

Руководство  
по эксплуатации  
Рецепты

# Погружной блендер BH-350 M

**Zigmund & Shtain**  
НЕМЕЦКАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА



Мощность & Качество

# Zigmund & Shtain

НЕМЕЦКАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании Zigmund & Shtain и приобретение погружного блендера ВН-350 М. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!

• Комплект поставки .....	4	• <b>Рецепты</b> .....	<b>27</b>
• Гарантийные обязательства .....	5	• <b>Крупная шинковка</b>	
• Краткое описание .....	6	- Финский рыбный суп .....	28
• Меры предосторожности.....	8	- Овощная запеканка .....	29
• Перед началом использования .....	11	- Французская шарлотка .....	30
• Подготовка к работе .....	11	• <b>Крупная тёрка</b>	
• Общий вид.....	12	- Морковные оладьи .....	31
• Эксплуатация.....	14	- Куриный пирог .....	32
- Насадка-блендер .....	14	• <b>Терка для измельчения</b>	
- Насадка-венчик .....	16	- Фруктовое пюре .....	33
- насадка-капучинатор .....	17	- Паста с соусом из томатов и базилика .....	34
- Насадка-измельчитель .....	18	• <b>Венчик для взбивания</b>	
- Насадка-терка/терка		- Фриттата с томатом и сыром .....	35
для измельчения/шинковка .....	20	- Ягодный гоголь-моголь .....	36
• Рекомендации по обработке продуктов		- Шоколадно-кофейный мусс .....	37
в чаше измельчителя .....	22	• <b>Насадка-блендер</b>	
• Очистка и обслуживание.....	23	- Сырный суп-пюре с гренками .....	38
• Возможные проблемы		- Смузи «Банановый взрыв» .....	39
и способы их устранения. ....	24	• <b>Насадка-измельчитель</b>	
• Технические характеристики.....	26	- Куриные котлеты с грибами.....	40
• Утилизация.....	26	- Аджика .....	41
		- Нежный печёночный паштет .....	42

# Zigmund & Shtain

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Блок электродвигателя ..... 1 шт.
2. Насадка-блендер из нержавеющей стали..... 1 шт.
3. Насадка-венчик. .... 1 шт.
4. Насадка-капучинатор ..... 1 шт.
4. Чаша измельчителя (1250 мл)..... 1 шт.
5. Крышка чаши измельчителя..... 1 шт.
6. Комплект насадок для чаши «4 в 1»:
  - Насадка-терка ..... 1 шт.
  - Насадка-терка для измельчения ..... 1 шт.
  - Насадка-шинковка ..... 1 шт.
  - Нож-измельчитель ..... 1 шт.
7. Держатель насадок терки и шинковки..... 1 шт.
8. стакан для смешивания (600 мл)..... 1 шт.
9. Держатель насадки-венчика для взбивания ... 1 шт.
9. Толкатель ..... 1 шт.
10. Руководство по эксплуатации ..... 1 шт.
11. 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

Погружной блендер ВН-350 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 мультирезку, а значит сильно экономит Ваше время и место для хранения.

В комплекте идут различные насадки, терки и шинковка, которые быстро и качественно измельчают, натирают, шинкуют, взбивают и смешивают любые продукты. Таким образом, за короткое время можно — обработать большое количество продуктов и придать им идеальную форму и консистенцию.

Погружной блендер ВН-350 М – современный, стильный, компактный и удобный помощник на кухне. Благодаря ему, все Ваши блюда будут иметь аккуратный и эстетичный вид.

**Zigmund & Shtain – готовьте быстро и с удовольствием!**



## ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая мощность 1300 Вт — гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- 12 скоростей с плавной регулировкой/ Прецизионный переключатель скоростей
- Скорость вращения: 13 000-17 000 об/мин
- Режим Турбо для наиболее быстрой и интенсивной обработки продуктов
- DC-мотор с пониженным уровнем шума Насадка-блендер Easy Blend из нержавеющей стали
- Расширенная комплектация и максимальная функциональность: насадка-блендер, насадка-венчик, насадка-капучинатор, насадка-измельчитель, насадка-терка, насадка-терка для измельчения, насадка-шинковка
- Кнопочная система крепления насадок
- Светодиодная подсветка регулятора скоростей
- Прорезиненное нескользящее покрытие Soft Touch корпуса — удобство и элегантный дизайн
- В комплекте чаша для измельчения и стакан для смешивания
- Съёмная силиконовая накладка на днище чаши - устойчивость и стиль!



