

Zigmund & Shtain



RU
НАСТОЛЬНЫЙ
БЛЕНДЕР BS-439 D

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

KZ
ҮСТЕЛ БЛЕНДЕРІ
BS-439 D

ПАЙДАНУ БОЙЫНША
НҰСҚАУЛЫҚ



Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **настольного блендера BS-439 D**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!

Комплект поставки.....	4
Гарантийные обязательства	5
Краткое описание	6
Меры предосторожности.....	10
Перед началом использования	13
Общий вид	14
Подготовка к работе.....	15
Эксплуатация.....	16
Рекомендации	18
Очистка и обслуживание.....	19
Возможные проблемы и способы их устранения	20
Технические характеристики.....	22
Утилизация	22
Рецепты.....	23
Сырный суп-пюре с гренками	24
Томатный суп с базиликом	25
Грибной паштет	26
Мексиканская сальса	27
Яблочный мусс	28
Банановый сорбет	29
Клубнично-банановый смузи	30
Летний смузи.....	31

- 1 Блок электродвигателя1 шт.
- 2 Чаша из закаленного стекла объемом 1500 мл 1 шт.
- 3 Руководство по эксплуатации.....1 шт.
- 4 Гарантийный талон 1 шт.

- **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.

Настольный блендер BS-439 D от компании **Zigmund & Shtain** – это многофункциональный кухонный прибор, призванный облегчить домашний труд и жизнь любой хозяйки. Он объединяет в себе функции таких приборов как блендер, измельчитель, миксер, а значит, экономит Ваше время и место для хранения.

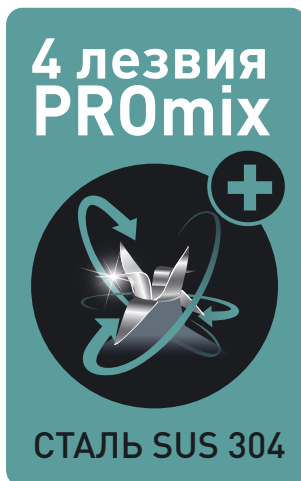
С помощью **блендера BS-439 D** можно быстро и качественно измельчить, взбить, смешать любые продукты, приготовить молочные и фруктовые коктейли, смузи, различные десерты, соусы, супы-пюре и многое другое. Очень полезным будет блендер для молодых мам. Он позволит приготовить разнообразные блюда детского питания, за считанные секунды доведет их до нежнейшего пюреобразного состояния.

Оригинальная конструкция ножей PROmix+ с 4-мя лезвиями максимально повышает качество и скорость измельчения, обеспечивает дополнительную циркуляцию и постоянное перемешивание внутри чаши – это позволяет добиться идеальной однородной консистенции напитков и блюд.

В комплекте идет объемная чаша из закаленного стекла. Стекло – экологически безопасный материал, который, в отличие от пластика, не вступает в реакцию, не выделяет ВРА (бисфенол) и другие вредные вещества при взаимодействии с продуктами. Готовьте в блендере не только вкусные, но и полезные блюда. Мы заботимся о Вашем здоровье!

Настольный блендер BS-439 D – незаменимый мощный помощник на кухне. Zigmund & Shtain - готовьте быстро и с удовольствием!

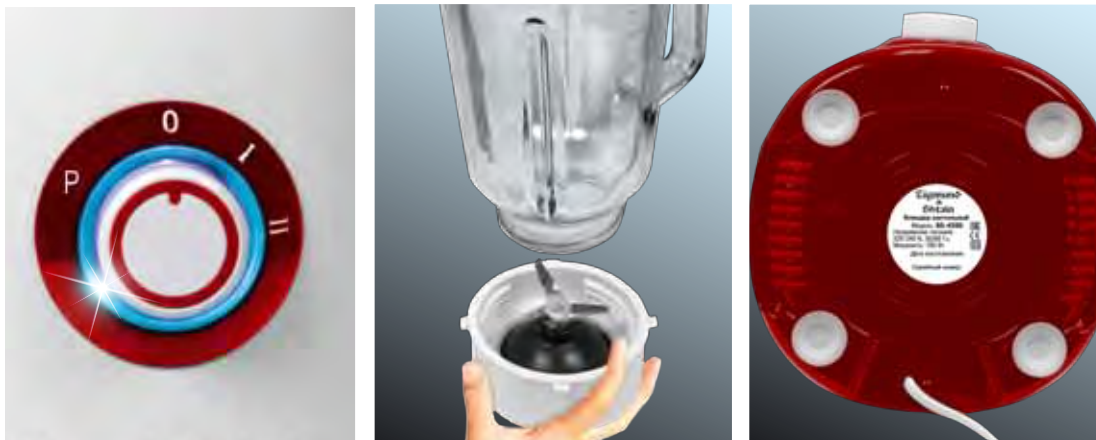




- **Оригинальная система ножей PROmix+ состоит из 4 острых стальных лезвий**, расположенных на разных уровнях, при этом два лезвия повернуты вверх, а два других – вниз. В процессе работы они измельчают продукты на двух уровнях и, одновременно поднимая вверх и опуская вниз содержимое, закручивают поток внутри чаши. Таким образом происходит постоянная циркуляция слоев, что гарантирует высокую скорость и равномерность измельчения. В результате напитки и блюда имеют нежную однородную консистенцию, идеальный вид и восхитительный вкус.
- **Высокая мощность 700 Вт** – гарантия качества и скорости обработки продуктов
- **2 скорости** для различных продуктов
- **Импульсный режим** для наиболее быстрой и интенсивной обработки



- **Функция колки льда**
- **Мощный АС-двигатель с усиленной медной обмоткой:**
 - ✓ длительный срок эксплуатации
 - ✓ большой запас прочности и ресурса использования
 - ✓ меньше риск поломки и возгорания
- **Чаша 1.5 л из закаленного стекла «Есо+»**
- **Корпус из высококачественного ABS-пластика:**
 - ✓ устойчив к воздействию влаги, пищевых кислот, моющих средств, появлению царапин и загрязнений
 - ✓ имеет ровную глянцевую поверхность, «дорогой» внешний вид



- Переключатель скоростей с **LED-подсветкой**
- **Стальная декоративная накладка** на корпусе. Стильный компактный дизайн.
- **Загрузочное отверстие** для добавления ингредиентов во время работы
- **Уплотнитель крышки** для герметичного закрывания чаши
- **Прорезиненные ножки** для дополнительной устойчивости
- **Защита двигателя** от перегрузок и перегрева
- **Автоблокировка** при неправильной сборке и установке
- **Легкий уход**: съемный блок ножей – удобная очистка. Стеклоянную чашу можно мыть в посудомоечной машине.

- 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 чашу, крышку и съемный ножевой блок, 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 загрузочное 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 блендера.
- Не измельчайте в блендере кости, сахар-рафинад, фруктовые косточки, кофейные зерна и другие очень твердые, сухие или замороженные продукты.

ВНИМАНИЕ!

