

# Миксер

Руководство пользователя

RU



**SENCOR®**

STM 3620WH / STM 3621GR / STM 3622BL  
STM 3623OR / STM 3624RD / STM 3625VT  
STM 3626YL / STM 3627TQ / STM 3628RS

Перед тем как включить устройство, пожалуйста, внимательно прочитайте руководство пользователя, даже если у вас есть опыт использования аналогичных устройств. Используйте данный продукт только в соответствии с инструкциями, приведенными в данном руководстве. Сохраните данное руководство для последующего использования.

Рекомендуется сохранять оригинальную картонную упаковку, упаковочные материалы, чек и гарантийный талон в течение всего срока действия гарантии. При необходимости транспортировки используйте для упаковки изделия только оригинальные материалы.

**СОДЕРЖАНИЕ**

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	5
ПЛАНЕТАРНАЯ СИСТЕМА СМЕШИВАНИЯ.....	6
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	6
ВЫБОР ТИПА НАСАДКИ.....	6
СБОРКА И РАЗБОРКА УСТРОЙСТВА.....	6
РАБОТА УСТРОЙСТВА.....	7
БЫСТРОЕ РУКОВОДСТВО К ПЕРЕМЕШИВАНИЮ.....	8
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	8
ХРАНЕНИЕ.....	8
СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	9
РЕЦЕПТЫ.....	13
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	16
ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОГО УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.....	16
ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.....	16

## ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Доступ детей к прибору запрещен: они не имеют права ни пользоваться прибором, ни играть с ним. Храните устройство и кабель питания в недоступном для детей месте.
- Те пользователи, которые относятся к категории неопытных или малолетних, а также лиц с ограниченными физическими или умственными возможностями, должны получать доступ к нему только под присмотром человека, отвечающего за их безопасность, или - после соответствующим образом проведенного инструктажа, с проверкой осознания ими риска возникновения опасности в случае неправильного обращения с прибором.

**ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ  
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ СПРАВКИ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.**

