

CENTEK



**РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР
СТ-1137**

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН

1. Меры безопасности
2. Описание прибора
3. Комплектность
4. Порядок работы
5. Уход за прибором
6. Технические характеристики
7. Защита окружающей среды, утилизация прибора
8. Информация о сертификации, гарантийные обязательства
9. Информация о производителе, импортере
10. Рецепты

Уважаемый потребитель!

Благодарим за Ваш выбор продукции ТМ «CenteK». Мы гарантируем безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Пожалуйста, перед началом эксплуатации, внимательно изучите данную инструкцию, которая содержит важную информацию по правильной и безопасной эксплуатации прибора.

Позаботьтесь о сохранности данной инструкции. Изготовитель не несет ответственности в случае использования прибора не по прямому назначению и при несоблюдении правил и условий, указанных в настоящей инструкции, а также в случае попытки неквалифицированного ремонта прибора. Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

Планетарный миксер является бытовым прибором и не предназначен для использования в профессиональных целях!

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Приобретенный Вами прибор соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации.

Во избежание возникновения ситуаций, опасных для жизни и здоровья, а также преждевременного выхода прибора из строя, необходимо строго соблюдать перечисленные ниже условия:

- Используйте прибор строго по назначению.
- Перед началом эксплуатации убедитесь, что напряжение электросети соответствует указанному на приборе.
- Не тяните сетевой шнур, если он касается кромок предметов с острыми краями, сдавлен какими-либо предметами или запутался.
- Не прокладывайте сетевой шнур и не кладите сам прибор в местах с повышенной влажностью, на горячих поверхностях, вблизи тепловыделяющих приборов или открытого пламени.
- Не накрывайте прибор легковоспламеняющимися предметами, тканями и т.д.
- Используйте только заводской шнур питания.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур и вилка были сухими и чистыми.
- Не допускайте детей к работающему прибору.

Миксером не следует пользоваться если:

- поврежден сетевой шнур;
- прибор имеет видимые повреждения;
- прибор упал с высоты;
- на прибор попала влага.

Лицам с пониженным восприятием органов чувств или с психическими расстройствами, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями, ни в коем случае не следует пользоваться бытовым прибором самостоятельно!

Не тяните и не переносите прибор за сетевой шнур.

Перед обслуживанием прибора, а также, если прибор работает неправильно, отключите его от электросети.

Не отключайте прибор от электросети рывком за сетевой шнур и не вынимайте вилку из розетки электросети влажными руками.

ВНИМАНИЕ!

Риск поражения электротоком! Никогда не погружайте прибор в воду!

Опасность получения травмы! Остерегайтесь пара во время работы прибора.

Опасность пожара! Никогда не допускайте контакт прибора с легковоспламеняющимися жидкостями и горючими материалами!

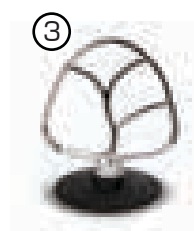
При повреждении сетевого шнура или какого-либо другого узла прибора, немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь в сервисный центр изготовителя. В случае некачественного вмешательства в устройство прибора или несоблюдения перечисленных в данной инструкции правил эксплуатации прибора – гарантия аннулируется.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Приобретенный Вами прибор имеет следующие характеристики:

- 6 скоростей + импульсный режим
- Чаша и аксессуары из высококачественной нержавеющей стали
- Откидной механизм
- Защитная крышка от разбрызгивания
- Литой алюминиевый корпус
- 3 насадки: плоская насадка для взбивания, венчик, крюк для замешивания теста.

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ



- 1 – Миксер с чашей в сборе (1 шт.)
- 2 – Венчик (1 шт.)
- 3 – Плоская насадка для взбивания (1 шт.)
- 4 – Крюк для замешивания теста (1 шт.)
- 5 – Защита от брызг (1 шт.)
- 6 – Руководство пользователя (1 шт.)



