

Zigmund & Shtain

НАСТОЛЬНЫЙ БЛЕНДЕР
BS-489 D

Руководство
по эксплуатации

Рецепты



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **настольного блендера BS-489 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

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 1 Блок электродвигателя 1 шт.
- 2 Чаша из закаленного стекла объемом 1500 мл 1 шт.
- 3 Стальная чаша для сухих продуктов объемом 500 мл 1 шт.
- 4 Руководство по эксплуатации 1 шт.
- 5 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.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Представляем вашему вниманию новый стильный блендер **Zigmund & Shtain BS-489 D** — незаменимый помощник на каждой кухне, который сочетает в себе мощность, надежность и широкий функционал. Этот блендер идеально подходит для приготовления самых разнообразных блюд и напитков — от свежих смузи и коктейлей, до соусов, супов и даже измельчения льда.

Изготовленный из прочных и безопасных материалов, **корпус из нержавеющей стали** обеспечивает не только стильный внешний вид, но и долговечность устройства. В комплект входят две чаши — стеклянная и металлическая. Объемная **чаша из закаленного стекла** с удобной эргономичной ручкой позволяет легко наливать напитки и обеспечивает большую вместимость (1.5 л), чтобы готовить сразу для всей семьи или компании друзей. **Стальная чаша объемом 0.5 л** идеально подходит для измельчения сухих ингредиентов.

Благодаря **высокопроизводительному мотору и 6-ти острым металлическим лезвиям**, этот блендер гарантирует быстрое и качественное измельчение даже самых твердых ингредиентов. Вы можете без труда измельчать фрукты и овощи до получения гладкой и однородной текстуры. При этом блендер прекрасно справляется с **измельчением льда**.

Простая панель управления с **автоматическими режимами** и поворотный переключатель с **10 режимами скоростей** сделают использование устройства максимально удобным и комфортным.

Особое внимание уделено безопасности и удобству очистки — прибор оснащен **автоматической программой**, которая поможет сэкономить время после готовки. **Прорезиненные ножки** обеспечивают устойчивость блендера на рабочей поверхности, исключая вибрации и шум во время работы, что делает процесс приготовления максимально тихим и приятным.

Этот блендер станет вашим надежным помощником как для ежедневного использования, так и для приготовления гастрономических изысков. Независимо от того, хотите ли вы сделать насыщенный смузи, взбить крем или измельчить ингредиенты для любимого рецепта — с этим устройством вы получите идеальный результат без лишних усилий.

Подарите себе удобство и вдохновение на кухне с этим мощным, многофункциональным и компактным блендером — в каждую семью, где ценят здоровье, вкус и комфорт!



- **6 автоматических режимов** для приготовления смузи, соков, пюре и мороженого, а также для измельчения льда и очистки чаши прибора
- Оригинальная **система ножей PROmix+ из 6 лезвий** из прочной н/ж стали SUS 304 гарантирует высокую скорость и равномерность измельчения, обеспечивает дополнительную циркуляцию и перемешивание внутри чаши
- Высокая **мощность 2400 Вт** помогает добиться высокой скорости обработки продуктов и идеальной однородной консистенции
- Плавная регулировка **10 режимов скоростей**
- **Чаша из закаленного стекла ECO+** не выделяет бисфенол или какие-либо другие вещества
- Дополнительная **стальная чаша для измельчения сухих продуктов**
- Удобное **сенсорное управление**
- Возможность **добавления ингредиентов во время работы** через мерный колпачок-заглушку
- **Прорезиненные ножки** для дополнительной устойчивости



Чаша из закаленного стекла "ECO+"



Стальная чаша для сухих продуктов



Ножевой блок из нержавеющей стали



6 автоматических режимов и 10 скоростей управления

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.
- 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 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. Съёмную чашу мойте под проточной водой так, чтобы в электроразъёмы на ее днище не попадала вода.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора, внутренние электроразъёмы, 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.
- 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