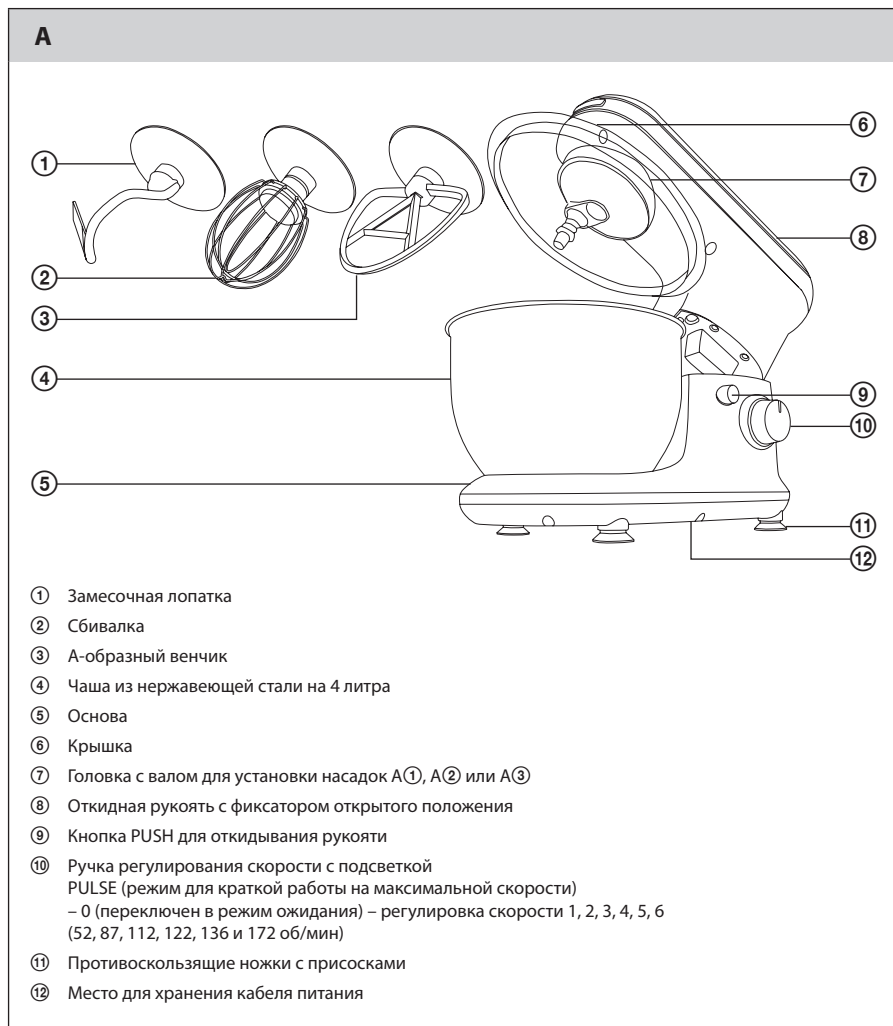
- Перед подключением устройства к сети убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке продукта, соответствует параметрам напряжения сети.
- Никогда не используйте дополнительные принадлежности, не входящие в комплект поставки данного устройства или не рекомендованные изготовителем.
- Данное устройство предназначено для обработки обычного количества продуктов в домашних условиях.
- Не используйте данное устройство в целях, для которых оно не предназначено.
- Запрещено использование прибора в промышленных целях, а также в других пространствах, кроме домашней кухни.
- Запрещено пользоваться спреями вблизи от электроприбора.
- Не ставьте устройство на подоконники или на любые другие неустойчивые поверхности. Всегда устанавливайте устройство на ровную, сухую и устойчивую поверхность.
- Не устанавливайте устройство на электрической или газовой плите, вблизи источников открытого пламени или устройств, являющихся источниками тепла.
- Убедитесь, что контакты сетевой розетки не соприкасаются с водой или другими жидкостями.
- Не промывайте устройство (за исключением съемных насадок и чаши) под проточной водой, а также не погружайте их в воду или какие-либо другие жидкости.
- Перед установкой, снятием или заменой принадлежностей убедитесь, что устройство отключено и отсоединено от электросети.
- В целях безопасности устройство оснащено предохранительным механизмом, защищающим его от запуска при откинутой рукоятки.
- Перед тем как приступить к использованию устройства, проверьте правильность сборки и горизонтальное положение рукоятки.
- Перед обработкой горячих жидкостей или продуктов дайте им остыть.
- Не оставляйте устройство включенным в мощный режиме дольше 6 минут. Перед повторным включением подождите не менее 10 минут.
- Не откидывайте рукоять и не помещайте конечности или предметы, такие как кухонный нож, вилка или деревянная ложка, в чашу во время смешивания. Не касайтесь вращающихся насадок и следите за тем, чтобы одежда и волосы находились на безопасном расстоянии. Можно получить травму или повредить устройство.
- Если во время работы устройства в чашу что-либо упало, например, ложка, сразу переключите регулятор скорости на 0 (режим ожидания), отсоедините кабель питания от розетки и вытащите упавший предмет.
- Если ингредиенты прилипли к насадкам или внутри чаши, выключите устройство и отключите его от сетевой розетки. Используйте лопатку для очистки насадок и стенок чаши. После этого можете продолжать смешивание.
- Не включайте пустое устройство. Неправильное использование устройства может сократить срок его службы.
- Всегда выключайте устройство и отключайте его от розетки, когда оно не используется или оставлено без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или перемещением.
- Перед тем как убрать устройство на хранение, проследите за тем, чтобы стойка 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, аккуратно потяните вилку кабеля.
- Если кабель питания поврежден, замените его в центре технического обслуживания. Запрещается использовать устройство, если поврежден кабель питания или штепсельная вилка.
- Во избежание риска поражения электрическим током не ремонтируйте и не настраивайте устройство самостоятельно. Любой ремонт или настройку устройства необходимо выполнять в авторизованном сервисном центре. Попытки самостоятельного ремонта устройства во время срока действия гарантии могут привести к ее аннулированию.

# Миксер

STM 3620WH, STM 3621GR, STM 3622BL, STM 3623OR, STM 3624RD  
STM 3625VT, STM 3626YL, STM 3627TQ, STM 3628RS

RU

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



## 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 по часовой стрелке. Благодаря этому ингредиенты в чаше обрабатываются тщательно и равномерно.

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Перед первым применением выньте устройство, его принадлежности и снимите с них упаковку.
2. Тщательно вымойте все детали, предназначенные для контакта с продуктами питания, (замесочная лопатка А①, сбивалка А②, венчик А③ чаша из нержавеющей стали А④ и крышка А⑥) теплой водой и нейтральным средством для мытья посуды. Затем сполосните их чистой водой и тщательно высушите тонкой салфеткой.

