

Zigmund & Shtain

МИКСЕР С ЧАШЕЙ ZHM-160

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЦЕПТЫ

МОЩНЫЙ И УДОБНЫЙ



Zigmund & Shtain

Благодарим Вас за выбор бытовой техники Zigmund & Shtain и приобретение миксера ZHM-160. 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 |

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

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

Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Миксер с чашей ZHM-160 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 800 Вт, надежный АС-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-160 – 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 800 Вт** – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- **5 скоростей** для различных видов ингредиентов
- **Режим Турбо** для быстрой и интенсивной обработки продуктов
- **Мощный АС-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, появление 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.

6

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.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

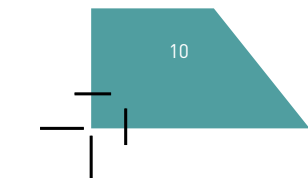
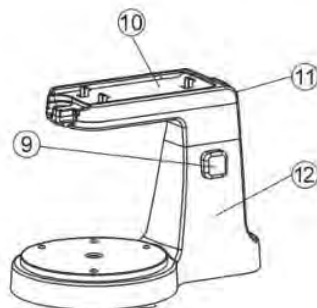
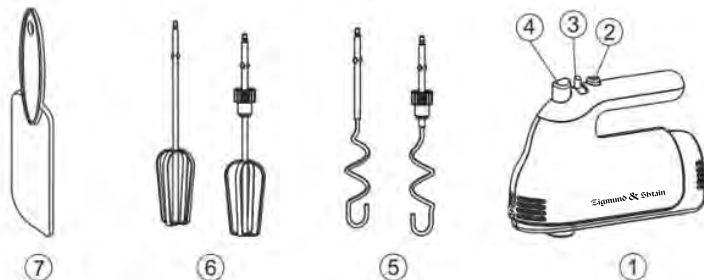
- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- После хранения миксера в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования 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





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 (диск) 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 |

- 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!

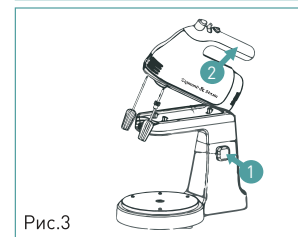
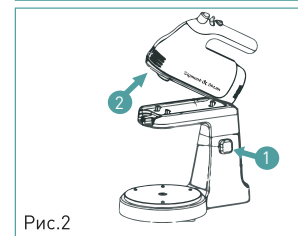
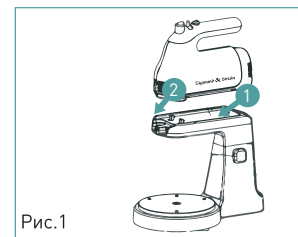
Соблюдайте осторожность во время работы: никогда не опускайте в емкость с продуктами пальцы или любые предметы (ложки, вилки и пр.), а также внимательно следите за тем, чтобы дети находились вне зоны досягаемости включенного прибора.

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).



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.

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 | 800 Вт |
| Номинальное напряжение | 220-240V 50/60Гц |
| Тип двигателя | АС |
| Кол-во режимов работы | 2 |
| Кол-во скоростей работы..... | 5 |
| Режим ТУРБО | есть |
| Объём чаши | 3.5 л |
| Материал корпуса | ABS-пластик |
| Материал чаши | н/ж сталь SUS304 |
| Уровень шума | ≤75 дБ |
| Габаритные размеры | 33.5x23.4x22.7 см |
| Вес (нетто/брутто) | 2.26/2.73 кг |
| Цвет | антрацит |



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 на филиале завода-изготовителя в КНР



Дата изготовления, в формате месяц / год,
указана на шильдике на корпусе прибора.

18



**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 расплавленному 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