

# Zigmund & Shtain

КУХОННАЯ МАШИНА De Luxe ZKM-995 / ZKM-996

Руководство  
по эксплуатации  
Рецепты



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ВАШЕЙ КУХНЕ



# Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение кухонной машины **De Luxe ZKM-995/ZKM-996**. 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 .....	4
Перед началом использования .....	4
Краткое описание .....	5
Меры предосторожности.....	8
Общий вид .....	11
Эксплуатация:.....	13
• Планетарный миксер .....	13
• Блендер.....	18
• Мясорубка .....	22
Очистка и обслуживание .....	26
Возможные проблемы и способы их устранения .....	27
Технические характеристики.....	28
Утилизация .....	29
Рецепты.....	30





# Zigmund & Shtain

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- |   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| <b>1</b> Корпус с электродвигателем .....                 | 1 шт. | • Крестообразный нож .....                  | 1 шт. |
| <b>2</b> Чаша стальная (5 л).....                         | 1 шт. | • Фиксирующая гайка головки мясорубки ..... | 1 шт. |
| <b>3</b> Крышка чаши.....                                 | 1 шт. | • Дисковая решетка .....                    | 2 шт. |
| <b>4</b> Насадка-венчик для взбивания .....               | 1 шт. | • Насадка для колбас/сарделек .....         | 1 шт. |
| <b>5</b> Насадка для замешивания теста.....               | 1 шт. | • Насадка для сосисок .....                 | 1 шт. |
| <b>6</b> Насадка для смешивания .....                     | 1 шт. | • Разделительная насадка.....               | 1 шт. |
| <b>7</b> Насадка-блендер со стеклянной чашей (1.5 л)..... | 1 шт. | • Толкатель .....                           | 1 шт. |
| <b>8</b> Насадка-мясорубка:                               |       | • Гаечный ключ .....                        | 1 шт. |
| • Корпус мясорубки .....                                  | 1 шт. | <b>9</b> Руководство по эксплуатации .....  | 1 шт. |
| • Лоток для подачи продуктов.....                         | 1 шт. | <b>10</b> Гарантийный талон .....           | 1 шт. |
| • Шнек.....   | 1 шт. |   |       |



# Zigmund & Shtain

## 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.

## 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 прибора 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 машины с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- Перед началом использования с помощью мягкого моющего средства тщательно промойте чашу и аксессуары, которые будут контактировать с продуктами, хорошо просушите их.



# Zigmund & Shtain

## КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

**Кухонная машина De Luxe ZKM-995/ZKM-996** от компании **Zigmund & Shtain** – это многофункциональный прибор нового поколения, призванный максимально облегчить и вывести на профессиональный уровень приготовление кулинарной выпечки. **Кухонная машина De Luxe ZKM-995/ZKM-996** представляет собой планетарный миксер с 3-мя съемными насадками для замешивания теста, взбивания крема и жидких смесей, а также для смешивания ингредиентов. Кроме того, предусмотрено подключение стационарного блендера и мясорубки, что увеличивает функциональность прибора и при компактных размерах делает его универсальным и незаменимым помощником на кухне.

**Планетарная система смешивания**, воплощенная в миксере **кухонной машине De Luxe ZKM-995/ZKM-996**, предполагает не только вращение насадок вокруг своей оси, но и дополнительные движения внутри чаши по «планетарной» траектории. Насадки быстро и плавно скользят по всему периметру чаши, полностью собирая со дна и стенок ингредиенты, что обеспечивает их тщательное смешивание и качественное взбивание. Планетарный тип движения насадок гарантирует идеальную консистенцию блюда и превосходный результат. За короткое время прибор обработает большое количество продуктов, замесит тесто, взобьет крем, смешает различные смеси, приготовит мусс, пюре или соус.



# Zigmund & Shtain

## КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ



С помощью **стационарного блендера** можно быстро и качественно измельчить, взбить, смешать любые продукты, приготовить молочные и фруктовые коктейли, смузи, различные десерты, соусы, супы-пюре и многое другое. Он также позволит приготовить разнообразные блюда детского питания, за считанные секунды доведет их до нежнейшего пюреобразного состояния. В комплекте объемная **чаша из закаленного стекла (1.5 л)** - экологически безопасного материала, который, в отличие от пластика, не вступает в реакцию, не выделяет **ВРА (бисфенол)** и другие вредные вещества при взаимодействии с продуктами.

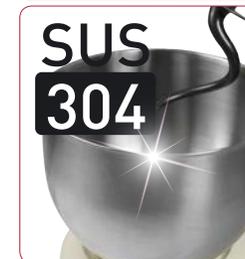
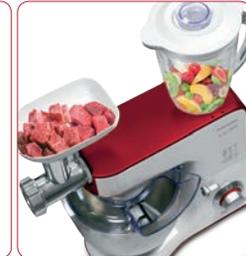


**Компактная эффективная мясорубка** позволяет быстро и качественно перекрутить мясо, приготовить котлеты, пельмени, голубцы и пр. В комплекте идут специальные насадки для приготовления колбас/сарделек и сосисок.

С **кухонной машиной De Luxe ZKM-995/ZKM-996** Вы будете радовать близких изумительной выпечкой и любимыми домашними блюдами, а также наслаждаться легкостью и свободой процесса приготовления.  
**Zigmund & Shtain** - готовьте с удовольствием!

## ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Мощность 1200 Вт** – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- **Планетарный миксер** с уникальной системой смешивания ингредиентов – профессиональный уровень приготовления кулинарной выпечки
- **3 насадки** для качественного замешивания всех видов теста, эффективного взбивания крема и жидких смесей, тщательного смешивания ингредиентов
- **Расширенная функциональность - возможность подключения блендера и мясорубки**
- В комплекте:
  - ✓ Стационарный блендер
  - ✓ Мясорубка с насадками для приготовления колбасных изделий
- **10 скоростей** + Импульсный режим **Турбо**
- Высокая частота вращения насадок миксера 55 – 250 об/мин
- Мощный **АС-двигатель**
- Плавный запуск двигателя
- Пониженный уровень шума двигателя ≤ 85 дБ
- Чаша из **н/ж стали SUS 304** для смешивания объёмом 5 л
- Прозрачная защитная крышка чаши с большим отверстием для добавления ингредиентов
- Материал корпуса - высококачественный **ABS-пластик**, устойчивый к воздействию влаги, пищевых кислот, моющих средств; с ровной глянцевой поверхностью
- Материал чаши блендера - закаленное стекло **«Есо+» (0%BPA)**
- Автоотключение при перегреве
- Автоблокировка при поднятом откидном блоке
- Прорезиненные фиксирующие ножки 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.

## ВНИМАНИЕ!

**Запрещается одновременное включение миксера, блендера и мясорубки – в случае необходимости используйте указанные приборы поочередно.**

- 
- 
- Всегда располагайте прибор на ровной устойчивой поверхности.
  - Перед первым использованием чашу и все детали миксера, соприкасающиеся во время работы с продуктами, необходимо тщательно промыть.
  - Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
  - Не включайте прибор с пустой чашей.
  - Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
  - Перед началом работы всегда закрывайте чашу защитной крышкой.
  - Избегайте контакта с движущимися частями устройства. В целях вашей безопасности следите за тем, чтобы руки, волосы, части одежды и любые другие посторонние предметы не попадали в чашу при включенном миксере.
  - При включенном миксере не погружайте в чашу ложки, лопатки и другие предметы с целью перемешать содержимое чаши – это может вызвать повреждение и поломку прибора.
  - Всегда отключайте устройство от сети перед сборкой, очисткой, перемещением и по окончании работы. Включайте прибор в сеть только тогда, когда он полностью собран.
  - При поднятии и опускании откидного блока следите за тем, чтобы в место соединения не попадали пальцы, волосы, части одежды и любые другие посторонние предметы.
  - Используйте только насадки, входящие в комплект поставки. При использовании любых других насадок и аксессуаров, вы лишаетесь гарантии производителя.



# Zigmund & Shtain

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не перегружайте чашу продуктами, следите за уровнем наполнения и консистенцией ингредиентов, следуйте рекомендациям инструкции.
- Максимальный объем подлежащих разовой обработке компонентов не должен превышать объем, указанный в рекомендациях инструкции.
- Запрещается использование прибора для перемешивания очень твердых продуктов, например, замороженных.
- Разбирайте прибор, извлекайте продукты и жидкости только после полной остановки двигателя прибора и его отключения от сети.