4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

НАЗНАЧЕНИЕ НАСАДОК И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

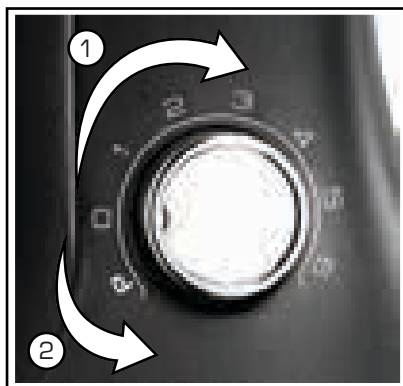
Аксессуары	Изображение	Скорость	Рекомендованное время	Назначение
Крюк для замешивания		1–2	7–8 мин.	Тесто для хлеба, кексов, булочек, десертов и др. ВАЖНО: не используйте миксер для замеса теста, если количество муки меньше 1000 г
Плоская насадка для взбивания		1–5	3–5 мин.	Продукты средней плотности, такие как тесто для аладьев, сливочные кремы, картофельное пюре и др.
Венчик		4–6	4–6 мин.	Легкие и жидкие продукты и «воздушные» массы, такие как сливки, яйца, жидкое тесто для блинов, майонез, глазурь и др.

Не прикасайтесь к насадкам прибора во время его работы!

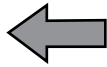
Прибор оснащен регулятором скорости, при помощи которого Вы можете установить одну из шести скоростей или импульсный режим.

- Для выбора необходимой скорости поверните колесо регулятора по часовой стрелке (1). Указатель на регуляторе укажет соответствующую скорость.

- Для выбора импульсного режима поверните регулятор против часовой стрелки (2). Для отключения импульсного режима отпустите регулятор или переведите его в исходное положение.



СБОРКА



Установите одну из 3-х насадок в зависимости от блюда, которое вы хотите приготовить.



ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при установке аксессуаров.

ПОРЯДОК РАБОТЫ



1. Установите прибор на ровную твердую поверхность. Нажмите на кнопку фиксатора кронштейна (1), в то же время поднимите откидное устройство (2) рукой так, чтобы оно зафиксировалось (до щелчка).

2. Поместите ингредиенты в чашу и установите в углубление на базе миксера. Поверните чашу по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее, и накройте защитной крышкой.



3. Установите необходимый аксессуар (венчик, плоскую насадку или крюк) на валик мотора во внутренней стороне поворотного кронштейна. Зафиксируйте насадку, повернув ее по часовой стрелке.

4. Опустите рукой поворотный кронштейн так, чтобы он вернулся в исходную позицию (до щелчка). Крышка должна правильно располагаться на емкости для замешивания, иначе она будет плохо зафиксирована.

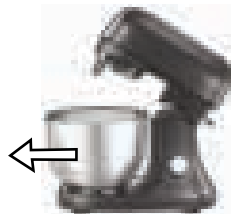


5. После окончания работы прибора, установите регулятор скорости в положение «0» и отключите прибор от сети. Поднимите откидное устройство, повернув кнопку фиксатора кронштейна.



6. Отсоедините установленную насадку (венчик, плоскую насадку или крюк), повернув ее против часовой стрелки.

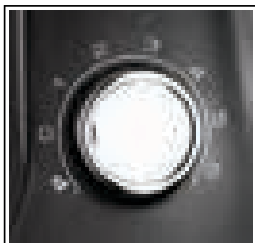
7. Снимите защитную крышку с чаши. Затем снимите саму чашу, повернув ее по часовой стрелке.



ВНИМАНИЕ!

Не прикасайтесь к насадкам прибора во время его работы!

Максимальное время работы прибора не должно превышать более 10 минут, независимо от выбранной скорости. Если вы желаете использовать прибор повторно, выключите его и запустите снова.



Данный прибор поддерживает диапазон скоростей от 0 до 6, где 0 – режим простоя, а 6 – максимальная скорость.

Изменить скорость прибора можно вращением регулятора скорости.

При вращении регулятора по часовой стрелке, прибор приводится в действие. Увеличивайте скорость вращением регулятора до максимальной скорости 6.

При нагревании двигателя прибора больше отметки в 110 °С, срабатывает защитная функция и прибор отключается на некоторое время.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Добавление ингредиентов

Обычно при добавлении ингредиентов в большинство типов теста, особенно масла для приготовления кексов и домашнего печенья, придерживаются следующих пропорций:

1/3 сухих ингредиентов

1/2 жидких ингредиентов

1/3 сухих ингредиентов

1/2 жидких ингредиентов

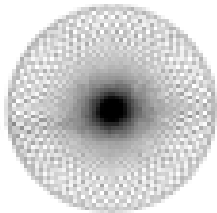
1/3 сухих ингредиентов

Используйте низкую скорость для замешивания до полного размешивания ингредиентов. Затем скорость следует постепенно увеличить до желаемой.

