



# Zigmund & Shtain

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- |   |                                    |       |   |                                     |       |
|---|------------------------------------|-------|---|-------------------------------------|-------|
| 1 | Корпус .....                       | 1 шт. | 5 | Насадка для смешивания .....        | 1 шт. |
| 2 | Чаша стальная (объем 4.5 л) .....  | 1 шт. | 6 | Насадка для замешивания теста ..... | 1 шт. |
| 3 | Крышка чаши .....                  | 1 шт. | 7 | Руководство по эксплуатации .....   | 1 шт. |
| 4 | Насадка-венчик для взбивания ..... | 1 шт. | 8 | 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.

## 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 прибора 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 машины с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- Перед началом использования с помощью мягкого моющего средства тщательно промойте чашу и аксессуары, которые будут контактировать с продуктами.



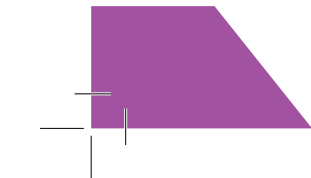
# Zigmund & Shtain

## 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.
- Всегда располагайте прибор на ровной устойчивой поверхности.
- Перед первым использованием чашу и все аксессуары, соприкасающиеся во время работы с продуктами, необходимо тщательно промыть.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не включайте прибор с пустой чашей.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Перед началом работы всегда закрывайте чашу защитной крышкой.
- Избегайте контакта с движущимися частями устройства. В целях вашей безопасности следите за тем, чтобы руки, волосы, части одежды и любые другие посторонние предметы не попадали в чашу при включенном миксере.
- Всегда отключайте устройство от сети перед сборкой, очисткой, перемещением и по окончании работы. Включайте прибор в сеть только тогда, когда он полностью собран.
- При поднятии и опускании откидного блока следите за тем, чтобы в место соединения не попадали пальцы, волосы, части одежды и любые другие посторонние предметы.
- Используйте только насадки, входящие в комплект поставки. При использовании любых других насадок и аксессуаров, вы лишаетесь гарантии производителя.
- Не перегружайте чашу продуктами, следите за уровнем наполнения и консистенцией ингредиентов, следуйте рекомендациям инструкции.
- Максимальный объем подлежащих разовой обработке компонентов не должен превышать объем, указанный в рекомендациях инструкции.
- Запрещается использование прибора для перемешивания очень твердых продуктов, например, замороженных.
- Разбирайте прибор, извлекайте продукты и жидкости только после полной остановки двигателя прибора и его отключения от сети.

### ВНИМАНИЕ!

**Для продления срока службы прибора непрерывный рабочий цикл не должен превышать 5 минут. После использования прибора в течение данного времени, выключите его и дайте электродвигателю остыть в течение 10 минут, после чего при необходимости продолжите работу. Несоблюдение указанных интервалов может привести к повреждению электродвигателя и поломке прибора.**





# Zigmund & Shtain

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### ПРИМЕЧАНИЕ

**Прибор оснащен защитой двигателя от перегрева: если двигатель во время работы перегрелся, машина автоматически отключается. В этом случае переведите переключатель скоростей в положение OFF, отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 30 минут, после чего при необходимости продолжите работу.**

- 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 под проточной струей воды. При необходимости протрите загрязнения на поверхности корпуса влажной тряпкой, а затем вытрите его насухо.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора, его внутренние соединения и разъемы были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Во время работы следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия на корпусе прибора не перекрывались – это может вызвать перегрев двигателя и поломку прибора.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- При отключении сетевого шнура от сети тяните за вилку, а не за шнур.
- При обнаружении дефектов корпуса, сетевого шнура или аксессуаров немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т. ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

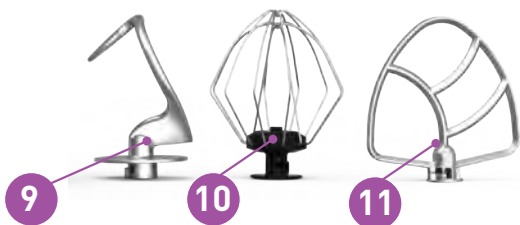


# Zigmund & Shtain

## ОБЩИЙ ВИД



1. Откидной блок со встроенным электродвигателем
2. Защитная крышка чаши
3. Вал (держатель насадок)
4. Съёмная чаша
5. Корпус
6. Кнопка фиксации откидного блока
7. Поворотный переключатель скоростей
8. Фиксирующие прорезиненные ножки





# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ВЫБОР НАСАДКИ

В комплект поставки кухонной машины входят 3 насадки, предназначенные для обработки различных продуктов и приготовления определенного вида теста или блюда. Перед началом работы выберите и установите ту насадку, которая необходима для работы.



