

SENCOR®

STM 7330SL



RU ■ Кухонный комбайн

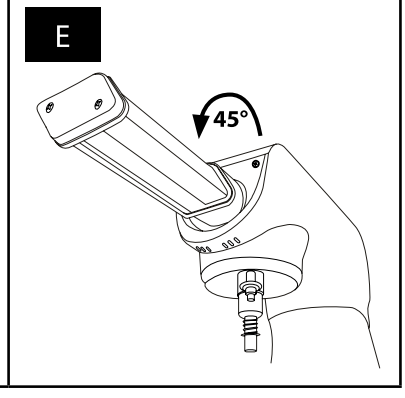
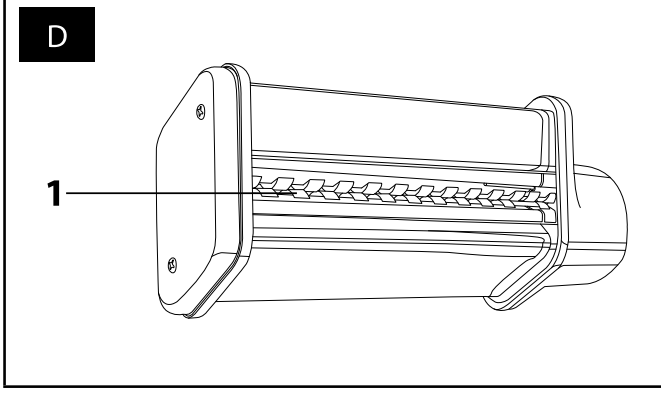
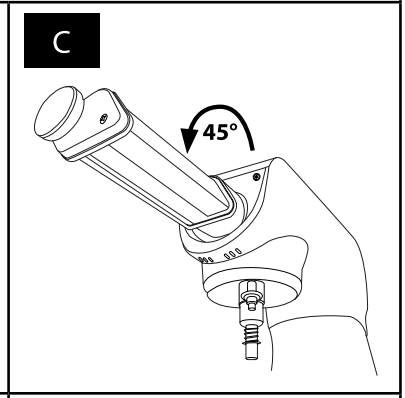
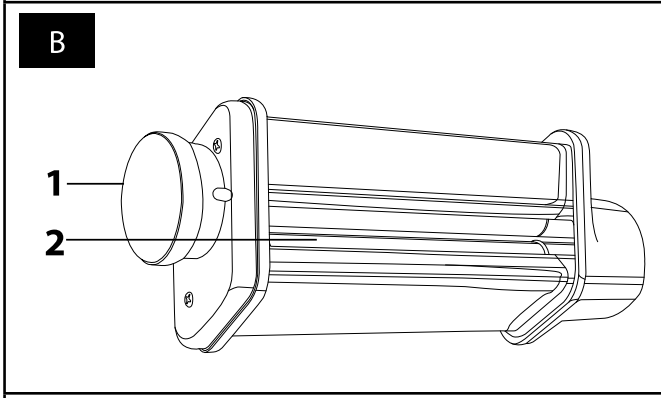
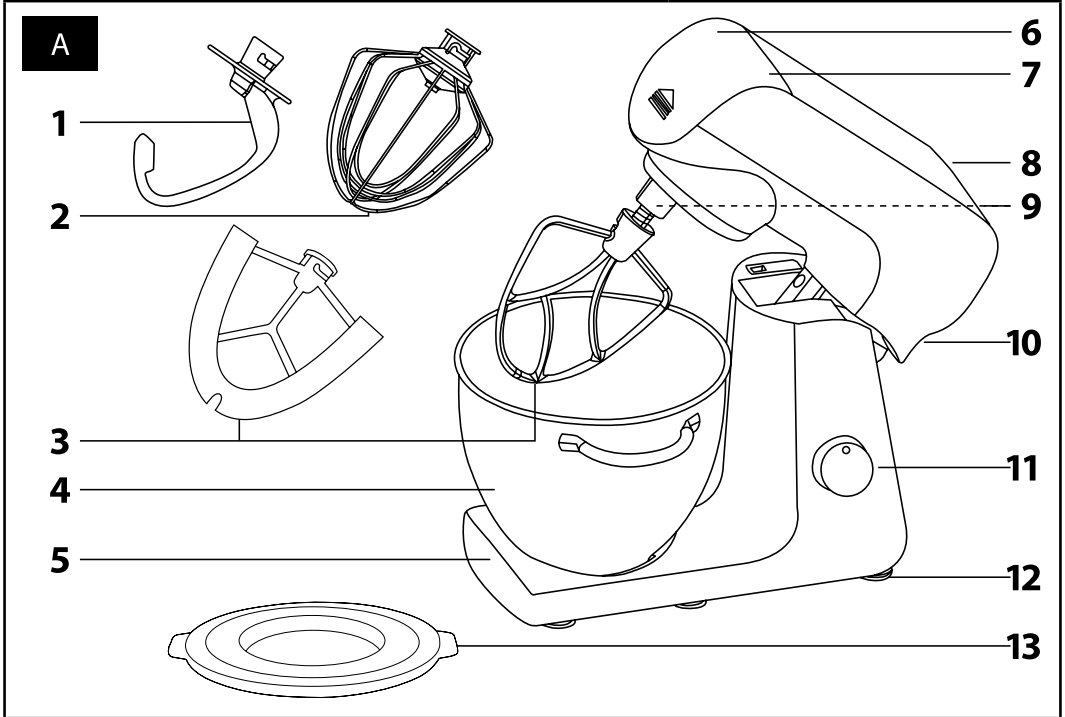
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- Данный электроприбор не должны использовать дети или играть с ним. Храните прибор и шнур питания от него в не доступном для детей месте.
- Прибором могут пользоваться лица с нарушениями физических и умственных способностей либо с недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей сети.
- Ни в коем случае не используйте принадлежности, не входящие в комплект данного электроприбора или не предназначенные для него.
- Прибор предназначен и сконструирован для обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Не используйте электроприбор для иных целей, кроме как по назначению.
- Не используйте электроприбор в промышленных условиях или на открытом воздухе.
- Не устанавливайте электроприбор в оконном проеме или на нестабильных поверхностях. Разместите его на ровной, сухой и стабильной поверхности.
- Не ставьте прибор на электрическую или газовую плиту, вблизи открытого огня или возле оборудования, представляющего собой источник тепла.
- Будьте внимательны, чтобы вилка сетевого шнура не пришла в соприкосновение с водой или влагой.
- Ни в коем случае не используйте несколько видов насадок одновременно.
- Не мойте электроприбор (за исключением съемных частей) под струей воды и не погружайте его в воду или другие жидкости.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электрической розетки, если не намерены его использовать дальше; когда оставляете без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или переноской.