При измельчении любых продуктов всегда добавляйте необходимое количество жидкости. Прибор не предназначен для измельчения сухих твердых ингредиентов.

ВНИМАНИЕ!

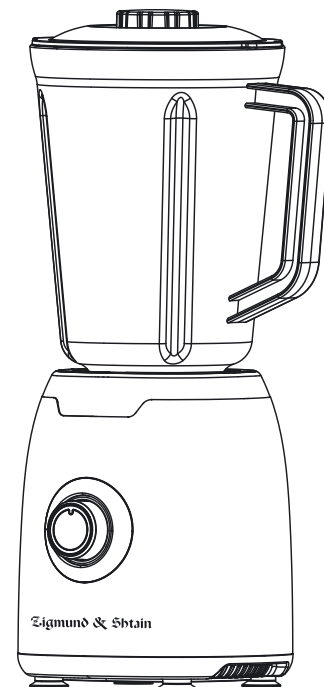
- Для продления срока службы прибора продолжительность непрерывной работы не должна превышать 1 минуту, а при измельчении твердых продуктов или использовании импульсного режима – не более 15 секунд. Интервал между включениями прибора должен составлять не менее 2-3 минут.
- После 3-х циклов непрерывной работы выключите прибор и дайте электродвигателю остыть в течение 15 минут.
- Несоблюдение указанных интервалов может привести к повреждению электродвигателя.
- Разбирайте прибор, извлекайте продукты и жидкости только после полной остановки двигателя прибора и его отключения от сети.
- 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.

- Съемный ножевой блок можно мыть под проточной водой с использованием щетки. Не мойте его в посудомоечной машине. После мытья тщательно просушите.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора, верхняя часть с разъемом для установки чаши, 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.
- Допускается мытье стеклянной чаши в посудомоечной машине при температуре не более 60°C.
- 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 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, в противном случае прибор не включится.
- Не оставляйте столовые приборы и другие предметы в чаше.
- При отключении прибора от сети тяните шнур за вилку, а не за провод.

- 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.



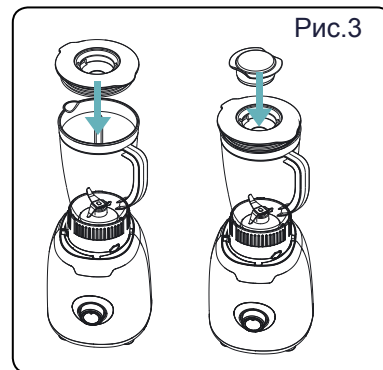
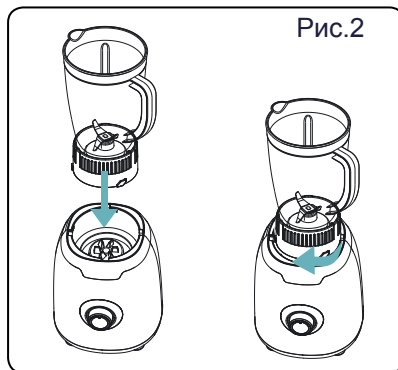
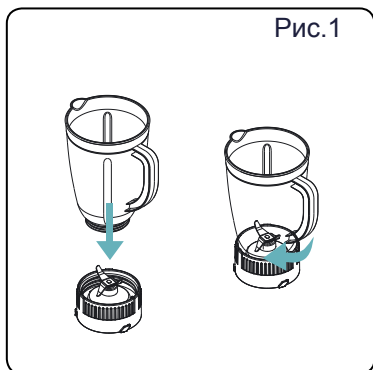
- Перед началом использования с помощью мягкого моющего средства тщательно промойте чашу и все части, которые будут контактировать с продуктами.
- Соберите прибор, в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации.
- Убедитесь, что прибор правильно собран и все его части надежно зафиксированы.
- Установите блендер на ровную устойчивую поверхность.
- Подготовьте продукты для переработки, очистите и разрежьте их на кусочки подходящего размера.

ВНИМАНИЕ!

Прибор не предназначен для измельчения сухих твердых ингредиентов. Измельчение и смешивание любых ингредиентов всегда должно производиться с добавлением достаточного количества жидкости.

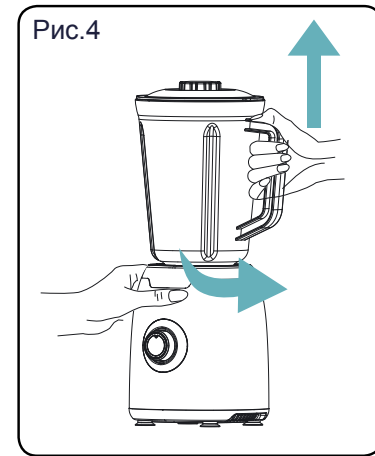
СБОРКА

- Убедитесь, что прибор отключен от сети, а переключатель скоростей находится в положении «0» (**Выкл.**), после чего соберите прибор.
- Установите чашу в ножевую базу и закрутите по часовой стрелке до упора (Рис.1).
- Установите чашу с закрепленными ножами в верхний разъем на корпусе так, чтобы выступы на ножевой базе вошли в пазы и зафиксируйте, повернув по часовой стрелке до щелчка (Рис.2).
- Поместите заранее подготовленные ингредиенты и жидкость в чашу.
- Закройте чашу крышкой. Для лучшей герметичности следите за тем, чтобы округлый выступ на крышке полностью совпадал с носиком на чаше (Рис.3).
- Установите колпачок-заглушку на крышку блендера. Для этого вставьте его в специальное отверстие, совместив выступы на колпачке с пазами на крышке, после чего поверните по часовой стрелке до упора (Рис.3).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку и подключите устройство к электросети.



РАБОТА

- Вращая переключатель, выберите необходимую скорость или режим работы:
 - 0** – Выкл.
 - 1** – низкая скорость для измельчения мягких продуктов и смешивания их с жидкостью
 - 2** – высокая скорость для измельчения более твердых продуктов и смешивания их с жидкостью
- **P (Pulse)** – импульсный режим для быстрой и интенсивной обработки продуктов и измельчения более крупных кусков
- По окончании работы переведите переключатель скоростей в положение «**0**» и отключите прибор от сети.
- Держась одной рукой за ручку чаши, а второй придерживая корпус, поверните чашу против часовой стрелки до щелчка. Приподнимите чашу за ручку вверх и снимите с корпуса (Рис.4).
- Откройте крышку чаши и аккуратно выложите содержимое.



ВНИМАНИЕ!

Не откручивайте чашу от ножевой базы, пока в ней находятся продукты. В противном случае ее содержимое может вылиться наружу. Приступайте к разборке и очистке чаши только после того, как полностью освободите ее от содержимого.

ПРИМЕЧАНИЕ

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 колпачок-заглушку и постепенно добавляйте через отверстие дополнительные ингредиенты или жидкость.

ВНИМАНИЕ!