## ВЫБОР ТИПА НАСАДКИ

ТИП НАСАДКИ	НАЗНАЧЕНИЕ
<b>Замесочная лопатка А①</b>	Используется для замешивания и приготовления тяжелого густого теста с дрожжами, например, хлебного теста.
<b>Венчик А③</b>	Используется для смешивания теста средней и небольшой тяжести теста без дрожжей, соусов, сливок, начинок и т. д.
<b>Сбивалка А②</b>	Используется для взбивания яиц или яичных белков, сливок, легкого теста, воздушных сливок и т. д. Не используйте сбивалку для смешивания тяжелого и густого теста.

## СБОРКА И РАЗБОРКА УСТРОЙСТВА

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

### 1. Установка чаши

- 1.1 Установите миксер на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на стол.
- 1.2 Освободите рукоять А⑧ нажатием кнопки PUSH А⑨ и откиньте рукоять вверх. Рукоять А⑧ фиксируется в открытом положении, когда кнопка PUSH А⑨ выдвигается вперед со щелчком.
- 1.3 Поместите чашу из нержавеющей стали А④ в отверстие в основе А⑤ и закрепите, повернув по часовой стрелке. Если чаша А④ надежно закреплена, ее невозможно снять с основы А⑤.

### 2. Установка насадки (замесочной лопатки, венчика или сбивалки)

- 2.1 Если вы решите воспользоваться крышкой А⑥, то необходимо прикрепить ее перед установкой насадки. Аккуратно наденьте крышку А⑥ на откидной рычаг и закрепите ее в замкнутом положении, повернув против часовой стрелки.
- 2.2 При установке насадки рукоять А⑧ должна быть зафиксирована в открытом положении, см. пункт 1.2 в разделе «Установка чаши». Установите насадку на Т-образный вал головки А⑦ таким образом, чтобы вал входил в отверстие насадки. Нажмите на насадку в направлении головки А⑦ и поверните против часовой стрелки для закрепления.
- 2.3 Возьмите насадку одной рукой и осторожно потяните вниз. Правильно закрепленная насадка будет держаться надежно.
- 2.4 Если вы не собираетесь сразу класть продукты в чашу А④, нажмите кнопку PUSH А⑨ и установите рукоять А⑧ в горизонтальное положение. Если рукоять А⑧ устанавливается горизонтально, кнопка PUSH А⑨ выдвигается вперед со щелчком.

# Миксер

STM 3620WH, STM 3621GR, STM 3622BL, STM 3623OR, STM 3624RD  
STM 3625VT, STM 3626YL, STM 3627TQ, STM 3628RS

RU

## 3. Снятие насадок и чаши

- 3.1 Освободите рукоять A⑧ нажатием кнопки PUSH A⑨ и откиньте рукоять вверх. Рукоять A⑧ фиксируется в открытом положении, когда кнопка PUSH A⑨ выдвигается вперед со щелчком.
- 3.2 Придерживая насадку, аккуратно нажмите на нее в направлении головки A⑦. Затем поверните насадку по часовой стрелке, пока она не освободится, и снимите с вала. Поверните чашу A④ против часовой стрелки и снимите с основы A⑤. Переместите рукоять A⑧ обратно в горизонтальное положение.

## РАБОТА УСТРОЙСТВА

1. Размотайте нужную длину кабеля питания из отделения A⑫.
2. Освободите рукоять A⑧ нажатием кнопки PUSH A⑨ и откиньте ее.
3. Положите ингредиенты в чашу A④, установленную на основу A⑤.



### Внимание!

Максимальный вес ингредиентов для обработки за один раз – 1,6 кг. При приготовлении хлебного теста не обрабатывайте более 600 г муки за один раз. При приготовлении теста для кондитерских изделий, например, фруктовых кексов, за один раз допускается обработка не более 450 г муки. Максимальное количество яичных белков для одновременного взбивания – 8 штук.

4. Нажмите кнопку PUSH A⑨ и установите рукоять A⑧ вместе с насадкой в горизонтальное положение.
5. Убедитесь, что миксер правильно собран и ручка регулирования скорости A⑩ установлена на 0 (режим ожидания). Подсоедините кабель питания к электрической розетке. При подключении к исправной розетке загорается подсветка ручки регулирования скорости A⑩.
6. При помощи ручки регулирования скорости A⑩ установите нужный уровень скорости от 1 до 6. Вначале установите небольшую скорость, чтобы ингредиенты не разбрызгивались. Когда ингредиенты смешиваются, увеличивайте скорость до нужного уровня. Скорость можно регулировать в любой момент по необходимости.