Всегда добавляйте ингредиенты как можно ближе к боковой поверхности чаши, не сыпьте их на насадку для взбивания. Для удобства рекомендуем использовать совок для добавления ингредиентов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если ингредиенты на самом дне чаши размешаны недостаточно, это означает, что Вам следует держать насадку для взбивания ближе ко дну.



Смешивающее действие планетарного типа

При работе плоская насадка перемещается по периметру стационарной чаши, одновременно вращаясь в противоположном направлении вокруг своей оси. Рисунок показывает полный охват объема чаши по мере перемещения насадки для взбивания.

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрически током! Перед тем как приступить к очистке прибора, отключите его от розетки, во избежание поражения электрическим током.

Протирайте миксер влажной тканью. Не погружайте прибор в воду. Протирайте вал насадки для взбивания как можно чаще, удаляя остатки пищи, которые могут скапливаться.

ОЧИСТКА ЧАШИ И НАСАДОК

Чашу и проволочный венчик можно мыть в автоматической посудомоечной машине. Плоскую насадку для взбивания, крюк для замешивания теста и прочие основные принадлежности можно тщательно вымыть в горячей мыльной воде и окончательно ополоснуть перед просушкой.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

1. Миксер может нагреваться при работе. При высоких нагрузках и длительном смешивании прикосновение к верхней части прибора может быть неприятным. Это нормально. Миксер может выделять резкий запах, особенно если он новый. Это допустимо и не является дефектом.
2. Если плоская насадка для взбивания контактирует с чашей, выключите миксер.

Если ваш миксер вышел из строя или не работает, проверьте следующее:

1. Подсоединен ли миксер к розетке.
2. Не сгорел ли сетевой предохранитель. Если в квартире установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
3. Если причина в другом, обратитесь в сервисный центр.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- максимальная мощность: 1500 Вт;
- напряжение питания: 220–240 В ~ 50 Гц;
- объем чаши: 6 л.

7. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

Упаковка, сам прибор сделаны из материалов, которые могут быть использованы повторно. По возможности, при утилизации выбрасывайте их в контейнер, предназначенный для повторно используемых материалов.

Прибор по окончании срока службы может быть утилизирован отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку.

Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав этот прибор по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

8. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Этот прибор соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применяемым к электроприборам в Российской Федерации. Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы 3 года с даты реализации конечному потребителю при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). Гарантийное и послегарантийное обслуживание осуществляется генеральным сервисным центром ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: 8 (861) 2–600–900. О наличии сервисного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону и на сайте **www.centek.ru**.

Продукция имеет сертификат соответствия: № TC RU C–CN.A116.B.25833 от 30.06.2017 г.



Продукция сертифицирована и соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам

9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

Импортер на территорию РФ: ООО «Ларина-Электроникс».

Адрес: Россия, 350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: 8 (861) 2–600–900.

*Дрожжевое тесто для пиццы***Ингредиенты:**

1. 80 г цельнозерновой муки
2. 20 г пшеничной муки
3. 60 г теплой воды + 1 ст.л. ложка
4. 5 г свежих дрожжей (3 г сухих)
5. 0,5 ч.л. соли
6. 1/4 ч.л. сахара + щепотка
7. 1 ст.л. оливкового масла

На 1 порцию пиццы
(диаметром 28 см)

Способ приготовления:

- Смешайте дрожжи, 1 ст.л. воды и щепотку сахара. Оставьте на 15 минут в теплом месте, накрыв полотенцем.
- Смешайте сахар, оливковое масло и воду. В чашу миксера просейте муку, добавьте соль. Сделайте углубление в центре, влейте дрожжи и смесь сахара, масла и воды. Установите крюк для замеса и начните замешивание на 2 скорости. Замешивайте около 5–6 минут. При необходимости добавьте немного воды или муки. Готовое тесто – однородное, эластичное, не липнет к рукам.
- Скатайте тесто в форме шара, смажьте небольшим количеством оливкового масла, сделайте крестообразный надрез сверху, положите в миску, накройте влажным кухонным полотенцем и оставьте на 1,5–2 ч. в теплом месте, без сквозняков до увеличения в объеме.
- Слегка «помните» тесто руками и растяните в форме круга, смажьте противень оливковым маслом, перенесите пласт на противень и накройте влажной тряпкой. Уберите в теплое место на 25–30 минут.