- Для продления срока службы прибора продолжительность непрерывной работы не должна превышать 1 минуту, а при измельчении твердых продуктов или использовании импульсного режима – не более 15 секунд. Интервал между включениями прибора должен составлять не менее 2-3 минут.
- После 3-х циклов непрерывной работы выключите прибор и дайте электродвигателю остыть в течение 15 минут.
- Несоблюдение указанных интервалов может привести к повреждению электродвигателя.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Нарезайте твердые продукты небольшими кусочками (размером не более 2х3 см).
- Соблюдайте осторожность при обработке в чаше блендера горячих продуктов или жидкостей! Температура используемых ингредиентов должна быть не более 60°C.
- 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.
- Во избежание повреждения прибора не измельчайте слишком твердые, замороженные, а также очень сухие продукты: крупы, бобовые, приправы, зерна кофе и т.п.
- Допускается использование блендера для колки небольших кусков льда.

- Чтобы оставшиеся загрязнения в чаше не засохли и не повлияли на дальнейшую эксплуатацию прибора, очистку необходимо производить сразу после использования.
- Перед очисткой переведите переключатель скоростей в положение «0». Выключите устройство и извлеките шнур питания из розетки.
- **Разберите прибор:** снимите чашу с корпуса; отделите блок ножей от чаши, вращая его по часовой стрелке. Под проточной водой тщательно промойте все съемные детали.
- В случае сильного загрязнения, чтобы ускорить процесс очистки, перед разборкой прибора наполните чашу водой и несколько раз включите прибор в импульсном режиме (P). Снимите чашу с корпуса и вылейте использованную воду, после чего разберите прибор для дальнейшей очистки.
- Съемные детали промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, сполосните и хорошо просушите. Запрещается использовать для чистки абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки.
- Стекланную чашу разрешается мыть в посудомоечной машине при температуре не более 60°C.
- Корпус прибора (блок электродвигателя) протрите влажной тканью, затем вытрите насухо. Запрещается опускать корпус в воду, мыть в посудомоечной машине или под проточной струей воды.

ПРИМЕЧАНИЕ

- В случае особо стойких загрязнений ножевой блок можно разобрать и промыть. Для этого переверните ножевой блок лезвиями вниз. Держась за выступы, поверните основание по часовой стрелке. Отделите основание с ножами, снимите силиконовое уплотнительное кольцо с базы и все тщательно промойте под проточной водой с мягким моющим средством. Не рекомендуется разбирать ножевой блок после каждого использования.
- Все детали хорошо просушите, после чего снова соберите ножевой блок: закрепите на базе уплотнительное кольцо, вставьте в нее основание с ножами (лезвиями вниз для безопасности) и поверните против часовой стрелки так, чтобы выступы на основании полностью зашли в пазы на базе.

ВНИМАНИЕ!

Ножи блендера очень острые. Пожалуйста, будьте предельно внимательны и осторожны при их сборке/разборке и очистке. Чтобы избежать порезов, рекомендуем использовать для этого мягкую щеточку.

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, наматывание волокон на нож	<p>Всегда нарежьте продукты небольшими кусками, согласно указаниям инструкции.</p> <p>Отключите устройство от сети, произведите его разборку, освободите чашу от избыточного количества продуктов и/или нож от волокон.</p>
	Перегрев двигателя	<p>Сделайте перерыв в работе, дайте охладиться двигателю в течение 30 минут.</p> <p>Не превышайте максимально допустимое время непрерывной работы от 15 секунд до 1 минуты, в зависимости от вида продуктов.</p>
Остановка двигателя во время работы	Перегрев двигателя	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	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

Настольный блендер Zigmund & Shtain BS-439 D

Мощность:	700 Вт
Номинальное напряжение:	220-240В, 50/60Гц
Тип двигателя:	АС с усиленной медной обмоткой
Количество скоростей:	2
Импульсный режим:	да
Объем чаши:	1.5 л
Материал чаши:	высокопрочное стекло
Материал корпуса:	высококачественный ABS-пластик
Защита двигателя от перегрузок и перегрева	да
Автоблокировка при неправильной сборке и установке.....	да
Габаритные размеры:	17x17x37 см
Вес (нетто/брутто):.....	2.7/3 кг
Длина сетевого шнура:	90 см
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.

Импортер: ООО "ЭЛЕКОМ"
Адрес: 119530, РФ, г. Москва
Очаковское шоссе, д. 36, пом. 8
Email: elekom_ooo@mail.ru
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH
Zobeltitzstr. 94
13403 Berlin, Germany
Зигмунд энд Штайн ГмбХ
Зобелтиц штрассе, 94
13403 Берлин, Германия
Произведено 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.

Грибной паштет



Ингредиенты:

- Шампиньоны – 300 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Кинза – 3 веточки
- Соль – 1 ч. л.



Приготовление:

Грибы очистить, вымыть, нарезать и отварить в подсоленной воде. Лук нарезать кубиками и обжарить до золотистого цвета. Шампиньоны и лук остудить, поместить в блендер вместе с кинзой и добавить немного грибного бульона. Все ингредиенты измельчить до однородной консистенции, добавить соль по вкусу.

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

Құрметті сатып алушы!

Сізге Zigmund & Shtain тұрмыстық техника компаниясын және **BS-439 D** үстел блендерін таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз. Біздің өнім Сізді қуанытып және болашақта Сіз біздің компанияның өнімдерін таңдайды деп үміттенеміз.

Сәтті пайдаланыңыз!

Жеткізілім жинағы.....	34
Кепілдік міндеттемелер.....	34
Қысқаша сипаттама.....	35
Қауіпсіздік шаралары	39
Пайдалану алдында	40
Жалпы нысаны	42
Жұмысқа әзірлеу	43
Пайдалану.....	44
Практикалық ұсыныстар.....	46
Тазалау және техникалық қызмет көрсету.....	47
Ақаулықтарды жою бойынша іс-шаралар	48
Техникалық сипаттамалары.....	49
Жою	50
Рецепттер	
Гренка қосылған ірімшік пюре сорпасы.....	52
Базилик қосылған қызанақ сорпасы	53
Саңырауқұлақтан паштет	54
Мексикансалық сальса	55
Алма муссы	56
Банан шербеті	57
Құлпынай-бананды смузи	58
Жазғы смузи	59

ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИНАҒЫ

- 1 Мотор блогы 1 дн.
- 2 Көлемі 1500 мл шыңдалған шыны ыдыс
- 3 Пайдалану бойынша нұсқаулық 1 дн.
- 4 Кепілдік талоны 1 дн.

КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕРІ

Сатып алу кезінде құрылғы нөмірі мен кепілдік талонында көрсетілген нөмірдің сәйкес келетінін тексеріңіз. Кепілдік талонында сатып алған күнің жазылғанын, сатушы ұйымның мөрі және сатушының қолы (немесе мөрі) бар екеніне көз жеткізіңіз. Есіңізде болсын, кепілдік картасын жоғалтқан жағдайда, сіз кепілдік арқылы жөндеу құқығынан айырыласыз.