Импульсный режим используется для увеличения скорости до максимума в короткое время. Для активации импульсного режима установите ручку регулирования скорости A⑩ в положение PULSE и удерживайте ее. Как только вы отпустите ручку регулирования скорости A⑩, она автоматически вернется в положение 0 (выкл).



### Внимание!

Если необходимо удалить ингредиенты из чаши A④ и с насадки, сначала выключите миксер, установив ручку регулирования скорости A⑩ в положение 0 (режим ожидания) и отсоедините его от розетки. Затем удалите ингредиенты при помощи пластмассовой лопатки.

Максимальное время работы составляет 6 минут. Не оставляйте устройство включенным дольше указанного времени. Это особенно важно в случае большой нагрузки (например, при обработке тяжелого густого теста). Если устройство работает с большой нагрузкой, дайте ему остыть не менее 10 минут перед повторным включением. При меньшей нагрузке достаточно подождать от 3 до 5 минут.

7. По окончании использования устройства установите ручку регулирования скорости A⑩ на 0 (режим ожидания) и отсоедините кабель питания от розетки.
8. Разберите миксер согласно инструкциям в разделе «Сборка и разборка устройства». Используйте мягкую пластмассовую лопатку для удаления смеси из чаши A④ и с насадки.
9. Очищайте миксер после каждого использования согласно инструкциям в главе «Очистка и техническое обслуживание».

# Миксер

STM 3620WH, STM 3621GR, STM 3622BL, STM 3623OR, STM 3624RD  
STM 3625VT, STM 3626YL, STM 3627TQ, STM 3628RS

## БЫСТРОЕ РУКОВОДСТВО ПО СМЕШИВАНИЮ

Тип принадлежности	Ингредиенты	Количество	Время работы	Выбор скорости
Сбивалка A②	Яичные белки	Макс.: 8 шт.	4 минуты	Уровень 6
Сбивалка A②	Сливки	500 мл	4–5 минут	Уровень 6
Сбивалка A②	Майонез	3 яичных желтка	1 минута	Уровень 2–4
Венчик A③	Песочное тесто	прим. 800 г	6 минут	Уровень 2–6
Замесочная лопатка A①	Тесто	макс. 600 г. муки	4 минуты	Уровень 2



### Примечание.

Указанное выше время дано только для справки. Во избежание разбрызгивания ингредиентов из чаши выберите уровень скорости 1 или 2. Позже можно увеличить скорость, если это необходимо.

## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой миксера всегда выключайте его, установив ручку регулирования скорости A⑩ на 0 и отсоединяйте его от розетки.
- Необходимо тщательно очистить насадку после каждого использования, промыв ее в горячей воде с нейтральным моющим средством. Затем промойте ее под чистой проточной водой и тщательно высушите тонкой салфеткой.



### Примечание.

Насадки предназначены для кратковременного контакта с продуктами (включая напитки), т. е. макс. 4 часа.

- Вымойте чашу из нержавеющей стали A④ горячей водой и нейтральным моющим средством. Затем промойте ее под чистой проточной водой и тщательно высушите тонкой салфеткой.



### Совет.

Если вы взбивали яичные белки, сначала промойте сбивалку A② и чашу A④ холодной водой. От горячей воды яичные белки свернутся и их будет труднее удалить.

- Для очистки основы A⑤ и рукояти A⑧ используйте салфетку, пропитанную слабым раствором моющего средства. Затем вытрите насухо все элементы.
- Не погружайте устройство или кабель питания в воду или какую-либо иную жидкость. Не используйте растворители, разбавители или абразивные чистящие средства для ухода за устройством. Это может повредить поверхность устройства.

## ХРАНЕНИЕ

- Если устройство 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

### ТЕСТО – ИНГРЕДИЕНТЫ

#### МУКА

Мука – самый важный ингредиент для выпечки хлеба. Вместе с дрожжами она создает текстуру хлеба. При смешивании с жидкостью протеины начинают вырабатывать глютен. Глютен состоит из гибких волокон, задерживающих вырабатываемые дрожжами газы.

