Zigmund & Shtain

Руководство по эксплуатации

Мясорубка
ZMG-046



Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **электрической мясорубки ZMG-046**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!



СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки 4
Гарантийные обязательства 5
Краткое описание 6
Меры предосторожности 9
Перед началом использования 12
Общий вид 13
Панель управления 14
Эксплуатация 15
Очистка и обслуживание 22
Возможные проблемы и способы их устранения 23
Технические характеристики 24
Рецепты 25
Утилизация 31

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Блок электродвигателя (корпус).....1 шт
2. Корпус головки мясорубки (рабочий блок).....1 шт
3. Лоток для подачи продуктов.....1 шт
4. Шнек.....1 шт
5. Крестообразный нож.....1 шт
6. Фиксирующая гайка головки мясорубки.....1 шт
7. Дисковая решетка.....3 шт
8. Насадка для кеббе.....2 шт
9. Насадка для колбас.....1шт
10. Толкатель.....1 шт
11. Руководство по эксплуатации.....1 шт
12. Гарантийный талон.....1шт

- **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



Электрическая мясорубка ZMG-046 от компании Zigmund&Shtain с **сенсорным дисплеем** – это функциональный кухонный прибор, призванный облегчить домашний труд любой хозяйки. **Максимальная мощность 2700 Вт** перерабатывает 2,7 кг/мин, позволяя быстро и качественно перекрутить мясо и приготовить любимые домашние блюда: котлеты, пельмени, сосиски и многие другие.

Кованый **нож из нержавеющей стали** с лазерной заточкой эффективно измельчает любое мясо, а металлическое соединение двигателя со шнеком гарантирует повышенную прочность и устойчивость к большим нагрузкам.

Расширенная комплектация включает 3 диска для крупного, среднего и мелкого измельчения, а также насадки для приготовления кеббе, зраз и колбасных изделий. Такой набор позволит хозяйке реализовать любые эксперименты на кухне и порадовать семью вкусными и полезными домашними блюдами!

Мясорубка ZMG-046 имеет **4 автоматических режима**, для каждого из которых подобрана оптимальная скорость в зависимости от типа мяса.

Функция «Реверс» позволяет быстро, не разбирая мясорубку, прочистить ее от застрявших продуктов.

Мощный двигатель **защищен от перегрузок и перегрева** – при наматывании жил на шнек прибор автоматически отключается, гарантируя безопасность и долгий срок использования мясорубки.

Удобная сенсорная панель обеспечивает интуитивное и простое управление, а **стильный металлический корпус** не только вписывается в дизайн любой кухни, но и гарантирует высокую износостойкость, долговечность и гигиеничность прибора.

МЯСОРУБКА ZMG-046 – НЕЗАМЕНИМАЯ ПОМОЩНИЦА НА ВАШЕЙ КУХНЕ!
ГОТОВЬТЕ БЫСТРО И С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

ПРЕИМУЩЕСТВА

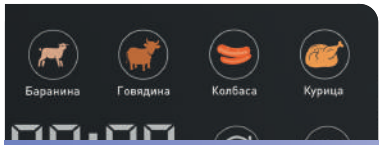
- Максимальная мощность 2700 Вт
- Высокая производительность 2,7 кг/мин
- Расширенная комплектация
  3 диска-насадки для мяса
  2 насадки для кеббе
  1 насадка для колбасных изделий
- 4 автоматических режима для фарша
- 6 режимов скорости
- Функция «Реверс» против застревания мяса
- Удобное сенсорное управление
- Защита двигателя от перегрева и перегрузки