Песочное тесто

Для 500 г теста

Ингредиенты:

1. 125 г сахара
2. 1 яйцо
3. Щепотка соли
4. 250 г пшеничной муки
5. 1 ч.л. экстракта ванили
6. 125 г масла (нарезать кубиками)

Способ приготовления:

- В чаше миксера смешайте сахар с яйцом и щепоткой соли. Добавьте просеянную муку и экстракт ванили. Установите плоскую насадку и взбивайте на 4 скорости примерно 30 секунд до образования «крошки».
- В чашу положите масло. На 4 скорости замешивайте тесто не дольше минуты. Как только образовалась однородная масса, выключите миксер.
- Перенесите тесто на присыпанную мукой поверхность, немного «помните» руками до образования гладкой, пластичной массы. Скатайте тесто в шар, придавите немного ладонью. Уберите его в холодильник минимум на 1 час. Перед раскатыванием дайте тесту полежать 10–15 минут при комнатной температуре.

Ржаное тесто

Для 900 г хлеба
(2 буханки)

Ингредиенты:

1. 300 г ржаной муки
2. 400 г пшеничной муки
3. 26–28 г соли (столовая ложка с верхом)
4. 20 г сахара (ст.л. без верха)
5. 320–350 мл теплой воды
6. По 2 горсти подсолнечных и тыквенных семечек, семени льна и кунжута
7. Предварительно подготовленная опара

Способ приготовления:

- Смешайте все ингредиенты в чаше миксера. Установите крюк для замеса теста. Замешивайте все ингредиенты на 5 скорости около 10 минут.
- Тесто очень липкое, поэтому при помощи влажного шпателя соберите тесто со стенок чаши и разгладьте поверхность, придавая ей шарообразную форму. Накройте чашу пленкой, крышкой или влажным полотенцем и дайте тесту постоять около 10 минут.
- Перенесите тесто на присыпанную мукой поверхность. Придайте форму буханки и выложите на покрытый бумагой для выпечки противень, посыпьте мукой крупного помола (кукурузной мукой, овсяными хлопьями, любыми семенами), накройте пленкой и полотенцем и оставьте для расстойки приблизительно на 1,5 часа. За это время размер буханок увеличивается практически в два раза.

Тесто для штруделя

Для 1 штруделя
(Приготовление: 10 минут
Выстаивание: 30 минут)

Ингредиенты:

1. 300 г муки
2. 1 ч.л. соли
3. 2 яичных желтка
4. 3 ст.л. подсолнечного масла
5. 125 мл воды

Способ приготовления:

- Муку и соль просейте в чашу миксера и перемешайте крюком для замеса теста на 1 скорости.
- Яичные желтки и подсолнечное масло смешайте с водой. Добавьте к муке и перемешайте крюком для замеса теста на 1 скорости.
- Вымешивайте смесь до получения мягкого липкого теста. При необходимости добавьте 2 столовые ложки воды.
- Продолжайте вымешивать на 4 скорости в течение 4–5 минут до получения гладкого и эластичного теста. Закройте и отставьте на 30 минут.

Сливочное тесто

Для 400 г теста

(Приготовление: 20 минут

Охлаждение: 2 часа)

Ингредиенты:

1. 225 г пшеничной муки
2. Щепотка соли
3. 150 г сливочного масла
4. 100 мл холодной воды

Способ приготовления:

- Муку и соль просейте в чашу миксера. 45 г сливочного масла нарежьте кубиками и распределите по поверхности муки. Перемешивайте плоской насадкой для взбивания на 2 скорости, пока смесь не будет похожа на хлебные крошки. На 1 скорости постепенно добавляйте в смесь воду до получения мягкого теста.
- Заверните в пищевую пленку и охлаждайте в течение 30 минут.
- На присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в форме прямоугольника размером 30 на 10 сантиметров.
- 35 г сливочного масла нарежьте очень мелкими кубиками и равномерно распределите по поверхности верхних двух третей пласта теста. Оставьте достаточное расстояние до краев. Нижнюю треть прямоугольника заверните вверх на слой масла, а затем верхнюю треть заверните на первые два слоя. Два открытых края получившегося конверта прижмите скалкой, чтобы сливочное масло не выдавилось. Заверните в пищевую пленку и охлаждайте 10 минут.
- Поверните тесто на пол-оборота. Еще раз раскатайте и заверните, не добавляя на этот раз сливочного масла. Охлаждать 10 минут. Еще два раза раскатайте и заверните тесто, каждый раз добавляя по 35 г сливочного масла, нарезанного мелкими кубиками. Заверните и охлаждайте 10 минут. Последний раз раскатайте и заверните тесто, не добавляя сливочного масла. Заверните и охлаждайте не менее 1 часа. Тесто готово.

