

# Zigmund & Shtain

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР ВН-344 М

РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Мощность & Качество



# Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **погружного блендера BH-344 M**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| Комплект поставки .....                          | 4  | Рецепты.....                           | 26 |
| Гарантийные обязательства .....                  | 5  | Насадка-блендер                        |    |
| Краткое описание .....                           | 6  | Сырный суп-пюре с гренками .....       | 27 |
| Меры предосторожности .....                      | 8  | Оригинальная заправка для салата ..... | 28 |
| Перед началом использования .....                | 11 | Смузи «Банановый взрыв» .....          | 29 |
| Подготовка к работе .....                        | 11 | Насадка-измельчитель                   |    |
| Общий вид.....                                   | 12 | Куриные котлеты с грибами .....        | 30 |
| Эксплуатация .....                               | 14 | Нежный печёночный паштет.....          | 31 |
| • Насадка-блендер .....                          | 14 | Аджика .....                           | 32 |
| • Насадка-венчик .....                           | 17 | Венчик для взбивания                   |    |
| • Насадка-измельчитель .....                     | 18 | Шоколадно-кофейный мусс.....           | 33 |
| Рекомендации по обработке продуктов .....        | 20 | Фриттата с томатом и сыром.....        | 34 |
| Очистка и обслуживание.....                      | 21 | Ягодный гоголь-моголь.....             | 35 |
| Возможные проблемы и способы их устранения ..... | 22 |  |    |
| Технические характеристики .....                 | 24 |  |    |
| Утилизация.....                                  | 25 |  |    |

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- |   |  |       |   |                                      |       |
|---|--|-------|---|--------------------------------------|-------|
| 1 | Блок электродвигателя .....              | 1 шт. | 6 | Чаша измельчителя (800 мл) .....     | 1 шт. |
| 2 | Насадка-блендер из нержавеющей стали ... | 1 шт. | 7 | Стакан для смешивания (600 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. |   |                                      |       |

- **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-344 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, наличию 6 скоростей и Турборежиму, обработка продуктов и доведение их до желаемой консистенции занимает считанные секунды.



**Погружной блендер ВН-344 М** – современный, стильный, компактный и удобный помощник на кухне. **Zigmund & Shtain** - готовьте быстро и с удовольствием!

## ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая мощность **1200 Вт** – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- **6 скоростей** с плавной регулировкой/ Прецизионный переключатель скоростей
- **Режим Турбо** для наиболее быстрой и интенсивной обработки продуктов
- Скорость вращения двигателя: **10000 – 16000 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
- **Кнопочная система** крепления насадок
- **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.

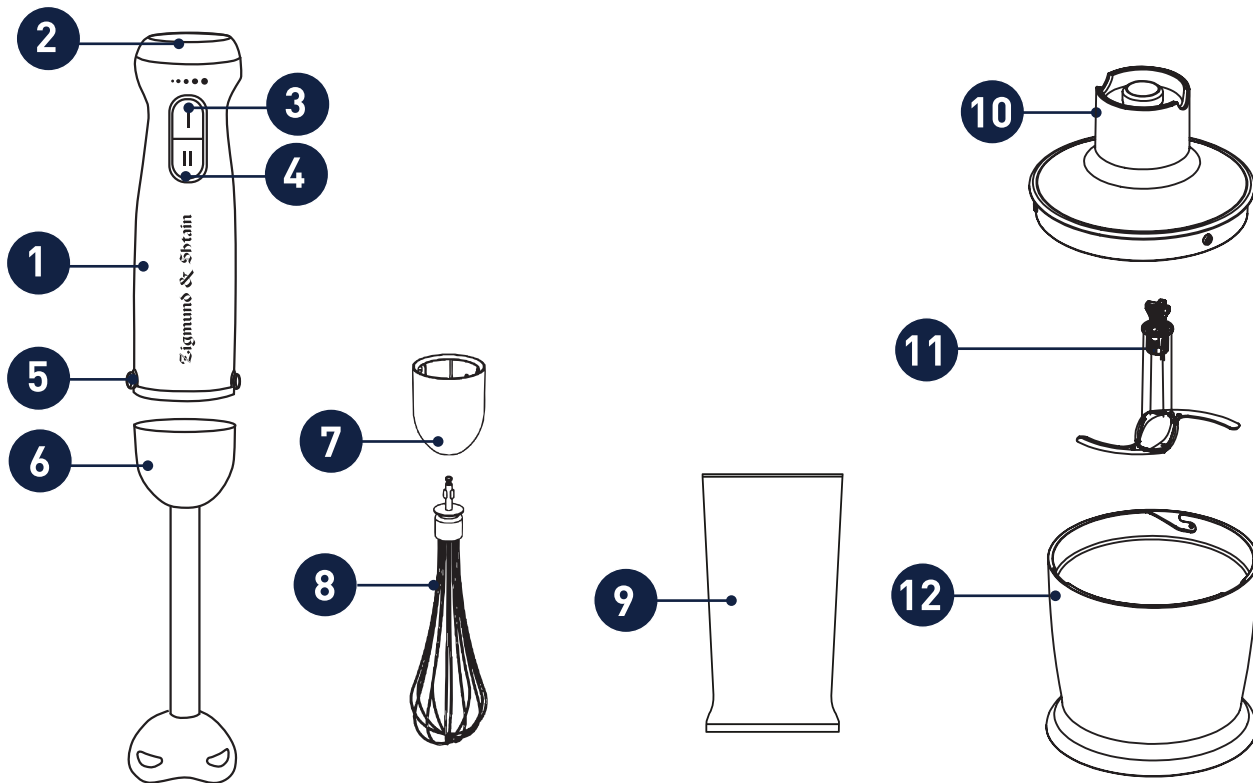
## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- 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.