## 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.
- Будьте аккуратны при обращении с острыми ножами прибора. Ни в коем случае не прикасайтесь к ножам, когда прибор включен в сеть.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не измельчайте в блендере кости, сахар-рафинад, фруктовые косточки, кофейные зерна, лед и другие твердые или замороженные продукты.
- Для подачи продуктов используйте толкатель, входящий в комплект. Запрещено проталкивать продукты пальцами.
- 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.

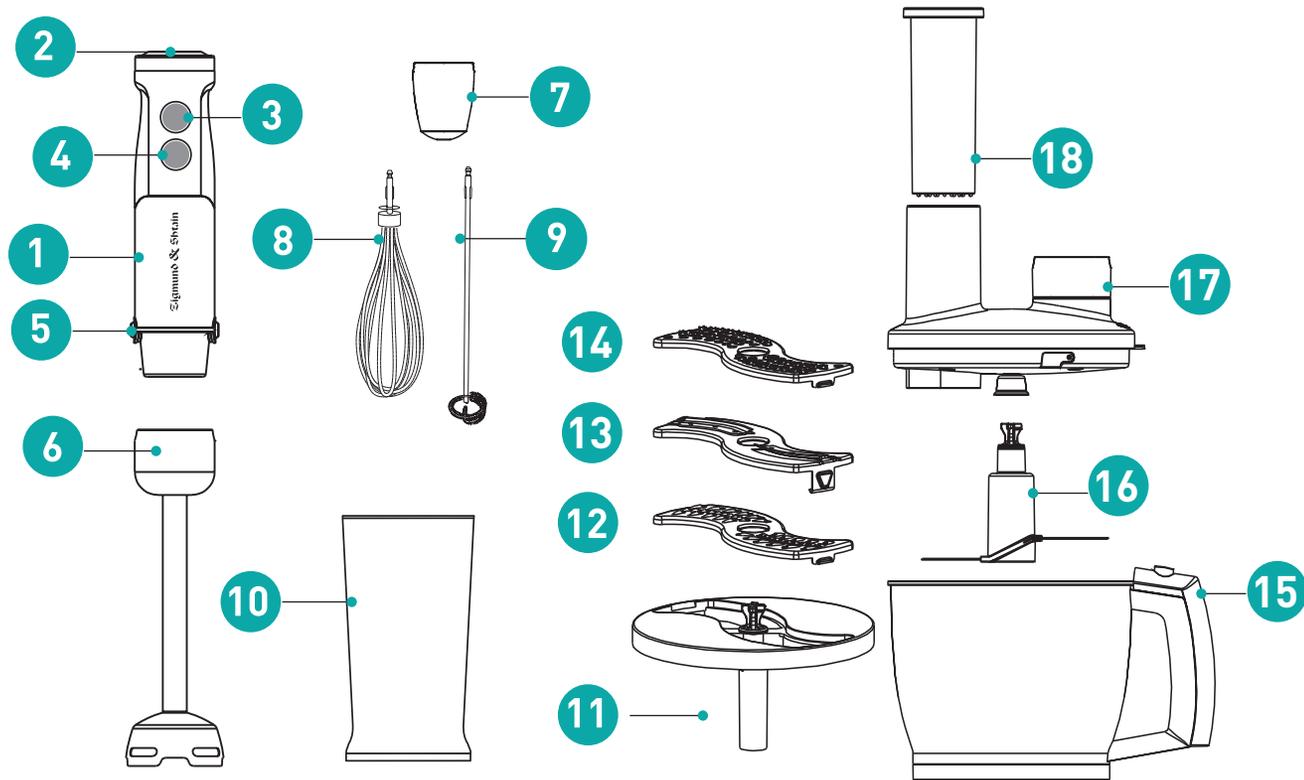
## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- 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 разрежьте их на кусочки подходящего размера. Температура обрабатываемых продуктов должна быть не более 70-80°C.