Перед разборкой электроприбора и заменой принадлежностей или сопутствующих частей, движущихся во время использования, подождите, пока подвижные части не остановятся.

- По соображениям безопасности данный электроприбор оснащен предохранителем, который не позволяет мотору включиться, если открыта откидная рукоять.
- Перед тем, как использовать электроприбор, убедитесь, что он правильно собран, а рукоять находится в горизонтальном положении.
- Перед смешиванием горячих жидкостей или продуктов дайте им остыть.
- Не пытайтесь перемалывать кости, скорлупу орехов или другие твердые материалы.
- Не позволяйте прибору непрерывно работать при большой нагрузке дольше 10 минут. Перед повторным включением подождите не менее 30 минут.
- Во время работы прибора не откидывайте рукоять и не помещайте в чашу для смешивания руки или предметы, такие как кухонный нож, вилка или мешалка. Не касайтесь вращающихся частей электроприбора или насадок и следите за тем, чтобы посторонние предметы – такие как одежда, волосы и пр., – находились от них на безопасном расстоянии. Можно получить травму или повредить устройство.
- Если во время работы устройства в чашу упал какой-либо предмет – например, ложка или мешалка, – сразу переключите регулятор скорости в позицию OFF (режим ожидания), отсоедините кабель питания от розетки и вытащите упавший предмет.
- Если продукты прилипли к насадкам или к стенкам чаши, выключите прибор и отсоедините его от сетевой розетки. Очистите лопаткой насадку и стенки чаши. Затем можете продолжать смешивание.
- Во время работы ни в коем случае не используйте пальцы или иные предметы, чтобы протолкнуть продукты в отверстие мясорубки или насадки-терки и ломтерезки. Для этого предназначен толкатель, входящий в комплект принадлежностей прибора.
- Не включайте электроприбор на холостом ходу. Неправильное использование прибора может сократить срок его службы.
- Перед тем как убрать электроприбор на хранение, проследите за тем, чтобы рукоять стойки была установлена горизонтально.

- Не ставьте тяжелые предметы на кабель питания. Проследите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отсоединить его от электросети. Это может повредить кабель питания или сетевую розетку. Чтобы отсоединить кабель питания от розетки, возьмитесь за саму вилку и аккуратно потяните.
- Если кабель питания поврежден, замените его в мастерской. Запрещается использовать прибор, если поврежден кабель питания или штепсельная вилка.
- Во избежание риска поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. Любой ремонт или настройку прибора выполняйте в профессиональной мастерской. Самостоятельное вмешательство в устройство может привести к аннулированию гарантийных обязательств.



- Перед тем, как включить этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство по эксплуатации даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных приборов. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве по эксплуатации. Сохраните руководство на случай дальнейшей необходимости.
- Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

ОПИСАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

- A1** Крюк для замеса теста
- A2** Сферический венчик для взбивания
- A3** Венчик для перемешивания в форме буквы А / Гибкий венчик FLEXI в форме буквы А
- A4** Чаша из нержавеющей стали с петлями (емкость 4,5 л) / Емкость из нержавеющей стали с одной ручкой (объем 5 л)
- A5** Основание
- A6** Кнопка для отсоединения насадки-мясорубки и насадки-терки и ломтерезки расположена под съемной крышкой **A7**
- A7** Съемная крышка разъем для насадки-мясорубки и насадки-терки и ломтерезки
- A8** Откидная рукоятка с многофункциональной головкой
- A9** Вал для закрепления насадки **A1, A2** или **A3**
- A10** Сдвижная кнопка для снятия фиксации рукоятки **A8** расположена на задней стороне рукоятки
- A11** Регулятор скорости оборотов позволяет плавно устанавливать 9 уровней скорости: OFF (отключение – режим ожидания) – уровни скорости 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, MAX
- A12** Несколько ножи
- A13** Крышка для хранения емкости объемом 4,5 л / Крышка для хранения емкости объемом 5 л

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Извлеките электроприбор и его принадлежности из упаковки.
- Все съемные части, а именно крюк для замеса теста **A1**, венчик для взбивания **A2**, венчик для перемешивания **A3**, емкость для смешивания из нержавеющей стали **A4**, тщательно промойте в теплой воде с нейтральным средством для мытья посуды. Затем сполосните их чистой водой и тщательно насухо вытрите мягким полотенцем.

ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КУХОННОГО КОМБАЙНА

- Благодаря широкому набору принадлежностей этот комбайн найдет свое применение на любой кухне. Он может использоваться для перемешивания, взбивания, замеса, перемалывания, резки, приготовления кебабов или домашних колбас.

СМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ И ЗАМЕС

ПЛАНЕТАРНАЯ СИСТЕМА СМЕШИВАНИЯ

- Планетарная система смешивания основана на принципе двойного вращения насадки. Насадка вращается против часовой стрелки по внутреннему периметру чаши, одновременно вращаясь вокруг своей оси в обратном направлении. Благодаря этому продукты в чаше обрабатываются тщательно и равномерно.

ВЫБОР ТИПА НАСАДКИ

ТИП НАСАДКИ	НАЗНАЧЕНИЕ
Крюк для замеса теста A1	Используется для замеса и приготовления тяжелого густого теста с дрожжами, например, хлебного теста.
Венчик для смешивания A3	Используется для смешивания среднего и легкого теста без дрожжей, смешивания соусов, сливок, начинок и т. д.
Венчик для взбивания A2	Используется для взбивания яиц или яичных белков, сливок, легкого теста, воздушных сливок и т. д. Не используйте эту насадку для смешивания тяжелого и густого теста.