- **Насадка-крюк** предназначена для замешивания плотного теста для хлеба, пиццы, пасты,пельменей, дрожжевого теста и пр.

- **Насадка для смешивания** предназначена для приготовления песочного, заварного, бисквитного теста, жидкого теста для блинов и оладьей, перемешивания салатов, начинки для пирогов или картофельного пюре.

- **Насадка-венчик** предназначена для взбивания крема, сливок, белков, яиц, приготовления муссов, суфле, соусов и т. д.



# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### СБОРКА ПРИБОРА

- Убедитесь, что переключатель скоростей находится в положении **OFF**, а сетевой шнур не подключен к розетке.
- Поверните вверх рычаг фиксации откидного блока. Верхняя часть корпуса кухонной машины автоматически поднимется. Аккуратно рукой зафиксируйте ее до упора (до характерного щелчка) (Рис.1).
- Установите чашу в специальный разъем на подставке, поверните по часовой стрелке до упора, зафиксируйте (Рис.2). Положите продукты в чашу.
- Выберите необходимую насадку для работы, наденьте ее на вал (держатель насадок). Прижмите насадку вверх до упора, поверните против часовой стрелки и зафиксируйте (Рис.2). Проверьте надежность фиксации насадки, слегка потянув ее вниз.
- Закрепите защитную крышку на откидной части корпуса, при этом загрузочное отверстие крышки должно располагаться спереди для удобства последующей загрузки ингредиентов (Рис.3).
- Поверните вверх рычаг фиксации, после чего надавите на откидной блок и опустите его в горизонтальное положение до характерного щелчка (Рис.4).

### ВНИМАНИЕ!

**Убедитесь, что откидной блок, насадка, крышка и чаша правильно установлены и надежно зафиксированы, после чего приступайте к работе – в противном случае прибор не включится или может быть поврежден во время работы.**





# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку и подключите устройство к электросети.
- Переведите переключатель скорости в положение **Min**. Затем плавно регулируйте скорость переключателем от низкой до высокой.
- Во время работы при необходимости через окошко на защитной крышке можно добавлять ингредиенты в чашу.
- По окончании работы переведите переключатель скоростей в положение **OFF**, отключите прибор от сети.

### ВНИМАНИЕ!

- Продолжительность работы не должна превышать 5 минут. После использования прибора в течение данного времени, выключите его и дайте электродвигателю остыть в течение 10 минут, после чего при необходимости продолжите работу. Несоблюдение указанных интервалов может привести к повреждению электродвигателя и поломке прибора.
- Прибор оснащен защитой двигателя от перегрева: если двигатель во время работы перегрелся, машина автоматически отключается. В этом случае переведите переключатель скоростей в положение **OFF**, отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 30 минут.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Во избежание поломки прибора не обрабатывайте слишком твердые продукты, например, замороженные.
- Перемешиваемая плотная масса типа салата или начинки для пирогов должна быть достаточно рыхлой и легко поддаваться обработке.

### Для достижения оптимального результата рекомендуем:

Максимальный объем ингредиентов для замеса жидкого теста - 1.5 кг (1 кг муки + 500 г воды) / плотного - 750 г (500 г муки + 250 г воды), сливок для взбивания - 1 л. Минимальное заполнение чаши - от 0.3 л. Максимальное кол-во белков для взбивания - 12 шт., минимальное - 3 шт.

### ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте особую осторожность во время работы: во избежание получения травмы, никогда не помещайте пальцы в отверстие на защитной крышке. Внимательно следите за тем, чтобы дети находились вне зоны досягаемости включенного прибора.

# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### РАЗБОРКА ПРИБОРА

- Поверните вверх рычаг фиксации откидного блока. Верхняя часть корпуса кухонной машины автоматически поднимется. Аккуратно рукой зафиксируйте ее до упора (до характерного щелчка) (Рис.5).
- Отсоедините насадку от вала (держателя), повернув ее по часовой стрелке и потянув вниз (Рис.6).
- Снимите с корпуса крышку (Рис.7).
- Снимите с корпуса чашу, повернув ее против часовой стрелки до упора и приподняв вверх. Аккуратно извлеките продукты из чаши (Рис.8).







# Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАСАДОК (БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ)

Насадка	Предназначение/ Вид теста	Ингредиенты	Вес (макс.)	Время обработки	Скорость
	Плотное тесто (пицца, паста, хлеб)	Мука	500 г	На 1 скорости – 1 минута, затем переключить на 2 скорость и вымешивать еще 5 минут.	1-2
		Вода	250 г		
	Хлеб (дрожжевое тесто)	Мука	500 г	5 минут	1-3
		Сахар	100 г		
		Яйцо	1 шт.		
		Дрожжи сухие	5 г		
		Масло сливочное	75 г		
Вода	250 г				



## Zigmund & Shtain

Насадка	Предназначение/ Вид теста	Ингредиенты	Вес (макс.)	Время обработки	Скорость
 Насадка для смешивания	Жидкое тесто для блинов и оладьей; песочное тесто, заварное тесто, бисквитное тесто	Мука	100 г	3 – 5 минут	1-5
		Сахар	100 г		
		Масло сливочное	100 г		
		Яйцо	2 шт.		
 Пюре картофельное	Пюре картофельное	Картофель отварной	1 кг	Очищенный отварной картофель размять в чаше вилкой или толкушкой, добавить теплое молоко и перемешивать на 2-3 скорости несколько минут до получения однородной воздушной массы.	2-4
		Молоко кипяченое	1 стакан		
		Масло сливочное	50 г		
		Соль	По вкусу		
 Насадка-венчик для взбивания	Крем, сливки, белки, яйца; муссы, суфле, соусы	Крем (38% жирн.)	800-1000 г	6 минут	5-Мax
		Яйца (белки)	3-12 шт.	4-5 минут	6



## Zigmund & Shtain

### ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой выключите устройство и извлеките шнур питания из розетки.
- Разберите устройство, из чаши удалите остатки продуктов.
- Корпус прибора (блок электродвигателя), вал (держатель насадок) при загрязнениях протрите влажной тканью, затем вытрите насухо. Запрещается опускать корпус в воду, мыть его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Чашу, защитную крышку, съемные насадки промойте в теплой воде с нейтральным жидким моющим средством, сполосните проточной водой, затем вытрите все детали и хорошо просушите. Запрещается использовать для чистки абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также агрессивные моющие средства.
- Мытье съемных насадок в посудомоечной машине из-за воздействия агрессивных моющих средств, соли и высокой температуры не рекомендуется – возможно потемнение металлических частей.





# Zigmund & Shtain

## 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
	Двигатель заблокирован из-за поднятого откидного блока	Опустите откидной блок в горизонтальное положение, убедитесь в качестве сборки и фиксации деталей прибора
Остановка двигателя во время работы	Перегрузка чаши продуктами, очень плотная масса для перемешивания	Отключите устройство от сети, поднимите откидной блок, освободите чашу от избыточного количества продуктов. Продолжите работу с меньшим объемом.
		Сделайте перерыв в работе, дайте остыть двигателю в течение 30 минут
		Не превышайте максимально допустимое время работы, указанное в инструкции для разных видов работы.
Посторонний звук или сильная вибрация во время работы	Перегрев двигателя	Соблюдайте особые рекомендации для всех видов приборов данной кухонной машины, указанные в инструкции
	Прибор установлен на неровной или неустойчивой поверхности	Всегда устанавливайте устройство на ровную твердую поверхность
	Использование очень твердых или замороженных продуктов	Обрабатывайте в чаше только размороженные и достаточно мягкие продукты



# Zigmund & Shtain

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### КУХОННАЯ МАШИНА DE LUXE ZKM-960

Мощность (макс.): .....	1000 Вт
Напряжение: .....	~220-240 В, 50/60 Гц
Система смешивания: .....	планетарная
Объём чаши: .....	4.5 л
Кол-во насадок: .....	3
Кол-во скоростей: .....	8
Импульсный режим (Турбо): .....	да
Тип двигателя: .....	АС (с усиленной медной обмоткой)
Плавный запуск двигателя: .....	да
Уровень шума двигателя: .....	≤82 дБ
Скорость вращения насадок: .....	45 – 200 об/мин
Материал корпуса: .....	ABS-пластик
Материал чаши/насадок: .....	н/ж сталь
Автоотключение при перегреве: .....	да
Автоблокировка при поднятом откидном блоке: .....	да
Прорезиненные фиксирующие ножки: .....	4
Габаритные размеры: .....	38.5x20x33 см
Вес (нетто/брутто): .....	4.1/4.8 кг
Длина сетевого шнура: .....	1 м
Цвет: .....	черный

## 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.



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.

## УТИЛИЗАЦИЯ

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.