Заварное тесто

Для 300 г теста

(Приготовление: 15 минут)

Ингредиенты:

1. 150 г муки
2. 1 ч.л. сахара
3. 1/2 ч.л. соли
4. 100 г сливочного масла
5. 125 мл молока
6. 125 мл воды
7. 4 яйца

Способ приготовления:

- Муку, сахар и соль просейте в миску или на лист жиронепроницаемой бумаги (например, пергамента).
- Сливочное масло и молоко смешайте с водой и нагревайте на медленном огне, пока масло не растает. Увеличьте огонь. Как только жидкость закипит, одним движением быстро всыпьте всю муку. Тщательно перемешайте до получения однородной массы.
- Продолжайте перемешивать на медленном огне, пока тесто не начнет отставать от краев посуды и не образует ком. Это займет примерно 30 секунд. Снимите кастрюлю с огня и переложите содержимое в чашу миксера. Остудите 2 минуты.
- Перемешивая массу плоской насадкой для взбивания на 4 скорости, постепенно добавляйте яйца до получения блестящего на вид теста. Возможно, для этого потребуются не все яйца. Готовое тесто должно медленно стекать с деревянной ложки.

Тесто для французского багета

Ингредиенты:

На 2–3 багета

1. 6 чашек муки
2. 1 ст.л. кошерной соли
3. 2 ч.л. дрожжей
4. 2 чашки теплой воды

Способ приготовления:

- Распустите дрожжи. Смешайте 1/4 чашку муки и половину чашки теплой воды, затем добавьте дрожжи и дайте им разойтись. Когда они начнут пениться, опара готова.
- Смешайте остальную муку и соль в чаше миксера. Используйте крюк для замеса теста.
- Добавьте распушенные дрожжи.
- Поставьте миксер на самый медленный режим. Добавьте немного воды (несколько столовых ложек). Дождитесь пока вода полностью не смешается с тестом и не уйдет с краев.
- Тесто должно впитать воду полностью, поэтому дайте ему просто постоять несколько минут.
- Добавьте воды или муки в чашу, пока тесто не начнет отделяться от боков чаши полностью, не оставляя кусочков теста. Защипните немного теста, оно должно быть слегка липким. Если оно слишком жидкое, добавьте больше муки (от 1/4 до 1/2 чашки) и мешайте еще немного.
- Поставьте миксер на средний режим. Посыпьте рабочую поверхность и руки мукой, выложите тесто и замесите его руками.
- Выложите тесто в чашу в три раза больше, чем количество использованной муки. Смажьте чашу кулинарным жиром, выложите тесто и накройте его кухонным полотенцем. Поставьте в теплое место и дайте ему подняться. Тесто должно подняться через пару часов, в зависимости от температуры помещения. Можно так же поставить тесто на ночь в холодильник и дать ему медленно подняться там.

Тесто для кукурузного хлеба

Ингредиенты:

На 2 буханки

1. 500 г пшеничной хлебной муки
2. 250 г кукурузной муки (мелкого помола)
3. 380 г воды
4. 20 г соли
5. 14 г свежих дрожжей или 5 г сухих (1/4 ч.л.)
6. 50 г оливкового масла
7. Предварительно подготовленный пулиш (опара)

Способ приготовления:

- Налейте воду в чашу миксера, добавьте дрожжи, пулиш и кукурузную муку. Все хорошо перемешайте и оставьте на 15 минут, за это время кукурузная мука набухнет.
- Затем добавьте оливковое масло, соль и пшеничную муку и замесите тесто. Установите крюк для замеса и на минимальной скорости мешайте 3 минуты. Проверьте консистенцию теста, оно должно быть мягким. Продолжайте замес теста миксером на средней скорости 3 минуты.
- Положите тесто в слегка смазанную растительным маслом миску, накройте и оставьте подходить при комнатной температуре на 1,5 часа, после 45 минут сложите тесто.
- Подошедшее тесто разделите на 2 равные части, сформируйте каждую часть в свободный шар, накройте их пленкой и оставьте на 10–20 минут отдохнуть. Сформируйте буханки, положите в посыпанные мукой формы, накройте пленкой и дайте настояться при комнатной температуре 1 час.

