все ингредиенты, кроме оливкового масла и пюрировать при помощи блендера. Затем необходимо осторожно влить оливковое масло, добавить соль и еще раз перемешать соус при помощи насадки-блендер.







## Насадка-блендер Смузи «Банановый взрыв»



### Ингредиенты:

- Банан – 2 шт.
- Киви – 2 шт.
- Какао-порошок – 15 г
- Молоко – 200 мл
- Мёд – 15 г



### Приготовление:

Удалить кожуру с фруктов и нарезать их небольшими кусочками. В подогретом молоке развести какао-порошок. При помощи насадки-блендер пюрировать бананы и киви, не выключая устройство влить в чашу какао с молоком, мёд и еще раз тщательно перемешать.



## Насадка-измельчитель Куриные котлеты с грибами

### Ингредиенты:

- Куриное филе – 500 г
- Шампиньоны – 500 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Яйцо – 2 шт.
- Панировочные сухари – 40 г
- Мука – 10 г
- Масло подсолнечное – 10 мл
- Соль – 15 г
- Перец – 10 г

### Приготовление:

Куриное филе и лук нарезать небольшими кусочками и измельчить в блендере при помощи специальной насадки. Грибы промыть, нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле до полуготовности. Шампиньоны измельчить в блендере и смешать с фаршем. Переложить фарш в отдельную ёмкость, добавить 2 яйца, панировочные сухари, специи и еще раз тщательно перемешать. Из получившегося фарша сформировать котлеты, обвалять их в муке и обжарить на подсолнечном масле до готовности.





## Насадка-измельчитель Нежный печеночный паштет



### Ингредиенты:

- Печень куриная – 600 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Масло сливочное – 60 г
- Соль – 15 г



### Приготовление:

Печень обжарить на сливочном масле до изменения цвета, затем накрыть крышкой и тушить 15 минут. Морковь и лук нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле до прозрачности лука. В блендере измельчить овощи и готовую печень, добавить соль, перец, оставшееся сливочное масло и тщательно перемешать. Готовый паштет убрать в холодильник, а при подаче украсить свежей зеленью.



## Насадка-измельчитель Аджика



### Ингредиенты:

- Помидоры – 5 шт.
- Перец красный – 1 шт.
- Перец чили – 2 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Петрушка – 1 пучок
- Соль – 1 ч.л.



### Приготовление:

Помидоры и сладкий перец нарезать крупными кусочками, острый перец очистить от семян и нарезать кольцами. Очищенный чеснок, помидоры и перцы поместить в блендер, добавить соль и измельчить при помощи специальной насадки. Готовую аджику убрать в холодильник или заморозить.



### Совет:

Если Вы хотите придать блюду остроту, то семена из перца чили удалять не следует.





## Венчик для взбивания Шоколадно-кофейный мусс



### Ингредиенты:

- Яйца – 6 шт.
- Сливки – 150 мл
- Сахар – 100 г
- Горький шоколад – 100 г
- Молочный шоколад – 100 г
- Шоколадная посыпка – 60 г
- Кофе эспрессо – 60 мл



### Приготовление:

Шоколад поломать на кусочки и растопить на водяной бане. К растопленному шоколаду добавить свежесваренный кофе, перемешать и дать немного остыть.

Отделить белки от желтков, в отдельной ёмкости смешать желтки, 50 г сахара и тщательно взбить при помощи венчика. В получившуюся смесь влить жидкий шоколад, перемешать и оставить крем на некоторое время.

Венчиком взбить 150 мл сливок, после чего вмешать их в крем. Белки смешать с оставшимся сахаром, слегка взбить венчиком и добавить к готовому крему.

Готовый мусс выложить в креманки, посыпать тёртым шоколадом, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 3 часа.



## Венчик для взбивания Фриттата с томатом и сыром



### Ингредиенты:

- Яйца – 5 шт.
- Пармезан – 60 г
- Помидор – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубчик
- Петрушка – 15 г
- Оливковое масло – 10 мл
- Соль – 5 г
- Перец – 5 г



### Приготовление:

Сыр натереть на мелкой тёрке, петрушку промыть и измельчить. Лук нарезать полукольцами, чеснок пропустить через пресс. В сковороде или огнеупорной форме разогреть оливковое масло и обжарить лук и чеснок. Затем добавить нарезанный небольшими кубиками помидор и томить под закрытой крышкой 5 минут.

При помощи венчика взбить яйца, добавить соль, перец и еще раз тщательно перемешать. Натертый сыр и петрушку добавить к яйцам. Получившуюся яичную массу влить в сковороду с овощами. Жарить на небольшом огне 5-7 минут, после чего блюдо следует поместить в духовку и запекать при температуре 180 °С 15 минут.





## Венчик для взбивания Ягодный гоголь-моголь



### Ингредиенты:

- Яйца – 2 шт.
- Ягоды – 50 г
- Сахарная пудра – 20 г



### Приготовление:

Отделить белки от желтков, ягоды размять вилкой или пюрировать. Желтки смешать с 10 г сахарной пудрой и взбивать при помощи венчика 1 минуту. К желткам добавить ягоды и взбивать еще 30 секунд. В отдельной ёмкости взбить белки с оставшейся сахарной пудрой до густой пены. В высокий стакан перелить взбитые с ягодами желтки и сверху выложить взбитый белок.



### Совет:

При подаче гоголь-моголь украсить свежими ягодами.



**Zigmund & Shtain**  
ТЕХНИКА СО ВКУСОМ