3 диска Ø 3/5/8 мм из н/ж стали



Насадки для колбасных изделий



4 автоматических режима для фарша



6 режимов скорости



Металлическое соединение двигателя со шнеком



Сенсорное управление



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.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Перед включением мясорубки в сеть убедитесь, что сетевой шнур и электрическая розетка не имеют повреждений и обеспечивают надежный контакт.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Избегайте контакта с движущимися частями устройства. Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали в работающую мясорубку.
- 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.
- Для эффективной работы прибора не перегружайте раструб мясом, следите за тем, чтобы при подаче мяса не возникало заторов - в этом случае используйте функцию «Реверс».
- Будьте аккуратны при обращении с острым ножом прибора. Ни в коем случае не прикасайтесь к ножу, когда прибор включен в сеть.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Для подачи продуктов обязательно используйте толкатель, входящий в комплект. Во избежание травм запрещено проталкивать продукты в горловину раструба пальцами.
- Не измельчайте в мясорубке кости, орехи в скорлупе, фруктовые косточки и другие твердые продукты или предметы.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и его внутренняя часть 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.

ВНИМАНИЕ!

Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 5 минут. После непрерывного использования прибора в течение данного периода времени выключите ее. Повторное включение произведите после охлаждения двигателя не ранее чем через 10 минут.

ВАЖНО!

- **Не погружайте блок электродвигателя (корпус мясорубки) в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.** При необходимости протрите загрязнения на корпусе влажной тряпкой, а затем хорошо просушите.
- **Съемные металлические части мясорубки запрещено мыть в посудоемочной машине**, т.к. под воздействием агрессивных чистящих средств они могут потемнеть.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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.
- Для безопасной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края. Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания. Не производите самостоятельно замену шнура - обратитесь в сервисный центр.
- При отключении сетевого шнура от сети тяните за вилку, а не за шнур.

ВНИМАНИЕ!

Во избежание получения травмы разборку мясорубки, извлечение ножа, шнека и продуктов производите только после отключения прибора от сети.

- При обнаружении дефектов корпуса, сетевого шнура или аксессуаров немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- В случае возникновения неисправностей в работе устройства, а также при появлении характерного запаха или задымления отключите его от электросети и обратитесь в сервисную службу.
- 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.

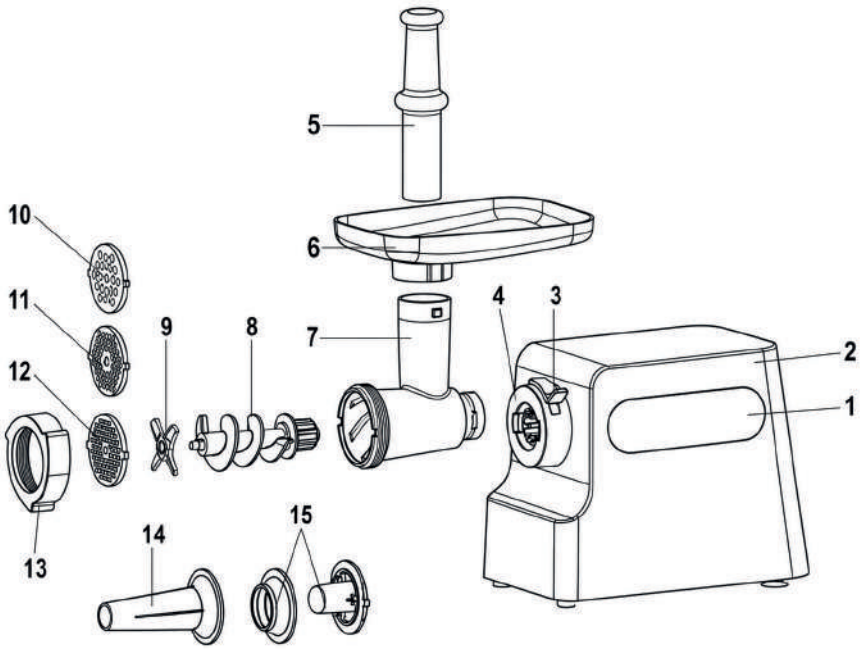
ПРИМЕЧАНИЕ

Если устройство заблокировалось, сначала нажмите кнопку «Пауза», чтобы остановить работу устройства, затем нажмите кнопку «Реверс». Когда застрявшее между шнеком и ножом мясо будет выведено в обратном направлении, устройство вернется к нормальной работе.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

