

НАСТОЛЬНЫЙ БЛЕНДЕР
BS-442 D

Zigmund & Shtain

Руководство
по эксплуатации
Рецепты



МОЩНЫЙ & ЭФФЕКТИВНЫЙ



Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **настольного блендера BS-442 D**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании. **Приятного использования!**

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки.....	3
Гарантийные обязательства	3
Краткое описание	4
Меры предосторожности.....	6
Перед началом использования	8
Общий вид	9
Эксплуатация.....	10
Практические рекомендации	12
Очистка и обслуживание.....	13
Возможные проблемы и способы их устранения	14
Технические характеристики.....	15
Утилизация	15
Рецепты	16
Сырный суп-пюре с гренками	17
Томатный суп с базиликом.....	18
Мексиканская сальса	19
Яблочный мусс	20
Банановый сорбет	21
Клубнично-банановый смузи	22
Летний смузи	23



Zigmund & Shtain

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 1 Блок электродвигателя 1 шт.
- 2 Чаша из закаленного стекла объемом 1500 мл 1 шт.
- 3 Руководство по эксплуатации..... 1 шт.
- 4 Гарантийный талон 1 шт.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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



Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Настольный блендер BS-442 D от компании **Zigmund & Shtain** – это многофункциональный кухонный прибор, призванный облегчить домашний труд. Он объединяет в себе функции таких приборов как блендер, измельчитель и миксер. С помощью **блендера BS-442 D** можно быстро и качественно измельчить, взбить, смешать любые продукты, приготовить молочные и фруктовые коктейли, смузи, различные десерты, соусы, супы-пюре и многое другое. Очень полезным будет блендер для молодых мам. Он позволит приготовить разнообразные блюда детского питания, за считанные секунды доведет их до нежнейшего пюреобразного состояния.

Оригинальная конструкция ножей **PROmix+** максимально повышает качество и скорость измельчения, обеспечивает дополнительную циркуляцию и постоянное перемешивание внутри чаши – это позволяет добиться идеальной однородной консистенции напитков и блюд.

В комплекте идет объемная **чаша из закаленного стекла**. Стекло – экологически безопасный материал, который, в отличие от пластика, не вступает в реакцию, не выделяет **BPA** (бисфенол) и другие вредные вещества при взаимодействии с продуктами. Готовьте в блендере не только вкусные, но и полезные блюда. Мы заботимся о Вашем здоровье!

Настольный блендер BS-442 D – незаменимый мощный помощник на кухне - готовьте быстро и с удовольствием!





Zigmund & Shtain

ПРЕИМУЩЕСТВА



- **Оригинальная система ножей PROmix+ состоит из 4 острых лезвий из прочной н/ж стали SUS 304.** Она гарантирует высокую скорость и равномерность измельчения, обеспечивает дополнительную циркуляцию и перемешивание внутри чаши, что позволяет добиться идеальной однородной консистенции и восхитительного вкуса.
- **Высокая мощность 700 Вт** – гарантия качества и скорости обработки продуктов
- **2 скорости** для различных видов продуктов
- **Импульсный режим** для наиболее быстрой и интенсивной обработки

- **Мощный АС-двигатель**
- **Колка льда**
- **Чаша 1.5 л из закаленного стекла «Есо+»**
- **Корпус из высококачественного ABS-пластика** в стильном дизайне
- **Автоотключение** при перегреве
- **Блокировка двигателя** при неправильной сборке
- **Силиконовый уплотнитель крышки** для герметичного закрывания чаши
- **Возможность добавления ингредиентов во время работы**
- **Прорезиненные ножки** для дополнительной устойчивости
- **Съемная чаша** - легкий уход





Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прибор предназначен для использования 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 внутреннюю часть чаши и крышку, 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.
- Не включайте прибор с пустой или открытой чашей.
- Запрещается открывать крышку чаши во время работы. Для добавления ингредиентов в процессе работы используйте специальное отверстие в крышке чаши.
- 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 аксессуары, входящие в комплект поставки. При использовании любых других аксессуаров вы лишаетесь гарантии производителя.
- Не перегружайте чашу блендера продуктами и следите за уровнем жидкости. Объем содержимого не должен превышать отметку допустимого максимального уровня на стенках чаши.
- Не смешивайте в чаше прибора горячие ингредиенты температурой более 60°C.
- Будьте аккуратны при обращении с острыми ножами прибора. Ни в коем случае не прикасайтесь к ножам, когда прибор включен в сеть.
- Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали в чашу блендер.

ВНИМАНИЕ!