Бұл өнімнің кепілдік мерзімі тұтынушыға тауар сатылған күннен бастап 12 айды құрайды. Өндіруші осы нұсқаулықта көрсетілген пайдалану ережелері мен қауіпсіздік талаптарын сақтамау салдарынан келтірілген зиян үшін жауапкершілік алмайды.

Құрылғының қызмет ету уақыты сатып алған күннен бастап 3 жылды қамтиды, егер де сатып алушы құрылғыға пайдалануға арналған нұсқаулықтағы ережелерді сақтаған жағдайда. Осы уақыт аралығында құрылғы өмірге, денсаулыққа, сатып алушы мүлкіне және де қоршаған ортаға ешқандай қауіп төндірмейді. Оны одан әрі қауіпсіз пайдалану үшін меншік иесінің өтініші бойынша қызмет көрсетуші персонал анықтайды.

Zigmund & Shtain фирмасының BS-439 D үстел блендері - үй шаруасын жеңілдетуге арналған көп функциялы ас үй құрылғысы. Ол өзіне блендер, ұсақтағыш және миксер сияқты құрылғылардың функцияларын біріктірген.

BS-439 D блендерінің көмегімен кез келген тағамды тез және тиімді түрде турауға, шайқауға, араластыруға, сүт пен жеміс коктейльдерін, смузилерді, түрлі десерттерді, соустарды, сорпа пюресі және т.б. тағамдарды дайындауға болады. Бұл блендер жас аналарға арналған өте пайдалы құрылғы. Ол балаларға арналған әртүрлі тағамдарды дайындауға мүмкіндік береді, бірнеше секунд ішінде ең нәзік пюре тәрізді күйге айналдырады.

PROmix+ пышақтарының ерекше дизайны ұнтақтау сапасы мен жылдамдығын барынша арттырады, қосымша айналымды және тостағанның ішінде тұрақты араластыруды қамтамасыз етеді - бұл сусындар мен тағамдардың біртекті консистенциясына қол жеткізуге мүмкіндік береді.

Жинақтың құрамына көлемді шыңдалғын шыны тостаған кіреді. Шыны - экологиялық таза материал болып табылады, оның пластиктен айырмашылығы, реакцияға түспейді, BPA (бисфенол) бөлмейді және өнімдермен өзара әрекеттесу кезінде басқа да зиянды заттарды шығармайды. Блендерде дәмді ғана емес, пайдалы тағамдарды да пісіріңіз. Біз сіздің денсаулығыңызды ойлаймыз!

BS-441 D Үстел блендері – асүйдегі таптырмас қуатты көмекші - тағамдарды тез және ләззатпен пісіріңіз!



4 лезвия
PROmix



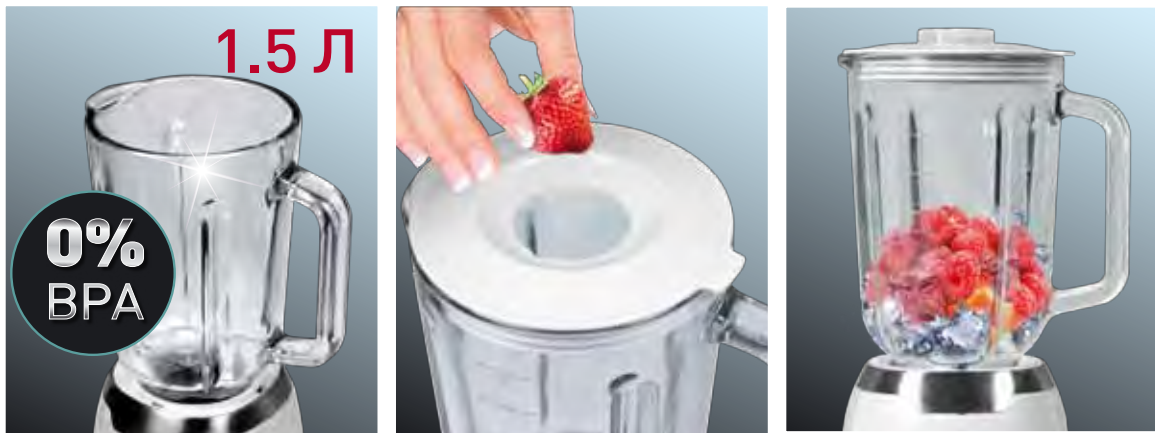
СТАЛЬ SUS 304



2 СКОРОСТИ
+
ИМПУЛЬСНЫЙ
РЕЖИМ



- PROmix+ ерекше пышақ жүйесі 4 өткір SUS 304 тот баспайтын берік болаттан жасалған пышақтан тұрады, олар әртүрлі деңгейде орналасқан. Жұмыс барысында олар өнімді бір ұнтақтап, сонымен қатыр оларды көтеріп және түсіру арқылы, тостаған ішінде ағынды тудырады. Осылайша, қабаттардың тұрақты айналымының арқасында, өнімнің жоғары жылдамдықта және біркелкі ұнтақталуына кепілдік береді. Нәтижесінде сусындар мен тағамдар, түрі мен дәмі керемет біркелкі нәзік консистенцияға айналады.
- Жоғарғы қуаты 700 Вт– өнімді өңдеу сапасы мен жылдамдықтың кепілі
- Өр түрлі өнім түрлері үшін 2 жылдамдық
- Ең жылдам және ең қарқынды өңдеуге арналған импульстік режим



- Күшейтілген мыс орамы бар қуатты айнымалы ток қозғалтқышы:
 - ұзақ қызмет ету мерзімі
 - қауіпсіздік пен пайдалану ресурсының үлкен қоры
 - сыну және өртену қаупі аз
 - «Эко+» шыңдалған шыныдан жасалған 1,5 л ыдыс
- Жоғары сапалы ABS пластикалық корпус: ылғалға, жуғыш заттарға, сызаттар мен кірге төзімді тегіс жылтыр бет «қымбат» көрінеді.
- LED жарықтандыруы бар жылдамдық таңдағышы
- Корпустағы болаттан жасалған сәндік қабат. Стильді ықшам дизайн.
- Жұмыс кезінде ингредиенттерді қосуға арналған жүктеуіш бөлім

АРТЫҚШЫЛЫҚТАРЫ



- Тостағанды ауа өткізбейтін жабуға арналған қақпақ-тығыздағыш
- Қосымша тұрақтылық үшін резеңке аяқ
- Қозғалтқышты шамадан тыс жүктемеден және қызып кетуден қорғау
- Қате құрастыру және орнату кезінде автоматты құлыптау
- Оңай күтім: Алынбалы пышақ блогы. Шыны ыдысты ыдыс жуғышта жууға болады.