### ВНИМАНИЕ!

- Для продления срока службы прибора **продолжительность непрерывной работы планетарного миксера не должна превышать 10 минут, в режиме замеса теста – не более 5 минут, в режиме взбивания – 2 минуты.** После использования прибора в течение данного времени, выключите его и дайте электродвигателю **остыть в течение 20-30 минут**, после чего при необходимости продолжите работу. Несоблюдение указанных интервалов может привести к повреждению электродвигателя и поломке прибора.
- **Продолжительность непрерывной работы блендера не должна превышать 3 минуты.** После использования прибора в течение данного времени выключите его и дайте электродвигателю остыть. Интервал между включениями прибора должен составлять **не менее 1 минуты.**
- **Продолжительность непрерывной работы блендера в импульсном Турбо-режиме не должна превышать 2-3 секунды** с попеременным включением/выключением прибора.
- **Время непрерывной работы мясорубки (в т.ч. с насадками) не должно превышать 2 минуты.** После непрерывного использования прибора в течение данного периода времени выключите ее. **Повторное включение** произведите **через 1 минуту после охлаждения двигателя.**

### ПРИМЕЧАНИЕ

Прибор оснащен защитой двигателя от перегрева: если двигатель во время работы перегрелся, машина автоматически отключается. В этом случае переведите переключатель скоростей в положение **0**, отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 30 минут, после чего при необходимости продолжите работу.



# Zigmund & Shtain

---

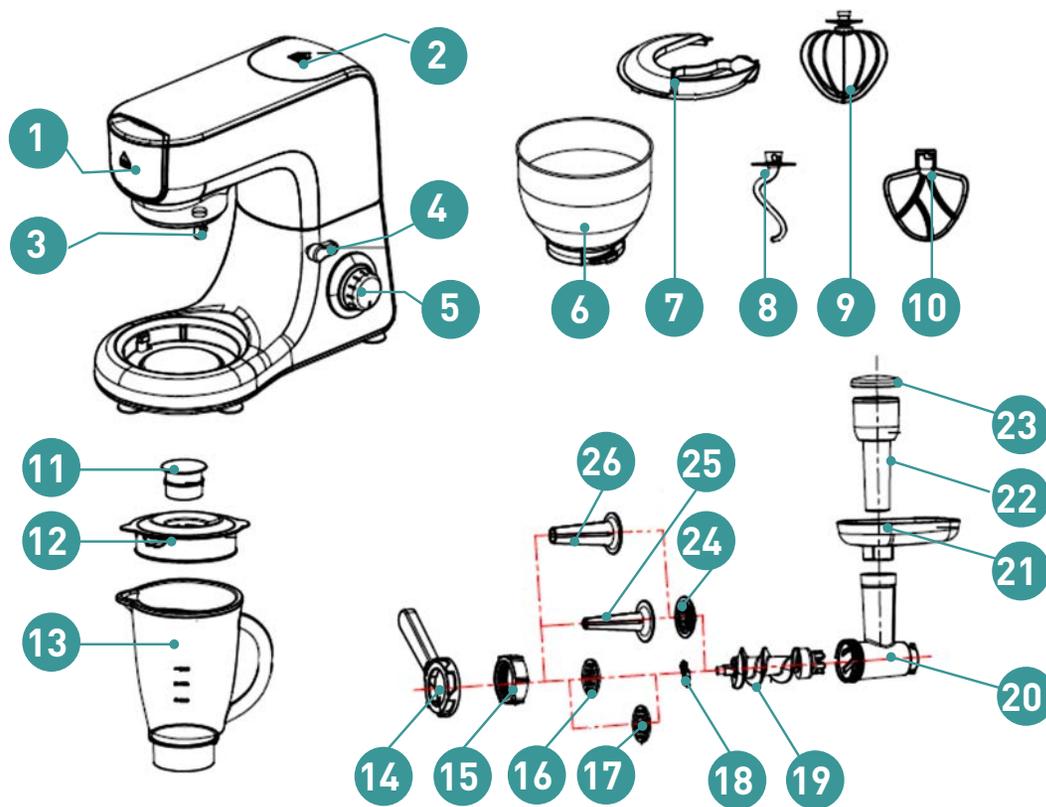
## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Не мойте его под проточной струей воды. При необходимости протрите загрязнения на поверхности корпуса влажной тряпкой, а затем вытрите его насухо.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора, его внутренние соединения и разъемы были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Во время работы следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия на корпусе прибора не перекрывались – это может вызвать перегрев двигателя и поломку прибора.
- 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.



# Zigmund & Shtain

ОБЩИЙ ВИД





# Zigmund & Shtain

## ОБЩИЙ ВИД

1. Разъем для установки мясорубки (со съемной крышкой)
2. Разъем для установки блендера (со съемной крышкой)
3. Вал (держатель насадок)
4. Рычаг фиксации откидного блока
5. Поворотный переключатель скоростей
6. Съемная чаша
7. Защитная крышка чаши
8. Насадка для замешивания теста (крюк)
9. Насадка-венчик для взбивания
10. Насадка для смешивания

## БЛЕНДЕР

11. Мерный колпачок-заглушка
12. Крышка чаши блендера
13. Чаша блендера

## МЯСОРУБКА

14. Гаечный ключ
15. Фиксирующая гайка головки мясорубки (рабочего блока)
16. Дисковая решетка для крупной рубки (ø 8 мм)
17. Дисковая решетка для мелкой рубки (ø 4.5 мм)
18. Крестообразный нож
19. Шнек
20. Головка мясорубки (рабочий блок)
21. Лоток
22. Толкатель
23. Съемная крышка отсека для хранения насадок
24. Разделительная насадка
25. Конусовидная насадка для приготовления сосисок
26. Конусовидная насадка для приготовления колбас/сарделек



# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ВНИМАНИЕ!

Кухонная машина De Luxe ZKM-995/ZKM-996 представляет собой мощный современный планетарный миксер, в конструкции которого также предусмотрена возможность подключения стационарного блендера и мясорубки. Обратите внимание на то, что для эффективной работы прибора допускается подключение и использование только одного прибора на корпусе кухонной машины. Одновременное включение миксера, блендера и мясорубки запрещается – в случае необходимости используйте указанные приборы поочередно.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Во время использования блендера или мясорубки вал (держатель насадок миксера) также вращается.

### ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

#### ВЫБОР НАСАДКИ

В комплект поставки кухонной машины входят 3 насадки, предназначенные для обработки различных продуктов и приготовления определенного вида теста или блюда. Перед началом работы выберите и установите ту насадку, которая необходима для обработки продуктов.

Насадка	Применение	Скорость	Время (минуты)	Макс. объем ингредиентов
Насадка-венчик	Взбивание крема, сливок, белков, яиц; приготовления муссов, суфле, соусов и т.д.	10	3	Яйца, белки – 10 шт.
Крюк для замешивания теста	Замешивание плотного теста для пиццы, пасты, пельменей, дрожжевого теста хлеба и пр.	1-2	4-5	Мука – 1 кг
Насадка для смешивания	Приготовление песочного, заварного, бисквитного теста, жидкого теста для блинов и оладьей; перемешивание салатов, начинки для пирогов или картофельного пюре.	1-10	4-6	Жидкое тесто – 1.8 кг

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### СБОРКА ПРИБОРА

- Установите прибор на ровную устойчивую поверхность. Убедитесь, что переключатель скоростей находится в положении **0**, а сетевой шнур не подключен к розетке (Рис.1).
- Опустите вниз по часовой стрелке рычаг фиксации откидного блока. Верхняя часть корпуса кухонной машины автоматически поднимется вверх. Аккуратно рукой зафиксируйте ее до упора (до характерного щелчка) (Рис.2).
- Установите чашу в специальный разъем на подставке, поверните по часовой стрелке до упора, зафиксируйте. Положите продукты в чашу (Рис.2).
- Выберите необходимую насадку для работы, наденьте ее на вал (держатель насадок) так, чтобы выступ вала зашел на паз насадки, после чего прижмите насадку вверх до упора, поверните против часовой стрелки и зафиксируйте (Рис.3). Проверьте надежность фиксации насадки, слегка потянув ее вниз.
- Поверните рычаг фиксации вниз, после чего надавите на откидной блок и опустите его в горизонтальное положение до характерного щелчка (Рис.4).
- Установите защитную крышку на чаше, расположив загрузочное отверстие крышки спереди (Рис.4). Миксер можно использовать и без крышки, но она предотвращает разбрызгивание и загрязнение окружающих поверхностей.