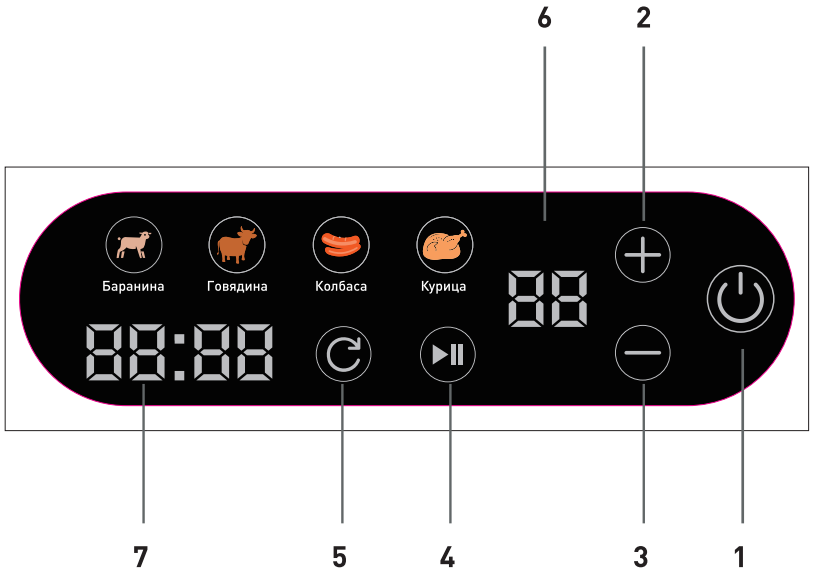
- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- После хранения мясорубки в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования 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 мясорубки с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- Перед первым использованием все детали прибора, соприкасающиеся во время работы с продуктами, необходимо тщательно промыть и просушить.

ОБЩИЙ ВИД



1. Сенсорный дисплей
2. Корпус
3. Ручка блокировки
4. Отверстие для присоединения блока
5. Толкатель
6. Загрузочный лоток
7. Головка мясорубки (рабочий блок)
8. Шнек
9. Режущий нож
10. Дисковая решетка для крупной рубки
11. Дисковая решетка для средней рубки
12. Дисковая решетка для мелкой рубки
13. Фиксирующее кольцо
14. Конусовидная насадка для приготовления колбасных изделий
15. Насадки для кеббе

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



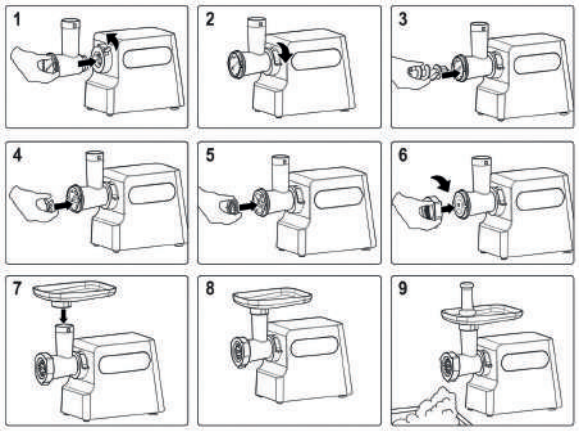
1. Кнопка включения/выключения
2. Кнопка увеличения скорости
3. Кнопка уменьшения скорости
4. Кнопка паузы / пуска
5. Кнопка «Реверс»
6. Скорость работы мясорубки
7. Время работы мясорубки/время работы реверса

ПРИМЕЧАНИЕ

Кнопки «Баранина» - «Говядина» - «Колбаса» - «Курица» обеспечивают автоматическую работу прибора с оптимальной скоростью для конкретного вида фарша.