При измельчении любых продуктов всегда добавляйте необходимое количество жидкости. Только в этом случае можно добиться идеальной однородной консистенции блюда. Блендер не предназначен для измельчения сухих продуктов, таких как: кофейные зерна, сахар-рафинад, специи, крупы, кости, фруктовые косточки, а также другие очень твердые или замороженные продукты.

- Разбирайте прибор, извлекайте продукты и жидкости только после полной остановки двигателя прибора и его отключения от сети.



Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Для продления срока службы прибора продолжительность непрерывной работы не должна превышать 3 минуты, а при измельчении твердых продуктов или использовании импульсного режима – 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 1-2 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 (корпус) в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды. При необходимости протрите загрязнения на его поверхности влажной тряпкой, а затем хорошо просушите. Съемную чашу мойте под проточной водой так, чтобы в электроразъемы на ее днище не попадала вода.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора, внутренние электроразъемы, а также внешняя поверхность чаши и ее основание 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.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Прибор во время работы должен находиться на ровной устойчивой поверхности.
- Не устанавливайте прибор рядом с раковиной или другими емкостями, наполненными водой. В случае попадания прибора в воду, не пытайтесь его достать, не опускайте руки в воду. Сначала убедитесь, что блендер отключен от сети. В случае необходимости выдерните шнур из розетки и только потом извлеките прибор из воды. Дальнейшее использование прибора возможно только после тестирования его специалистом сервисного центра.
- Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь блока электродвигателя (корпуса).
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- Устанавливая чашу на корпус прибора перед началом работы, убедитесь, что она правильно закреплена, надежно зафиксирована и закрыта крышкой.
- Не оставляйте столовые приборы и другие предметы в чаше.



Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- При отключении прибора от сети тяните шнур за вилку.
- 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.
- Перед началом использования с помощью мягкого моющего средства тщательно промойте чашу и все части, которые будут контактировать с продуктами. Хорошо просушите и соберите в соответствии с указаниями инструкции для дальнейшего использования.



Zigmund & Shtain

ОБЩИЙ ВИД



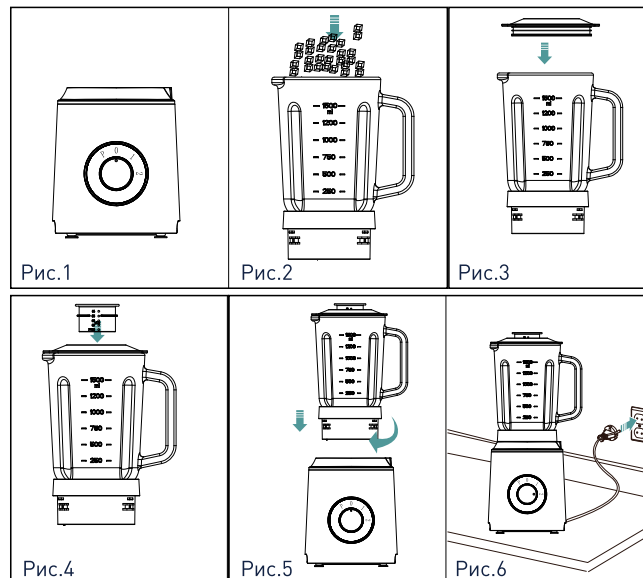
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Установите корпус прибора на ровную устойчивую поверхность (Рис.1).
2. Подготовьте продукты для переработки, очистите и разрежьте их на кусочки подходящего размера (макс. 2х3 см). Температура обрабатываемых продуктов должна быть не более 60°C. Поместите их в чашу (Рис.2).
3. Добавьте необходимое количество жидкости, затем плотно закройте чашу крышкой. Установите мерный колпачок-заглушку на крышку блендера. Для этого вставьте его в специальное отверстие (Рис.3-4).

ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальная разовая загрузка твердых ингредиентов должна составлять 2/5 объема чаши, жидких – 3/5 объема. Например, 600 г моркови + 900 г воды = 1500 мл.

4. Соберите прибор. Установите стеклянную чашу на корпус блендера и поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее (Рис.5).
5. Убедитесь, что прибор правильно собран и все его части надежно зафиксированы.
6. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку и подключите устройство к электросети (Рис.6).
7. Вращая переключатель, выберите необходимую скорость или режим работы:
 - 0** – Выкл.
 - 1** – низкая скорость для измельчения мягких продуктов и смешивания их с жидкостью
 - 2** – высокая скорость для измельчения твердых продуктов и смешивания их с жидкостью
 - PULSE** – импульсный режим работы для быстрой и интенсивной обработки твердых продуктов и более крупных кусков





Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

8. По окончании работы переведите переключатель скоростей в положение **0** и отключите прибор от сети.
9. Поверните чашу за ручку против часовой стрелки и снимите с корпуса (Рис.8).
10. Откройте крышку чаши и аккуратно выложите содержимое (Рис.9-10).