### ВНИМАНИЕ!

**Убедитесь, что откидной блок, насадка, крышка и чаша правильно установлены и надежно зафиксированы, после чего приступайте к работе – в противном случае прибор не включится или может быть поврежден во время работы.**

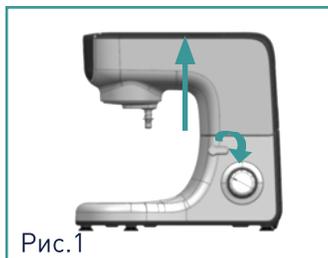


Рис.1

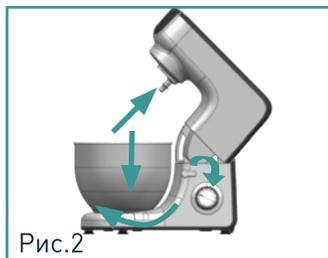


Рис.2

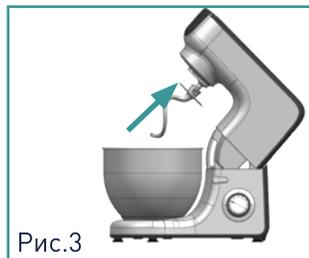


Рис.3

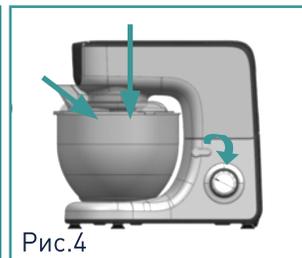


Рис.4



# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку и подключите устройство к электросети.
- Переключите переключатель скорости в положение **0**. Затем плавно регулируйте скорость переключателем от низкой до высокой.
- Во время работы при необходимости через окошко на защитной крышке можно добавлять ингредиенты в чашу.
- По окончании работы переведите переключатель скоростей в положение **0**, отключите прибор от сети.

### ВНИМАНИЕ!

**Импульсный режим Турбо (P) предназначен исключительно для использования в установленном на кухонной машине блендере. Включение режима Турбо в режиме планетарного миксера запрещается.**

### ВНИМАНИЕ!

- **Продолжительность непрерывной работы миксера не должна превышать 10 минут.** После использования прибора в течение данного времени, выключите его и дайте электродвигателю **остыть в течение 30 минут**, после чего при необходимости продолжите работу. Несоблюдение указанных интервалов может привести к повреждению электродвигателя и поломке прибора.
- **Продолжительность работы миксера при замешивании плотного теста (для хлеба, пасты и пр.) не должна превышать 5 минут.** После использования прибора в течение данного времени, выключите его и дайте электродвигателю **остыть в течение 30 минут**.
- **Прибор оснащен защитой двигателя от перегрева:** если двигатель во время работы перегрелся, машина автоматически отключается. В этом случае переведите переключатель скоростей в положение **0**, отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 30 минут.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Во избежание поломки прибора не обрабатывайте слишком твердые продукты, например, замороженные.
- Перемешиваемая плотная масса типа салата или начинки для пирогов должна быть достаточно рыхлой и легко поддаваться обработке.

### ВНИМАНИЕ!

**Соблюдайте особую осторожность во время работы: во избежание получения травмы, никогда не опускайте пальцы в отверстие на защитной крышке. Внимательно следите за тем, чтобы дети находились вне зоны досягаемости включенного прибора.**

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАСАДОК (БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ)

Насадка	Предназначение/ Вид теста	Ингредиенты	Вес (макс.)	Время обработки	Скорость
Насадка для замешивания теста  	Плотное тесто (пицца, паста, хлеб)	Мука	1000 г	На 1 скорости – 1 минута, затем переключить на 2 скорость и вымесивать еще 5 минут.	1-2
		Вода	500 г		
	Хлеб (дрожжевое тесто)	Мука	500 г	5 минут	1-2
		Сахар	100 г		
		Яйцо	1 шт.		
		Дрожжи сухие	5 г		
		Масло сливочное	75 г		
Вода	250 г				
Насадка-венчик для взбивания  	Крем, сливки, белки, яйца; муссы, суфле, соусы	Крем (38% жирн.)	500 г	3 минуты	10
		Яйца (белки)	3-10 шт.	3 минуты	10



# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Насадка	Предназначение/ Вид теста	Ингредиенты	Вес (макс.)	Время обработки	Скорость
	Жидкое тесто для блинов и оладьей; песочное тесто, заварное тесто, бисквитное тесто	Мука	100 г	3 – 5 минут	1-10
		Сахар	100 г		
		Масло сливочное	100 г		
		Яйцо	2 шт.		
	Пюре картофельное	Картофель отварной	1 кг	Очищенный отварной картофель размять в чаше вилкой или толкушкой, добавить теплое молоко и перемешивать на 2-5 скорости несколько минут до получения однородной воздушной массы.	2-5
		Молоко кипяченое	1 стакан		
		Масло сливочное	50 г		
		Соль	По вкусу		

### РАЗБОРКА ПРИБОРА

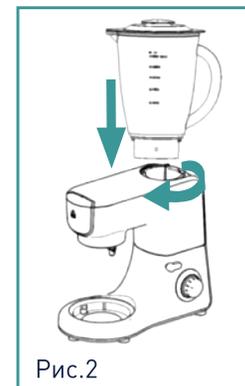
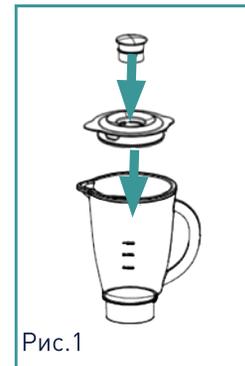
- Снимите с чаши крышку.
- Опустите вниз по часовой стрелке рычаг фиксации откидного блока. Верхняя часть корпуса кухонной машины автоматически поднимется вверх. Аккуратно рукой зафиксируйте ее до упора (до характерного щелчка).
- Отсоедините насадку от вала (держателя), прижав ее к верху и повернув ее по часовой стрелке, потяните вниз.
- Снимите с корпуса чашу, повернув ее против часовой стрелки до упора и приподняв вверх. Аккуратно извлеките продукты из чаши.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### БЛЕНДЕР

#### СБОРКА БЛЕНДЕРА

- Убедитесь, что переключатель скоростей находится в положении **0**, а сетевой шнур не подключен к розетке. Верхний откидной блок должен быть зафиксирован в горизонтальном положении.
- Вставьте колпачок-заглушку в отверстие на крышке блендера и закрутите его по часовой стрелке до упора (Рис.1).
- Установите блендер на корпус кухонной машины. Для этого снимите с корпуса крышку разъема для блендера, надавив на нее и сдвинув вправо. При этом маркер «▼» на чаше и значок «» на корпусе должны совпасть. Держа чашу блендера за ручку, установите ее в открытый разъем и поверните по часовой стрелке до упора, при этом маркер «▼» на чаше и значок «» на корпусе должны совпасть (Рис.2).
- Поместите заранее подготовленные ингредиенты и жидкость в чашу, закройте крышкой.
- Проследите за тем, чтобы выступ на крышке совпал с носиком чаши, а колпачок-заглушка был установлен на крышке.
- Убедитесь, что блендер правильно собран и надежно зафиксирован на корпусе кухонной машины.





# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку и подключите устройство к электросети. Постепенно переведите переключатель скорости на максимальные – **6-10**.
- Во время работы регулируйте скорость переключателем. В случае, если продукты твердые или крупные, используйте **импульсный Турбо-режим** в течение 2-3 секунд с попеременным включением-выключением, затем при их постепенном измельчении, снова переключите на **6-10** скорость.
- По окончании работы переведите переключатель скоростей в положение **0** и отключите прибор от сети. Держа чашу за ручку, поверните ее против часовой стрелке, приподнимите за ручку вверх и отсоедините от корпуса. Откройте крышку чаши и аккуратно выложите содержимое.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Никогда не открывайте крышку чаши блендера во время работы. При необходимости добавления ингредиентов в процессе работы используйте специальное отверстие на крышке чаши. Для этого снимите с крышки мерный колпачок-заглушку и добавьте через отверстие дополнительные ингредиенты или жидкость.

### ВНИМАНИЕ!

- **Продолжительность непрерывной работы стационарного блендера не должна превышать 3 минуты.** После использования прибора в течение данного времени выключите его и дайте электродвигателю остыть. Интервал между включениями прибора должен составлять **не менее 1 минуты**.
- **Продолжительность непрерывной работы стационарного блендера в импульсном Турбо-режиме не должна превышать 2-3 секунды** с попеременным включением/выключением прибора.



# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БЛЕНДЕРА

- Нарезайте твердые продукты небольшими кусочками (размером не более 2х3 см).
- Не заполняйте чашу продуктами сразу до максимального уровня. Для достижения наилучшего результата измельчайте ингредиенты небольшими частями, добавляя очередную порцию после измельчения предыдущей. При необходимости, чтобы не открывать крышку чаши в процессе работы, загружайте продукты через специальное отверстие на крышке.
- Не наливайте сразу всю жидкость в чашу до максимального уровня. Лучше добавлять ее постепенно в процессе работы через специальное отверстие на крышке чаши.
- Во избежание повреждения прибора не измельчайте слишком твердые, замороженные, а также сухие продукты: кости, сахар-рафинад, фруктовые косточки, крупы, зерна кофе и т.п.

### ВНИМАНИЕ!

**Измельчение и смешивание любых ингредиентов в блендере всегда должно производиться с добавлением достаточного количества жидкости.**

- Не помещайте в чашу блендера горячие продукты или жидкости! Температура используемых ингредиентов должна быть не более 60°C.





# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Не переполняйте чашу выше отметки допустимого максимального уровня.
- Обязательно во время работы держите крышку чаши закрытой.
- Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали в чашу блендера.
- Соблюдайте особую осторожность при обращении с острыми ножами блендера!

### ОЧИСТКА ЧАШИ БЛЕНДЕРА

- Чтобы оставшиеся загрязнения в чаше не засохли и не повлияли на дальнейшую эксплуатацию прибора, очистку необходимо производить сразу после использования.
- Перед очисткой выключите устройство и извлеките шнур питания из розетки, снимите чашу с корпуса.
- Под проточной водой сполосните чашу, удалите крупные остатки продуктов.
- Чтобы ускорить процесс очистки, можно наполнить чашу водой и несколько раз включить прибор в импульсном режиме (**P**), после чего снять блендер с корпуса и вылить использованную воду.
- Затем чашу, ножевой блок и крышку прибора промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, сполосните и хорошо просушите. Запрещается использовать для чистки абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки.
- Стекланную чашу блендера и ножевой блок разрешается мыть в посудомоечной машине при температуре не выше 70°C.

### ВНИМАНИЕ!

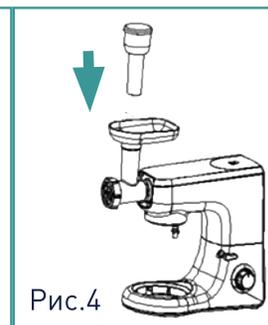
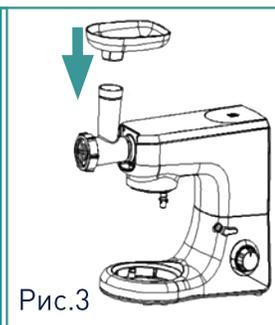
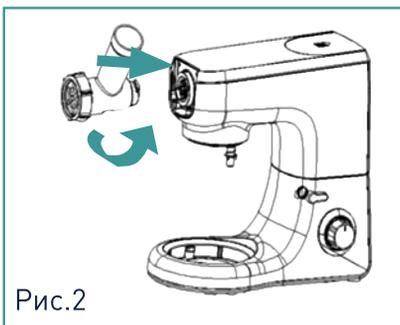
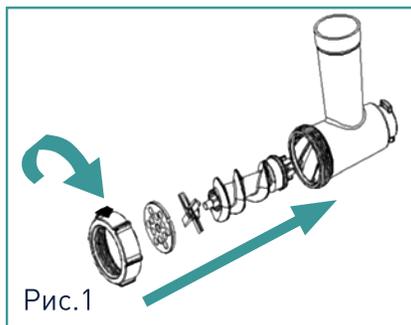
**Ножи блендера очень острые. Будьте предельно внимательны и осторожны при их очистке. Рекомендуем использовать для этого мягкую щеточку, чтобы избежать порезов.**

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### МЯСОРУБКА

#### СБОРКА МЯСОРУБКИ

- Соберите мясорубку. Установите шнек в корпус головки мясорубки до упора (краем с силиконовым уплотнителем внутрь). Установите крестообразный нож на шнек (режущими кромками наружу). При неправильной установке ножа мясо измельчаться не будет.
- Установите дисковую решетку для мелкой или крупной рубки (в зависимости от используемого мяса или желаемой консистенции фарша) на шнек. Убедитесь, что выемка на решетке точно совмещается с выступом на внутренней стороне головки мясорубки. Закрутите фиксирующую гайку по часовой стрелке до упора (Рис.1). Для лучшей фиксации можно использовать входящий в комплект гаечный ключ.
- Закрепите собранную мясорубку на корпусе кухонной машины. Для этого потяните вверх и снимите крышку с разъема для установки мясорубки. В разъем вставьте собранную головку мясорубки, поверните ее до упора против часовой стрелки и надежно зафиксируйте (Рис.2).
- На головку мясорубки установите лоток для подачи мяса (Рис.3).
- В целях безопасности используйте толкатель для подачи мяса в раструб (Рис.4).





# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

- Нарезьте мясо кусочками размером не более 2x2 см. Тщательно удалите все кости, хрящи, сухожилия. Мясо должно быть полностью разморожено. Поместите мясо в лоток. Под горловину мясорубки поставьте посуду. Переведите переключатель скорости в положение **4-5**. При помощи толкателя аккуратно проталкивайте мясо в горловину мясорубки.
- По окончании работы переведите регулятор скорости в положение **0**. Отсоедините шнур питания от сети.

### ВНИМАНИЕ!

- **Время непрерывной работы мясорубки с различными насадками не должно превышать 2 минуты.** После использования прибора в течение данного периода времени выключите ее. Повторное включение произведите **не ранее чем через 1 минуту** после охлаждения двигателя.

### ВНИМАНИЕ!

- **Соблюдайте особую осторожность с острым ножом прибора во время работы! Во избежание получения травмы, никогда не проталкивайте продукты в горловину пальцами и внимательно следите за тем, чтобы дети находились вне зоны досягаемости включенного прибора.**
- **Во избежание поломки прибора для проталкивания продуктов используйте только входящий в комплект толкатель, не опускайте в желоб вилки, ножи и любые другие, не предназначенные для этого предметы.**

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС/САРДЕЛЕК И СОСИСОК

- Предварительно замочите оболочку для колбас в теплой воде на 10 минут. Приготовьте колбасный фарш по рецепту.
- Соберите мясорубку, установив на ней конусовидную насадку для колбасных изделий. Выбирайте широкую для приготовления колбас или сарделек и более тонкую для приготовления сосисок.
- Вставьте шнек в корпус головки мясорубки (краем с силиконовым уплотнителем внутрь), установите на него разделительную насадку. Затем установите конусовидную насадку и закрутите фиксирующую гайку головки мясорубки (Рис.1).
- Закрепите собранную мясорубку с насадкой для колбасных изделий на корпусе кухонной машины. Для этого снимите крышку с разъема для установки мясорубки. В разъем вставьте головку мясорубки, поверните ее до упора против часовой стрелки и надежно зафиксируйте (Рис.2).
- На головку мясорубки установите лоток для подачи мяса (Рис.3).
- Наденьте размягченную влажную оболочку на насадку. Если оболочка прилипнет к насадке, немного смочите ее теплой водой.

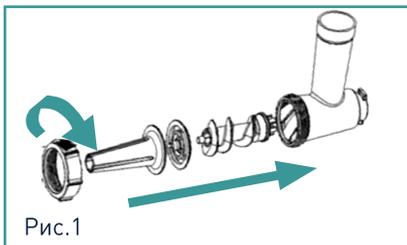


Рис.1

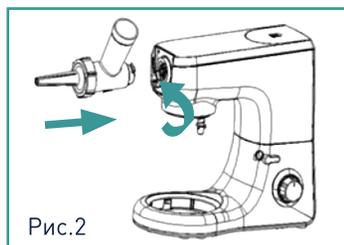


Рис.2

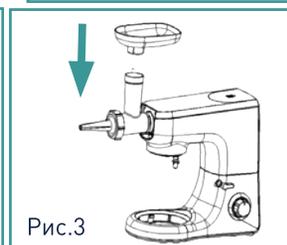


Рис.3

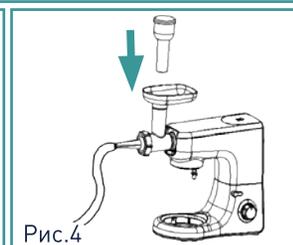


Рис.4



# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Поместите подготовленный фарш в лоток. Под горловину мясорубки поставьте посуду. Переведите переключатель скорости в положение **4-5**. При помощи толкателя аккуратно проталкивайте фарш в горловину мясорубки (Рис. 4).
- По мере заполнения оболочки фаршем постепенно сдвигайте её с насадки. Если оболочка в процессе работы подсыхает, смачивайте её водой, чтобы она оставалась эластичной. После наполнения оболочки завяжите конец колбаски.
- По окончании работы переведите регулятор скорости в положение **0**. Отсоедините шнур питания от сети.