СБОРКА И РАЗБОРКА МИКСЕРА

- Перед сборкой и разборкой кухонного комбайна убедитесь, что он выключен и отсоединен от электрической розетки.

1. Установка чаши для смешивания

- Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонную столешницу.
- Сдвиньте кнопку **A10** вверх и придержите ее. Откиньте рукоять **A8**. Чтобы зафиксировать рукоять **A8** в открытом положении, отпустите кнопку **A10**.
- Чашу из нержавеющей стали **A4** поместите в отверстие в основании **A5** и закрепите, повернув по часовой стрелке. Если чаша **A4** надежно закреплена, ее невозможно снять с основы **A5**.

2. Установка насадки (крюка для замеса теста, венчика для смешивания или взбивания)

- При установке насадки рукоять **A8** должна быть зафиксирована в открытом положении, см. пункт 1.2 в разделе «Установка чаши». На образный вал головки **A9** установите одну из насадок, чтобы вал **A9** вошел в отверстие насадки. Нажмите на насадку в направлении головки **A8** и поверните ее против часовой стрелки для скрепления с валом **A9**.
- Возьмите насадку одной рукой и осторожно потяните вниз. Если насадка правильно прикреплена к валу **A9**, то она будет надежно держаться.
- Если вы не собираетесь сразу класть продукты в чашу **A4**, сдвиньте кнопку **A10** вверх, придержите ее и установите рукоять **A8** в горизонтальное положение. Когда рукоять **A8** установлена горизонтально, отпустите кнопку **A10**.

3. Снятие насадок и чаши для смешивания

- Сдвиньте кнопку **A10** вверх и придержите ее. Откиньте рукоять **A8**. Чтобы зафиксировать рукоять **A8** в открытом положении, отпустите кнопку **A10**.
- Придерживая насадку, аккуратно нажмите на нее в направлении головки **A8**. Затем поверните ее по часовой стрелке, чтобы она отцепилась от вала **A9**, и снимите. Чашу для смешивания **A4** поверните против часовой стрелки и снимите с основания **A5**. Верните рычаг **A8** в горизонтальное положение.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

- Откиньте рычаг **A8** и положите продукты в чашу **A4**, закрепленную на основании **A5**.



Предупреждение:

Максимальная масса продуктов для обработки за один раз – 1,5 кг. Количество белков, которые можно взбивать одновременно, – 8 шт.

- Рычаг **A8** с закрепленной насадкой приведите в горизонтальное положение.
- Убедитесь, что кухонный комбайн собран правильно, а ручка регулирования скорости **A11** установлена в позицию OFF (режим ожидания). Вставьте вилку шнура питания в розетку.
- При помощи ручки регулирования скорости **A11** установите нужную скорость от 1 до 8. Вначале установите небольшую скорость, чтобы продукты не разбрызгивались. Когда они смешаются, увеличьте скорость до нужного уровня. Скорость можно регулировать в любой момент по необходимости.



Предупреждение:

Если необходимо стереть продукты со стенок чаши для смешивания **A4** и насадки, сначала выключите кухонный комбайн, установив регулятор **A11** в позицию OFF (режим ожидания) и отсоедините прибор от розетки. Затем сотрите продукты пластмассовой лопаткой.

Максимальное время работы прибора составляет 10 минут. Не оставляйте устройство включенным дольше указанного времени. Это особенно важно в случае большой нагрузки (например, при обработке тяжелого, густого теста). Если устройство работало при большой нагрузке, перед следующим включением дайте ему остыть минимум 30 минут.

- После завершения использования установите регулятор **A11** в позицию OFF (режим ожидания) и отсоедините шнур питания от электрической розетки.
- Разберите миксер согласно инструкции в разделе «Сборка и разборка миксера». Чтобы удалить смесь из чаши **A4** и с насадкой, используйте мягкую пластмассовую лопатку.
- Очищайте кухонный комбайн после каждого использования согласно инструкции, приведенной в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

БЫСТРОЕ РУКОВОДСТВО ПО СМЕШИВАНИЮ

Тип насадки	Продукты	Количество	Время обработки	Выбор скорости
Венчик для взбивания A2	Белки	макс. 8 шт	5 минут	Уровень 8
Венчик для взбивания A2	Сливки	250 мл	3 минуты	Уровень 8
Венчик для взбивания A2	Майонез	3 желтка	1 минута	Уровень 3–5
Венчик для смешивания A3	Тесто для торта	прибл. 800 г	6 минут	Уровень 3–7
Крюк для замеса теста A1	Тесто для хлеба	макс. 600 г. муки	4 минуты	Уровень 3



Примечание:

Вышеуказанное время приведено только ориентировочно. Чтобы продукты не разрыхливались из чаши, вначале выберите скорость на уровне 1 или 2. Затем увеличьте скорость до требуемой.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед чисткой всегда выключайте кухонный комбайн, устанавливая регулятор скорости **A11** в позицию OFF, и отсоединяйте его от электрической розетки.
- После каждого использования тщательно мойте принадлежности (сблонные насадки перед этим следует разобрать на отдельные части) теплой водой с нейтральным средством для мытья посуды. Затем сполосните их под чистой проточной водой и насухо вытрите мягким полотенцем.



Предупреждение:

Пластмассовые компоненты принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. Не мойте в посудомоечной машине металлические детали, так как это может повредить их поверхность. Некоторые продукты могут окрасить пластмассовые компоненты принадлежности. Если это произошло, протрите эти детали растительным маслом, а затем снова вымойте обычным способом.



Совет:

Если вы взбивали яичные белки, сначала сполосните венчик для взбивания **A2** и чашу для смешивания **A4** холодной водой. Если сразу использовать горячую воду, то остатки яичных белков затвердеют, и их будет труднее удалить.