ПРИМЕЧАНИЕ

Никогда не открывайте крышку чаши 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 постепенно добавляйте через отверстие дополнительные ингредиенты или жидкость.

ВНИМАНИЕ!

- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами блендера!
- Соблюдайте осторожность при обработке в чаше блендера горячих продуктов или жидкостей! Температура используемых ингредиентов должна быть не более 60°C.
- Продолжительность непрерывной работы не должна превышать 3 минут, а при перемешивании густых смесей или измельчении очень 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 1-2 минут.

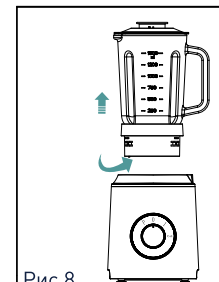


Рис.8

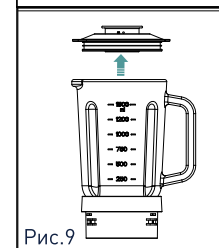


Рис.9

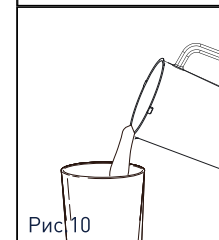


Рис.10



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Нарезайте твердые продукты небольшими кусочками (размером не более 2х3 см).
- Допускается использование блендера для колки небольших кусков льда. **Максимальный объем льда для разовой загрузки составляет 5 кубиков размером 3х3 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 добавляйте ее постепенно в процессе работы через специальное отверстие на крышке чаши.
- Во избежание повреждения прибора не измельчайте слишком твердые, замороженные, а также очень сухие продукты: крупы, бобовые, приправы, зерна кофе и т. п.

ВНИМАНИЕ!

Измельчение и смешивание любых ингредиентов всегда должно производиться с добавлением достаточного количества жидкости. Только в этом случае можно добиться идеальной однородной консистенции блюда. Блендер не предназначен для измельчения сухих продуктов, таких как: кофейные зерна, сахар-рафинад, специи, крупы, кости, фруктовые косточки, а также другие очень твердые или замороженные продукты.



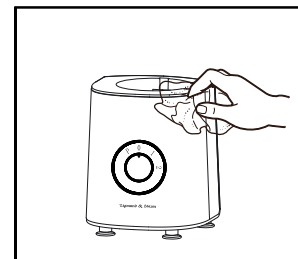
Zigmund & Shtain

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Чтобы оставшиеся загрязнения в чаше не засохли и не повлияли на дальнейшую эксплуатацию прибора, его очистку необходимо производить сразу после использования.
- Перед очисткой переведите переключатель скоростей в положение **0**. Выключите устройство и извлеките шнур питания из розетки.
- Разберите прибор: снимите чашу с корпуса, повернув ее против часовой стрелки. Под проточной водой тщательно промойте внутреннюю часть чаши.

ВНИМАНИЕ!

Ножи блендера очень острые. Пожалуйста, будьте предельно внимательны и осторожны при их очистке. Чтобы избежать порезов, рекомендуем использовать для этого специальную мягкую щеточку.



- В случае сильного загрязнения, чтобы ускорить процесс очистки, перед разборкой прибора наполните чашу теплой водой, добавьте 1 каплю нейтрального жидкого моющего средства и несколько раз включите прибор в импульсном режиме (**P**) на 10 секунд. После чего снимите чашу с корпуса для дальнейшей очистки. Вылейте использованную воду, хорошо промойте чашу теплой водой, сполосните под проточной и просушите. Запрещается использовать для чистки абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки.

ВНИМАНИЕ!

При мытье чаши следите за тем, чтобы вода не попадала в электроразъемы, находящиеся на днище чаши. При последующей установке чаши на корпус убедитесь, что электроразъемы чистые и сухие – в противном случае это может вызвать короткое замыкание и повреждение прибора.

- Корпус прибора (блок электродвигателя) протрите влажной тканью, затем вытрите насухо. Запрещается опускать корпус в воду, мыть в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- После очистки прибор просушите и уберите на хранение в сухое, прохладное и вентилируемое место, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.