#### Мука из белозерной пшеницы

Продается под названием пекарская мука, хлебопекарная мука или пшеничная мука тонкого помола. Самый доступный вид – мука тонкого помола, тем не менее, лучший результат дает использование муки с содержанием белка не менее 11–12 %. В рецептах данного руководства требуется использовать хлебопекарную муку с содержанием белка 11 %. Информация указана на упаковке муки. Если в рецепте не указано иначе, не просеивайте муку через сито и не используйте муку с разрыхлителем.

#### Цельнозерновая пшеничная мука

Изготавливается из пшеничных зерен и содержит отруби и зародыш пшеницы. Хлеб из такой муки будет более плотным. Хлеб можно сделать менее плотным, если вместо 1 стакана цельнозерновой пшеничной муки положить 1 стакан белой хлебопекарной муки.

#### Ржаная мука

Очень популярна в выпечке хлеба. Ржаная мука содержит большое количество минеральных соединений, но мало белка, поэтому ее обычно используют вместе с пшеничной мукой, чтобы хлеб был пышным.

#### Глютенная мука

Изготавливается путем получения глютена из пшеничных зерен. Добавление глютенной муки улучшает текстуру и качество хлеба при использовании муки, содержащей мало белка.

### ХЛЕБНЫЕ СМЕСИ

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

#### УЛУЧШИТЕЛЬ

Продается в супермаркетах и магазинах диетического питания. Улучшитель обычно содержит пищевые кислоты, такие как аскорбиновая кислота (витамин С), и энзимы (амилаза), полученные из пшеничной муки. Улучшитель помогает уплотнить тесто и испечь хлеб большего размера и тонкой текстуры. Такой хлеб будет храниться дольше.

#### САХАР

Придает сладкий вкус и коричневый оттенок корочке хлеба. Добавляется в дрожжи. Можно использовать белый или коричневый сахар, а также мед.

### ПОРОШКОВОЕ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Они улучшают вкус и повышают питательную ценность хлеба. Для удобства можно использовать порошковое молоко. Храните его в герметичном контейнере в холодильнике. Порошковое соевое молоко также пригодно к использованию, но оно делает хлеб более твердым. Если в рецепте не указано иначе, следует использовать свежее молоко.

#### СОЛЬ

Является важным ингредиентом в выпечке хлеба. Соль повышает поглощающую способность теста, улучшает замешивание, способствует образованию глютена и влияет на форму хлеба, текстуру крошек и вкус, а также повышает срок хранения хлеба. Тщательно отмеряйте количество соли, так как она может помешать тесту подняться.

**ЖИР**

Придает вкус и задерживает влагу. Можно использовать растительные масла, такие как сафлоровое, подсолнечное или рапсовое масло. Растительные масла можно заменить сливочным маслом или маргарином, но корочка при этом может стать желтоватой.

**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 закваски необходима жидкость, сахар и высокая температура.

**БЫСТРОРАСТВОРИМЫЕ ДРОЖЖИ**

Представляют собой смесь дрожжей и улучшителя. Если собираетесь использовать этот вид дрожжей вместо обычных, не добавляйте в тесто улучшитель. Тесто с быстрорастворимыми дрожжами нельзя использовать вместе с хлебными смесями, поскольку улучшитель входит в состав смесей.

**ВОДА**

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

**ЯЙЦА**

Используются в некоторых рецептах хлеба. Они помогают тесту подняться и повышают питательную ценность хлеба. Они придают вкус, способствуют образованию корочки и используются в рецептах сладкого хлеба.

**ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Такие ингредиенты как сухофрукты, орехи, шоколадная крошка и т. д. замешиваются в тесто и должны оставаться целыми после выпекания. Их добавляют в тесто постепенно в процессе замешивания перед тем, как тесто поднимется.

**ХЛЕБНОЕ ТЕСТО – ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

- Проверьте срок годности всех ингредиентов.
- Добавьте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте.
- Храните открытые продукты в герметичных контейнерах.
- Ингредиенты, взятые из холодильника, перед использованием оставьте разогреться до комнатной температуры.
- Если в рецепте не указано иначе, используйте хлебопекарную муку. 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. Рекомендуется использовать на  $\frac{1}{4}$  чайной ложки меньше дрожжей, чем указано в рецепте.
- Если погода жаркая и влажная, используйте на  $\frac{1}{4}$  чайной ложки меньше дрожжей, чем указано в рецепте, чтобы тесто не поднималось слишком сильно.
- Свойства муки могут измениться в зависимости от времени года или условий хранения. В таком случае необходимо скорректировать соотношение воды и муки следующим образом. Если тесто слишком липкое, добавьте 1–2 столовых ложки муки. Если тесто слишком сухое, добавьте 1–2 столовых ложки воды. Потребуется несколько минут, чтобы ингредиенты впитались. При правильном количестве муки и воды из теста можно слепить ровный батон, влажный при прикосновении, но не липкий.