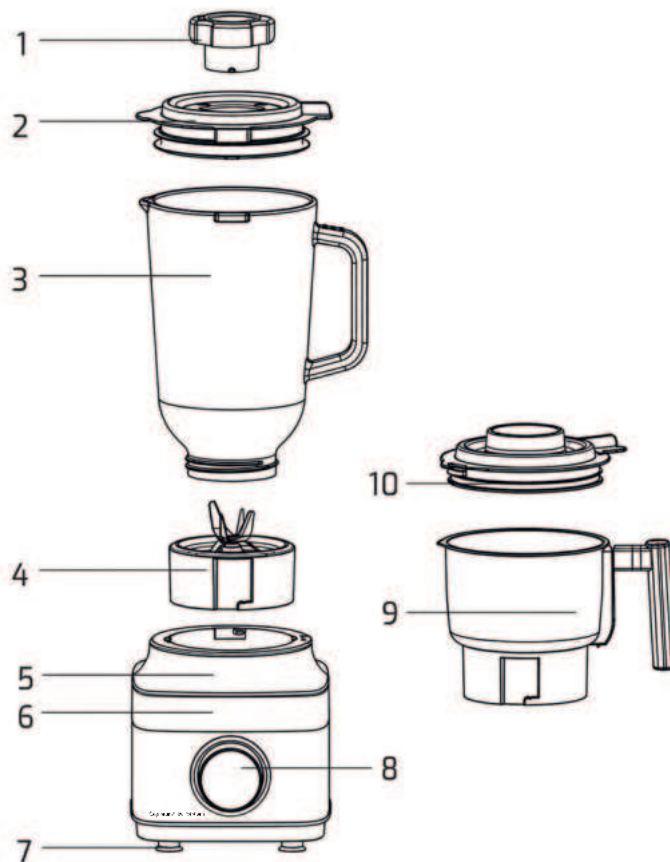
- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- После хранения блендера в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования 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.

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.
- Температура обрабатываемых продуктов не должна превышать 60°C.
- Максимальная разовая загрузка твердых ингредиентов должна составлять не более 2/5 объема чаши, жидких – 3/5.
- 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.
- При необходимости воспользуйтесь приобретенным толкателем для блендера.

ОБЩИЙ ВИД

RU



1. Мерный колпачок-заглушка
2. Крышка от стеклянной чаши
3. Стеклянная чаша 1500 мл
4. Блок с лезвиями
5. Моторный блок
6. Корпус прибора
7. Прорезиненные ножки
8. Ручка переключения режимов
9. Чаша для измельчения 500 мл
10. Крышка от чаши для измельчения

ЭКСПЛУАТАЦИЯ**ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

1. Установите корпус прибора на ровную устойчивую поверхность.
2. Подготовьте продукты для переработки и поместите их в чашу.
3. Накройте чашу крышкой с колпачком-заглушкой (рис.1) и поместите ее в моторный блок прибора (рис.2). Зафиксируйте, повернув по часовой стрелке. Попробуйте приподнять чашу, чтобы убедиться, что она устойчиво зафиксирована.
4. Подключите прибор к сети питания. После подключения прибора к сети питания индикатор функции OFF и сенсорные кнопки автоматических режимов будут мигать. Красный индикатор перестанет мигать, после того как чаша будет правильно установлена и зафиксирована.
5. Поверните регулятор в положение ON, и загорится белый индикатор, который сообщает о готовности к работе.

**ВАЖНО!**

Стеклоянная чаша используется для приготовления только жидких напитков. Запрещается использовать ее для измельчения сухих ингредиентов, таких как орехи, сахар, бобовые и другие.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

В ручном режиме воспользуйтесь ручкой переключения режимов. Она позволяет выбирать различные степени скорости, начиная от самой низкой 1 до максимальной 10.

ВНИМАНИЕ! Выбор скорости работы блендера возможен только в ручном режиме. Предлагаемые программы на сенсорной панели работают в автоматическом режиме.

1. Из положения ON поверните ручку до желаемого значения скорости.
2. По достижении желаемого результата поверните ручку в положение OFF и отключите прибор от сети питания. Убедитесь, что блендер прекратил работу, и ножи в чаше не вращаются.
3. Снимите чашу, повернув ее против часовой стрелки. Снимите крышку и перелейте измельченные продукты.

ВНИМАНИЕ!

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.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

На сенсорной панели прибора Вы можете выбрать желаемый режим для приготовления смузи, сока, пюре, десерта, а также колки льда или очистки блендера.

ВАЖНО!

Вышеописанные режимы имеют автоматически настроенную скорость и время работы. Переключать скорость при помощи ручки переключения режимов не нужно!