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.
Остановка двигателя во время работы	Перегрузка чаши продуктами	Всегда нарежьте продукты небольшими кусками, согласно указаниям инструкции.
		Не переполняйте чашу ингредиентами выше указанного максимального уровня
	Перегрев двигателя	Отключите устройство от сети, произведите его разборку, освободите чашу от избыточного количества продуктов.
		Сделайте перерыв в работе, дайте остыть двигателю в течение 30 минут .
Посторонний звук или сильная вибрация во время работы	Прибор установлен на неровной или неустойчивой поверхности	Не превышайте максимально допустимое время непрерывной работы от 15 секунд до 3-х минут , в зависимости от вида продуктов.
	Использование твердых продуктов без добавления жидкости	В процессе работы с большим количеством продуктов соблюдайте интервал между включениями прибора не менее 1-2 минут .
		Всегда устанавливайте устройство на ровную твердую поверхность
		Появление постороннего шума допускается. Добавьте необходимое количество жидкости.



Zigmund & Shtain

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Настольный блендер Zigmund & Shtain BS-442 D

Мощность:	700 Вт
Номинальное напряжение:	~220-240 В, 50/60 Гц
Тип двигателя:	АС
Количество скоростей:	2
Импульсный режим:	да
Объем чаши:	1.5 л
Материал чаши:	высокопрочное закаленное стекло
Материал корпуса:	ABS-пластик
Защита от перегрузки/перегрева:	да
Блокировка при неправильной сборке:	да
Габаритные размеры:	18.6x16.8x40 см
Вес (нетто/брутто):	3.02/3.35 кг
Длина сетевого шнура:	80 см
Цвет:	антрацит

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.



**ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ**



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 и перелить в кастрюлю.

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.



Томатный суп с базиликом



Ингредиенты:

- Вода – 250 мл
- Помидоры – 500 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Картофель – 1 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Сыр Филадельфия – 30 г
- Базилик – 30 г
- Сметана – 10 г
- Сливочное масло – 10 г
- Сахар – 10 г
- Соль – 7 г
- Паприка – 7 г



Приготовление:

Все овощи очистить от кожуры и измельчить в блендере. Получившуюся массу поместить в кастрюлю, добавить воды и поставить на огонь. Суп перемешать, добавить сахар, соль, паприку и листья свежего базилика. Варить на среднем огне 15 минут, после чего добавить сыр Филадельфия и сливочное масло, перемешать и варить еще 10-15 минут. Суп украсить листьями базилика и подавать с чесночными гренками.



Совет:

В суп добавляется небольшое количество воды, чтобы он получился густым и наваристым. Если хотите получить более жидкий суп, то увеличьте количество воды и специй.



Мексиканская сальса



Ингредиенты:

- Помидоры – 800 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубчик
- Лайм – ½ шт.
- Соль – 1 ч. л.
- Зеленый перец чили – ½ шт.
- Свежая кинза – 4 веточки



Приготовление:

Помидоры очистить от кожицы. Выжать сок из лайма. В блендер поместить помидоры, лук, чеснок, сок лайма, соль, зеленый перец, чили и кинзу. Все ингредиенты измельчить на низкой скорости в течение 1 минуты.



Яблочный мусс



Ингредиенты:

- Яблоки – 2 шт.
- Вода – 250 мл
- Сахар – 4 ч. л.
- Манная крупа – 2 ч. л.



Приготовление:

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать небольшими дольками. Подготовленные яблоки залить водой, довести до кипения и проварить на медленном огне до мягкости. Готовый отвар взбить до однородной массы в блендере, добавить сахар и снова довести до кипения. Добавить манку и варить на медленном огне до загустения 7 минут. Готовый мусс охладить и еще раз взбить в блендере.



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.



Клубнично-банановый смузи



Ингредиенты:

- Молоко – 400 мл
- Банан – 2 шт.
- Клубника – 10 шт.
- Ванильный йогурт – 2 ст. л.
- Мед – 2 ч. л.



Приготовление:

Банан очистить от кожуры, у клубники удалить листья. Положить в блендер все ингредиенты и измельчить до получения однородной массы. Готовый смузи разлить в стаканы.



Летний смузи



Ингредиенты:

- Апельсиновый сок – 250 мл
- Киви – 2 шт.
- Бананы – 3 шт.
- Ананас – 100 г
- Ананасовый сок – 100 мл
- Лёд – 10 кубиков



Приготовление:

Киви и бананы очистить от кожуры и нарезать ломтиками. В блендере смешать все ингредиенты. Затем добавить лёд и взбивать до тех пор, пока масса не станет однородной. Разлить по бокалам и при желании добавить мед.



Zigmund & Shtain
техника со вкусом