## Как приготовить дрожжевую закваску

- Налейте в чистую стеклянную миску указанное в рецепте количество воды. Затем добавьте нужное количество свежих или спрессованных дрожжей вместе с 1 чайной ложкой сахара и 1 чайной ложкой муки. Тщательно перемешайте все ингредиенты и накройте миску целлофановым пакетом. Оставьте смесь в теплом месте (30 °C) примерно на 30 минут или до появления пены. Смесь необходимо использовать сразу.

## Поднятие теста в теплом месте

- Дрожжам в процессе ферментации или в составе теста необходима высокая температура для увеличения объема. Создайте нужные температурные условия, поставив металлическую решетку на миску с горячей водой. Поставьте приготовленное тесто на решетку и накройте слегка смазанным целлофаном или салфеткой. Чтобы тесто поднялось, необходимо теплое место без сквозняка. Оставьте тесто подниматься, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

## ТЕСТО ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ – ИНГРЕДИЕНТЫ

### МУКА

Мука, используемая для выпечки кексов и кондитерских изделий, должна содержать меньше белка (глютена), чем мука для выпечки хлеба.

### Мука среднего и тонкого помола

Содержит меньше белка (глютена) и придает более тонкую текстуру выпечке, например, кексам, пирогам, пирожным и блинам.

### Мука с разрыхлителем

Содержит смесь муки и разрыхляющих средств. Для приготовления 1 стакана смеси муки и разрыхлителя смешайте 1 стакан муки и 2 чайные ложки разрыхлителя.

### Цельнозерновая пшеничная мука

Содержит отруби и зародыш 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

Изготавливается из риса и используется для особой тонкости текстуры выпечки, например, из песочного теста.

### РАЗРЫХЛИТЕЛЬ

Используется в качестве разрыхляющего средства в выпечке.

### ПИЩЕВАЯ СОДА

Другое название – бикарбонат натрия. Пищевую соду можно использовать как дополнительное разрыхляющее средство или для получения более темного цвета выпечки.

### 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 будет отличаться. В этом случае используйте сливочного масла на  $\frac{1}{4}$  меньше указанного в рецепте количества растительного масла. Перед взбиванием сливочного масла с сахаром дайте ему подтаять 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 ингредиентам. Это поможет не испортить всю смесь, если одно из яиц протухло. Если необходимо взбить белки, тщательно отделите их от желтков. Яичные желтки содержат жир и мешают взбиванию белков. Перед взбиванием яичных белков убедитесь, что сбивалка и чаша чистые и не содержат остатков жира. В ином случае белки будут недостаточно хорошо взбиты.

## МОЛОКО

Если в рецепте не указано иначе, следует использовать цельное молоко. Можно использовать молоко пониженной жирности и полусливки, но итоговый вкус и текстура выпечки будут отличаться.

## САХАР

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

Сахарная пудра также часто используется, поскольку легче растворяется при взбивании с маслом. Коричневый сахар можно использовать для придания выпечке особого вкуса и цвета.

## ВЫПЕЧКА

- Перед началом выпекания разогрейте духовку до нужной температуры.
- Температура может различаться в зависимости от типа духовки. Если используете духовку с циклотермическим обогревом, уменьшите указанную в рецепте температуру на 15–20 °С.
- Вместо слоя муки на противне можно использовать бумагу для выпечки. Вы можете покрыть противень небольшим количеством масла, чтобы бумага не соскальзывала.
- Проверьте готовность выпечки, прежде чем достать ее из духовки. Аккуратно нажмите 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. Передвиньте печенье на противне со своего места и оставьте охлаждаться. Когда печенье остынет, переложите его на блюдо.

## РЕЦЕПТЫ

### Бисквит

4 яйца, белки отдельно от желтков

¼ стакана сахарной пудры

1 стакан (150 г) просеянной муки среднего помола с разрыхлителем

3 столовых ложки воды

- Используйте сбивалку A②.
- Установите 6 уровень скорости и взбейте яичные белки в густую пену. Уменьшите уровень скорости до 1 и медленно добавляйте сахар, пока пена не загустеет и не перестанет быть гладкой.
- Добавьте яичные желтки и аккуратно перемешайте.
- Установите 1 уровень скорости и попеременно добавляйте муку и воду. Взбивайте до полного смешивания ингредиентов.
- Перелейте тесто в заранее приготовленный смазанный и покрытый мукой противень.
- Выпекайте в разогретой духовке при 180 °C примерно 20–25 минут.
- Выложите бисквит на металлическую решетку, чтобы остудить его.