1. Құрылғы үй ішінде пайдалануға арналған. Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналған және коммерциялық немесе өнеркәсіптік пайдалануға арналмаған.
2. Құрылғыны тек мақсаты бойынша және жұмыс шарттарына сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілмеген мақсаттарда пайдалану құрылғыны пайдалану ережелерін бұзу болып табылады.
3. Алғаш қолданар алдында тостаған, алынбалы пышақ блогы және жұмыс кезінде жанасатын қақпақ өнімдерді мұқият жуу керек.
4. Құрылғыны техникалық сипаттамалары құжатында көрсетілген шектен тыс желі кернеуіне қоспаңыз.
5. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
 - Құралды бос немесе қақпасы ашық күйде қоспаңыз.
 - Жұмыс кезінде тостағанның қақпағын ашуға тыйым салынады. Жұмыс барысында ингредиент қосу үшін тостағанның қақпағындағы арнайы тесікті пайдаланыңыз.
 - Құралды жинау, тазалау, жылжыту алдында және пайдаланудан кейін әрқашан электр желісінен ажыратыңыз. Құрылғыны желіге тек толығымен жиналған кезде ғана қосыңыз.

Жиын құрамына кіретін керек-жарақтарды ғана пайдаланыңыз. Кез келген басқа аксессуарларды пайдаланған кезде өндірушінің кепілдігінен бас тартасыз.

 - Блендер ыдысын тағаммен шамадан тыс жүктемеңіз және сұйықтық деңгейін қадағалаңыз. Сұйықтық көлемі тостағанның бүйірлеріндегі рұқсат етілген ең жоғары деңгей белгісінен аспау керек.
 - Құрал ыдысында 60°C жоғары ыстық ингредиенттерді араластырмаңыз.
 - Құрылғының өткір жүздерін ұстаған кезде абай болыңыз. Құрылғының қосулы күйінде пышақтарды мүлде ұстамаңыз.
 - СБлендер ыдысына бөгде заттардың түсіп кетпеуін мұқият қадағалаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Кез келген тағамды ұнтақтау кезінде әрқашан қажетті сұйықтық мөлшерін қосыңыз. Тек осы жағдайда ғана тағамның тамаша біртекті консистенциясына қол жеткізуге болады. Блендер құрғақ тағамдарды : кофе дәндері, рафинад қанты, дәмдеуіштер, жарма, сүйектер, жеміс сүйектері және басқа да өте қатты немесе мұздатылған тағамдарды ұнтақтауға арналмаған.

- Құрылғыны бөлшектеңіз, тамақ пен сұйықтықты құрылғының қозғалтқышы толығымен тоқтағаннан кейін және ол электр желісінен ажыратылғаннан кейін ғана алыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Құрылғының қызмет ету мерзімін ұзарту үшін үздіксіз жұмыс істеу ұзақтығы 1 минуттан аспауы керек, ал қою қоспаларды араластыру немесе өте қатты тағамдарды ұнтақтау уақыты -15 секундтан аспауы қажет. Осы уақыт аралығында құрылғыны пайдаланғаннан кейін оны өшіріп, моторды суытуға мүмкіндік беріңіз. Құрылғыны қосу арасындағы интервал кемінде 2-3 минут болуы керек. Көрсетілген интервалдарды сақтамау қозғалтқышқа зақым келтіреді.

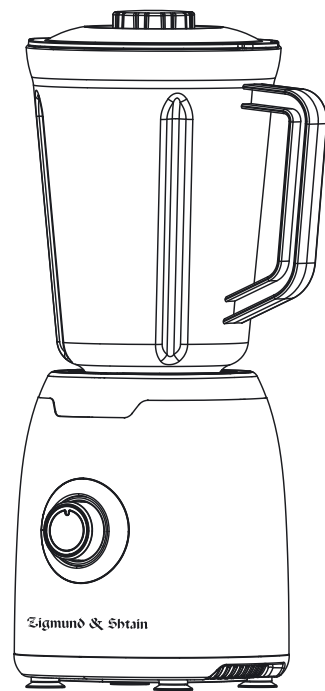
- Қысқа тұйықталу мен электр тогының соғуын болдырмау үшін сымға немесе розетканы дымқыл қолмен ұстамаңыз
- Мотор блогын (корпусты) суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз, оны ыдыс жуғышта және су астында жууға болмайды. Қажет болған жағдайда, оның бетіндегі кірді дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрылғыны жақсылап құрғатыңыз.
- Құрылғының корпусы мен оның ішкі беті, сондай-ақ тостағанның сыртқы беті мен оның негізі әрқашан құрғақ және таза болуы қажет. Бұлай істемеу құрылғының зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Корпусты тазалау үшін жұмсақ шүберекті және қажет болса бейтарап жуғыш заттарды пайдаланыңыз. Тыйым салынған еріткіштерді қолдануға, мысалы: бензин, спирт, амилацетат және т.б. болмайды
- Шыны ыдысты ыдыс жуғыш машинада 60°C аспайтын температурада жууға рұқсат етіледі.
- Өртті болдырмау үшін құрылғыны ешқашанда газ плитасының, ашық оттың және басқа жылу көздерінің жанына қоймаңыз.
- Жұмыс кезінде құрылғыны тегіс, тұрақты жерге қою керек
- Құралды раковинаның немесе су толтырылған басқа ыдыстардың жанына орнатпаңыз. Құрылғы суға түсіп кеткен жағдайда оны шығаруға тырыспаңыз, қолыңызды суға салмаңыз. Алдымен блендер электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз. Қажет болса, сымды розеткадан ажыратыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан алыңыз. Әрі қарай құрылғыны қызмет көрсету орталығының маманы тексергеннен кейін ғана пайдалануға болады.
- Мотор блогына (корпус) бөгде заттар мен ылғалдың түспеуін қадағалаңыз
- Құрылғының дұрыс жұмыс істеуі үшін сымды тым қатты майыстырмаңыз, оны сындырмаңыз немесе шеттеріңізді өткір ұшпен зақымдамаңыз.
- Жұмысты бастамас бұрын ыдысты құрылғының корпусына орнатқан кезде оның дұрыс бекітілгеніне, сенімді түрде бекітіліп қақпақпен жабылғанына көз жеткізіңіз.

- Тостағанда ас құралдарын немесе басқа заттарды қалдырмаңыз.
- Құралды электр желісінен ажыратқанда, сымды ашасынан тартыңыз
- Қорпуста, қуат сымында немесе бөлшектерде ақауларды тапсаңыз, жұмысты дереу тоқтатыңыз. Өз бетіңізше жөндеу жасамаңыз, тиісті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыны тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (оның ішінде балалардың) сондай-ақ мүгедектер, сезім мүшелерінің қабылдауы төмендеген, психикалық ауытқулары бар адамдарға өз бетінше пайдалануына рұқсат берілмейді. Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, жоғарыда аталған адамдарды оның жанында жалғыз қалдырмаңыз. Олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлға немесе осы құрылғыны пайдалануға қатысты нұсқаулықты білетін адам болуы қажет.

ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

- Қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, өйткені онда құрылғыны дұрыс және қауіпсіз пайдалану, сондай-ақ оны күту бойынша ұсыныстармен маңызды ақпараттар бар.
- Блендерді салқын бөлмеде сақтағаннан кейін немесе қыста тасымалдағаннан кейін, қолданар алдында, қаптамадан шығарып құрылғыны бөлме температурасында 2-3 сағат бойы қыздырыңыз.
- Құрылғыны қораптан шығарыңыз. Орам материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз. Құрылғыдағы корпус пен бөлшектердің ықтимал ақауларына, чиптеріне және басқа зақымдалуын болдырмас үшін мұқият тексеріңіз. Кез келген зақымдануы немесе ақаулығы бар блендерді пайдалануға тыйым салынады.