- Для чистки основания **A5** и рукоятки **A8** используйте тряпочку, пропитанную слабым раствором моющего средства. Затем вытрите все насухо.
- Ни в коем случае не погружайте электроприбор или его сетевую кабель в воду или другие жидкости. Не используйте для чистки растворители, растворители или абразивные чистящие средства. Это может испортить лакокрасочное покрытие прибора.

ХРАНЕНИЕ

- Если кухонный комбайн не будет использоваться в течение продолжительного времени, храните его в сухом, недоступном для детей месте. Убедитесь, что рукоятка **A8** находится в горизонтальном положении.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ И ВЫПЕЧКЕ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ТЕСТА

ТЕСТО ДЛЯ ХЛЕБА – ИНГРЕДИЕНТЫ

МУКА

Это самый важный ингредиент для выпечки хлеба. Вместе с дрожжами она образует текстуру буханки. При смешивании с жидкостью содержащиеся в муке белки начинают вырабатывать клейковину. Клейковина – это сеть упругих волокон, удерживающая внутри себя вырабатываемые дрожжами газы.

Белая пшеничная мука

В продаже встречаются пшеничная мука высшего, первого и второго сорта. Наиболее распространенная – мука высшего сорта, однако лучшие результаты может дать мука, содержащая минимум 11–12% белка. Представленные в данном руководстве рецепты рассчитаны на муку с содержанием 11% белка. Эту информацию можно найти на упаковке муки. Если в рецепте не указано иначе, не просеивайте муку через сито и не используйте муку с разрыхлителем.

Цельнозерновая (обойная) пшеничная мука

Изготавливается из пшеничных зерен и содержит отруби и зародыши зерна. Хлеб, испеченный из такой муки, будет наиболее плотным. Можно добиться меньшей плотности, если вместо 1 стакана цельнозерновой пшеничной муки положить 1 стакан муки второго сорта.

Ржаная мука

Очень популярна в выпечке хлеба, содержит большое количество минеральных веществ, но мало белка, поэтому ее обычно используют вместе с пшеничной мукой, чтобы хлеб хорошо взошел.

Глютеносодержащая мука

Изготавливается путем извлечения клейковины из пшеничных зерен. Добавление глютеносодержащей муки улучшает текстуру и качество хлеба при использовании муки с низким содержанием белка.

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СМЕСИ

Содержат муку, сахар, порошковое молоко, соль и другие ингредиенты, такие как хлебопекарный улучшитель. Обычно добавляется вода и дрожжи.

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ

Продаются в супермаркетах и магазинах диетического питания. Как правило, содержит пищевые кислоты, такие как аскорбиновая кислота (витамин C), и энзимы (амилаза), полученные из пшеничной муки. Хлебопекарный улучшитель помогает уплотнить тесто и испечь буханку большего размера и тонкой текстуры. Такой хлеб более стабилен и дольше хранится.

САХАР

Придает сладость, привкус и коричневый оттенок корочке хлеба. Добавляется в дрожжи. Можно использовать белый, коричневый сахар или мед.

ПОРОШКОВОЕ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Улучшают вкус и повышают питательную ценность хлеба. Для удобства можно использовать порошковое молоко. Храните его в герметичной емкости в холодильнике. Также можно использовать порошковое соевое молоко, но оно делает хлеб более твердым. Если в рецепте не указано иначе, следует использовать свежее молоко, ничем не заменяя его.

СОЛЬ

Это важный ингредиент в выпечке хлеба. Она повышает впитывающую способность теста, улучшает замес, способствует образованию клейковины и влияет на форму буханки, текстуру мякиша и вкус, а также повышает срок хранения хлеба. Поскольку соль мешает тесту созревать, тщательно отмеряйте дозу.

ЖИР

Придает вкус и задерживает влагу. Можно использовать различные растительные масла, такие как сафоровое, подсолнечное или рапсовое масло. Растительные масла можно заменить сливочным маслом или маргарином, но мякиш при этом может приобрести желтый цвет.

ДРОЖЖИ

Используются в качестве разрыхляющего средства. В рецептах данного руководства используются сухие дрожжи. Перед использованием сухих дрожжей всегда проверяйте срок годности, так как из-за просроченных дрожжей тесто может не подняться.

Свежих или спрессованных дрожжей необходимо в три раза больше, чем сухих. Для приготовления заправки необходима жидкость, сахар и тепло.

БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЕ ДРОЖЖИ

Представляют собой смесь дрожжей и хлебопекарного улучшителя. Если вы собираетесь использовать этот вид дрожжей вместо обычных, не добавляйте в тесто улучшитель. Тесто с быстродействующими дрожжами нельзя использовать вместе с хлебопекарными смесями, поскольку улучшитель входит в их состав.

ВОДА

Обычно используется вода из-под крана. Холодную воду необходимо предварительно подогреть до комнатной температуры. Слишком холодная или горячая вода помешает образованию заправки.

ЯЙЦА

Используются в некоторых рецептах хлеба. Яйца помогают тесту подняться и повышают питательную ценность хлеба. Они придают мякишу вкус и тонкость, обычно используются в сладких разновидностях хлеба.

ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Такие ингредиенты, как сухофрукты, орехи, шоколадная крошка и т.д., которые должны оставаться целыми после выпекания, следует распределить по тесту. Их добавляют в тесто постепенно в процессе замеса, перед тем, как тесто будет подниматься.