- Баранина – 5 скорость
- Говядина – 6 скорость
- Колбасы – 3 скорость
- Курица – 4 скорость

СБОРКА



1. Поднимите ручку блокировки на корпусе мясорубки и вставьте рабочий блок (головку мясорубки) в специальное для него отверстие моторного блока (рис.1). Необходимо, чтобы выступы на рабочем блоке мясорубки совпали с углублениями на ее корпусе.
2. После этого опустите ручку блокировки до упора, чтобы зафиксировать рабочий блок (рис.2).
3. Вставьте шнек в рабочий блок мясорубки узким концом внутрь. Возьмитесь за широкий конец шнека и слегка поверните его, пока он не войдет в корпус двигателя (рис.3).
4. Установите нож на конец шнека режущей кромкой наружу (рис.4). Неправильная установка ножа не позволит устройству измельчать мясо.
5. Установите желаемую дисковую решетку поверх ножа, совместив боковые выступы на решетке с пазами на рабочем блоке мясорубки (рис.5).
6. Надежно закрутите фиксирующее кольцо, но не затягивайте его слишком сильно (рис.6).
7. Установите загрузочный лоток на горловину рабочего блока мясорубки (рис.7).
8. После завершения сборки установите мясорубку на ровную, устойчивую поверхность (рис.8). Оставьте свободное пространство для нижней части и окружающих выпускных отверстий. Не блокируйте прибор.
9. Поместите перед мясорубкой подходящую посуду для сбора фарша. Устройство готово к использованию (рис.9).

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время работы следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия, расположенные внизу и по бокам прибора, не перекрывались, обеспечивая охлаждение двигателя.

ВАЖНО!

Запрещается мыть в посудомоечной машине фиксирующее кольцо, загрузочный лоток и рабочий блок мясорубки во избежание появление ржавчины.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Подключите мясорубку к сети. Раздастся звуковой сигнал, а значок включения/выключения ( ) на дисплее начнет мигать красным цветом. После касания значка устройство перейдет в режим ожидания. Содержание экрана будет полностью отображено для начала работы.
2. Коснитесь кнопок "+/-" для выбора необходимой скорости из 6 доступных. Затем нажмите кнопку , чтобы начать работу. Мясорубка издаст звуковой сигнал и начнет вращение.

ВАЖНО!

При выборе автоматического режима «Баранина» / «Говядина» / «Колбаса» / «Курица» скорость устанавливать не нужно! Программа сама определяет оптимальную скорость для измельчения соответствующего вида фарша (описание на стр.14).

ВНИМАНИЕ!

Рекомендуемое время работы без остановки 5 мин.

ФУНКЦИЯ «РЕВЕРС»

Для эффективной работы прибора не перегружайте раструб мясорубки и следите за тем, чтобы при подаче мяса не возникало заторов. В случае застревания мяса используйте «Реверс».

1. В режиме ожидания или в рабочем состоянии коснитесь кнопки «Реверс» ( ) .
2. Она будет периодически мигать, а таймер начнет отсчет времени. Во время работы устройства в обратном направлении будет гореть индикатор .
3. Функция работает в течение 10 секунд, но возможно остановить работу предварительно. Для этого коснитесь кнопки «Реверс» повторно.

ВАЖНО!

В режиме реверса скорость изменить невозможно – прибор работает только на максимальной скорости.

ВНИМАНИЕ!

1. При одновременном нажатии на две любые клавиши, прибор распознает это как ошибочную (нераспознаваемую) операцию, и экран дисплея останется в текущем состоянии.
2. Защита от перегрузки по мощности: когда система обнаруживает, что потребляемая мощность устройства во время работы достигает 1300 Вт, программа автоматически переводит устройство в режим защиты от перегрузки. На экране отображается код «E1», который начинает мигать, и раздается звуковой сигнал.

- В этом состоянии нажатие кнопок и не выполняет никаких функций. Для восстановления работы необходимо нажать кнопку . После устройство должно прийти в режим ожидания через 5 секунд.
- Если после восстановления работы код E1 продолжает постоянно появляться, необходимо разобрать съемную часть мясорубки и прочистить внутри.

3. Код ошибки «E2» означает короткое замыкание в цепи датчика температуры или его неисправность. Отключите прибор от сети и дайте полностью остыть до последующего подключения.
4. При длительной работе устройство может достичь предельной температуры и перейти в режим защиты от перегрева. В этом случае при нажатии кнопки запуска прибор не будет реагировать. Дождитесь, пока температура снизится ниже 60°C, мясорубка автоматически вернется в обычный режим ожидания.

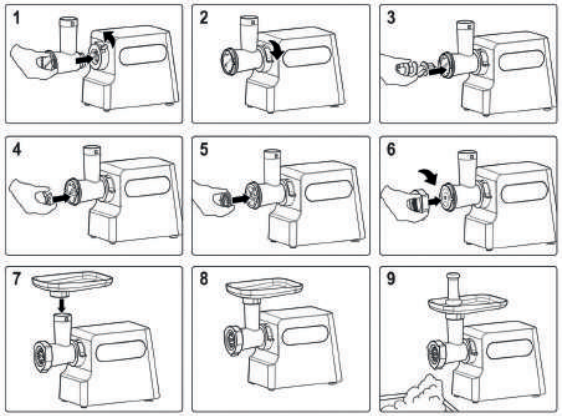
Если ваш прибор внезапно перестал работать:

1. Выньте вилку из розетки.
2. Дайте прибору остыть в течение 60 минут.
3. Подключите его.
4. Снова включите прибор.
5. Обратитесь в авторизованный сервисный центр, если система защиты активируется слишком часто. Не заменяйте термостат самостоятельно, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

1. Соберите прибор в соответствии с инструкцией. Убедитесь, что все детали рабочего блока плотно зафиксированы.
2. Нарежьте мясо кусочками не более 6 см в длину и 2 см в ширину. Тщательно удалите все кости, хрящи и сухожилия. Мясо должно быть полностью разморожено.
3. Подготовьте емкость под выходное отверстие мясорубки для сбора готового фарша.
4. Подключите прибор к сети и коснитесь кнопки включения. Выберите желаемую скорость работы прибора – от 1 до 6. Мясорубка начнет работу – шнек будет вращаться.
5. Постепенно подавайте мясо в загрузочную горловину, используя только толкатель.
6. После окончания работы коснитесь кнопки выключателя и отсоедините шнур питания от сети.



ВАЖНО! Не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами.

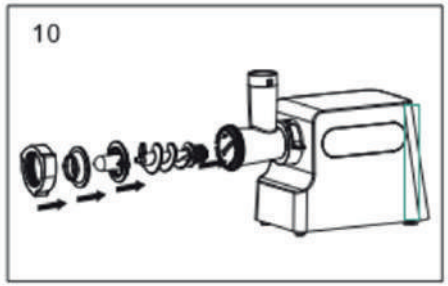
ПРИМЕЧАНИЕ

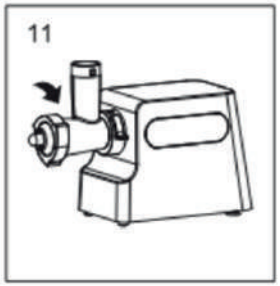
Если во время работы продукты застряли, остановите мясорубку и дождитесь полной остановки шнека. Затем коснитесь кнопки «Реверс». Данный режим работает только в импульсном режиме – удерживайте кнопку до устранения засора.

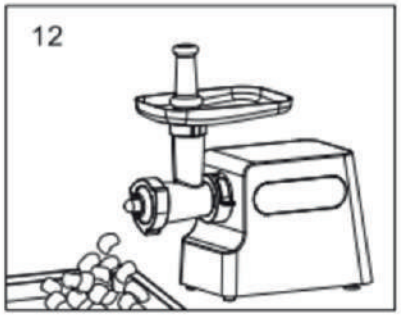
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

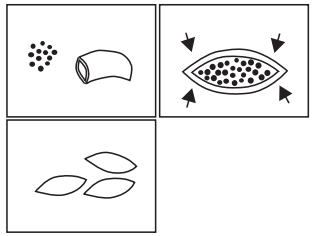
Установка насадки

1. Снимите режущее лезвие и решетку мясорубки, установите насадку Кеббе (рис.10) Эта насадка также имеет щелевые клинья, которые соединяются с головкой мясорубки, и глубокие отверстия, которые соединяются со шнеком.
2. Используйте один палец, чтобы удерживать насадку Кеббе для предотвращения её смещение. Поверните шнек в мясорубке, чтобы он вошел в пазы в редукторе. Затяните гайку должным образом (рис.11).
3. Установите загрузочный лоток на горловину мясорубки и убедитесь, что он надежно закреплен.
4. Поместите подготовленное тесто на загрузочный лоток и подавайте его в мясорубку, используя только толкатель (рис.12).









ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Приготовление

Насадка для кеббе предназначена для формирования полых цилиндрических заготовок из теста, которые затем заполняются начинкой.

1. Приготовьте тесто и замесите его до однородной консистенции. Сформируйте заготовки такого размера, чтобы они свободно проходили через загрузочную горловину мясорубки.
2. Подайте тесто в мясорубку с помощью толкателя. Насадка сформирует полую цилиндрическую оболочку.
3. Разрежьте получившуюся оболочку на отрезки нужной длины.
4. Заполните каждую заготовку подготовленной мясной начинкой и защипните оба конца.

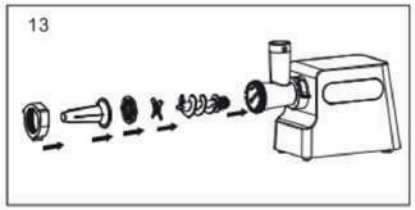
После этого кеббе готовы к дальнейшему приготовлению в соответствии с выбранным рецептом.

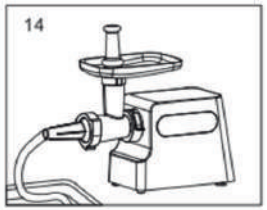


ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС, САРДЕЛЕК, СОСИСОК

Установка насадки

1. Снимите фиксирующее кольцо с мясорубки и установите насадку для приготовления колбас (рис.13).
2. Удерживая насадку рукой, чтобы она не сместилась, правильно затяните гайку (кольцо).
3. Установите загрузочный лоток на горловину мясорубки и убедитесь, что он надежно закреплен.
4. Наденьте заранее подготовленную колбасную оболочку на насадку. Теперь прибор готов к изготовлению колбас (рис.14).





Приготовление

1. Замочите колбасную оболочку в теплой воде до тех пор, пока она не станет мягкой и эластичной.
2. Наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбас и завяжите ее свободный конец.
3. Одной рукой придерживайте оболочку, а другой с помощью толкателя постепенно подавайте фарш в мясорубку.
4. Фарш будет проходить через насадку и равномерно заполнять оболочку.
5. По мере наполнения перевязывайте или перекручивайте оболочку, формируя колбаски нужной длины.



ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой выключите прибор и отсоедините вилку от электрической сети.

ВАЖНО!

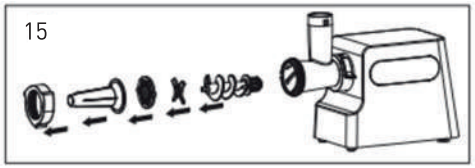
Фиксирующее кольцо, загрузочный лоток и рабочий блок ЗАПРЕЩЕНО мыть в посудомоечной машине, так как под воздействием агрессивных чистящих средств они могут потемнеть.

1. Сначала открутите фиксирующее кольцо, затем снимите дисковую решетку (при необходимости ее можно аккуратно поддеть отверткой), после чего снимите нож со шнека. Режущая кромка ножа очень острая, избегайте прямого контакта с ней. Снимите шнек.
2. Снимите лоток для продуктов. Затем одной рукой нажмите на ручку блокировки, а другой поверните корпус мясорубки под удобным углом. После этого легко снять рабочую головку.
3. Для очистки корпуса используйте только влажную ткань. Его нельзя погружать в воду или промывать под струей воды. После очистки вытрите корпус насухо.
4. Если на деталях, соприкасающихся с продуктами, остались остатки фарша, сначала смойте их под проточной водой. Затем замочите детали в теплой мыльной воде или вымойте их с использованием моющего средства. После этого тщательно ополосните детали чистой водой.
5. После промывки необходимо тщательно вытереть все детали сухой тканью, чтобы предотвратить окисление и потускнение металлических поверхностей.

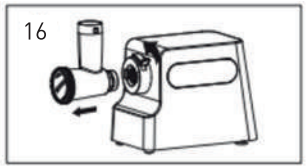
РЕКОМЕНДАЦИЯ

Для сохранение остроты ножа и увеличения срока службы деталей рекомендуется периодически смазывать нож и решетки небольшим количеством растительного масла.

15



16



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 раструба продуктами, наматывание волокон или жил на нож	Всегда нарезайте продукты небольшими кусками, согласно указаниям инструкции.
		Используя функцию Реверс, освободите раструб от избыточного количества продуктов.
		Если функция Реверс не помогает, отключите устройство от сети, произведите его разборку, освободите раструб от избыточного количества продуктов и/или нож и дисковую решетку от волокон.
Остановка двигателя во время работы	Перегрев двигателя	Сделайте перерыв в работе, дайте охладиться двигателю в течение 30 минут.
		Не превышайте максимально допустимое время непрерывной работы 5 минут.
		В процессе работы с большим количеством продуктов соблюдайте интервал между включениями прибора не менее 10-20 минут.
Прибор включен, но фарш не выходит	Съемные части установлены неправильно или не зафиксированы	Отключите прибор от сети и убедитесь в качестве сборки.

Zigmund & Shtain

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальная мощность	2700 Вт
Номинальная мощность	800 Вт
Напряжение	220-240 В, 50-60 Гц
Производительность	2,7 кг/мин
3 режущих диска с отверстиями	3/5/8 мм
Функция реверс	есть
Соединение шнека с двигателем	металлическое
Тип двигателя	AC
Тип управления	сенсорный
Количество скоростей	6
Материал корпуса	металл
Материал лотка	металл
Материал ножа	нержавеющая сталь
Габаритные размеры	166x379x315 мм
Вес (нетто/брутто)	5,3 / 6,3 кг
Длина сетевого шнура	1м
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.


ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ



МЯСОРУБКА
Решетка для средней рубки

ТОМАТНЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Ингредиенты:

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

Приготовление:

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



МЯСОРУБКА
Решетка для средней рубки

РИСОВАЯ ЗАПЕКАНКА С ФАРШЕМ

Ингредиенты:

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

Приготовление:

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





МЯСОРУБКА
Решетка для крупной рубки

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ МИНТАЯ

Ингредиенты:

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

Приготовление:

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



МЯСОРУБКА
Решетка для крупной рубки

КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ С СЮРПРИЗОМ

Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

Совет:

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







МЯСОРУБКА
Решетка для крупной рубки

РАССЫПЧАТОЕ ПЕЧЕНЬЕ

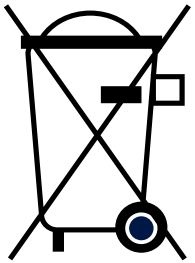
Ингредиенты:

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

Приготовление:

Муку перемешать с содой и солью. Сахар растереть с размягченным сливочным маслом. К сахару с маслом по одному ввести яйца, всыпать 1 столовую ложку муки с содой, добавить ванильный экстракт и тщательно перемешать венчиком. Небольшими порциями всыпать оставшуюся муку, вымесить тесто и сформировать из него шар. Поместить тесто в целлофановый пакет и отправить в морозилку на 15 минут. Противень выстелить бумагой для выпечки. Тесто пропустить через мясорубку, после чего сформировать небольшие кусочки и выложить на противень. Выпекать печенье в разогретой до 180°С духовке 15 минут.

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 и Таможенного Союза.

Zigmund & Shtain

техника со вкусом