## ОБЩИЙ ВИД



1. Блок электродвигателя
2. Регулятор скорости со светодиодной подсветкой
3. Кнопка включения режима мощности I
4. Кнопка включения режима мощности II «Турбо»
5. Кнопки крепления насадок
6. Насадка-блендер из нержавеющей стали
7. Держатель насадки-венчика и насадки-капучинатора
8. Насадка-венчик для взбивания
9. Насадка-капучинатор
10. Стакан для смешивания объемом 600 мл
11. Держатель насадок терки и шинковки со встроенной осью
12. Насадка-шинковка
13. Насадка-терка
14. Насадка-тёрка для измельчения
15. Чаша измельчителя объемом 1250 мл
16. Нож-измельчитель
17. Крышка чаши измельчителя
18. Толкатель

## 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.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ. НАСАДКА-БЛЕНДЕР

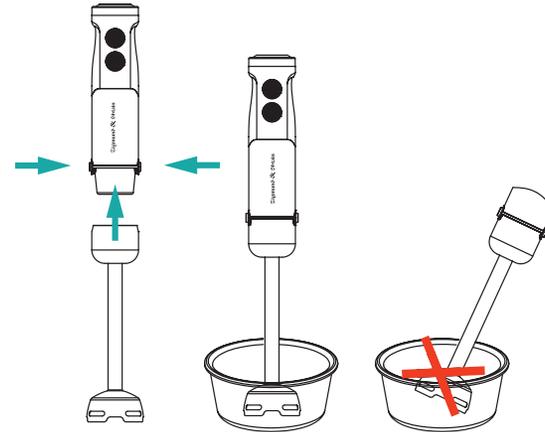
- Для более быстрой и интенсивной обработки продуктов используйте режим II «Турбо».
- По окончании работы отпустите кнопку включения режимов мощности.
- Отключите прибор от сети и отсоедините насадку-блендер от блока электродвигателя, предварительно нажав одновременно обе кнопки крепления насадок.

### 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.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ. НАСАДКА-КАПУЧИНАТОР

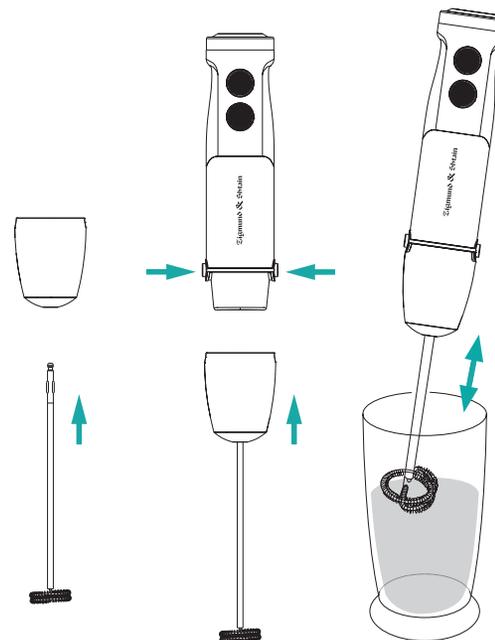
### Предназначена для взбивания молока в густую пену.

Насадка-вспениватель молока быстро взбивает молоко и сливки для напитков и жидких десертов. Для наилучшего результата используйте цельное молоко (3% и более).

- Вставьте насадку-капучинатор в держатель
- Установите держатель с насадкой в блок электродвигателя до щелчка
- Опустите вспениватель в стакан с молоком
- Нажмите на кнопку включения режимов мощности I или II «Турбо»
- По окончании работы отпустите кнопку включения мощности
- Отключите прибор от сети и отсоедините держатель насадки-капучинатора от блока электродвигателя, предварительно нажав одновременно обе кнопки крепления насадок
- Извлеките насадку-капучинатор из держателя
- Продолжительность непрерывной работы не должна превышать 30 секунд
- Рекомендуемый перерыв между включениями: 5 мин