## ОБЩИЙ ВИД



1. Блок электродвигателя
2. Кнопка включения режима мощности I
3. Регулятор скорости со светодиодной подсветкой
4. Кнопка включения режима мощности II «Турбо»
5. Кнопки крепления насадок
6. Насадка-блендер из нержавеющей стали
7. Держатель насадки-венчика
8. Насадка-венчик для взбивания
9. стакан для смешивания объемом 600 мл
10. Крышка чаши измельчителя
11. Нож-измельчитель
12. Чаша измельчителя объемом 800 мл

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### НАСАДКА-БЛЕНДЕР

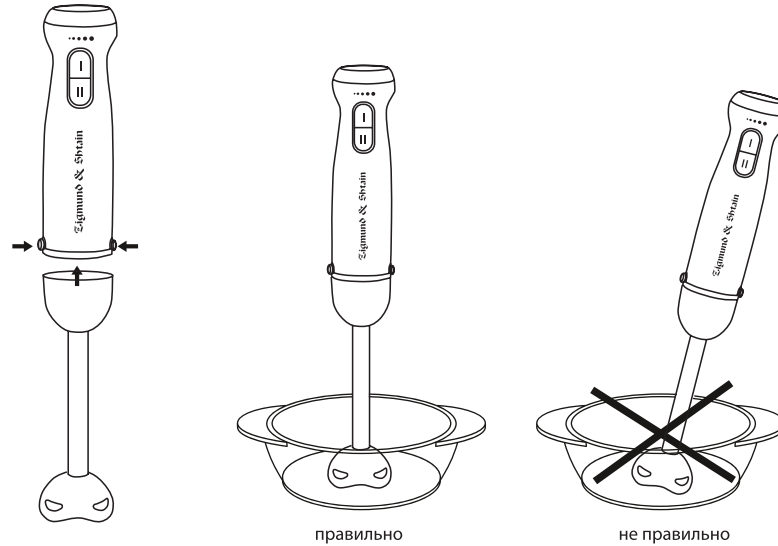
**Насадка-блендер идеально подходит для обработки и измельчения мягких продуктов, приготовления соусов, майонезов, подливок, супов, детского питания, жидкого теста, а также всех видов напитков и коктейлей.**

- Аккуратно вставьте насадку-блендер в блок электродвигателя до щелчка.
- 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 **I**.

### 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 II «Турбо».
- По окончании работы отпустите кнопку включения режимов мощности.
- Отключите прибор от сети и отсоедините насадку-блендер от блока электродвигателя, предварительно нажав одновременно обе кнопки крепления насадок.

## 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

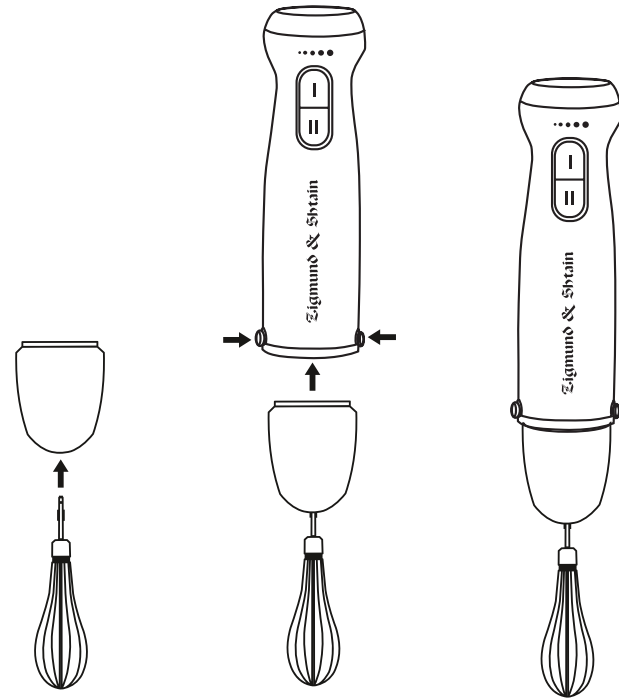
- Во избежание повреждения прибора не обрабатывайте слишком твердые продукты, такие как замороженные продукты, а также очень сухие продукты: крупы, бобовые, приправы, зерна кофе и т.п. Измельчение и смешивание любых ингредиентов всегда должно производиться с добавлением небольшого количества любой жидкости.