### Ванильный пирог

125 г разогретого сливочного масла

¾ стакана сахарной пудры

1 чайная ложка ванильной эссенции

2 яйца

2 стакана (300 г) просеянной муки среднего помола с разрыхлителем

¾ молока

- Используйте венчик A③.
- Установите 6 уровень скорости и взбейте масло с сахаром в однородную воздушную смесь.
- Добавьте ванильную эссенцию, яйца одно за другим и тщательно взбейте.
- Уменьшите скорость до 2 и медленно попеременно добавляйте муку и воду и взбивайте до образования однородного теста.
- Перелейте тесто в заранее приготовленный смазанный и покрытый мукой противень диаметром 22 см.
- Запекайте в предварительно разогретой до 180 °C духовке около 45–50 минут или до образования золотистой корочки.
- Выложите пирог на блюдо, чтобы остудить его.

### Сдобное печенье (прим. 40 шт.)

125 г разогретого сливочного масла

¾ стакана сахарной пудры

1 чайная ложка ванильной эссенции

1 яйцо

2 стакана (300 г) муки среднего помола

1 чайная ложка разрыхлителя

- Используйте венчик A③.
- Установите 6 уровень скорости и взбивайте масло до однородной массы. Добавьте сахар, ванильную эссенцию и яйцо. Взбивайте до образования легкой однородной смеси.
- Смешайте муку и разрыхлитель.

- Установите 2 скорость и постепенно добавляйте муку до образования однородной массы. Не взбивайте слишком долго.
- Используя чайную ложку, слепите небольшие шарики и выложите их равномерно на слегка смазанный или покрытый бумагой для выпечки противень. Оставьте достаточно пространства между шариками. Окунув в муку вилкой разровняйте шарики.
- Запекайте в предварительно разогретой до 190 °С духовке около 12–15 минут или до образования золотистой корочки.
- Снимите печенье с противня и выложите на металлическую решетку для остывания.

### «Снежное» воздушное печенье (20–24 шт.)

4 яичных белка  
1 стакан сахарной пудры

- Используйте сбивалку А②.
- Установите 6 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 выложите получившуюся массу небольшими порциями на слегка смазанный противень. Оставьте между порциями расстояние около 3 см, чтобы они не слиплись при запекании.
- Запекайте в духовке при 120 °С примерно 1–1½ часа, пока печенье не станет сухим. Не запекайте слишком долго, чтобы печенье не подгорело. Снимите печенье с противня, остудите и храните в герметичном контейнере.



#### Примечание.

Вы можете использовать декорирующее приспособление для лепки печенья большего размера. В этом случае может потребоваться больше времени на выпекание.

### Белый хлеб

4 стакана (600 г) хлебопекарной муки  
3 столовых ложки порошкового молока  
1½ чайных ложки соли  
1½ столовых ложки сахара  
1 чайная ложка улучшителя  
2 чайных ложки быстрорастворимых дрожжей  
2 столовых ложки масла  
1½ стакана (375 мл) воды  
дополнительная хлебопекарная мука для замешивания вручную

- Используйте замесочную лопатку А①.
- В чаше смешайте муку, порошковое молоко, соль, сахар, улучшитель и быстрорастворимые дрожжи.
- Установите 1–2 скорость и медленно добавляйте воду и масло в сухую смесь. Затем замешивайте до образования теста.
- Положите тесто на покрытую мукой доску и тщательно месите вручную, пока тесто не станет мягким и однородным.



#### Примечание.

Тесто должно быть очень хорошо замешанным, чтобы образовался глютен, придающий тесту эластичность и помогающий ему подняться.

- Положите тесто в большую миску и накройте целлофановой пленкой. Оставьте подниматься в теплом месте примерно на 20 минут или пока тесто не увеличится в два раза.