### Примечание:

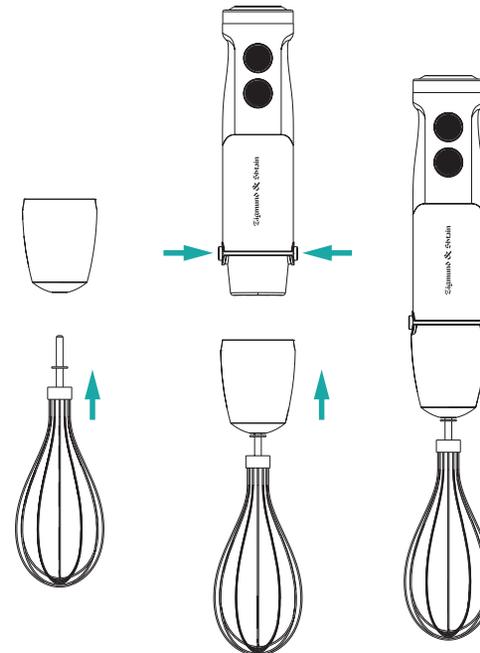
При работе с насадкой-блендером, насадкой-венчиком и насадкой-вспенивателем молока не используйте в качестве емкости чашу измельчителя. Ось на дне чаши может повредить насадку.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ. НАСАДКА-ВЕНЧИК

**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!**

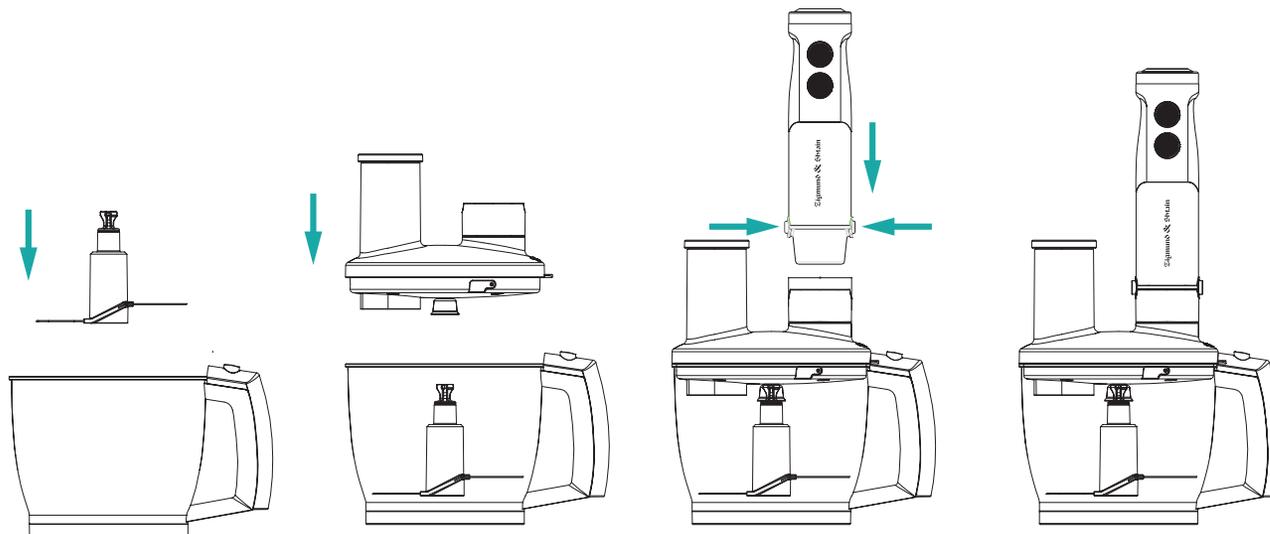


## ЭКСПЛУАТАЦИЯ. НАСАДКА-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

**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, совместив 3 выступа на чаше с выемками на внутренней стороне крышки. Для фиксации крышки на чаше поверните ее по часовой стрелке до появления щелчка в положение «».
- Установите блок электродвигателя на крышку чаши до щелчка.
- Подключите прибор к сети. Для измельчения продуктов выберите режим мощности **I** или **II «Турбо»**.
- В процессе приготовления 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.
- Затем нажмите на кнопку, находящуюся на верхней части ручки чаши и снимите крышку, предварительно повернув ее против часовой стрелки в положение «».
- Аккуратно извлеките продукты и нож из чаши.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ. НАСАДКА-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ



### 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.

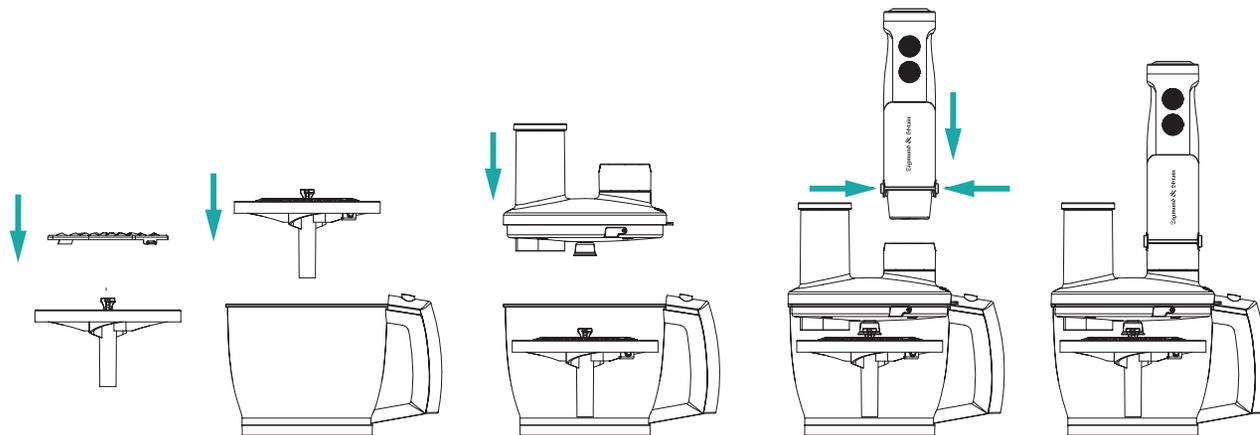
## ЭКСПЛУАТАЦИЯ.

### НАСАДКА-ТЁРКА / НАСАДКА-ТЁРКА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ / НАСАДКА-ШИНКОВКА

С помощью данных насадок можно натереть, измельчить или нашинковать овощи, фрукты, сыр и другие продукты.

- Подготовьте продукты, нарезав их соответственно размеру загрузочной горловины.
- Закрепите требуемую насадку в держателе для насадок. Для этого поместите узкий выступ насадка в горизонтальный паз держателя насадок. Слегка нажмите в области фиксатора с другой стороны насадки. При правильной установке раздается щелчок. Для извлечения насадки нажмите на фиксатор насадки с внутренней стороны держателя насадок.
- Установите держатель насадок на штифт внутри чаши.
- Установите крышку на чашу, совместив 3 выступа на чаше с выемками на внутренней стороне крышки. Для фиксации крышки на чаше поверните ее по часовой стрелке до появления щелчка в положение «».
- Установите блок электродвигателя на крышку чаши до щелчка.
- Нажмите и удерживайте кнопку включения режимов мощности **I**, одновременно проталкивая продукты в горловину при помощи толкателя. При необходимости регулируйте скорость работы при помощи регулятора скоростей.
- При необходимости для более быстрой и интенсивной обработки продуктов используйте режим **II «Турбо»**.
- По окончании работы отпустите кнопку включения режимов мощности, отключите прибор от электросети. Отсоедините блок электродвигателя от крышки чаши-измельчителя, предварительно нажав одновременно обе кнопки крепления насадок.
- Затем нажмите на кнопку, находящуюся на верхней части ручки чаши и снимите крышку, предварительно повернув ее против часовой стрелки в положение «».
- Аккуратно извлеките насадки и продукты из чаши.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ. НАСАДКА-ТЁРКА / НАСАДКА-ТЁРКА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ / НАСАДКА-ШИНКОВКА



### ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте особую осторожность во время работы: во избежание получения травмы, никогда не проталкивайте продукты в желоб 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 засовывайте в желоб вилки, ножи и любые другие, не предназначенные для этого предметы.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Рекомендации по обработке продуктов в чаше измельчителя