1. Подключите прибор к сети и поверните ручку переключения режимов в положение ON.
2. Выберите необходимую программу на сенсорной панели и коснитесь соответствующей кнопки.
3. Блендер запустит автоматическую программу. Дождитесь ее окончания.
4. По достижении желаемого результата поверните ручку в положение OFF и отключите прибор от сети питания. Убедитесь, что блендер прекратил работу, и ножи в чаше не вращаются.
5. Снимите чашу, повернув ее против часовой стрелки. Снимите крышку и перелейте измельченные продукты.

ВНИМАНИЕ!

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.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ

1. Смузи

Чтобы приготовить смузи, подготовьте ингредиенты, поместите их в чашу, добавьте необходимое количество жидкости. Установите чашу и закройте ее крышкой.

Поверните кнопку запуска по часовой стрелке в положение ON и нажмите кнопку «Смузи». Устройство запустит программу и остановится после работы на максимальной скорости в течение 60 секунд.

2. Сок

Для приготовления сока подготовьте ингредиенты, поместите их в чашу, добавьте необходимое количество жидкости. Установите чашу и закройте ее крышкой.

Поверните кнопку запуска по часовой стрелке в положение ON и нажмите кнопку «Сок». Устройство запустит программу из 4 циклов, в котором будут чередоваться 2 секунды работы и 2 секунды паузы. Затем прибор будет работать еще 40 секунд. Общее время программы – 56 секунд.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3.Пюре

Этот режим идеально подходит для приготовления супов-пюре, детского питания или соусов. Поверните кнопку запуска по часовой стрелке в положение ON и нажмите кнопку «Пюре». Блендер выполнит 10 циклов, каждый из которых будет включать 2 секунды работы и 2 секунды паузы попеременно. Затем блендер будет работать непрерывно еще 30 секунд. Общее время программы – 70 секунд.

4.Десерт

В этом режиме удобно смешивать и взбивать замороженные ингредиенты для приготовления мороженого. Поверните кнопку запуска по часовой стрелке в положение ON и нажмите кнопку «Десерт». Блендер выполнит 10 циклов, каждый из которых будет включать 2 секунды работы и 3 секунды паузы. Затем устройство запустит 17 секунд непрерывной работы. После этого блендер будет работать еще 5 циклов – 1 секунда работы, 2 секунды паузы. Далее последуют еще 17 секунд непрерывной работы. Общее время программы – 99 секунд.

5.Лед

Режим предназначен для колки льда. Для включения режима подготовьте лед и прибор согласно инструкциям выше и коснитесь кнопки «Лед». Блендер будет работать следующими циклами: 3 секунды работа – 4 секунда пауза, 2 секунды работа – 2 секунды пауза, 3 секунды работа – 3 секунды пауза, 4 секунды работа – 3 секунда пауза, 4 секунды работа – 2 секунды пауза. Затем прибор будет работать 10 секунд непрерывно. Общее время программы – 40 секунд.

6.Очистка

Налейте в блендер 500 мл теплой воды. Поверните кнопку запуска по часовой стрелке в положение ON и нажмите кнопку «Очистка». Блендер выполнит 6 циклов, чередуя 3 секунды работы и 3 секунды паузы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТАЛЬНОЙ ЧАШИ ДЛЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ

ВАЖНО!

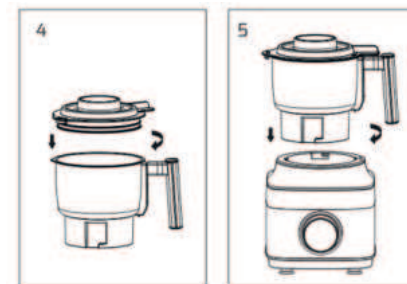
Стальная чаша используется только для измельчения сухих ингредиентов. Запрещается использовать ее для приготовления жидких напитков.

1. Подготовьте продукты и поместите их в чашу.
2. Закройте чашу крышкой, защелкнув фиксаторы чаши и крышки по часовой стрелке (рис.4). Убедитесь, что предохранительный замок крышки надежно защелкнулся.

ВАЖНО!

Блендер не начнет работу, если крышка не полностью зафиксирована на чаше. Зафиксируйте крышку до щелчка.