### РАЗБОРКА И ОЧИСТКА МЯСОРУБКИ (с насадками)

- Перед очисткой обязательно выключите прибор, отключите шнур питания от сети.
- Снимите толкатель и лоток. Снимите головку с корпуса. Для этого поверните ее по часовой стрелке и потяните на себя, отсоедините мясорубку от корпуса.
- Разберите головку. Открутите фиксирующую гайку, в случае затруднений используйте входящий в комплект гаечный ключ и извлеките все детали.
- Тщательно промойте все съемные детали, находившиеся в контакте с продуктами, теплой водой с мягким моющим средством. При сильных загрязнениях для очистки используйте мягкую щетку. Ополосните чистой водой и хорошо высушите.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Мясорубку не рекомендуется мыть в посудомоечной машине, т.к. под воздействием агрессивных чистящих средств и соли металлические части могут потемнеть. Также нельзя надолго замачивать в воде металлические части мясорубки – они могут потемнеть.

## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой выключите устройство и извлеките шнур питания из розетки.
- Разберите устройство, из чаши удалите остатки продуктов.
- Корпус прибора (блок электродвигателя), вал (держатель насадок) при загрязнении протрите влажной тканью, затем вытрите насухо. Запрещается опускать корпус в воду, мыть его в посудомоечной машине или под проточной водой.
- Чашу, защитную крышку, съемные насадки миксера промойте в теплой воде с нейтральным жидким моющим средством, сполосните проточной водой, затем вытрите все детали и хорошо просушите. Запрещается использовать для чистки абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также агрессивные моющие средства.
- Мытье съемных насадок миксера в посудомоечной машине из-за воздействия агрессивных моющих средств, соли и высокой температуры не рекомендуется.
- Очистка блендера и мясорубки подробно описана в соответствующих разделах инструкции.

**Для определения способа очистки частей и аксессуаров кухонной машины руководствуйтесь указаниями таблицы.**

Вид очистки	Прибор/Аксессуар											
Тряпка/Губка 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓
Проточная вода 	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Посудомоечная машина 	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✓	✓



## Zigmund & Shtain

### 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
	Двигатель заблокирован из-за поднятого откидного блока	Опустите откидной блок в горизонтальное положение, убедитесь в качестве сборки и фиксации деталей прибора
Остановка двигателя во время работы	Перегрузка чаши продуктами, очень плотная масса для перемешивания	Отключите устройство от сети, поднимите откидной блок, освободите чашу от избыточного количества продуктов. Продолжите работу с меньшим объемом.
	Перегрев двигателя	Сделайте перерыв в работе, дайте охладиться двигателю в течение 30 минут
		Не превышайте максимально допустимое время работы, указанное в инструкции для разных видов работы.
	Соблюдайте особые рекомендации для всех видов приборов данной кухонной машины, указанные в инструкции	
Посторонний звук или сильная вибрация во время работы	Прибор установлен на неровной или неустойчивой поверхности	Всегда устанавливайте устройство на ровную твердую поверхность
	Использование очень твердых или замороженных продуктов	Обрабатывайте в чаше только размороженные и достаточно мягкие продукты



# Zigmund & Shtain

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### КУХОННАЯ МАШИНА DE LUXE ZKM-995/ZKM-996

Максимальная мощность: .....	1200 Вт
Номинальное напряжение .....	~220-240 В, 50/60 Гц
Система смешивания (миксер): .....	планетарная
Объем чаши: .....	5 л
Объем чаши блендера: .....	1.5 л
Кол-во скоростей: .....	10
Импульсный режим (Турбо): .....	да
Тип двигателя: .....	АС
Плавный запуск двигателя: .....	да
Уровень шума двигателя: .....	≤ 85 дБ
Частота вращения миксера: .....	55-250 об/мин
Материал корпуса: .....	ABS-пластик
Материал чаши миксера: .....	н/ж сталь SUS 304
Материал крышки чаши: .....	SAN-пластик
Материал чаши блендера: .....	стекло
Автоотключение при перегреве: .....	да
Автоблокировка при поднятом откидном блоке: .....	да
Прорезиненные фиксирующие ножки: .....	5
Габаритные размеры: .....	37x20x35 см
Вес (нетто/брутто): .....	8.9/9.8 кг
Длина сетевого шнура: .....	1.2 м
Цвет: .....	белый (De Luxe ZKM-995)/бежевый (De Luxe ZKM-996)

### 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.



# Zigmund & Shtain

## 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.**



**ВКУСНЫЕ  
РЕЦЕПТЫ  
НА КАЖДЫЙ  
ДЕНЬ**





## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР Насадка для замешивания теста

### ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО НА МОЛОКЕ



#### Ингредиенты:

- Молоко – 500 мл
- Мука пшеничная – 5 стаканов
- Дрожжи сухие – 2 ст. л.
- Масло подсолнечное – 2 ст. л.
- Сахар – 2 ст. л.
- Соль – по вкусу



#### Приготовление:

В чашу кухонной машины всыпать 4 стакана муки и дрожжи. Затем, постепенно наливая теплое молоко, перемешать с помощью насадки для замешивания теста, добавить сахар, соль и масло. Перемешать все ингредиенты, постепенно добавляя 1 стакан муки. Замесить тесто до состояния, пока оно не перестанет приставать к рукам. Готовое тесто выложить в целлофановый пакет и убрать в холодильник для охлаждения и хранения. Использовать тесто можно через 2 часа.



## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

### Насадка для замешивания теста

## ДОМАШНИЙ ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ



### Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое
- Варенье
- Масло сливочное – 50 г



### Приготовление:

Приготовить дрожжевое тесто, как описано в рецепте «Дрожжевое тесто на молоке». Форму для запекания смазать сливочным маслом. Тесто разделить на 2 части: 1 часть теста использовать для основы пирога, из оставшейся сформировать жгуты. Равномерно распределить ягодное варенье по основе, сверху украсить жгутами. Выпекать в духовке 20-30 минут до румяной корочки при температуре 180°C.





## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

Насадка для замешивания теста

### ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С СУШЕНЫМИ ТОМАТАМИ, МАСЛИНАМИ И БАЗИЛИКОМ



#### Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 400 г
- Вода – 180 мл
- Дрожжи сухие – 7 г
- Сушеные помидоры – 50 г
- Маслины без косточек – 50 г
- Базилик – 3-4 веточки
- Соль – щепотка



#### Приготовление:

Муку просеять. Базилик промыть, обсушить, оборвать листочки и мелко их нарезать, измельчить ножом вяленые томаты и маслины. В чаше кухонной машины с помощью насадки для замешивания замесить тесто из муки, воды, дрожжей и соли, затем добавить томаты, маслины и тщательно все перемешать. Сформировать колобок так, чтобы тесто не прилипало к рукам, дать ему постоять в теплом месте 1 час.

Противень застелить пергаментной бумагой, выложить на него хлеб. Выпекать в духовке примерно 1 час при температуре 220°C, пока корочка хорошо не подрумянится.



## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

### Насадка для замешивания теста

## СЛОЁНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

### Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 500 г
- Масло сливочное – 300 г
- Яйцо – 1 шт.
- Вода холодная – 1 стакан
- Уксус столовый 6% – 1 ч. л.
- Соль – по вкусу

### Приготовление:

Муку просеять через сито в чашу кухонной машины, в центре сделать углубление, положить в него натертое на крупной терке охлажденное масло, затем добавить соль, воду, яйцо и уксус. С помощью насадки для замешивания теста тщательно вымесить тесто до однородного состояния, скатать его в шар, накрыть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30 минут. Готовое тесто можно использовать для приготовления пирогов, слоев, круассанов и пр.





## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР Насадка для замешивания теста

### СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ И ФАСОЛЬЮ



#### Ингредиенты:

- Тесто слоеное
- Начинка:
- сыр – 100 г
  - яйцо – 1 шт.
  - фасоль стручковая замороженная – 100 г
  - оливки – 80 г
  - кунжут – 30 г
  - зелень свежая – по вкусу



#### Приготовление:

Приготовить слоеное тесто, как описано в рецепте «Слоёное тесто для выпечки». Форму для запекания застелить пергаментом и промазать сливочным маслом. Тесто разделить на 2 части: 1 часть теста использовать для основы пирога, из оставшейся сформировать крупные жгуты. Натереть на терке сыр, размороженную фасоль обжарить с приправами и солью. Равномерно выложить на основу тёртый сыр, оливки, фасоль, посыпать зеленью, сверху украсить жгутами. Смазать верх пирога яйцом, украсить семенами кунжута.

Выпекать в духовке в течение 30 минут до румяной корочки при температуре 180°C.



## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР Насадка для замешивания теста

### СЛОЙКИ С БАНАНАМИ И «НУТЕЛЛОЙ»

#### Ингредиенты:

- Тесто слоеное
- Начинка:
- бананы – 2 шт.
  - шоколадная паста «Нутелла» – по вкусу
  - сахар и корица – по вкусу



#### Приготовление:

Приготовить слоеное тесто, как описано в рецепте «Слоёное тесто для выпечки». Раскатать тесто и нарезать треугольниками, смазать поверхность каждого из них «Нутеллой». Бананы очистить и разрезать на 4 части. Разложить кусочки бананов по треугольникам, свернуть слойки рулетом, защипать открытые края, чтобы начинка не была видна, обвалить каждый из них сначала в сахаре, потом в корице. Противень застелить пергаментом, выложить на него слойки, выпекать в течение 10–15 минут при температуре 190°C.





## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

### Насадка для замешивания теста

## ЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ ПО-УЗБЕКСКИ



### Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 500 г
- Мясо (мякоть свинины и говядины) – 500 г
- Яйцо - 1 шт.
- Лук репчатый – 1-2 шт.
- Вода – ½ стакана
- Соль – 2 ч. л
- Перец черный молотый – по вкусу



### Приготовление:

Налить в чашу кухонной машины ½ стакана воды, растворить в ней ½ ч. л. соли, добавить просеянную муку, яйцо и замесить крутое тесто с помощью насадки для замешивания теста. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, затем нарезать кружками ø4 см.

Приготовить фарш. Мясо и лук пропустить через мясорубку, перемешать, добавить соль и перец.

На разогретую сковороду выложить и обжарить фарш, постоянно его помешивая до выделения сока. Закрывать фарш крышкой и охладить его в той же посуде до комнатной температуры. На каждый кусок теста выложить по 1-2 ч. л. фарша, слепить пельмени и обжарить их во фритюре. Пельмени подавать к столу со сметанным соусом.



## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

### Насадка для замешивания теста

## МАНТЫ С БАРАНИНОЙ



### Ингредиенты:

Тесто:

- пшеничная мука – 4,5 стакана
- вода – 300 мл
- яйцо – 1 шт.
- соль, перец – по вкусу

Начинка:

- баранина или говядина (мякоть) – 900 г
- лук – 500 г
- специи (кориандр, черный перец, соль, зира) – по вкусу



### Приготовление:

Приготовить тесто: в чашу кухонной машины насыпать муку, добавить яйцо, воду и соль, в течение 10-12 минут замесить крутое тесто на средней скорости. Оно должно быть упругим и не липнуть к рукам. При необходимости можно добавить немного муки. Готовое тесто скатать в шар и оставить под полотенцем на 2 часа.

Приготовить фарш: мякоть баранины или говядины пропустить через мясорубку с крупной решёткой, добавить мелко нашинкованный лук и специи. Сливочное масло нарезать кубиками и добавить в фарш. Подготовленную массу тщательно перемешать.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5-1 мм и нарезать на квадраты со стороной 10-12 см. На каждый квадрат выложить 1-2 ст. л. фарша, соединить все уголки, затем получившиеся 4 угла соединить попарно. Варить манты в мантоварке или в мультиварке на пару 35-40 минут.





## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

### Насадка для замешивания теста

#### САМСА

##### Ингредиенты:

- Пшеничная мука – 5 стаканов
- Баранина – 400 г
- Курдючное сало – 200 г
- Белый лук – 500 г
- Соль, перец черный и красный молотый – по вкусу

##### Приготовление:

Налить в чашу кухонной машины  $\frac{1}{2}$  стакана воды, растворить в ней  $\frac{1}{2}$  ч. л. соли, добавить просеянную муку и замесить крутое тесто с помощью насадки для замешивания теста. Курдючное сало нарезать небольшими кубиками и на разогретой сковороде выпотить из него жир, вытопленный жир вмешать в тесто. Готовое тесто скатать в шар и убрать на полчаса в холодильник.

Лук, мясо и сало пропустить через мясорубку, добавить соль и перец, все тщательно перемешать.

Тесто разделить на небольшие кусочки и затем раскатать в блинчики толщиной 2-3 мм. В центр каждого блинчика положить начинку. Края теста слегка смочить водой и сформировать самсу в виде треугольника с загнутыми к центру углами. Края самсы хорошо закрепить, чтобы при выпекании из нее не вытекал сок.

Духовку разогреть до 200°C. Противень застелить бумагой для выпечки, выложить на него самсу. Каждую самсу смазать растительным маслом и сбрызнуть водой из пульверизатора. Выпекать до образования румяной корочки.



## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР Насадка-венчик

### КЛАССИЧЕСКИЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ ДЛЯ ТОРТА



#### Ингредиенты:

- Желтки – 4 шт.
- Сахар – 200 г
- Мука – 50 г
- Молоко – 1 л
- Цедра лимона – 1 ст. л.
- Палочка ванили – 1 шт.

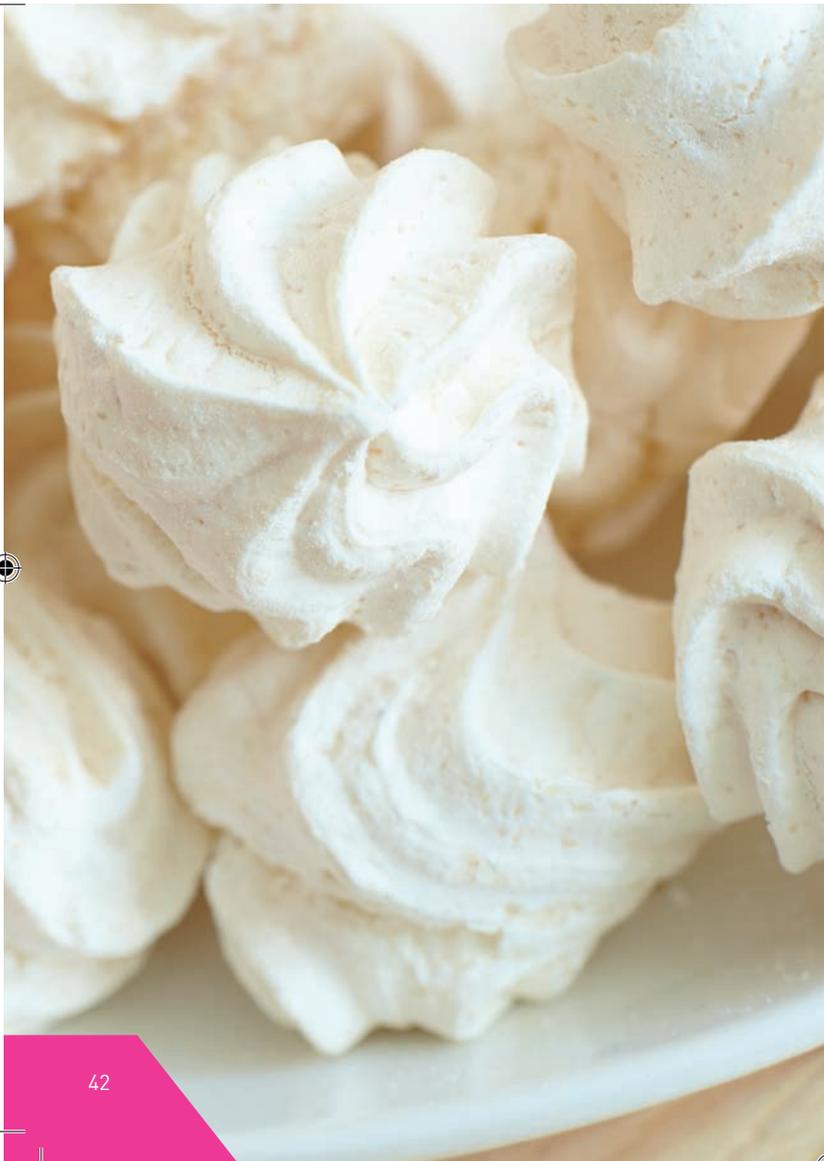


#### Приготовление:

В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика взбить желтки с сахаром до светлой пены. Затем постепенно всыпать муку, не переставая взбивать. Молоко вскипятить с ванилью и цедрой, процедить через сито и влить в яичную массу, хорошо перемешать.