Насадка	Вид продуктов	Максимальный вес	Время обработки	Подготовка продуктов	Режим мощности
Насадка-измельчитель					
Насадка-измельчитель	Мясо	500 г	20-30сек	Нарезка кусочками 1x2 см	Турбо (III)
	Сыр	200 г	10 сек	Нарезка кусочками 1x2 см	Турбо (III)
	Хлеб (сухари)	160 г	10 сек	Нарезка кусочками 1x2 см	Турбо (III)
	Лук	300 г	10 сек	Нарезка на половинки	Турбо (III)
Натирание/Измельчение					
Насадка-терка	Свекла	500 г	20 сек	Сырой (отварной)*	Турбо (III)
	Морковь	500 г	20 сек	Сырой*	Турбо (III)
Насадка-терка для измельчения	Сыр	200 г	10 сек	Твердый*	Турбо (III)
	Картофель	500 г	20 сек	Сырой*	Турбо (III)
	Орехи, миндаль	300 г	10-15 сек	Целые орехи в очищенном виде	Турбо (III)
Насадка-шинковка	Капуста	500 г	20 сек	Сырой*	Турбо (III)

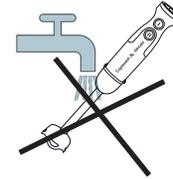
\* Продукты должны быть нарезаны на куски соответствующего размера, позволяющего легко проходить им в горловину чаши, расположенную на крышке чаши измельчителя

## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

### ВНИМАНИЕ!

Ножи блендера и тёрки очень острые. Пожалуйста, будьте предельно внимательны и осторожны при их очистке. Рекомендуем использовать для этого щёточку, чтобы избежать порезов.



- 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 измельчителя, нож измельчителя, насадку-блендер, насадку-венчик, насадку-капучинатор, насадку-терку, насадку-шинковку 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.

## 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.
	Перегрузка чаши продуктами, наматывание волокон на нож	
		Отключите устройство от сети, произведите его разборку, освободите чашу от избыточного количества продуктов и/или нож от волокон.
Остановка двигателя во время работы	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

- Максимальная мощность: ..... 1300 Вт
- Номинальное напряжение: ..... ~ 220-240 В, 50/60 Гц
- Тип двигателя: ..... DC
- Скорость вращения двигателя: ..... 13 000 – 17 000 об/мин
- Количество режимов работы: ..... 2 (I/II «Турбо»)
- Количество скоростей работы: ..... 12
- стакан для смешивания ..... 600 мл
- Объем чаши измельчителя ..... 1250 мл
- Габаритные размеры: ..... 6,5х6,5х40,5 см
- Вес: ..... 2,04 кг
- Длина сетевого шнура: ..... 1,2 м
- Материал корпуса: ..... нержавеющая сталь/пластик
- Покрытие корпуса ..... прорезиненное нескользящее покрытие **Soft Touch**
- Цвет: ..... черный/стальной

Импортер: ООО «ЭЛЕКОМ»  
Адрес: 119530, РФ, г. Москва,  
Очаковское шоссе, 4. 3б, 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 на филиале завода-изготовителя в КНР

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

## 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.**

**Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ и Таможенного Союза.**



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.



**ВКУСНЫЕ  
РЕЦЕПТЫ  
НА КАЖДЫЙ  
ДЕНЬ**

Руководство по эксплуатации • Погружной блендер ВН-350 М



## Крупная шинковка Финский рыбный суп



### Ингредиенты:

- Рыба красная – 400 г
- Картофель – 2 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Масло сливочное – 50 г
- Сливки – 200 мл
- Укроп свежий – 30 г
- Соль – 10 г
- Лавровый лист – 5 г
- Перец черный (горошек) – 5 г
- Перец черный (молотый) – 5 г



### Приготовление:

В кастрюлю с водой поместить рыбу, добавить лавровый лист и перец, варить до готовности. Картофель и лук при помощи насадки-шинковки крупно нарезать. Достать рыбу из бульона, отделить от кожи и костей, разрезать на небольшие кусочки. В рыбном бульоне отварить картошку до готовности. Затем добавить к картошке рыбу, лук, сливки и измельченный укроп. Довести суп до кипения и снять с огня.



## Крупная шинковка Овощная запеканка



### Ингредиенты:

- Цветная капуста – 300 г
- Картофель – 4 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лук – 1 шт.
- Перец зеленый – 1 шт.
- Сыр – 100 г
- Сливки – 200 мл
- Масло растительное – 15 мл
- Соль – 10 г
- Перец – 5 г



### Приготовление:

Картофель, лук и морковь промыть и очистить от кожуры. Перец промыть и удалить семена. Все овощи при помощи насадки-шинковки крупно нарезать. Сыр натереть на терке для измельчения. Цветную капусту отварить в кипящей воде 5 минут, остальные овощи обжарить на растительном масле. В отдельной ёмкости смешать сливки, соль и перец. В форму для запекания выложить все овощи, залить получившимся соусом и запекать в духовке 25 минут при температуре 180°C.