ТЕСТО ДЛЯ ХЛЕБА – ПРОЖИТОВАНИЕ

- Проверьте минимальный срок годности или дату употребления всех продуктов.
- Добавьте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте.
- Храните открытые продукты в герметичных емкостях.
- Ингредиенты, взятый из холодильника, перед использованием дайте нагреться до комнатной температуры
- Если в рецепте не указано иначе, используйте муку второго сорта. Не используйте муку с содержанием белка менее 11 %.
- Если в рецепте не указано иначе, не используйте муку с разрыхлителем для дрожжевого хлеба.
- Если вы живете в месте, находящемся выше 900 м над уровнем моря, то вам может потребоваться меньшее количество дрожжей, чем указано в рецепте. Чем больше высота над уровнем моря, тем ниже давление воздуха, и тесто поднимается быстрее. В этом случае рекомендуется использовать на ¼ чайной ложки меньше дрожжей, чем указано в рецепте.
- Если погода жаркая и влажная, используйте на ¼ чайной ложки меньше дрожжей, чем указано в рецепте, чтобы тесто не перезрело.
- Свойства муки могут измениться в зависимости от времени года или условий хранения. В таком случае необходимо корректировать соотношение воды и муки следующим образом. Если тесто слишком липкое, добавьте 1–2 столовые ложки муки. Если тесто слишком сухое, добавьте 1–2 чайные ложки воды. Потребуется несколько минут, чтобы ингредиенты впитались. При правильном количестве муки и воды получается ровная буханка, влажная на ощупь, но не липкая.

Как приготовить закваску

- Налейте в чистую стеклянную миску указанное в рецепте количество воды. Затем добавьте нужное количество свежих или прессованных дрожжей вместе с 1 чайной ложкой сахара и 1 чайной ложкой муки. Все тщательно перемешайте и накройте полиэтиленовым пакетом. Оставьте смесь в теплом месте (30 °C) примерно на 30 минут, либо пока смесь не набухнет и не появится пена. Смесь следует использовать сразу.

Созревание теста в теплом месте

- Дрожжам в процессе ферментации и в тесте требуется тепло для увеличения объема. Чтобы создать теплое место, поставьте противень на миску с горячей водой. На противень положите приготовленное тесто и накройте его слегка смазанным маслом прочным полиэтиленовым пакетом или кухонным полотенцем. Чтобы тесто поднялось, необходимо теплое место без сквозняка. Оставьте тесто подниматься, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

ТЕСТО ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ – ИНГРЕДИЕНТЫ

МУКА

Мука, используемая для выпечки коржей и пирожных, должна содержать меньше белка (клейковины), чем мука для выпечки хлеба.

Мука первого и высшего сорта

Содержит меньше белка (клейковины) и придает более тонкую текстуру выпечке – например, тортам, кексам, пирожным, вафлям и блинам.

Мука с разрыхлителем

Представляет собой смесь муки и разрыхлительных добавок, таких как пекарский порошок. Для приготовления 1 стакана смеси муки с разрыхлителем смешайте 1 стакан муки с 2 чайными ложками пекарского порошка.

Цельнозерновая (обойная) мука

Содержит отруби и зародыши пшеницы и подходит для использования в тесте для пирогов. Текстура выпечки из цельнозерновой пшеничной муки будет более плотной

Кукурузная мука

Изготавливается из кукурузы и используется для определенных видов выпечки, придавая им более тонкую структуру. Можно использовать для придания густоты соусам и десертам.

Рисовая мука

Производится из риса и используется для придания выпечки особо тонкой текстуры – например, для песочного теста.

ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК

Используется в качестве разрыхлителя для выпечки.

ПИЩЕВАЯ СОДА

Другое название – бикарбонат натрия. Пищевую соду можно использовать как дополнительное разрыхляющее средство, а также для придания выпечке более темного цвета.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Придает выпечке особый вкус и тонкую текстуру. В некоторых рецептах можно заменить растительное масло на сливочное, но вкус и текстура выпечки в итоге будут отличаться. В этом случае используйте сливочного масла на ¼ меньше указанного в рецепте количества растительного масла. Перед взбиванием сливочного масла с сахаром дайте ему размягчиться при комнатной температуре.

ЯЙЦА

Для придания выпечке необходимого объема яйца должны быть комнатной температуры. Разбейте яйца по одному в отдельную миску и только после этого добавьте к остальным продуктам, чтобы не испортить всю смесь, если одно из яиц протухло. Если необходимо взбить белки, тщательно отделите их от желтков. Яичные желтки содержат жир и их остатки мешают успешно взбить белки. Перед тем, как взбивать яичные белки, убедитесь, что венчик для взбивания и чаша для смешивания чистые и не содержат остатков жира. В противном случае белки будут недостаточно хорошо взбиты.

МОЛОКО

Если в рецепте не указано иначе, следует использовать цельное молоко. Полужирное или обезжиренное молоко также можно использовать, но итоговый вкус и текстура выпечки может отличаться.

САХАР

Обычно используется белый кристаллический сахар. Он придает выпечке вкус, фактуру и цвет.

Часто также используется сахар-песок, поскольку он легче растворяется при взбивании со сливочным маслом. Для придания выпечке особого вкуса, фактуры и цвета можно использовать коричневый сахар.

ВЫПЕЧКА

- Перед началом выпекания духовку следует разогреть до нужной температуры.
- Температура может различаться в зависимости от типа духовки. Если используется духовка с горячим обдувом, уменьшите температуру в рецепте на 15–20 °C.
- Вместо того, чтобы посыпать противни или формы для выпечки мукой, можно использовать бумагу для выпечки, если это удобно. Чтобы бумага для выпечки не скользила по гладкой поверхности формы для выпечки, можно смазать форму небольшим количеством жира.
- Прежде чем достать выпечку из духовки, проверьте, готова ли она. Слегка надавите на поверхность выпечки, если она распрямится, то выпечка готова. Аккуратно воткните в центр выпечки шпажку и вытащите ее. Если тесто не прилипло к шпажке, выпечка готова.
- Чтобы печенье было более хрустящим, вытащите противень из духовки и поставьте его на металлическую решетку. Сдвиньте со своих мест все кусочки печеня на противне и оставьте охладиться. Когда печенье остынет, переложите его на блюдо.