Место для хлеба Цибабита

Ингредиенты:

1. 260 мл воды
2. 4 г сухих дрожжей
3. 250 г муки
4. 1 щепотка соли
5. 1/2 ч.л. сахара

На 4 персоны

(Приготовление: 4 часа)

Способ приготовления:

- Разведите в чаше миксера дрожжи с теплой водой, добавьте соль, сахар и муку.
- Установите плоскую насадку для взбивания и перемешивайте на максимальной скорости 10 минут, пока тесто не станет однородным и начнет отлипать от стенок миски. Если тесто не желает собираться в ком, можете подсыпать муку по чайной ложке, пока не добьетесь нужного результата.
- Затем накройте чашу пленкой или чистым полотенцем, и оставьте в теплом месте на 2–3 часа. Должна получиться пышная масса с пузырьками.
- Аккуратно перелейте тесто из миски на стол, густо посыпанный мукой. Потом аккуратно переложите жидкое тесто на пергамент, подверните концы, если они расплзлись. И оставьте на 40 минут, прикрыв полотенцем.

Место для пельменей

Ингредиенты:

1. 1 яйцо
2. 3 стакана пшеничной муки
3. 3 ст.л. подсолнечного масла
4. 1 ст. минеральной воды
5. 1 ч.л. поваренной соли
6. 1 ст.л. сахара

На 4 порции

(Приготовление: 30 минут)

Способ приготовления:

- Минеральную воду предварительно доведите до кипения и остудите.
- В чаше миксера смешайте минеральную воду, яйцо, соль и сахар.
- Установите плоскую насадку для взбивания. Немного перемешайте на минимальной скорости.
- Добавьте в чашу подсолнечное масло. За счет него тесто станет очень мягким и эластичным.
- Просейте муку в чашу так, чтобы не образовывалось комочков.
- Установите крюк для замеса теста. Перемешивайте ингредиенты на максимальной скорости.
- Как только образовалась однородная масса, выключите миксер.
- Оставьте тесто отдыхать на 20 минут.
- Обратите внимание на то, что тесто должно быть гладким и мягким.
- Без добавления муки раскатайте тесто и начинайте лепить пельмени. Оно не будет прилипать к рукам, станет эластичным и податливым. Также тесто не порвется при варке. Подходит такое тесто и для вареников.

Песочное тесто для пирогов

Ингредиенты:

1. 200 г муки
2. 1/4 ч.л. соли
3. 2 ст.л. сахарной пудры (для сладкого теста)
4. 100 г холодного масла
5. 1 взбитое яйцо
6. 1 ч.л. лимонного сока
7. 1–2 ст.л. ледяной воды

Способ приготовления:

- Муку, соль и сахарную пудру (для сладкого теста) положите в чашу миксера.
- Масло нарежьте кубиками и добавьте в чашу.
- Перемешайте плоской насадкой для взбивания на 2 скорости, пока смесь не станет похожа на хлебные крошки.
- Добавьте яйцо, лимонный сок и ледяную воду. Продолжайте взбивать до получения однородного теста. Выключите миксер.
- Тесто выложите на присыпанную мукой поверхность и еще немного вымесите руками.
- Придайте ему форму шара, заверните в пищевую пленку и охлаждайте не менее 30 минут.