ВКУСНЫЕ  
РЕЦЕПТЫ  
НА КАЖДЫЙ  
ДЕНЬ





## НАСАДКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА



### *Пшеничный хлеб с сушеными томатами, маслинами и базиликом*

#### Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 400 г
- Вода – 180 мл
- Дрожжи сухие – 7 г
- Сушеные помидоры – 50 г
- Маслины без косточек – 50 г
- Базилик – 3-4 веточки
- Соль – щепотка

#### Приготовление:

Муку просеять. Базилик промыть, обсушить, оборвать листочки и мелко их нарезать, измельчить ножом вяленые томаты и маслины. В чаше кухонной машины с помощью насадки для замешивания замесить тесто из муки, воды, дрожжей и соли, затем добавить томаты, маслины и тщательно все перемешать. Сформировать колобок так, чтобы тесто не прилипало к рукам, дать ему постоять в теплом месте 1 час.

Противень застелить пергаментной бумагой, выложить на него хлеб. Выпекать в духовке примерно 1 час при температуре 220°C, пока корочка хорошо не подрумянится.



## НАСАДКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА



### *Слоеный пирог с сыром и фасолью*



#### Ингредиенты:

- Тесто слоеное
- Начинка:
- сыр – 100 г
- яйцо – 1 шт.
- фасоль стручковая замороженная – 100 г
- оливки – 80 г
- кунжут – 30 г
- зелень свежая – по вкусу



#### Приготовление:

Приготовить слоеное тесто, как описано в рецепте «Слоёное тесто для выпечки». Форму для запекания застелить пергаментом и промазать сливочным маслом. Тесто разделить на 2 части: 1 часть теста использовать для основы пирога, из оставшейся сформировать крупные жгуты. Натереть на терке сыр, размороженную фасоль обжарить с приправами и солью. Равномерно выложить на основу тёртый сыр, оливки, фасоль, посыпать зеленью, сверху украсить жгутами. Смазать верх пирога яйцом, украсить семенами кунжута. Выпекать в духовке в течение 30 минут до румяной корочки при температуре 180°C.





## НАСАДКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА



### *Слойки с бананами и «Нутеллой»*

#### Ингредиенты:

- Тесто слоеное
- Начинка:
- бананы – 2 шт.
- шоколадная паста «Нутелла» – по вкусу
- сахар и корица – по вкусу

#### Приготовление:

Приготовить слоеное тесто, как описано в рецепте «Слоёное тесто для выпечки». Раскатать тесто и нарезать треугольниками, смазать поверхность каждого из них «Нутеллой». Бананы очистить и разрезать на 4 части. Разложить кусочки бананов по треугольникам, свернуть слойки рулетом, защипать открытые края, чтобы начинка не была видна, обвалять каждый из них сначала в сахаре, потом в корице. Противень застелить пергаментом, выложить на него слойки, выпекать в течение 10–15 минут при температуре 190°C.



## НАСАДКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА



### *Жареные пельмени по-узбекски*



#### Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 500 г
- Мясо (мякоть свинины и говядины) – 500 г
- Яйцо – 1 шт.
- Лук репчатый – 1-2 шт.
- Вода – ½ стакана
- Соль – 2 ч. л.
- Перец черный молотый – по вкусу



#### Приготовление:

Налить в чашу кухонной машины ½ стакана воды, растворить в ней ½ ч. л. соли, добавить просеянную муку, яйцо и замесить крутое тесто с помощью насадки для замешивания теста. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, затем нарезать кружками ø4 см.

Приготовить фарш. Мясо и лук пропустить через мясорубку, перемешать, добавить соль и перец.

На разогретую сковороду выложить и обжарить фарш, постоянно его помешивая до выделения сока. Закрыть фарш крышкой и охладить его в той же посуде до комнатной температуры. На каждый кусок теста выложить по 1-2 ч. л. фарша, слепить пельмени и обжарить их во фритюре. Пельмени подавать к столу со сметанным соусом.



НАСАДКА-ВЕНЧИК



## Миндальная меренга

### Ингредиенты:

- Белки – 100 г
- Сахар тростниковый – 150 г
- Миндальный экстракт – ½ ч. л.

### Приготовление:

Тщательно отделить белки от желтков. В чаше кухонной машины взбить белки с сахаром до устойчивых пиков. Для этого необходимо взбивать белки без сахара на небольшой скорости до образования легкой пены. Затем через отверстие в крышке чаши постепенно всыпать сахар и продолжать взбивать на средней скорости, пока сахар полностью не растворится. После чего увеличить скорость миксера до максимальной – 5-6. Когда масса взобьётся до нужной консистенции, добавить миндальный экстракт и взбить еще немного.

Противень застелить пергаментной бумагой. На него с помощью кулинарного пакета, шприца или столовой ложки выложить готовую сахарно-белковую массу. Духовку разогреть до 110°C, выпекать, пока меренги не подрумянятся. Оставить противень немного остыть в выключенной духовке с приоткрытой дверцей, а через 30 минут выложить на блюдо.