РЕЦЕПТЫ

Бисквит из песочного теста

4 яйца, отделенные от желтков белки

¼ стакана сахарного песка

1 стакан (150 г) просеянной муки первого сорта с разрыхлителем

3 столовых ложки воды

- Используйте венчик для взбивания **A2**.
- Установите 8 уровень скорости и взбейте яичные белки в густую пену. Уменьшите уровень скорости до 1 и медленно добавляйте сахар, пока пену не загустеет и не станет однородной.
- Добавьте яичные желтки и аккуратно перемешайте.
- Установите 1 уровень скорости и попеременно добавляйте муку и воду. Взбивайте, пока продукты полностью не перемешаются.
- Перелите тесто в заранее приготовленный смазанную и посыпанную мукой форму для выпекания.
- Выпекайте в разогретой духовке при 180 °C примерно 20–25 минут.
- Выпеченный бисквит выложите на металлическую решетку, чтобы остудить его.

Бисквит из жидкого ванильного теста

125 г размягченного сливочного масла

¾ стакана сахарного песка

1 чайная ложка ванильной эссенции

2 яйца

2 стакана (300 г) просеянной муки первого сорта с разрыхлителем

¾ стакана молока

■ Используйте венчик для смешивания **A3**.

■ Установите 8 уровень скорости и взбивайте масло с сахаром, пока смесь не станет воздушной и однородной.

■ Добавьте ванильную эссенцию, яйца по одному и тщательно взбейте.

■ Уменьшите скорость до 2, медленно попеременно добавляйте муку и воду и взбивайте до образования однородного теста.

■ Перелейте тесто в заранее подготовленную, смазанную и посыпанную мукой форму для выпекания диаметром 22 см.

■ Запекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке около 45–50 минут, либо до образования золотистой корочки.

■ Выпеченный бисквит выложите на металлическую решетку, чтобы остудить его.

Сдобное печенье (прим. 40 шт)

125 г размягченного сливочного масла

¾ стакана сахарного песка

1 чайная ложка ванильной эссенции

1 яйцо

2 стакана (300 г) муки первого сорта

1 чайная ложка пекарского порошка

■ Используйте венчик для смешивания **A3**.

■ Установите 7 уровень скорости и взбейте масло до однородной массы. Добавьте сахар, ванильную эссенцию и яйца. Взбивайте до образования легкой и однородной смеси.

■ Смешайте муку и пекарский порошок.

■ Установите 2 уровень скорости и постепенно добавляйте муку, пока все тщательно не перемешается до однородной массы. Однако, не взбивайте слишком долго.

■ При помощи чайной ложки сформируйте небольшие шарики и равномерно разложите их на слегка смазанном или покрытом бумагой для выпечки противне. Вокруг каждого шарика должно оставаться достаточно свободного места. При помощи вилки, слегка покрытой мукой, сдавите каждый шарик.

■ Запекайте в предварительно разогретой до 190 °С духовке около 12–15 минут, либо до образования на печенье золотистой корочки.

■ Снимите печенье с противня и выложите на металлическую решетку для остывания.

Воздушное сливочное печенье (20–24 шт)

4 яичных белка

1 стакан сахарного песка

■ Используйте венчик для взбивания **A2**.

■ Установите 8 уровень скорости и взбейте яичные белки в густую белую пену. Уменьшите скорость до 1, аккуратно добавьте полстакана сахара, продолжая взбивать. Затем добавьте оставшийся сахар.

■ Ложкой небольшими порциями выложите получившуюся пенистую массу на слегка смазанный противень. Между отдельными порциями оставьте расстояние около 3 см, чтобы они не слиплись при запекании.

■ Запекайте в духовке при температуре 120 °С примерно 1–1½ часа, пока печенье не станет сухим. Однако, не запекайте слишком долго, чтобы печенье не подгорело. Снимите печенье с противня, остудите и храните в герметично закрытой емкости.



Примечание:

Печенье более крупного размера можно сформировать при помощи кулинарного шприца. В этом случае может потребоваться больше времени на выпекание.

Белый хлеб

4 стакана (600 г) муки второго сорта

3 столовых ложки порошкового молока

1½ чайных ложки соли

1½ столовых ложки сахара

2 чайные ложки хлебопекарного улучшителя

2 чайные ложки быстрорастворимых дрожжей

2 столовые ложки растительного масла

1½ стакана (375 мл) воды

дополнительное количество муки второго сорта для замеса вручную

■ Используйте крюк для замеса теста **A1**

■ В чаше смешайте муку, порошковое молоко, соль, сахар, хлебопекарский улучшитель и быстрорастворимые дрожжи.

■ Установите 1–2 скорость и медленно добавляйте в сухую смесь воду и растительное масло. Замешивайте, пока не начнет приобретать форму.

■ Переложите тесто на слегка посыпанную мукой кухонную доску и тщательно замесите вручную, пока тесто не станет достаточно мягким и однородным



Примечание:

На этом этапе тесто должно быть очень хорошо замешанным, чтобы образовалась клейковина, придающая тесту нужную эластичность и помогающая ему подниматься.

■ Положите тесто в большую миску и накройте полиэтиленовой пленкой. Оставьте его подниматься в теплом месте примерно на 20 минут, либо пока объем теста не увеличится в два раза.

■ Поднявшееся тесто извлеките из миски и снова замешайте его на слегка посыпанной мукой поверхности.

■ Положите тесто в форму для выпечки. Оставьте его подниматься в теплом месте примерно на 20 минут, либо пока тесто не поднимется в достаточной мере. Снимите пищевую пленку.

■ Перед запеканием тесто можно смазать яичной глазурью.

■ Запекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке около 40–50 минут, либо до образования золотистой корочки.

■ Выпеченный хлеб оставьте остывать на 15–20 минут, а затем извлеките его из формы. Прежде чем нарезать, дайте буханке полностью остыть, чтобы она не осела.

Яичная глазурь для хлебного теста

1 слегка взбитое яйцо

2–3 столовые ложки воды

■ Смешайте оба ингредиента до образования однородной смеси. Не взбивайте. В случае необходимости процедите через ситечко. Смажьте тесто яичной глазурью перед запеканием.

Фокачча (2–4 порции)

3 стакана (450 г) муки второго сорта

1 чайная ложка соли

2 чайные ложки сахара

2 чайные ложки быстрорастворимых дрожжей

2 столовые ложки растительного масла

1 стакан (250 мл) воды

Для глазури:

2 столовые ложки растительного масла

1 столовая ложка крупной соли

2 столовые ложки нарезанных маслин

■ Используйте крюк для замеса теста **A1**.

■ Смешайте в чаше муку, соль, сахар и дрожжи.

■ Установите 1–2 скорость и медленно добавляйте в сухую смесь воду и растительное масло. Замешивайте, пока не начнет приобретать форму.

■ Переложите тесто на слегка посыпанную мукой кухонную доску и тщательно замесите вручную, пока тесто не станет мягким и однородным.

■ Положите тесто в большую миску и накройте полиэтиленовой пленкой. Оставьте его подниматься в теплом месте примерно на 20 минут, либо пока объем теста не увеличится в два раза.

■ Поднявшееся тесто извлеките из миски и снова замешайте его на слегка посыпанной мукой поверхности.

■ Положите тесто в слегка смазанную тефлоновую форму размером 20 x 30 см и раскатайте, чтобы оно заполнило ее.

■ Слегка накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте в теплом месте на 20–30 минут, либо пока тесто немного не поднимется. Снимите пищевую пленку.

■ Смажьте тесто оливковым маслом и посыпьте его крупной солью и нарезанными маслинами. Запекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке около 30–35 минут, либо до образования золотистой корочки.

■ Вынув из духовки, оставьте фокаччу остывать на металлической решетке.

НАСАДКА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОН ЛАЗАНЬЯ

ВВЕДЕНИЕ

■ Насадка для изготовления макарон STX 011 служит дополнительным аксессуаром к кухонному комбайну модельного ряда STM 6350WH, STM 6351GR, STM 6352BL, STM 6353OR, STM 6354RD, STM 6355VT, STM 6356YL, STM 6357GG и STM 6358RS.

ОПИСАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОН

B1 Регулировка толщины пласта

Толщину пласта можно регулировать в диапазоне от 0 до 8, т. е. от 0,3 до 2,3 мм (±0,2 мм).

B2 Валики для раскатывания теста

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Выберите из упаковочного материала насадку для изготовления макарон.
2. Перед первым использованием протрите насадку слегка влажной тряпкой, а затем тщательно ее просушите.

ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Эта насадка предназначена для раскатывания свежего теста. С помощью этой насадки можно раскатать пласт шириной 140 мм. Толщину пласта можно регулировать в пределах от 0,3 до 2,3 мм ($\pm 0,2$ мм). Далее пласт можно разрезать вручную и приготовить макароны для лазаньи или другие виды макарон либо при помощи специальных насадок, которые докупаются отдельно, сделать макароны тальятелле или лингвине.

ЗАКРЕПЛЕНИЕ И СНЯТИЕ НАСАДКИ

1. Убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отсоединен от электрической розетки. Сложите рычаг кухонного комбайна в горизонтальное положение и снимите насадку для взбивания, измельчения или замеса. Снимите крышку с многофункциональной головки кухонного аппарата. Приложите насадку под углом около 45° к выступу, расположенному в передней части многофункциональной головки, и зафиксируйте его, повернув против часовой стрелки (рис. С).

Чтобы обеспечить правильное положение насадки, необходимо выдвинуть кнопку, которая находится в передней части многофункциональной головки кухонного комбайна. Выдвижение кнопки сопровождается слышимым щелчком. Теперь насадка готова к использованию.

2. Чтобы разобрать насадку, нажмите кнопку для снятия насадки и снимите насадку, повернув ее по часовой стрелке.

ОПИСАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОН

1. Приготовьте свежее тесто и слегка разомните его руками. Валики **B2** слегка присыпьте мукой.
2. Убедитесь, что кухонный комбайн собран правильно, а ручка регулирования скорости установлена в позицию OFF (выключено). Вставьте вилку шнура в розетку электрического питания. Установите регулятор толщины пласта **B1** на максимум. Регулятор скорости установите на 1. Валики **B2** начнут вращаться. Сверху в насадку вложите тесто и повторно проденте его между валиками **B2**, пока оно не станет гладким. Можете сложить тесто вдвое перед повторным растягиванием в насадке. После каждого растягивания теста устанавливайте регулятор **B1** на более низкий уровень, пока не получите желаемую толщину.
3. В приведенной таблице представлены возможные настройки регулятора толщины пласта **B1**.

Настройки регулятора толщины пласта B1	Толщина пласта в мм ($\pm 0,2$ мм)
0	0,3
1	0,4
2	0,6
3	0,9
4	1,2
5	1,4
6	1,7
7	2,0
8	2,3

Рекомендуемая толщина исходного пласта должна варьироваться в диапазоне от 0 до 3.

4. Когда пласт будет раскатан до необходимой толщины, выключите кухонный комбайн, переключив регулятор скорости в положение OFF (выключено).



Предупреждение:

Не просовывайте пальцы или другие предметы в насадку и следите за тем, чтобы во время работы рядом не находились волосы, одежда или другие предметы. Вкладывайте в насадку только то тесто, которое предназначено для переработки.

5. Далее по необходимости вы можете разрезать пласт либо при помощи специальных насадок, которые докупаются отдельно, сделать макароны тальятелле или лингвине.
6. После каждого использования чистите насадку согласно инструкции, приведенной в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

РЕЦЕПТ ТЕСТА ДЛЯ МАКАРОН

Ингредиенты: семолина (мука из манной крупы), одно среднее яйцо, щепотка соли по вкусу. На каждые 100 г муки добавляйте 1 яйцо.

1. Все ингредиенты положите в чашу для смешивания кухонного комбайна и оставьте смешиваться примерно 2–3 минуты на 1 либо 2 скорости с использованием крюка для замеса.
2. Готовое тесто переложите на кухонную доску и разомните руками еще несколько минут до гладкости.
3. Перед раскатыванием дайте тесту отдохнуть приблизительно 15 минут. Далее по необходимости вы можете разрезать пласт либо при помощи специальных насадок, которые докупаются отдельно, сделать макароны тальятелле или лингвине.
4. Свежеприготовленные макароны следует употребить в течение 4 часов. Время варки занимает примерно 2–4 минуты. На 100 г макарон необходимо использовать 1 литр воды и 10 г соли. Доведите воду до кипения, добавьте соль и положите макароны в кипящую воду.

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите кухонный комбайн перед чисткой, установив регулятор скорости в положение OFF (выключено), и отключите сетевой кабель от электрической розетки. Убедись, что все вращающиеся части остановились, и снимите насадку с кухонного комбайна.
- Протрите насадку слегка влажной тряпкой, а затем тщательно ее просушите. Не погружайте ее в воду и не промывайте под проточной водой.
- Не используйте для чистки бензин, разбавители, растворители или абразивные чистящие средства, приводящие к истиранию. Это может испортить покрытие насадки.

НАСАДКА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОН ТАЛЬЯТЕЛЛЕ

ВВЕДЕНИЕ

- Насадка для изготовления макарон STX 012 служит дополнительным аксессуаром к кухонному комбайну модельного ряда STM 6350WH, STM 6351GR, STM 6352BL, STM 6353OR, STM 6354RD, STM 6355VT, STM 6356YL, STM 6357GG и STM 6358RS.

ОПИСАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОН

D1 Нож

служит для разрезания раскатанного теста на пластины шириной 7 мм.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Выберите из упаковочного материала насадку для изготовления макарон.
2. Перед первым использованием протрите насадку слегка влажной тряпкой, а затем тщательно ее просушите.

ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Эта насадка предназначена для изготовления макарон Тальятелле. Прежде всего тесто необходимо раскатать руками либо использовать для этого насадку для изготовления макарон лингвине, которую можно купить как дополнительный аксессуар.

СБОРКА И РАЗБОРКА НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОН

1. Убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отсоединен от электрической розетки. Сложите рычаг кухонного комбайна в горизонтальное положение и снимите насадку для взбивания, измельчения или замеса. Снимите крышку с многофункциональной головки кухонного аппарата. Приложите насадку под углом около 45° к выступу, расположенному в передней части многофункциональной головки, и зафиксируйте его, повернув против часовой стрелки (рис. E).

Чтобы обеспечить правильное положение насадки, необходимо выдвинуть кнопку, которая находится в передней части многофункциональной головки кухонного комбайна. Выдвижение кнопки сопровождается слышимым щелчком. Теперь насадка готова к использованию.

2. Чтобы разобрать насадку, нажмите кнопку для снятия насадки и снимите насадку, повернув ее по часовой стрелке.

ОПИСАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОН

1. Раскатайте тесто в пласт шириной 140 мм. Валики **D1** слегка присыпьте мукой.
2. Убедитесь, что кухонный комбайн собран правильно, а ручка регулирования скорости установлена в позицию OFF (выключено). Вставьте вилку шнура в розетку электрического питания. Регулятор скорости установите на 1. Пласт теста вложите сверху в насадку и протяните его через насадку. Таким образом тесто разрежется на пластины шириной 7 мм и приготовятся макароны лингунне.



Предупреждение:

Не просовывайте пальцы или другие предметы в насадку и следите за тем, чтобы во время работы рядом не находились волосы, одежда или другие предметы. Вкладывайте в насадку только то тесто, которое предназначено для переработки.

3. После окончания работы установите регулятор скорости в положение OFF (выключено), и отключите сетевой кабель от электрической розетки.
4. После каждого использования чистите насадку согласно инструкции, приведенной в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

РЕЦЕПТ ТЕСТА ДЛЯ МАКАРОН

Ингредиенты: семолина (мука из манной крупы), одно среднее яйцо, щепотка соли по вкусу. На каждые 100 г муки добавляйте 1 яйцо.

1. Все ингредиенты положите в чашу для смешивания кухонного комбайна и оставьте смешиваться примерно 2–3 минуты на 1 либо 2 скорости с использованием крюка для замеса.
2. Готовое тесто переложите на кухонную доску и разомните руками еще несколько минут до гладкости.
3. Оставьте тесто отдохнуть 15 минут, далее раскатайте его в пласт при помощи насадки для изготовления макарон Лазанья (ее можно купить в качестве дополнительного аксессуара). Положите его в насадку для изготовления макарон лингунне и разрежьте на пластины шириной 7 мм.
4. Свежеприготовленные макароны следует употребить в течение 4 часов. Время варки занимает примерно 2–4 минуты. На 100 г макарон необходимо использовать 1 литр воды и 10 г соли. Доведите воду до кипения, добавьте соль и положите макароны в кипящую воду.

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите кухонный комбайн перед чисткой, установив регулятор скорости в положение OFF (выключено), и отключите сетевой кабель от электрической розетки. Убедись, что все вращающиеся части остановились, и снимите насадку с кухонного комбайна.
- Протрите насадку слегка влажной тряпкой, а затем тщательно ее просушите. Не погружайте ее в воду и не промывайте под проточной водой.
- Не используйте для чистки бензин, разбавители, растворители или абразивные чистящие средства, приводящие к истиранию. Это может испортить покрытие насадки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальный диапазон напряжения.....	220–240 В
Номинальная частота.....	50/60 Гц
Номинальная мощность	1 200 Вт
Уровень шума	80 дБ(А)

Заявленный уровень шума данного прибора составляет 80 дБ(А), что соответствует уровню акустической мощности А по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 пВт.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделии или сопроводительной документации означает, что используемые электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти продукты в установленные пункты сбора отходов. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах вы можете вернуть свои изделия местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового изделия.

Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для более подробной информации, пожалуйста, обратитесь в местные органы власти или ближайший пункт сбора вторсырья.

Неправильная утилизация этих отходов может повлечь за собой штраф в соответствии с национальным законодательством.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Если вы собираетесь утилизировать электрическое и электронное оборудование, запросите необходимую информацию у своего дилера или поставщика.

Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Этот продукт соответствует всем основным действующим для него требованиям директив ЕС.