ЖАЛПЫ НЫСАНЫ



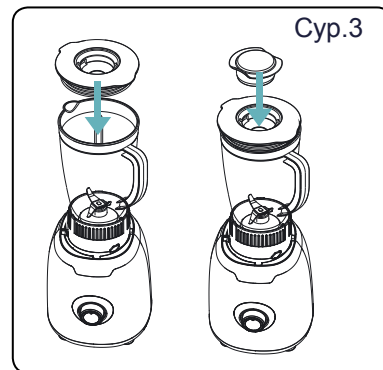
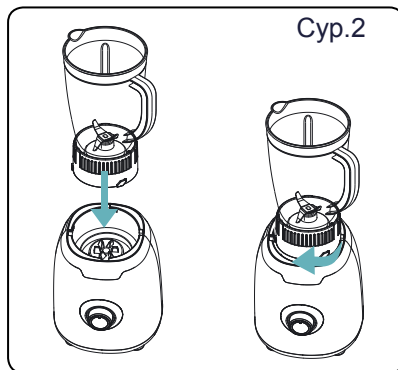
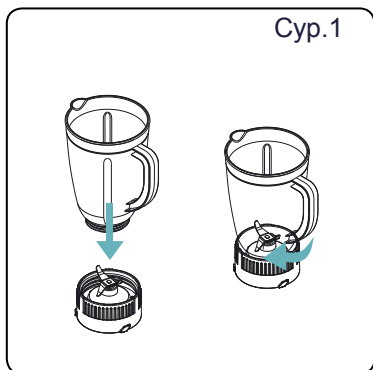
- Қолданар алдында өнімдермен байланыста болатын ыдысты және барлық бөлшектерін жұмсақ жуғыш затпен мұқият жуыңыз.
- Құрылғыны нұсқаулыққа сәйкес жинаңыз.
- Құралдың дұрыс жинақталғанын және барлық бөлшектерінің мықтап бекітілгенін тексеріңіз.
- Блендерді тегіс, тұрақты жерге қойыңыз.
- Тағамды өңдеуге дайындаңыз, тазалаңыз және қолайлы бөліктерге кесіңіз (макс. 2x3 см). Өңделген өнімдердің температурасы 60 ° C аспауы керек.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Кез келген тағамды ұнтақтау кезінде әрқашан қажетті сұйықтық мөлшерін қосыңыз. Тек осы жағдайда ғана тағамның тамаша біртекті консистенциясына қол жеткізуге болады.

ЖИНАУ

- Құрылғының электр желісінен ажыратылғанына және жылдамдық қосқышының «0» (Өшірулі) күйінде екеніне көз жеткізіңіз, содан кейін құрылғыны қайта жинаңыз.
- Тостағанды пышақ негізіне салып, сағат тілімен тоқтағанша бұраңыз (Сурет 1)
- Бекітілген пышақтары бар тостағанды корпустағы үстіңгі ойыққа пышақ табанындағы шығыңқы жерлер ойықтарға түсетіндей етіп орнатыңыз және ол сырт еткенше сағат тілімен бұрап бекітіңіз (Сурет 2).
- Алдын ала дайындалған ингредиенттер мен сұйықтықты ыдысқа салыңыз.
- Ыдысты қақпақпен жабыңыз. Жақсырақ тығыздау үшін қақпақтағы дөңгелек тостағандағы шүмегімен толығымен сәйкес келетініне екеніне көз жеткізіңіз (Сурет 3).
- Тығынды қақпақты блендер қақпағына салыңыз. Мұны істеу үшін оны арнайы тесікке салып, қалпақшадағы шығыңқы жерлерді ойықтармен туралап, содан кейін ол тоқтағанша сағат тілімен бұраңыз (Сурет 3).
- Қуат сымын розеткаға қосып, құрылғыны желіге қосыңыз.



ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

- Қажетті жылдамдықты немесе жұмыс режимін таңдау үшін қосқышты бұраңыз:

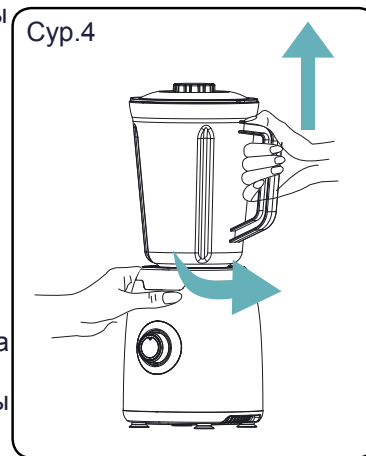
0 – Өшіру

1 – жұмсақ өнімдерді ұсақтауға және оларды сұйықтықпен араластыруға арналған төменгі жылдамдық

2 – қатты өнімдерді ұсақтауға және оларды сұйықтықпен араластыруға арналған жоғары жылдамдық

P (Pulse) – қатты өнімдерді және үлкен бөліктерді қарқынды әрі жылдам өңдеуге арналған импульсивті жұмыс режимі

- Жұмысты аяқтаған кезде, жылдамдық таңдағышын «0» позицияға жылжытыңыз және құрылғыны желіден ажыратыңыз.
- Бір қолыңызбен тостағанның тұтқасын, екінші қолыңызбен корпусы ұстап, тостағанды сырт еткенше сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Тұтқасынан жоғары көтеріп, корпустан шығарыңыз (4 Сур).
- Тостағанның қақпағын ашып, ішіндегі қоспаны ақырын құйып алыңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

Тостағанды ішінде тамақ бар уақытта пышақ табанынан босатпаңыз. Әйтпесе, оның ішіндегі қоспа төгіліп кетуі мүмкін. Тостағанды ішіндегілерден толығымен босатқаннан кейін ғана бөлшектеп, тазалауды жалғастырыңыз

- Жұмыс кезінде тостағанның қақпағын ешқашан ашпаңыз. Қажет болса, жұмыс процесінде ингредиенттерді қосу үшін тостағанның қақпағындағы арнайы тесікті пайдаланыңыз. Мұны істеу үшін тығынды қақпақты алып, тесік арқылы біртіндеп қосымша ингредиенттерді немесе сұйықтықты қосыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Құрылғы ұзақ жұмыс жасауы үшін үздіксіз жұмыс істеу ұзақтығы 1 минуттан аспауы керек, ал қою қоспаларды араластыру немесе өте қатты тағамдарды ұнтақтау уақыты-15 секундтан аспауы қажет. Осы уақыт аралығында құрылғыны пайдаланғаннан кейін оны өшіріп, моторды суытуға мүмкіндік беріңіз. Құрылғыны қосу арасындағы интервал кем дегенде 2-3 минут болуы керек.
- Үздіксіз жұмыс істеудің 3 циклынан кейін құрылғыны өшіріп, 15 минут ішінде қозғалтқыштың суығанын күтіңіз.
- Көрсетілген аралықтарды сақтамау қозғалтқыштың зақымдалуына әкелуі мүмкін

ПРАКТИКАЛЫҚ ҰСЫНЫСТАР

- Қатты өнімдерді үлкен емес бөліктерге бөліп тураңыз (көлемі 2x3 см артық емес).
- Блендер ыдысында ыстық тағамдарды немесе сұйықтықтарды ұстағанда абай болыңыз! Қолданылатын ингредиенттердің температурасы 60°C аспауы керек
- Тостағанды бірден максималды деңгейде өнімдермен толтырмаңыз. Жақсы нәтиже алу үшін ингредиенттерді кішкене бөліктерде ұнтақтаңыз, бір порция ұнтақталып болғаннан келесілерін салыңыз. Тостағанның қақпағын ашпас үшін, қақпақтағы арнайы тесікті пайдаланыңыз.
- Барлық сұйықтықты ыдысқа бірден максималды деңгейге дейін құймаңыз. Оны ыдыстың қақпағындағы арнайы тесік арқылы бірте-бірте қосқан дұрыс.

ПАЙДАЛАНУ

Құрылғыға зақым келтірмеу үшін қатты, мұздатылған немесе өте құрғақ өнімдерді: жарма, бұршақ, дәмдеуіштер, кофе дәндері және т.б. ұнтақтамаңыз.

- Блендерді мұздың кішкене бөліктерін ұсақтау үшін қолдануға болады.

- Тостағандағы қалған кір кеуіп кетіп, құрылғыға зиянды әсер етпеуі үшін, оны пайдаланып болған соң дереу тазалау қажет.
- Тазалау алдында жылдамдық таңдағышын 0 күйіне бұраңыз. Құрылғыны өшіріп, қуат сымын розеткадан ажыратыңыз.
- Құрылғыны бөлшектеу үшін: ыдысты корпустан алыңыз; сағат тіліне қарсы бұрау арқылы пышақ блогын тостағаннан ажыратыңыз. Су астында абайлап барлық алынбалы бөлшектерді жуыңыз
- Қатты ластанған жағдайда, тазалау процесін жылдамдату үшін, бөлшектестен бұрын ыдысты жылы сумен толтырып, құралды бірнеше рет импульсті режимде (P) қосыңыз. Пайдаланылған суды төгіп, құрылғыны одан әрі тазалау үшін бөлшектеніңіз.
- Алынбалы бөлшектерді жылы сумен және бейтарап жуғыш затпен жуыңыз, жақсылап шайып, құрғатыңыз. Тазалау үшін абразивті тазалағыштарды, металл жуғыштар мен щеткаларды қолдануға болмайды.
- Шыны ыдысты ыдыс жуғыш машинада 60°C жоғары емес температурада жууға болады.
- Құрал корпусын (мотор блогын) дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін әбден құрғағанша сүртіңіз. Корпусты суға батырмаңыз, ыдыс жуатын машинада немесе қатты су астында жууға болмайды.

ЕСКЕРТУ

- Блендер қатты ластанған жағдайда, пышақ блогын бөлшектеуге және жууға болады. Мұны істеу үшін пышақ блогын төңкеріңіз. Блендерді ұстап тұрып, негізді сағат тіліне қарай ішке бұраңыз. Негізді пышақтардан бөліңіз, силиконды тығыздағышты алып, барлығын жұмсақ жуғыш затпен ағынды сумен жақсылап шайыңыз. Пышақ блогын әр қолданғаннан сайын бөлшектеу ұсынылмайды.
- Барлық бөлшектерді жақсылап құрғатыңыз, содан кейін пышақ блогын қайтадан жинаңыз: оны негізге бекітіп, тығыздау сақинасын орнатыңыз, оған пышақтары бар негізді салыңыз (пышақтар қауіпсіздік үшін төмен қарап тұруы керек) негіздегі ойықтар базадағы орнына толығымен орналасқанша сағат тіліне қарсы бұраңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Блендердің пышақтары өте өткір. Өтініш, пайдалану барысында, жинау/бөлшектеу және тазалау кезінде абай болыңыз. Кесіп алуды болдырмау үшін жұмсақ щетканы пайдалануды ұсынамыз

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ БОЙЫНША ІС-ШАРАЛАР

Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын, құрылғының жұмысында туындаған ақаулықтарды төмендегі кестені

Мәселе	Себебі	Шешу жолдары
Құрылғы қосылмайды	Негізгі қуат көзі өшірулі	Электр розеткасын, қуат сымын және/немесе олардың байланысының сенімділігін тексеріңіз
Жұмыс уақыты кезінде қозғалтқыш тоқтап қалды	Тостағанға өнімдерді шамадан тыс салу	Тамақты әрқашан нұсқаулыққа сәйкес шағын бөліктерге кесіңіз.
		Тостағанды максималды деңгейде ингредиенттермен толтырмаңыз.
		Құрылғыны тоқтан ажыратыңыз, оны бөлшектеңіз, ыдысты артық тағамдардан босатыңыз.
	Қозғалтқыштың қызып кетуі	Жұмыстан үзіліс жасаңыз, 30 минут көлемінде қозғалтқыштың салқындауына мүмкіндік беріңіз.
Өнімдердің түрлеріне байланысты, үздіксіз жұмыс жасаудың максималды уақытын 15 секундтан 1 минутқа дейін асырмаңыз.		
Өнімдердің үлкен санымен жұмыс істеу процесінде, құрылғыны қосу арасындағы интервал кемінде 2-3 минутты құрайтынын қадағалаңыз.		
Бөтен дыбыс немесе жұмыс уақыты барысындағы қатты діріл	Құрылғы тегіс емес немесе тұрақсыз жерде орнатылған	Құрылғыны әрқашан тегіс және қатты бетке қойыңыз.
	Қатты өнімдерді сұйықтық қоспай пайдалану	Бөтен дыбыстар шығуы қалыпты. Керек мөлшерде сұйықтық құйыңыз.

Үстел блендері Zigmund & Shtain BS-439 D

Қуаты:	700 Вт
Номиналды кернеуі:	220-240В, 50/60Гц
Қозғалтқыш типі:	Арматураланған мыс орамасы бар айнымалы ток
Жылдамдық саны:	2
Импульстық режим:	иа
Тостаған көлемі:	1.5 л
Тостаған материалы:	шыңдалған шыны
Корпус материалы:	жоғары сапалы ABS пластик
Қозғалтқышты шамадан тыс жүктемеден және қызып кетуден қорғау	иа
Қате құрастыру және орнату кезінде автоматты құлыптау	иа
Габаритті өлшемдер:	17x17x37 см
Салмағы(нетто/брутто):	2.7/3 кг
Қуат сымның ұзындығы:	90 см
Түсі:	ақ

ЕСКЕРТУ

Өнімнің сапасын одан әрі жақсарту үшін өндіруші құрылғының дизайны мен құрылысына өзгерістер енгізуге құқылы, бұл туралы пайдаланушы нұсқаулығында жазылмауы мүмкін.



Құрылғы заманауи және қауіпсіз материалдардан құрастырылған. Қызмет ету мерзімінің соңында тұтынушының өміріне, денсаулығына, оның мүлкіне немесе қоршаған ортаға зиян келтіруін болдырмау үшін өнім, сіздің аймағыңыздағы жою ережесіне сәйкес, тұрмыстық қалдықтардан бөлек жоюылуы қажет.

Өнім Ресей Федерациясының заңнамасына сәйкес сертификатталған



**КҮННДЕ
ЛІКТІ ДӘМДІ
ТАҒАМ РЕЦЕПТЕРІ**



СГренка қосылған ірімшік пюре сорпасы

Құрамы:

- Су – 1 л
- Картоп – 3 дн.
- Балдыркөк – 1 дн.
- Пияз – 1 дн.
- Қатты ірімшік – 350 г
- Аскөк – 1 байлам
- Құнбағыс майы – 10 мл
- Сары май – 10 г
- Тұз – 10 г
- Бұрыш – 5 г
- Нан – 2 үзім

Дайындалуы:

Пиязды, балдыркөк тамырын және картопты үлкен емес бөліктерге бөліп турап, құнбағыс майында пісіріңіз. Одан соң көкөністерді қайнаған суға салып, тұз бен бұрыш қосып дайын болғанға дейін пісіріңіз. Содан кейін сорпа мен көкөністерді блендерде ұсақтап аллып, қазанға құйыңыз. Қатты ірімшікті ірі үккіштен өткізіп, сорпаға қосып қайнатыңыз. Ірімшік толық еріп кеткенше үнемі араластырып отырып қайнатуыңыз қажет. Нанды үлкен емес тілімдерге бөліп сары майда қуырыңыз.

Кеңес:

Сорпаны ұсынар кезде гренка мен ұсақталып туралған аскөкпен безендірсеңіз болады.

Базилик қосылған қызанақ сорпасы

Құрамы:

- Су – 250 мл
- Қызанақ – 500 г
- Пияз – 1 дн.
- Картоп – 1 дн.
- Сарымсақ – 2 дн.
- Филадельфия ірімшігі – 30 г
- Базилик – 30 г
- Қаймақ – 10 г
- Сары май – 10 г
- Қант – 10 г
- Тұз – 7 г
- Паприка – 7

Дайындалуы:

Барлық көкөністерді қабығынан тазалап, blenderге салып ұсақтаңыз. Дайын қоспаны қазанға салып, су қосып отқа қойыңыз. Сорпаны араластырып, оған қант, тұз, балғын базилик жапырақтарың қосыңыз. Орташа отта он бес минут пісіріп, одан кейін Филадельфия ірімшігі мен сары май қосып тағы он он бес минут қайнатыңыз. Сорпаны базилик жапырақтарымен және сарымсақ гренкасын қосып безендірсеңіз болады.

Кеңес:

Сорпаға аз мөлшерде сорпа қою әрі нәрлі болуы үшін қосылады. Егерде сұйық сорпа шыққанын қаласаңыз су мен дәмдеуіштерді көп мөлшерде қосыңыз.

Саңырауқұлақтан паштет

Құрамы:

- Саңырауқұлақ – 300 г
- Пияз – 1 дн.
- Кинза – 3 жапырақ
- Тұз – 1 ч. л.

Дайындалуы:

Саңырауқұлақтарды жуып, тазалап, кесіп өсімдік майында пісіру керек. Пиязды текшелерге кесіп, алтын түстес болғанша дейін қуырыңыз. Саңырауқұлақтар мен пиязды салқындатып, кинзамен бірге блендерге салыңыз және аздап саңырауқұлақ сорпасын қосыңыз. Барлық ингредиенттерді біркелкі болғанша ұнтақтаңыз, дәміне қарай тұз қосыңыз.

Мексикалық сальса

Құрамы:

- Қызанақ – 800 г
- Пияз – 1 дн.
- Сарымсақ – 1 дн.
- Лайм – ½ дн.
- Тұз – 1 ч. л.
- Жасыл чили бұрышы – ½ дн.
- Балғын кинза – 4 бұтақ

Дайындалуы:

Қызанақтардың сыртын ашып, лаймды сығып, шырынын аламыз. Блендерге қызанақтарды, пияз, сарымсақ, лайм шырынын, тұз, жасыл чили бұрышын және кинзаны салыңыз. Барлығын төменгі жылдамдықта 1 минут араластырыңыз.

Алма муссы

Құрамы:

- Алма – 2 дн.
- Су – 250 мл
- Қант – 4 а. қ.
- Ұнтақ жармасы – 2 ш. қ.

Дайындалуы:

Алманы қабығынан тазалап, дәндерін алып, жіңішкелеп турайсыз. Дайын алмаға су құйып, баяу отта алма жұмсағанша пісіресіз. Дайын қайнатпаны блендерде біркелкі қоспа шыққанша араластырып, қант қосып қайтадан қайнатыңыз. Оған жарманы қосып баяу отта 7 минут қоюланғанша дайындаңыз. Дайын муссты салқындатып тағы бір рет блендерде араластырсаңыз болады.

Банан шербеті

Құрамы:

- Бананы – 4 дн.
- Кілегей – 250 мл
- Қант – 2 а. қ.
- Лимон шырыны - 20 мл

Дайындалуы:

Бананды қабығынан тазалап, дөңгелектеп кесіп, блендерде ұсақтаймыз. Үстіне қантты және лимон шырынын қосамыз. Кілегейге ванильді қант қосып (қалауыңыз бойынша) қою кремге айналғанша араластырамыз. Банан мен кілегейді біртекті қоспа шыққанша араластырып, мұздатқышқа толық қату үшін салып қойыңыз.

Құлпынай- бананды смузи

Құрамы:

- Сүт – 400 мл
- Банан – 2 дң.
- Құлпынай – 10 дң.
- Ванильді йогурт – 2 а.қ.
- Бал – 2 ш..қ.

Дайындалуы:

Бананды қабығынан тазалап, құлпынайдың жапырақтарын алып тастаңыз. Блендерге барлық ингредиенттерді салып, қоспа біртекті болғанға дейін араластырыңыз. Дайын смузиді стақанға құйыңыз.



Жазғы смузи



Құрамы:

- Апельсин шырыны – 250 мл
- Киви – 2 дн.
- Банан – 3 дн.
- Ананас – 100 г
- Ананас шырыны – 100 мл
- Мұз – 10 шаршы



Дайындалуы:

Киви мен бананның қабығын ашып, жіңішкелеп тураймыз. Блендерге барлық жемістерді салып, араластырамыз. Одан кейін мұз қосып, қоспа біртекті болғанға дейін араластырамыз. Дайын болған өнімді бокалдарға құйып, өз қалауыңыз бойынша мұз қоссаңыз болады.

Zigmund & Shtain
техника со вкусом