

Zigmund & Shtain

МИКСЕР С ЧАШЕЙ ZHM-159

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЦЕПТЫ



МОЩНЫЙ И УДОБНЫЙ





Zigmund & Shtain

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **миксера ZHM-159**.
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	9
Подготовка к работе	9
Общий вид	10
Эксплуатация	11
Очистка и обслуживание.....	17
Возможные проблемы и способы их устранения	17
Технические характеристики	18
Утилизация.....	18
Рецепты.....	19
Фриттата с томатом и сыром.....	20
Ягодный гоголь-моголь.....	21
Шоколадно-кофейный мусс.....	22
Слоёное тесто для выпечки	23



Zigmund & Shtain

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1	Миксер.....	1 шт.
2	Насадка-венчик	2 шт.
3	Насадка-крюк	2 шт.
4	Чаша	1 шт.
5	Подставка с откидным кронштейном	1 шт.
6	Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
7	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

Миксер с чашей ZHM-159 позволяет легко и быстро взбить крем, смешать ингредиенты или замесить тесто. В комплекте идут 2 венчика для взбивания и 2 крюка для замешивания теста. Миксер отличается большой мощностью 700 Вт, надежный DC-двигатель, 5 скоростей для различных видов ингредиентов, Режим Турбо для интенсивной обработки продуктов, стильный дизайн и компактные размеры. Насадки надежно фиксируются на корпусе и легко снимаются при помощи специальной кнопки.

Миксер можно использовать как ручной, так и стационарный. Основное преимущество перед обычным ручным миксером – это отсутствие необходимости длительное время держать его в руке – необходимо только загрузить в чашу ингредиенты, установить прибор на подставку и нажать кнопку. За короткое время прибор обработает большое количество продуктов, замесит тесто, взобьет крем, приготовит мусс, пюре или соус. Он оснащен подставкой с откидным кронштейном и вращающейся во время работы чашей, что обеспечивает равномерное смешивание ингредиентов и получение быстрого и идеального результата.

Миксер ZHM-159 – незаменимый помощник на кухне. Вы будете радовать близких изумительной выпечкой и любимыми блюдами, а сами наслаждаться легкостью и свободой процесса приготовления. Zigmund & Shtain - готовьте быстро и с удовольствием!

2 в 1



РУЧНОЙ + СТАЦИОНАРНЫЙ
МИКСЕР



АВТОМАТИЧЕСКОЕ
вращение чаши

5 скоростей + режим
ТУРБО



ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Высокая мощность 700 Вт** – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- **5 скоростей** для различных видов ингредиентов
- **Режим Турбо** для быстрой и интенсивной обработки продуктов
- **Мощный DC-двигатель** с пониженным уровнем шума
- **4 хромированные насадки:** венчики и крюки для замешивания теста
- **Корпус из высококачественного ABS-пластика:**
 - устойчив к воздействию влаги, пищевых кислот, моющих средств, появлению царапин и загрязнений
 - имеет ровную глянцевую поверхность, «дорогой» внешний вид
- **Устойчивая подставка с откидным кронштейном** для особого удобства в работе
- **Автоматически вращающаяся чаша** для равномерного смешивания ингредиентов
- **Кнопка освобождения насадок:** надежная фиксация на корпусе и легкое снятие после работы
- **Автоотключение при перегреве**





Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством. Сохраните данное руководство для дальнейшего применения. Оно поможет вам грамотно и безопасно использовать прибор.
- 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.
- Насадки предназначены только для обработки пищевых продуктов.
- Перед первым использованием съемные насадки и чашу, соприкасающиеся во время работы с продуктами, необходимо тщательно промыть, а корпус и подставку протереть слегка влажной тряпкой.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Всегда располагайте подставку с чашей на твердой, ровной и устойчивой поверхности.
- Включайте прибор в сеть только тогда, когда насадки зафиксированы на корпусе.
- Не включайте прибор с пустой чашей.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Избегайте контакта с движущимися частями устройства. Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали между работающими насадками. Ни в коем случае не прикасайтесь к насадкам, когда прибор включен в сеть.
- В целях вашей безопасности следите за тем, чтобы руки, волосы, части одежды и любые другие посторонние предметы не попадали в чашу при включенном миксере.





Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- При включенном миксере не погружайте в чашу ложки, лопатки и другие предметы с целью перемешать содержимое чаши – это может вызвать повреждение и поломку прибора.
- При поднятии и опускании откидного кронштейна следите за тем, чтобы в место соединения не попадали пальцы, волосы, части одежды и любые другие посторонние предметы.
- Всегда отключайте устройство от сети по окончании работы, перед сборкой, разборкой, очисткой и перемещением.
- Используйте только насадки, входящие в комплект поставки. При использовании любых других аксессуаров вы лишаетесь гарантии производителя.
- Не смешивайте миксером очень густые смеси, твердые или замороженные ингредиенты (фрукты, овощи, кофейные зерна, лед и пр.).
- Не перегружайте чашу продуктами, следите за уровнем наполнения и консистенцией ингредиентов, следуйте рекомендациям инструкции.

ВНИМАНИЕ!

Продолжительность непрерывной работы не должна превышать 7 минут. После использования прибора в течение данного времени выключите его и дайте электродвигателю охладиться.

- Снимайте насадки только после полной остановки двигателя и его отключения от сети.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте корпус прибора 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.



Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и разъемы были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Для очистки корпуса и подставки используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Очистку и мытье насадок производите только после отсоединения их от корпуса.
- 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.





Zigmund & Shtain

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 миксера 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. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и аксессуаров. Использование миксера с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

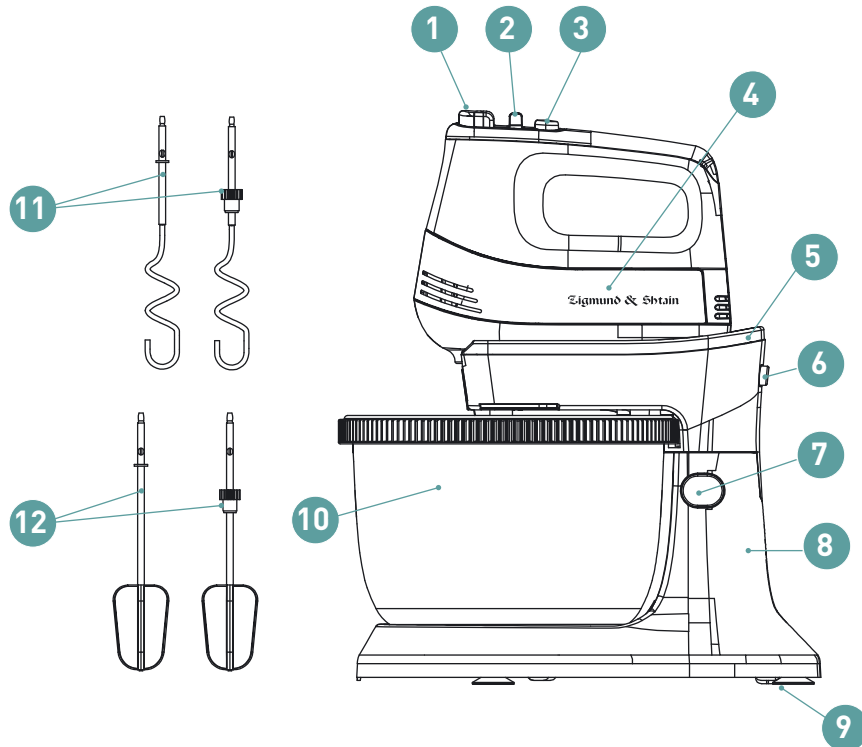
- Перед началом использования с помощью мягкого моющего средства тщательно промойте насадки и чашу, которые будут контактировать с продуктами.
- Подготовьте продукты для взбивания или ингредиенты для смешивания.
- Подготовленные ингредиенты поместите в чашу или любую другую подходящую емкость, довольно глубокую, чтобы брызги не попадали наружу.
- Для достижения наилучшего результата охлажденные ингредиенты (масло, яйца) должны быть комнатной температуры.
- Установите нужные насадки и чашу, в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации.
- Убедитесь, что насадки и чаша правильно установлены и надежно зафиксированы на корпусе.





Zigmund & Shtain

ОБЩИЙ ВИД

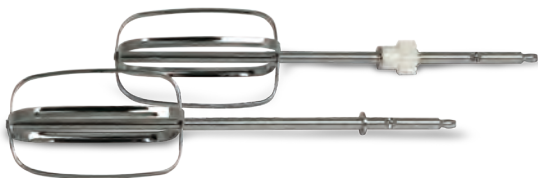


1. Кнопка освобождения насадок
2. Кнопка включения и переключения скоростей
3. Кнопка включения **ТУРБО**-режима
4. Корпус
5. Откидной кронштейн
6. Кнопка отсоединения миксера от подставки
7. Кнопка фиксации откидного кронштейна
8. Подставка
9. Фиксирующие ножки-присоски
10. Чаша
11. Крюки для замешивания теста
12. Венчики для взбивания



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Насадки-венчики предназначены для взбивания крема, сливок, яиц; смешивания жидких ингредиентов; приготовления пюре, соусов, майонеза, коктейлей; замешивания жидкого теста для блинов, оладий и т.д.

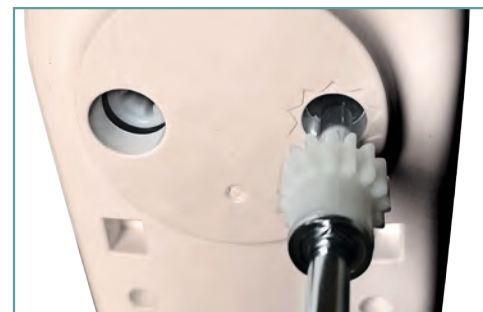


Насадки-крюки предназначены для замешивания более густого теста (дрожжевого, песочного и пр.); перемешивания ингредиентов для салата или фарша.

- Аккуратно проворачивая, установите съемные насадки в разъемы на корпусе до щелчка.

ВНИМАНИЕ!

При установке венчиков и крюков для замеса теста обратите внимание на то, что левый венчик/крюк с ограничителем (диском) на стержне должен быть обязательно установлен в левый разъем (с нанесенным по диаметру контуром), а второй венчик/крюк без ограничителя устанавливается в правый разъем.



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



- Убедитесь, что переключатель скоростей находится в положении «0», после чего вставьте вилку сетевого шнура в розетку и подключите устройство к электросети.
- Возьмите миксер за ручку, опустите головки насадок в чашу или другую емкость с продуктами и установите переключатель скоростей в положение «1».

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы избежать брызг, включайте прибор только после полного погружения в жидкость головок насадок.

- Во время работы держите миксер за ручку в горизонтальном положении и медленно круговыми движениями перемешивайте продукты.
- Всегда начинайте работу с включения скорости «1», затем в процессе можно последовательно переключать на другие скоростные режимы. Для разных видов продуктов выбирайте соответствующие скоростные режимы.


Рекомендуемые скоростные режимы

Скорость	Вид работы
0	Прибор выключен.
1	Старт работы. Перемешивание сухих ингредиентов.
2	Перемешивание. Приготовление соусов, пюре.
3	Замес жидкого теста для блинов, оладий и т. д.
4	Замес плотного теста (дрожжевое, песочное и пр.)
5	Взбивание яиц с сахаром, сливок, белков, воздушного крема



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Если в процессе работы смесь загустевает, переключите на более высокую скорость для достижения наилучшего результата.
- При необходимости для более быстрой и интенсивной обработки продуктов используйте режим **ТУРБО**, для этого нажмите и удерживайте на ручке кнопку «**TURBO**». Включать режим Турбо можно на любой скорости. Используйте режим **ТУРБО** не более 30 секунд, после чего отключите его, отпустив кнопку.
- По окончании работы переведите переключатель скоростей в положение «0», после чего извлеките вилку из розетки и отключите прибор от сети.
- Отсоедините насадки от корпуса. Для этого, слегка придерживая насадки одной рукой, другой нажмите кнопку освобождения насадок  и они легко выйдут из разъемов.

ВНИМАНИЕ!

Продолжительность непрерывной работы не должна превышать 7 минут. После использования прибора в течение данного времени выключите его и дайте электродвигателю охладиться.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не смешивайте миксером очень твердые, крупные и замороженные ингредиенты (фрукты, овощи, крупы, лед и пр.).

ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте осторожность во время работы: никогда не опускайте в емкость с продуктами пальцы или любые предметы (ложки, вилки и пр.), а также внимательно следите за тем, чтобы дети находились вне зоны досягаемости включенного прибора.

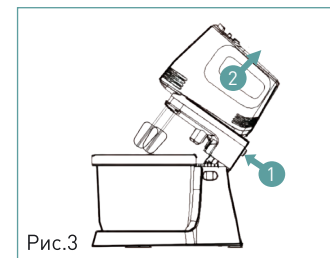
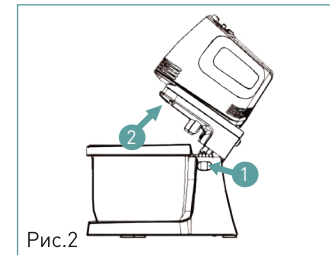
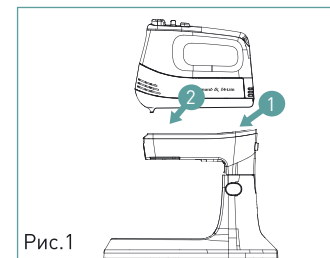


ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДСТАВКИ

Для особого удобства в работе и достижения наилучшего результата можно установить миксер на специальную подставку:

1. Откидной кронштейн должен находиться в горизонтальном положении. Сверху на него установите миксер. Для этого, держа миксер за ручку, совместите прямоугольное отверстие в нижней части миксера с выступом на верхней горизонтальной части подставки. Затем аккуратно с небольшим усилием прижмите и надавите на верхнюю часть миксера до щелчка и зафиксируйте его на подставке. Перед началом работы убедитесь, что миксер установлен правильно и надежно зафиксирован (Рис.1).
2. Нажмите на кнопку фиксации откидного кронштейна и поднимите его вверх вместе с установленным миксером (Рис.2).
3. Установите на миксер необходимые насадки, как описано в соответствующем разделе инструкции.
4. Поместите продукты в чашу и установите ее на подставку.
5. Нажмите кнопку фиксации откидного кронштейна и опустите его вниз до упора.
6. Приступите к работе, как описано в соответствующем разделе инструкции.
7. По окончании работы нажмите на кнопку фиксации откидного кронштейна и поднимите его вверх вместе с установленным миксером.
8. Чтобы отсоединить ручной миксера от подставки, нажмите и удерживайте кнопку отсоединения. Держа миксер за ручку, потяните его вверх (Рис.3).





Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Охлажденные ингредиенты, такие как масло и яйца, должны быть комнатной температуры. Заранее извлеките их из холодильника и дайте нагреться.
2. Чтобы исключить возможность использования испорченных яиц или появления скорлупы в тесте, сначала разбейте яйца в отдельную емкость, а затем добавьте их в смесь.
3. Взбивайте смеси только до необходимой консистенции, указанной в рецепте – не переусердствуйте, иначе это может сказаться на качестве выпечки. Сухие ингредиенты всегда перемешивайте на низкой скорости и до момента, когда они станут однородной массой - необходимости дальнейшего смешивания нет.
4. Температура окружающей среды и температура ингредиентов также могут влиять на время смешивания и достижение успешного результата.
5. Замес дрожжевого теста рекомендуем начинать с низкой скорости, а затем постепенно переключать на более высокие.
6. Всегда начинайте работу на более низкой скорости и постепенно увеличивайте до рекомендуемой в рецепте скорости.



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ТЕСТО ДЛЯ БИСКВИТА (БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ)

Ингредиенты:

- Мука - 150 г
- Яйцо - 4 шт.
- Сахар - 125 г
- Вода - 30 мл
- Соль - 3 г

Приготовление:

Соедините в чаше яйца, воду, соль и сахар. В течение 3 минут на **4-5** скорости взбейте смесь венчиками, после этого добавьте муку и на **1-2** скорости в течение 20 секунд замесите тесто.

ТЕСТО БЕЗДРОЖЖЕВОЕ (БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ)

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с: 924 г
- Вода: 665 г

Приготовление:

Соедините в чаше муку с водой. В течение 30 секунд на **1-2** скорости перемешайте смесь крюками, затем включите **4-5** скорость и в течение 3 минут 30 секунд замесите тесто.





ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой выключите устройство и извлеките шнур питания из розетки.
- Отсоедините от корпуса насадки.
- Корпус прибора и подставку протрите влажной тканью, затем вытрите насухо. Запрещается опускать корпус и подставку в воду, мыть их в посудомоечной машине или под проточной водой.
- Съёмные насадки и чашу промойте в теплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните проточной водой, затем хорошо высушите.
- Запрещается использовать для очистки корпуса, подставки и насадок абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также агрессивные моющие средства.
- Мытье съёмных насадок прибора в посудомоечной машине из-за воздействия агрессивных моющих средств, соли и высокой температуры не рекомендуется – возможно потемнение металлических частей.

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	Перегрев двигателя	Сделайте перерыв в работе, дайте охладиться двигателю в течение 30 минут .
		Не превышайте максимально допустимое время непрерывной работы 7 минут .
		В процессе работы с большим количеством продуктов соблюдайте интервал между последующими включениями прибора не менее 20 минут .



Zigmund & Shtain

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность:	700 Вт
Номинальное напряжение:	~220-240 В, 50/60 Гц
Тип двигателя:	DC
Кол-во режимов работы:	2
Кол-во скоростей работы:	5
Объем чаши:	3 л
Материал корпуса:	ABS-пластик
Материал чаши:	н/ж сталь
Уровень шума:	≤75 дБ
Габаритные размеры:	30.2x21.3x35.9 см
Вес (нетто/брутто):	2.12/2.56 кг
Длина сетевого шнура:	1 м
Цвет:	белый

ПРИМЕЧАНИЕ

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



УТИЛИЗАЦИЯ

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

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.





**ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ**



Венчики 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 венчиков 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.



Венчики 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 венчиков 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.





Венчики 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 венчиков. В получившуюся смесь влить жидкий шоколад, перемешать и оставить крем на некоторое время.

Венчиками взбить 150 мл сливок, после чего вмешать их в крем. Белки смешать с оставшимся сахаром, слегка взбить венчиками и добавить к готовому крему.

Готовый мусс выложить в креманки, посыпать тёртым шоколадом, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 3 часа.



Крюки для замешивания теста Слоёное тесто для выпечки



Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 500 г
- Масло сливочное – 300 г
- Яйцо – 1 шт.
- Вода холодная – 1 стакан
- Уксус столовый 6% – 1 ч. л.
- Соль – по вкусу



Приготовление:

Муку просеять через сито, в центре сделать углубление, положить в него натертое на крупной терке охлажденное масло, затем добавить соль, воду, яйцо и уксус. С помощью крюков для замешивания теста тщательно вымесить тесто до однородного состояния, скатать его в шар, накрыть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30 минут. Готовое тесто можно использовать для приготовления пирогов, слоек, круассанов и пр.





Zigmund & Shtain
ТЕХНИКА СО ВКУСОМ