### 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 до щелчка.
- Опустите венчик в чашу или стакан с продуктами.
- Нажмите на кнопку включения режимов мощности I или II «Турбо».
- По окончании работы отпустите кнопку включения режимов мощности.
- Отключите прибор от сети и отсоедините держатель венчика от блока электродвигателя, предварительно нажав одновременно обе кнопки крепления насадок.
- Извлеките проволочный венчик из держателя.
- **Продолжительность непрерывной работы не должна превышать 1 мин!**



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

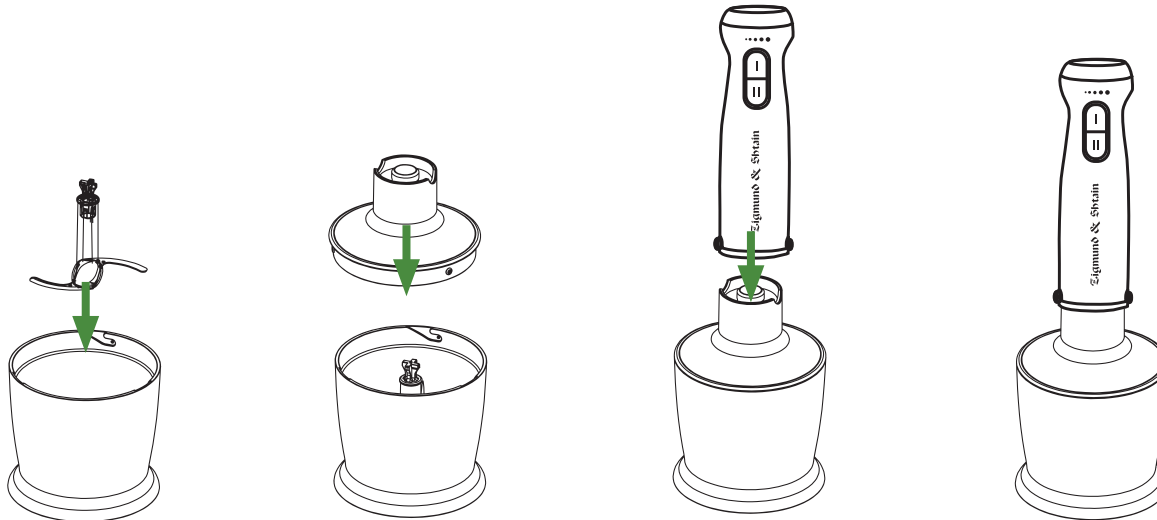
### НАСАДКА-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

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 **I** или **II «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, предварительно нажав одновременно обе кнопки крепления насадок.
- 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          | 10                            |
|                 | Вода         | 220          |                               |
|                 | Сухое молоко | 2,5          |                               |
|                 | Дрожжи       | 1            |                               |
|                 | Сахар        | 1,5          |                               |

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 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!**

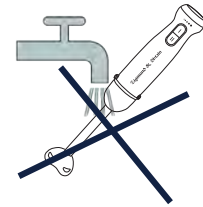
- Разберите устройство, удалите остатки продуктов.
- Корпус прибора (блок электродвигателя) и держатель насадки-венчика протрите влажной тканью, затем вытрите насухо. Запрещается опускать данные детали в воду, мыть их в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Чашу/нож/крышку измельчителя, 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.                                 |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Блендер Zigmund & Shtain ВН-344М

|                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| Максимальная мощность .....       | 1200 Вт                   |
| Номинальное напряжение.....       | ~220-240В, 50/60Гц        |
| Тип двигателя .....               | DC                        |
| Скорость вращения двигателя ..... | 10 000 - 16 000 об/мин    |
| Количество режимов работы .....   | 2 (I/II «Турбо»)          |
| Количество скоростей работы ..... | 6                         |
| Габаритные размеры .....          | 24.5x23.5x14.2см          |
| Вес (нетто)/(брутто).....         | 1.25 / 1.5 кг             |
| Длина сетевого шнура.....         | 1 м                       |
| Материал корпуса .....            | нержавеющая сталь/пластик |
| 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 "ЭЛЕКОМ"  
Адрес: 119530, РФ, г. Москва  
Очаковское шоссе, д. 36, пом. 8  
Email: [elekom\\_ooo@mail.ru](mailto:elekom_ooo@mail.ru)  
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH  
Zobeltitzstr. 94  
13403 Berlin, Germany  
Зигмунд энд Штайн ГмБХ  
Зобелтиц штрассе, 94  
13403 Берлин, Германия  
Произведено в КНР

Дата изготовления, в формате месяц / год, указана на шильдике на корпусе прибора.



**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 Адджика



### 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