3. Поместите чашу в моторный блок прибора и зафиксируйте, повернув по часовой стрелке (рис.5).
4. Подключите прибор к сети и поверните ручку переключения режимов до желаемой скорости.





ЭКСПЛУАТАЦИЯ

RU

5. По достижении желаемого результата поверните ручку в положение OFF и отключите прибор от сети питания. Убедитесь, что блендер прекратил работу и ножи в чаше не вращаются.
6. Снимите чашу, повернув ее против часовой стрелки. Снимите крышку и перелейте измельченные продукты.

ВНИМАНИЕ!

- При неправильной эксплуатации устройства система защиты от перегрева автоматически отключает питание для обеспечения безопасности. Необходимо отключить прибор от сети питания и подождать час перед повторным использованием для полного остывания.
- Продолжительность непрерывной работы не должна превышать 2 минут. Интервал между включениями прибора должен составлять не менее 1-2 минут.
- Не приводите прибор в работу без содержимого внутри.
- Не кладите в блендер горячие продукты. Дайте им остыть перед погружением и переработкой.
- При измельчении твердых ингредиентов убедитесь, что они полностью покрывают ножи.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы загрязнения в чаше не засохли и не повлияли на дальнейшую эксплуатацию прибора, его очистку необходимо производить сразу после использования. Для очистки внутренней части чаши используйте режим «Очистка» .

1. Налейте в чашу 500 мл теплой воды и включите прибор в режиме «Очистка».
2. Дождись, пока автоматическая программа завершит работу.
3. Выключите прибор и отключите его от сети питания.
4. Снимите чашу, вылейте использованную воду и ополосните чашу под проточной водой. Высушите.
5. Корпус блендера протрите влажной тканью и вытрите насухо. Запрещается опускать корпус в воду, мыть в посудомоечной машине или под проточной водой.
6. После очистки прибора необходимо высушить и убрать на хранение в сухое, прохладное и вентилируемое место вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

ПРИМЕЧАНИЕ

В случае сложных загрязнений добавьте в воду 1 каплю нейтрального жидкого моющего средства.

ВНИМАНИЕ!

- Во время мытья следите за тем, чтобы вода не попадала в электроразъемы на днище чаши. При установке чаши на корпус блендера убедитесь, что электроразъемы абсолютно сухие и чистые – в противном случае это может вызвать короткое замыкание и повреждение прибора.
- Не используйте для очистки блендера или чаши абразивные чистящие средства или чистящие средства с агрессивным составом, металлические мочалки или щетки.



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
		Отключите устройство от сети, произведите его разборку, освободите чашу от избыточного количества продуктов.
	Перегрев двигателя	Сделайте перерыв в работе, дайте охладиться двигателю в течение 1 часа
		Не превышайте максимально допустимое время непрерывной работы от 15 секунд до 2-х минут , в зависимости от вида продуктов.
		В процессе работы с большим количеством продуктов соблюдайте интервал между включениями прибора не менее 1-2 минут .
Посторонний звук или сильная вибрация во время работы	Прибор установлен на неровной или неустойчивой поверхности	Всегда устанавливайте устройство на ровную твердую поверхность
	Использование твердых продуктов без добавления жидкости	Появление постороннего шума допускается. Добавьте необходимое количество жидкости.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность.....	2400 Вт
Номинальное напряжение.....	~220-240 В, 50/60 Гц
Тип двигателя.....	АС
Количество автоматических режимов.....	6
Количество скоростей.....	10
Объем стеклянной чаши.....	1,5 л
Объем чаши для измельчения.....	0,5 л
Материал чаш.....	высокопрочное закаленное стекло/нержавеющая сталь
Материал корпуса.....	нержавеющая сталь и пластик
Защита от перегрузки и перегрева.....	да
Блокировка при неправильной сборке.....	да
Габаритные размеры.....	191,3x202,3x408 мм
Вес (нетто/брутто).....	5,16/6,16 кг
Длина шнура.....	1 м
Цвет.....	стальной

ПРИМЕЧАНИЕ

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

УТИЛИЗАЦИЯ



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

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.

ИМПОРТЕР: ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН"
 Адрес: 119530, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Очаково-Матвеевское, ш. Очаковское, д. 36, стр. 2, помещ. 14.
 Email: zigmundstain.company@mail.ru
 Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH
 Zobelitzstr. 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.



**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