Готовую массу переложить в кастрюлю, поставить на маленький огонь и довести до кипения, постоянно помешивая венчиком, чтобы крем не прилипал ко дну. Варить в течение 3-4 минут. Затем охладить его и убрать на хранение в холодильник.





## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР Насадка-венчик

### МИНДАЛЬНАЯ МЕРЕНГА



#### Ингредиенты:

- Белки – 100 г
- Сахар тростниковый – 150 г
- Миндальный экстракт – ½ ч. л.



#### Приготовление:

Тщательно отделить белки от желтков. В чаше кухонной машины взбить белки с сахаром до устойчивых пиков. Для этого необходимо взбивать белки без сахара на небольшой скорости до образования легкой пены. Затем через отверстие в крышке чаши постепенно всыпать сахар и продолжать взбивать на средней скорости, пока сахар полностью не растворится. После чего увеличить скорость миксера до максимальной – 9-10. Когда масса взобьётся до нужной консистенции, добавить миндальный экстракт и взбить еще немного.

Противень застелить пергаментной бумагой. На него с помощью кулинарного пакета, шприца или столовой ложки выложить готовую сахарно-белковую массу. Духовку разогреть до 110°C, выпекать, пока меренги не подрумянятся. Оставить противень немного остыть в выключенной духовке с приоткрытой дверцей, а через 30 минут выложить на блюдо.



## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР Насадка-венчик

### ТВОРОЖНО-ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ



#### Ингредиенты:

- Творог – 300 г
- Яйцо – 3 шт.
- Мука пшеничная – 30 г
- Сахар – 60 г
- Какао – 2 ст. л.
- Цедра лимона – по вкусу



#### Приготовление:

Смешать творог, яичные желтки, сахар, муку и какао. Яичные белки взбить в густую пену на 10 скорости в чаше кухонной машине и добавить их в тесто, хорошо перемешать полученную смесь. Разлить по формочкам и выпекать в духовке при температуре 200°C в течение 10-15 минут. При подаче украсить свежими ягодами и взбитыми сливками.





## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР Насадка-венчик

### ЯГОДНЫЙ МУСС



#### Ингредиенты:

- Ягоды свежие – 200 г
- Сахар – 160 г
- Желатин – 12 г



#### Приготовление:

Желатин замочить в холодной воде. Ягоды промыть, размять и отжать сок. Выжимки залить кипятком и варить 5 минут, после чего отвар процедить и растворить в нем сахар. Затем довести на маленьком огне до кипения, добавить желатин и полностью его растворить.

Смешать отжатый сок с сахарно-желатиновым сиропом и охладить до 30-35°C. Полученную смесь перелить в чашу кухонной машины и взбить до густой однородной пены с помощью насадки-венчика. Разлить мусс по креманкам, подавать охлажденным.



## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР Насадка-венчик

### ДИЕТИЧЕСКИЙ МАЙОНЕЗ С ПЕТРУШКОЙ И БАЗИЛИКОМ

#### Ингредиенты:

- Яйцо – 2 шт.
- Масло подсолнечное (рафинированное) – 250 мл
- Горчица – 1 ч. л.
- Сок лимона – 1 ч. л.
- Соль, сахар – по вкусу

#### Приготовление:

В чаше кухонной машины смешать все ингредиенты, кроме подсолнечного масла, и взбивать насадкой-венчиком на 9-10 скорости в течение 1 минуты. Затем медленно через отверстие в крышке чаше заливать масло и продолжать взбивать смесь, пока майонез не загустеет. В готовый майонез добавить мелко нарубленную зелень и тщательно перемешать.





## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

### Насадка-венчик

#### ПАНКЕЙКИ



##### Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 200 г
- Молоко – 210 мл
- Яйцо – 1 шт.
- Разрыхлитель – 5 г
- Масло растительное – 2 ст. л.
- Сахар – 30 г
- Соль – 2-3 г



##### Приготовление:

В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика на средней скорости взбить яйца с сахаром и солью до появления пены. Добавить стакан молока и, постепенно всыпая муку, хорошо взбить. После чего влить растительное масло, добавить разрыхлитель и оставить настояться 5-10 минут.

На разогретой сковороде на умеренном огне обжарить панкейки с двух сторон. При подаче на стол украсить свежими ягодами, фруктами или медом с орехами.



## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

Насадка-венчик +

Насадка для смешивания

### БЛИНЫ НА КЕФИРЕ

#### Ингредиенты:

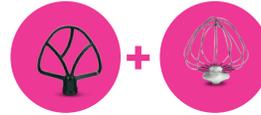
- Кефир – 400 мл
- Вода – 200 мл
- Яйцо – 2 шт.
- Мука пшеничная – 250 г
- Масло растительное – 2 ст. л.
- Сахар – 3 ст. л.
- Сода, соль – щепотка

#### Приготовление:

В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика на средней скорости взбить яйца с сахаром и солью. Добавить кефир, просеянную муку и продолжать взбивать. Вскипятить воду, погасить в ней соду и влить тонкой струйкой в тесто, тщательно перемешивая в чаше с помощью насадки для смешивания. Если тесто получилось недостаточно жидким, добавить немного теплой воды. Влить в тесто растительное масло и продолжать перемешивать.

Готовое тесто должно настояться в течение 5-7 минут. Смазать разогретую сковороду растительным маслом, жарить блины по 1 минуте с каждой стороны. Подавать на стол горячие блины со сметаной, вареньем, медом или ягодами.





ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР  
Насадка-венчик +  
Насадка для смешивания

## БИСКВИТ ЛИМОННЫЙ

### Ингредиенты:

- Мука пшеничная - 200 г
- Сахар - 200 г
- Яйцо - 4 шт.
- Цедра лимонная - 1 ст. л.
- Сок лимонный - 50 мл
- Масло сливочное - 30 г

### Приготовление:

В чаше кухонной машины с помощью насадки-венчика взбить яйца с сахаром до образования густой пены. Поменять насадку-венчик на насадку для смешивания. Добавить лимонный сок, цедру и постепенно всыпать муку, продолжая перемешивать на средней скорости. Форму для запекания смазать сливочным маслом и вылить в нее тесто. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут при температуре 180-190°C. Остывший бисквит перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.



## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР Насадка для смешивания

### ЛИМОННЫЙ ЧИЗКЕЙК



#### Ингредиенты:

Основа чизкейка:

- печенье сахарное – 200 г
- сливочное масло – 150 г

Начинка:

- сметана – 150 г
- цедра лимона – 1 ч. л.
- лимонный сок – 2 ст. л.
- сахар – 150 г
- творог 9 % – 600 г
- яйцо – 3 шт.



#### Приготовление:

Печенье измельчить с помощью блендера, к крошке добавить размягченное сливочное масло и вилкой размять до получения однородной массы. Дно разъемной формы для выпекания застелить пергаментной бумагой, равномерно распределить по дну и бокам полученную массу, корж утрамбовать. На время приготовления начинки форму убрать в холодильник охладиться.

Для приготовления творожной массы желателно использовать жирный творог, также подойдет пастообразный. Предварительно необходимо творог со сметаной взбить блендером. Затем в чаше кухонной машины соединить творог, лимонную цедру и сахар, все перемешать с помощью насадки для смешивания на средней скорости в течение 5 минут, после чего добавить яйца, лимонный сок и продолжать взбивать до образования однородной массы. Готовую массу выложить в форму с основой из печенья. Духовку разогреть до 160°C и выпекать в течение 60 минут. Готовый чизкейк перед употреблением охладить в холодильнике в течение 2 часов.





## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР Насадка для смешивания

### СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ИЗЮМОМ



#### Ингредиенты:

- Творог - 500 г
- Мука пшеничная - 100 г
- Яйца (желтки) - 3 шт.
- Изюм - 50 г
- Сахар - 5 ст. л.
- Ванильный сахар - 1 ч. л.
- Соль - 1 щепотка
- Растительное масло для жарки - 3 ст. л.



#### Приготовление:

Изюм хорошо промыть и залить кипятком на 5-7 минут, после чего воду слить. В чаше кухонной машины соединить три желтка с сахаром, солью и ванильным сахаром, все перемешать с помощью насадки для смешивания. Затем добавить творог, перемешать все до однородной массы. Постепенно к творожной массе добавить просеянную муку и под конец – изюм. В зависимости от консистенции творога, количество муки можно уменьшить или увеличить.

В отдельную емкость насыпать небольшое количество муки. Столовую ложку смочить в воде и с ее помощью отделить небольшое количество сырной массы, положить ее в муку, обвалить со всех сторон и придать форму шарика. Шарики слегка примять и сформировать сырники.

На разогретую сковороду с растительным маслом выложить сырники и обжарить их на среднем огне до румяной корочки, затем перевернуть и обжарить с другой стороны.

Готовые сырники подавать на стол со сметаной, вареньем, джемом, медом или сгущенным молоком.



## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

### Насадка для смешивания

## ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ



### Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 300 г
- Яйцо – 3 шт.
- Масло сливочное – 200 г
- Сахар – 100 г



### Приготовление:

Сливочное масло измельчить ножом на небольшие кусочки 2x2 см, положить в чашу кухонной машины, добавить сахар и с помощью насадки для смешивания взбить в течение 10-15 минут на 6-8 скорости до однородной пышной массы. Затем добавить яйца и всыпать муку, продолжая взбивание на 4-5 скорости до получения однородной массы без комков.

Готовое тесто выложить в целлофановый пакет и убрать в холодильник для охлаждения на 30 минут, после чего тесто можно использовать для приготовления печенья, коржей, основы для пирогов и тортов, тарталеток и пр.





БЛЕНДЕР

## СЫРНЫЙ СУП-ПЮРЕ С ГРЕНКАМИ



### Ингредиенты:

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



### Приготовление:

Лук, корень сельдерея и картофель нарезать небольшими кусочками и обжарить на растительном масле. Затем овощи поместить в кипящую воду, добавить соль, перец и варить до готовности. После этого овощи с отваром измельчить в блендере. Твёрдый сыр натереть на крупной тёрке, добавить в суп и довести до кипения. Варить, помешивая, до полного растворения сыра.

Хлеб нарезать небольшими ломтиками и обжарить на сливочном масле.



### Совет:

При подаче добавить в суп-пюре гренки и мелконарезанный укроп.



БЛЕНДЕР

## БАНАНОВЫЙ СОРБЕТ



### Ингредиенты:

- Бананы – 4 шт.
- Сливки – 250 мл
- Сахар – 2 ст. л.
- Сок лимонный – 20 мл



### Приготовление:

Бананы очистить, нарезать кружочками и измельчить в блендере. Добавить сахар и лимонный сок. В сливки добавить ванильный сахар (по вкусу) и взбить до консистенции густого крема. Смешать бананы и сливки до однородной массы, после чего убрать в морозильную камеру до полной заморозки.





## МЯСОРУБКА Решетка для мелкой рубки

### ТОМАТНЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ



#### Ингредиенты:

- Сок томатный – 1 л
- Бульон куриный – 700 мл
- Куриное филе – 400 г
- Яйца – 1 шт.
- Хлеб – 1 ломтик
- Лук репчатый – 2 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Чеснок – 3 зубчика
- Масло оливковое – 2 ст. л.
- Соль, перец черный – по вкусу



#### Приготовление:

Лук и чеснок измельчить, морковь натереть на тёрке. В кастрюле с толстым дном обжарить овощи в оливковом масле до мягкости, помешивая, 10 минут. Влить в кастрюлю томатный сок, добавить соль и перец. Варить без крышки, периодически помешивая, 20 минут. Куриное филе пропустить через мясорубку. К получившемуся фаршу добавить яйцо и кусок хлеба, размоченного в бульоне. К фаршу добавить соль и перец по вкусу и еще раз перемешать. Сформировать небольшие фрикадельки. В отдельной кастрюле довести до кипения куриный бульон и партиями сварить в нём фрикадельки почти до готовности. Сваренные фрикадельки переложить на тарелку. Бульон процедить, влить в томатный суп и перемешать. После того как суп закипит, добавить в него фрикадельки и варить 2 минуты.



## МЯСОРУБКА Решетка для мелкой рубки

### РИСОВАЯ ЗАПЕКАНКА С ФАРШЕМ

#### Ингредиенты:

- Рис – 250 г
- Свинина – 250 г
- Сыр пармезан – 200 г
- Томатный соус – 3 ст. л.
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Соль, перец – по вкусу

#### Приготовление:

Рис промыть, отварить до готовности в слегка подсоленной воде. Мясо промыть, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку. Лук и морковь очистить и промыть. Лук мелко нарезать, морковь натереть на терке. Влить в сковороду растительное масло, обжарить лук и морковь в течение 2-х минут. Добавить к овощам мясной фарш, соль и перец по вкусу, обжаривать в течение 5-7 минут. Смазать противень растительным маслом, выложить на него половину риса. Поверх риса выложить фарш и накрыть второй половиной риса. Сыр натереть на терке и посыпать сверху на рис. Разогреть духовку до температуры 180 °С и запекать до образования корочки.





## МЯСОРУБКА Решетка для крупной рубки

### РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ МИНТЯ



#### Ингредиенты:

- Филе минтая – 500 г
- Хлеб белый – 150 г
- Молоко – 150 мл
- Яйца – 2 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Манная крупа – 1 ст. л.
- Соль, перец – по вкусу



#### Приготовление:

Филе промыть и пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, смешать с фаршем, добавить соль и перец по вкусу. Хлеб замочить в молоке. В отдельной ёмкости смешать яйца с манной крупой, добавить хлеб, после чего соединить получившуюся массу с рыбным фаршем. Всё тщательно перемешать, сформировать котлеты и обжарить их с двух сторон до готовности.



## МЯСОРУБКА Решетка для крупной рубки

### КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ С СЮРПРИЗОМ



#### Ингредиенты:

- Свиная шейка – 1 кг
- Яйцо куриное – 1 шт.
- Яйца перепелиные – 8 шт.
- Лук репчатый – 250 г
- Соль, перец – по вкусу
- Свежая зелень – для украшения



#### Приготовление:

Перепелиные яйца отварить в подсоленной воде до готовности, затем очистить. Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить от шелухи и крупно нарезать. Пропустить через мясорубку свинину и лук. К фаршу добавить куриное яйцо, соль и перец по вкусу. Тщательно перемешать. Из фарша сформировать заготовки котлет, внутри каждой поместить перепелиное яйцо. Котлеты обжаривать с двух сторон на сливочном масле до готовности.



#### Совет:

Перед подачей на стол разрезать котлеты вдоль и украсить веточкой зелени каждую половину.





## МЯСОРУБКА Решетка для крупной рубки

### РАССЫПЧАТОЕ ПЕЧЕНЬЕ



#### Ингредиенты:

- Мука – 420 г
- Сахар – 150 г
- Сливочное масло – 150 г
- Яйца – 2 шт.
- Сода – ½ ч. л.
- Ванильный экстракт – ½ ч. л.
- Соль морская – ¼ ч. л.



#### Приготовление:

Муку перемешать с содой и солью. Сливочное масло измельчить ножом на небольшие кусочки 2x2 см, положить в чашу кухонной машины, добавить сахар и с помощью насадки для смешивания взбить в течение 10-15 минут на 6-8 скорости до однородной массы. К сахару с маслом по одному ввести яйца, всыпать 1 столовую ложку муки с содой, добавить ванильный экстракт и продолжить взбивание на 3 скорости до получения однородной массы без комков. Небольшими порциями всыпать оставшуюся муку, вымесить тесто и сформировать из него шар. Поместить тесто в целлофановый пакет и положить в морозилку на 15 минут. Противень застелить бумагой для выпечки. Тесто пропустить через мясорубку, после чего разделить на небольшие кусочки и выложить на противень. Выпекать печенье 15 минут в разогретой до 180°C духовке.



**Zigmund & Shtain**  
ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



**Zigmund & Shtain**  
ТЕХНИКА СО ВКУСОМ