### Совет:

При подаче запеканку украсить мелконарезанной зеленью.





## Крупная шинковка Французская шарлотка



### Ингредиенты:

- Яблоки – 1 кг
- Мука – 250 г
- Яйцо – 1 шт.
- Масло сливочное – 120 г
- Ореховая паста – 150 г
- Сметана – 100 г
- Мёд – 40 г
- Сок лимона – 20 г



### Приготовление:

В отдельной ёмкости смешать муку, яйцо, масло и соль. Получившееся тесто поместить в холодильник на 30 минут. Яблоки очистить от кожуры и удалить сердцевину. При помощи насадки-шинковки нарезать яблоки крупными кусочками.

Раскатать тесто, и положить его в форму для запекания таким образом, чтобы оно закрывало дно и боковые поверхности формы. Смешать ореховую пасту и сметану, получившуюся смесь равномерно распределить по дну формы для выпечки. Сверху выложить нашинкованные яблоки и сбрызнуть их лимонным соком.

Пирог запекать в духовке в течение 40 минут при температуре 180°C.



### Совет:

После запекания яблоки следует обильно смазать медом.



## Крупная тёрка Морковные оладьи



### Ингредиенты:

- Морковь – 500 г
- Яйца – 2 шт.
- Манка – 60 г
- Молоко – 150 г
- Масло сливочное – 10 г
- Сахар – 15 г
- Соль – 10 г



### Приготовление:

Морковь натереть в блендере на тёрке, добавить к ней яйца, манку и молоко. Затем добавить сахар и соль, всё тщательно перемешать. Оладьи обжарить до золотистой корочки.





## Крупная тёрка Куриный пирог



### Ингредиенты:

- Курица вареная – 250 г
- Картофель – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.

### Тесто:

- Мука – 200 г
- Яйцо куриное – 3 шт.
- Вода – 250 мл
- Майонез – 200 г
- Соль – 7 г



### Приготовление:

Для теста в отдельной ёмкости смешать яйца, майонез, воду и соль. Добавить муку и взбить всё до однородной массы. Для начинки отварную курицу разделить на небольшие кусочки, лук и картофель натереть в блендере на крупной терке. В форму для запекания влить половину теста, затем выложить курицу, лук и картофель. Добавить соль и перец по вкусу. На начинку вылить оставшееся тесто. Пирог выпекать в духовке при температуре 180°C 40 минут.



### Совет:

Перед запеканием тесто можно посыпать кунжутом, это придаст блюду особый вкус.



## Терка для измельчения Фруктовое пюре



### Ингредиенты:

- Банан – 1 шт.
- Персик – 1 шт.
- Лимонный сок – 15 мл



### Приготовление:

Фрукты измельчить в блендере при помощи насадки-терки для измельчения, добавить сок лимона. Получившееся пюре тщательно перемешать, при подаче украсить дольками свежих фруктов.



### Совет:

Чтобы пюре получилось более вкусным, для его приготовления следует брать сочные и спелые фрукты.





## Терка для измельчения Паста с соусом из томатов и базилика



### Ингредиенты:

- Спагетти – 200 г
- Чеснок – 5 г
- Перец чили — 1 шт.
- Помидоры свежие – 200 г
- Базилик свежий — 5 листиков
- Масло оливковое – 10 мл
- Соль – 7 г



### Приготовление:

Спагетти отварить в подсоленной воде до готовности. Помидоры очистить от кожуры и измельчить в блендере при помощи насадки-терки для измельчения. На сковороде обжарить мелконарезанный чеснок и перец чили, затем добавить протертые помидоры и соль. Спагетти разложить по тарелкам, сверху полить получившимся соусом и украсить свежим базиликом.



## 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 терке для измельчения, 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.



## 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.





## 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 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 Аджика



### Ингредиенты:

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



### Приготовление:

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



### Совет:

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





## 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.



**Zigmund & Shtain**  
НЕМЕЦКАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА