Zigmund & Shtain

Инструкция по эксплуатации



Измельчитель
CH-50 R

RU



Уважаемый покупатель!
Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **измельчителя CH-50 R**. 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
Подготовка к работе....8
Общий вид....9
Эксплуатация....10
Очистка и обслуживание....14
Возможные проблемы и способы их устранения....15
Технические характеристики....17
Утилизация....17
Рецепты
Аджика....19
Томатно-базиликовый суп....20
Куриные котлеты с грибами....21
Котлеты рубленые из свинины....22
Котлеты рыбные....23
Фрикадельки говяжьи....24
Голубцы ленивые....25
Нежный печеночный паштет....26

Zigmund & Shtain

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Корпус (блок электродвигателя) ..... 1шт.
2. Чаша ..... 1шт.
3. Крышка чаши ..... 1шт.
4. Съемный нож ..... 1шт.
5. Нескользящий коврик ..... 1шт.
6. Руководство по эксплуатации ..... 1шт.
7. Гарантийный талон ..... 1шт.

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

Измельчитель CH-50 R – это компактный функциональный кухонный прибор, призванный значительно облегчить домашний труд. Он выполняет функции сразу нескольких самых необходимых приборов: мясорубки, блендера и миксера.

Высокая мощность 1000 Вт позволит за несколько секунд справится не только с орехами, овощами, фруктами, но и **измельчить мясо до состояния фарша**. Измельчитель также предлагает режим колки льда.

4 автоматические программы обеспечивают оптимальную скорость и время работы измельчителя для достижения наилучшего результата.

6 острых лезвий справляются даже с плотными продуктами, обеспечивая равномерное измельчение без крупных кусков.

Объем стеклянной чаши 3 л – отличный выбор для семьи! Вы сможете приготовить сразу несколько порций, не делая работу в несколько заходов. Емкость изготовлена из закаленного стекла — одного из самых экологичных материалов, который не впитывает запахи и не окрашивается.

Встроенная защита от перегрева предотвращает прибор от перегрузок, что продлевает срок службы двигателя и всей системы в целом.

Готовьте любимые блюда быстрее и проще с измельчителем CH-50 R от Zigmund&Shtain!



- 4 автоматические программы для разных видов продуктов
- Стеклянная чаша 3 л из закаленного стекла
- Ножевой блок с 6-ю острыми лезвиями из н/ж стали
- Нескользящее кольцо
- Удобная сенсорная панель



4 автоматические программы



Чаша 3 л из закаленного стекла



6 острых лезвий из н/ж стали

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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.
- 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 прибора, 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 включенное в сеть устройство без присмотра.
- Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали в работающий прибор.
- Используйте только ножи, входящие в комплектацию. При использовании ножей других производителей вы лишаетесь гарантии.
- 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 прибор не работал в холостом режиме.
- Не допускайте работу устройства в режиме перегрузки. Соблюдайте нормы загрузки ингредиентов и временные интервалы работы, указанные в инструкции.
- **Во избежание повреждения прибора не обрабатывайте в нем очень твердые продукты, такие как кости, косточки фруктов и замороженные продукты. Не измельчайте в нем сухие и твердые продукты: крупы, бобовые, зерна кофе и пр.**
- Не обрабатывайте в чаше измельчителя горячие продукты, предварительно охладите их.
- Разбирайте прибор, извлекайте продукты только после полной остановки двигателя прибора и его отключения от сети.
- Всегда отключайте устройство от сети перед сборкой, очисткой, перемещением и по окончании работы. Включайте прибор в сеть только тогда, когда он полностью собран.

ВНИМАНИЕ!

- Для продления срока службы продолжительность работы прибора не должна превышать 15-30 секунд. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее 2-3 минут. Несоблюдение указанных интервалов может привести к повреждению электродвигателя.
- После 30 секунд непрерывной работы с твердыми продуктами на максимальной скорости требуется перерыв около 10-15 минут до полного остывания двигателя.

- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте блок электродвигателя в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- 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.
- Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора, его внутренняя поверхность, а также внутренняя поверхность редуктора электродвигателя 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.

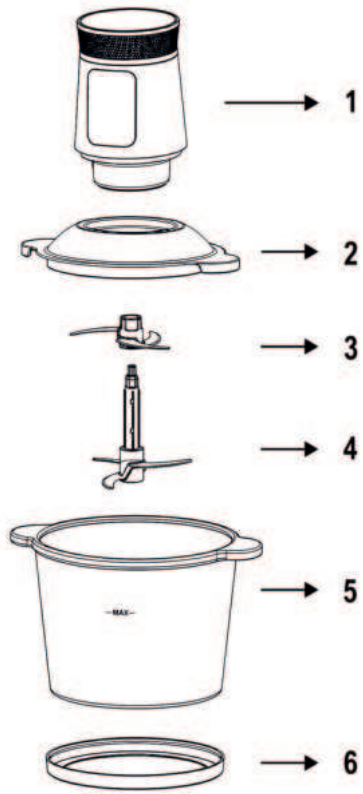
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- 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 измельчителя 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 измельчителя с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Перед началом использования с помощью мягкого моющего средства тщательно промойте все части, которые будут контактировать с продуктами. Хорошо просушите прибор и соберите его согласно инструкции.
- Перед началом работы убедитесь, что прибор правильно собран и все его части надежно зафиксированы.
- Установите измельчитель на ровную устойчивую поверхность.
- Ваш прибор готов к работе. Желаем Вам приятного использования!

ОБЩИЙ ВИД



1. Корпус электродвигателя с сенсорным дисплеем
2. Защитная крышка чаши
3. Дополнительный нож
4. Основной нож
5. Стеклянная чаша 3 л
6. Нескользящее кольцо



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Данный измельчитель:

- Используется для измельчения мяса, фруктов, овощей, а также сухих, но не очень твердых продуктов (например, орехов).
- Может работать как с добавлением жидкости, так и без нее.
- Возможна колка льда.
- **Не применятся для измельчения очень твердых продуктов, таких как кости, косточки фруктов и замороженные продукты, а также не подходит для измельчения твердых и сухих продуктов: круп, бобовых, зерен кофе и пр.**

ВНИМАНИЕ!

Обращайтесь с ножами аккуратно, поскольку они очень острые. Держите ножи только за пластиковую часть.

1. Поставьте корпус электродвигателя на нескользящее кольцо. Убедитесь, что измельчитель установлен на ровной поверхности.
2. Установите нож на штифт в середине чаши.
3. Поместите подготовленные продукты в чашу измельчителя.
4. Закройте чашу защитной крышкой.
5. Сверху установите блок электродвигателя в разъем на крышке чаши. Убедитесь, что он надежно зафиксирован.
6. Подключите вилку сетевого шнура питания к розетке и приступайте к работе.

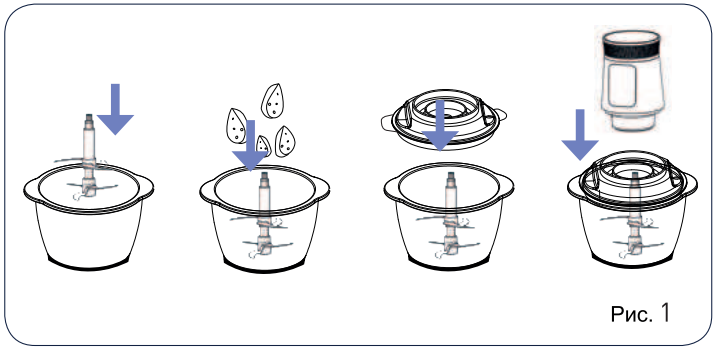


Рис. 1

7. Выберите желаемую автоматическую программу или установите скорость вручную. Подробная информация о ручном и автоматических режимах указана на следующих страницах.
8. По окончании работы дождитесь полной остановки ножей и отключите прибор от сети.
9. Снимите блок электродвигателя с крышки, откройте крышку.
10. Аккуратно извлеките из чаши сначала нож, затем продукты.

ВНИМАНИЕ!
Если прибор собран неправильно, то он не включится и работать не будет. В этом случае разберите, а затем снова соберите прибор, строго следуя вышеописанным указаниям инструкции.

ПРИМЕЧАНИЕ
Если в процессе работы продукты прилипают к стенкам или неравномерно распределяются внутри чаши, остановите измельчитель, отключите питание и ложкой или специальной лопаткой снимите налипшие продукты со стенок, равномерно расположите их в чаше, после чего продолжите работу.

ВАЖНО!
- Перед тем как поместить продукты в чашу, сначала всегда устанавливайте ножевой блок.
- Вынимайте ножевой блок только после полной остановки ножей!

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

На сенсорной панели прибора Вы можете выбрать автоматический режим, необходимый для измельчения конкретных видов продуктов.

Режимы имеют автоматически настроенную скорость и рекомендуемое время измельчения, отображенное на дисплее.

Коснитесь необходимой кнопки на сенсорной панели и нажмите на кнопку включения на верхней части корпуса измельчителя (T), не отпуская ее до истечения времени на дисплее.

ВАЖНО!
Измельчитель работает в импульсном режиме и останавливается, как только Вы отпустите кнопку включения.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Программа	Виды продуктов	Время работы	Скорость измельчения
	Овощи, фрукты, зелень	30 секунд	Низкая
	Мясо (без костей)	20 секунд	Средняя
	Орехи, печенье, хлеб	30 секунд	Высокая
	Кубики льда	30 секунд	Высокая

РУЧНОЙ РЕЖИМ

Если Вы не желаете пользоваться ни одной из программ, можно настроить скорость вручную – от минимальной 1 до максимальной 25.

1. Для этого прокрутите корпус измельчителя так, чтобы специальная отметка осталась напротив желаемого значения скорости.
2. Нажмите на кнопку включения, чтобы начать работу, и удерживайте ее, пока не достигнете желаемого результата.





ВАЖНО!
Максимальное время непрерывной работы прибора не должно превышать 30 секунд!

ВАЖНО!

- Никогда не превышайте отметку «MAX».
- Рекомендуемое время непрерывной работы – 10-20 секунд. Максимальное время непрерывной работы не должно превышать 30 секунд.
- Между рабочими циклами делайте перерыв не менее 2-3 минут.
- После 30 секунд непрерывной работы с твердыми продуктами на максимальной скорости требуется перерыв около 10-15 минут до полного остывания двигателя.

- Перед измельчением нарежьте продукты на куски размером не более 2х2 см и очистите от костей, сухожилий, крупных жил и кожуры.
- Для получения более однородной (пюреобразной) консистенции при недостаточной влажности перерабатываемых продуктов добавьте небольшое количество любой жидкости, не превышая половину рабочего объема чаши.
- Допускается использование измельчителя для колки небольших кусков льда. Загружаемые куски льда должны быть размером не более 1х2 см, и их загрузка не должна превышать отметку «MAX» на стенке чаши.

Вид продуктов	Макс. количество	Макс. время обработки	Подготовка
Мясо	350-500 г	15-20 с	Удалите кости и сухожилия, нарежьте на куски 2х2 см
Зелень	300-400 г	15-20 с	Удалите крупные стебли
Орехи	350-450 г	15-20 с	Очистите от скорлупы
Сыр	300-400 г	10-15 с	Нарежьте на куски 2х2 см
Хлеб	300-400 г	15-20 с	Нарежьте на куски 2х2 см
Вареные яйца	8-10 шт	10-15 с	Разрежьте пополам или на четвертинки
Овощи	350-500 г	15-20 с	Нарежьте на куски 2х2 см
Печенье	350-500 г	10-15 с	Поломайте на некрупные кусочки
Фрукты и ягоды	500 г	10-20 с	Удалите крупные стебли

ВНИМАНИЕ!

Прибор оснащен системой автоматического отключения при перегреве. Срабатывание автоматического отключения сигнализирует о превышении рекомендуемого времени работы. Если во время работы двигатель неожиданно остановился, отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. После подключения к электросети прибор будет готов к работе.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Рекомендуется производить очистку прибора сразу же после использования.
- Перед очисткой отключите устройство от сети и извлеките шнур питания из розетки.
- Удалите остатки продуктов из чаши.
- Все части, находившиеся в контакте с продуктами, вымойте теплой водой с мягким моющим средством, затем ополосните их чистой теплой водой и хорошо высушите.
- Протрите внешнюю поверхность блока электродвигателя прибора мягкой влажной тканью и высушите. Не погружайте блок электродвигателя в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

Погружать моторный блок в воду или помещать его под струю воды.

ВНИМАНИЕ!

- Ножи измельчителя очень острые. Пожалуйста, будьте предельно внимательны и осторожны при их очистке. Рекомендуем использовать для этого щеточку, чтобы избежать порезов.
- Съемные ножи не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если пластиковые части окрасились соком от продуктов, перед мытьем протрите их тканью, смоченной растительным маслом.
- Чашу и крышку разрешается мыть в посудомоечной машине при температуре не выше 60°C.

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.
	Устройство собрано неправильно	Убедитесь, что прибор правильно собран и все его части надежно зафиксированы
Недостаточное измельчение продуктов, неоднородная консистенция полученной массы	Налипание продуктов на стенки чаши	Отодвиньте неизмельчённые кусочки со стенок к центру чаши при помощи пластиковой лопатки, входящей в комплект, соберите прибор и снова включите его.
	Слишком твердые или сухие продукты	Для получения более однородной (пюреобразной) консистенции добавьте небольшое количества любой жидкости.
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.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Способ устранения
Остановка двигателя во время работы	Перегрузка чаши продуктами, наматывание волокон на нож	Всегда нарезайте продукты небольшими кусками, согласно указаниям инструкции.
		Отключите устройство от сети, произведите его разборку, освободите чашу от избыточного количества продуктов и/или нож от волокон.
	Перегрев двигателя	Сделайте перерыв в работе, дайте охладиться двигателю в течение 2 минут.
		Не превышайте максимально допустимое время непрерывной работы - 30 секунд, в зависимости от вида продуктов.
		В процессе работы с большим количеством продуктов соблюдайте интервал между включениями прибора не менее 2-3 минут.
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
	Большой объем используемых продуктов	Проверьте не превышает ли объем продуктов отметки **MAX**, освободите чашу от избыточного количества продуктов

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	1000 Вт
Номинальное напряжение	~220-240 В, 50/60 Гц
Макс. скорость	3500 об/мин
Мин. скорость	2800 об/мин
Объем чаши	3 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал чаши	стекло
Количество лезвий	6
Автоблокировка при неправильной сборке	да
Защита двигателя от перегрузки	да
Габаритные размеры	333x220x194 мм
Размеры прибора	197,6x197,6x282,8 мм
Вес (нетто/брутто)	2,455 кг/2,675 кг
Длина сетевого шнура	1 м
Цвет	стальной

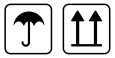
ПРИМЕЧАНИЕ

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.



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: zigmundshtain.company@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

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.


ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ

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 чашу измельчителя, добавить соль и измельчить. Готовую аджику хранить в холодильнике.

Совет:

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





Томатно-базиликовый суп

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 чаше измельчителя. Полученную 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. Готовый суп украсить листьями базилика и подавать с чесночными гренками.

Совет:

Чтобы суп был густым и наваристым, добавьте небольшое количество воды. Если хотите, чтобы суп получился более жидким, увеличьте количество воды и специй.

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 чаше измельчителя. Грибы промыть, нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле до полуготовности. Шампиньоны также измельчить в чаше прибора и смешать с куриным 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.





Котлеты рубленые из свинины

Ингредиенты:

- 500 г нежирной свинины
- 2-3 кусочка черствой булки
- 1 яйцо
- 1 головка лука
- Соль, перец
- Мука
- Растительное масло

Приготовление:

Лук очистить и мелко нарезать, обжарить до прозрачности. Булку замочить в воде, отжать. Мясо нарезать на кусочки. Мясо и лук измельчить в чаше измельчителя. Переложить фарш в отдельную ёмкость, добавить булку, яйцо, перец, соль, еще раз тщательно перемешать. Из получившегося фарша сформировать котлеты, обвалять их в муке и обжарить на растительном масле до готовности.

Котлеты рыбные

Ингредиенты:

- 500 г филе белой рыбы
- 1 яйцо
- 3-4 ст. л. муки
- Соль, перец
- Зелень
- Панировочные сухари
- Растительное масло

Приготовление:

Филе рыбы и свежую зелень измельчить в чаше измельчителя. Переложить полученную рыбную массу в отдельную ёмкость, добавить яйцо, муку, столовую ложку растительного или оливкового масла, соль и молотый перец. Сформировать небольшие котлетки, предварительно смочив руки. Каждую котлетку обвалять в муке или панировочных сухарях и обжарить на растительном масле до готовности.





Фрикадельки говяжьи

Ингредиенты:

- 500 г говядины
- 1 яйцо
- 1 головка лука
- 2 куска черствого белого хлеба
- Соль, черный молотый перец

Для соуса: томатная паста, сметана, майонез, мука

Приготовление:

Мясо нарезать небольшими кусочками и измельчить в чаше измельчителя вместе с луком. Переложить фарш в отдельную ёмкость, добавить предварительно замоченный белый хлеб, яйцо, перец, соль, еще раз тщательно перемешать. Из получившегося фарша сформировать небольшие шарики, обвалять их в муке и слегка обжарить на растительном масле.

Для приготовления соуса смешать в равных количествах томатную пасту, муку, сметану и майонез. Если соус получился густым, его можно разбавить необходимым количеством кипяченой воды. Залить фрикадельки соусом и тушить до готовности.

Совет:

В качестве гарнира к фрикаделькам подают отваренную пасту, рис или пюре.

Голубцы ленивые

Ингредиенты:

- Кочан капусты
- 250 г свинины
- 250 г говядины
- 2 головки лука
- 1 морковь
- 1/2 стакана отваренного риса
- 1 стакан сметаны
- Соль, перец

Приготовление:

Мясо нарезать на кусочки и измельчить в чаше измельчителя. В подходящей посуде на растительном масле обжарить нарезанные соломкой лук и морковь, добавить подготовленные фарш и рис, все перемешать и тушить 20 минут. Затем посолить, поперчить, добавить специи по вкусу, перемешать и залить сметаной, разбавленной с водой, тушить ещё 15-20 минут.

Совет:

Для получения более острого соуса сметану можно смешать с кетчупом или томат-пюре.





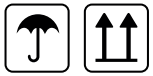
Нежный печеночный паштет

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 чаше прибора измельчить овощи и готовую печень, добавить соль, перец, оставшееся сливочное масло и тщательно перемешать. Готовый паштет охладить в холодильнике, при подаче на стол украсить свежей зеленью.



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: zigmundshtain.company@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.

Zigmund & Shtain

техника со вкусом