# Миксер

STM 3620WH, STM 3621GR, STM 3622BL, STM 3623OR, STM 3624RD  
STM 3625VT, STM 3626YL, STM 3627TQ, STM 3628RS

RU

- Вытащите поднявшееся тесто из миски и еще раз замесите на покрытой мукой доске.
- Выложите тесто на противень. Накройте целлофановой пленкой и оставьте в теплом месте на 30–40 минут или пока тесто не поднимется в достаточном объеме. Снимите целлофановую пленку.
- Перед запеканием можете приготовить яичную глазурь.
- Запекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке около 40–50 минут или до образования золотистой корочки.
- Через 15–20 минут снимите остывший хлеб с противня. Прежде чем резать хлеб, дайте ему полностью остыть, чтобы он не развалился.

## Яичная глазурь для теста

1 яйцо, слегка взбитое  
2–3 столовых ложки воды

- Смешайте ингредиенты до образования однородной смеси. Не взбивайте. При необходимости просейте через сито. Нанесите глазурь на тесто перед запеканием.

## Фокачча (2–4 порции)

3 стакана (450 г) хлебопекарной муки  
1 чайная ложка соли  
2 чайных ложки сахара  
2 чайных ложки быстрорастворимых дрожжей  
2 столовых ложки оливкового масла  
1 стакан (250 мл) воды

Глазурь:

2 столовых ложки оливкового масла  
1 чайная ложка соли крупного помола  
2 чайных ложки разрезанных черных оливок

- Используйте замесочную лопатку A①.
- Смешайте в чаше муку, соль, сахар и дрожжи.
- Установите 1–2 скорость и медленно добавляйте воду и масло в сухую смесь. Затем замешивайте до образования теста.
- Положите тесто на покрытую мукой доску и тщательно месите вручную, пока тесто не станет мягким и однородным.
- Положите тесто в большую миску и накройте целлофановой пленкой. Оставьте подниматься в теплом месте примерно на 20 минут или пока тесто не увеличится в два раза.
- Вытащите поднявшееся тесто из миски и еще раз замесите на покрытой мукой доске.
- Выложите тесто на слегка смазанный тефлоновый противень размером 20 × 30 см и раскатайте.
- Свободно накройте целлофановой пленкой и оставьте в теплом месте на 20–30 минут или пока тесто слегка не поднимется. Снимите целлофановую пленку.
- Помажьте тесто оливковым маслом и посыпьте крупной солью и нарезанными оливками.
- Запекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке около 30–35 минут или до образования золотистой корочки.
- Вытащите хлеб из духовки и положите на металлическую решетку для охлаждения.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Номинальный диапазон напряжения.....	220–240 В
Номинальная частота.....	50/60 Гц
Номинальная входная мощность .....	600 Вт
Класс безопасности для защиты от поражения электрическим током .....	II
Уровень шума.....	86 дБ(А)

Декларированный уровень величины шума, издаваемого прибором, – 86 дБ(А), что отвечает уровню А акустической мощности, при стандарте допустимого значения акустической мощности в 1 рВт.

**Глоссарий технических терминов****Класс безопасности для защиты от поражения электрическим током:**

Класс II – Защита от поражения электрическим током обеспечивается двойной или специально упрочненной изоляцией.

Текст руководства и приводимые в нем технические характеристики подвергаются постоянной актуализации, завод-изготовитель оставляет за собой право внесения подобных изменений.

**ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОГО УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА**

Упаковочный материал необходимо утилизировать только в специально отведенных местах для сбора мусора.

**ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

Данное обозначение на изделии или на оригинальной документации к нему означает, что отработавшее электрическое и электронное оборудование не следует выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Следует передать его в специализированные центры сбора отходов для утилизации и повторной переработки. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза отработавшие изделия можно вернуть по месту приобретения при покупке аналогичного нового продукта. Правильная утилизация данного изделия позволит сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить вредное воздействие на окружающую среду. Дополнительную информацию можно получить, обратившись в местную информационную службу или в центр сбора и утилизации отходов. В соответствии с местным законодательством, неправильная утилизация отходов данного типа может повлечь за собой наложение штрафа.

**Для предприятий стран ЕС**

Для получения информации о правильной утилизации электрического или электронного оборудования обратитесь в пункт розничной или оптовой продажи.

**Утилизация оборудования в других странах, не входящих в состав ЕС**

Данный символ действителен на территории Европейского Союза. Для получения информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную справочную службу или по месту его приобретения. Данное изделие соответствует требованиям ЕС по электромагнитной совместимости и электробезопасности.



Данный продукт соответствует всем соответствующим основным стандартам ЕС.