Для 300 г теста
(Приготовление: 10 минут
Охлаждение: 30 минут)

Тесто для булочек

Ингредиенты:

1. 625 г муки
2. 7 г сухих дрожжей
3. 375 г теплой воды (около 40 градусов)
4. 110 г картофельного пюре
5. 75 г сливочного масла
6. 40 г сахара
7. 6 г соли
8. 1 яйцо

Способ приготовления:

- В чаше соедините муку (300 г), соль и сухие дрожжи. В отдельной чаше смешайте предварительно сваренное картофельное пюре без добавления молока и яиц, теплую воду и растопленное в микроволновке сливочное масло. Добавьте сахар. Если Вы делаете булочки в качестве десерта, можно увеличить сахар до 100 г. Все перемешайте венчиком.
- Пересыпьте муку и дрожжи в чашу миксера. Вылейте жидкую смесь в муку. Установите насадку-венчик и взбивайте 3 минуты на средней скорости. Масса станет однородной.
- Высыпьте в чашу миксера остальную муку (325 г). Установите крюк для замеса теста и мешайте на средней или низкой скорости. Вымешивайте тесто 2–3 минуты. При необходимости добавьте еще немного муки. Тесто скатается в шар и стенки чаши будут чистые.
- Переложите тесто в чистую чашу и накройте пленкой. Уберите в холодильник на 2–4 часа.
- После выложите шар теста на доску и накройте полотенцем. Оставьте согреться на 10–15 минут.

На 10 булочек
(диаметр 9–10 см)

Заварной крем

Для 500 г крема

(Приготовление: 10 минут

Настаивание: 20 минут

Тепловая обработка: 5 минут)

Ингредиенты:

1. 500 мл молока
2. 1 стручок ванили
3. 6 яичных желтков
4. 125 г сахара
5. 40 г пшеничной или кукурузной муки

Способ приготовления:

- Молоко доведите до кипения, предварительно добавив в него расщепленный стручок ванили. Снимите с огня и настаивайте 20 минут.
- В чаше миксера венчиком на 5 скорости взбейте яичные желтки и сахар в течение 2 минут, пока смесь не посветлеет и не загустеет.
- Всыпьте просеянную пшеничную или кукурузную муку и взбивайте до образования однородной массы.
- Вновь доведите молоко до кипения, извлеките стручок ванили и медленно влейте во взбитую смесь.
- Перемешайте смесь венчиком на 1 скорости до образования однородной массы.
- Крем перелейте обратно в кастрюлю и варите на медленном огне, помешивая деревянной ложкой, пока крем не закипит и не начнет загустевать.
- Варите крем еще 1 минуту на медленном огне для заваривания муки, постоянно помешивая.
- Снимите с огня, переложите в глубокую посуду и закройте пищевой пленкой, чтобы при остывании на поверхности не образовалась пленка.

Ванильный крем

Для 350 мл крема

(Приготовление: 10 минут

Настаивание: 20 минут

Тепловая обработка: 15 минут)

Ингредиенты:

1. 250 мл молока
2. 250 мл жирных сливок
3. 1 стручок ванили
4. 5 яичных желтков
5. 50 г сахара

Способ приготовления:

- Молоко и сливки доведите до кипения, предварительно добавив расщепленный стручок ванили. Снимите с огня и настаивайте 20 минут.
- Яичные желтки и сахар взбейте в чаше миксера венчиком на 5 скорости в течение 2 минут до получения густой светлой смеси.
- Повторно доведите молоко и сливки до кипения, извлеките стручок ванили и медленно влейте во взбитые желтки.
- Перемешайте смесь венчиком на 1 скорости до образования однородной массы.
- Вновь перелейте крем в кастрюлю и нагрейте на медленном огне, постоянно помешивая, пока не загустеет. Готовый крем образует пленку на деревянной ложке.
- Подавайте горячим или холодным. Если крем будет подаваться холодным, перелейте в чашу и закройте пищевой пленкой, чтобы при остывании на поверхности не образовалась пленка.

Итальянские меренги

На 24–30 штук

(Приготовление: 15 минут)

Ингредиенты:

1. 120 г сахара
2. 1 ч.л. жидкой глюкозы
3. 2 больших яичных белка
4. 2 ст.л. воды

Способ приготовления:

- Сахар, глюкозу и воду поместите в кастрюлю с толстым дном.
- Доведите до кипения на медленном огне, периодически помешивая до растворения сахара.
- Нагрейте сироп до температуры 115 °С на сахарном термометре. Это займет 5–7 минут.
- В это время в чаше миксера венчиком взбейте яичные белки, начиная с 4 скорости и повышая до 8 скорости.
- Взбивайте до получения пены, образующей мягкие пики.
- Уменьшите взбивание до 2 скорости и медленно влейте тонкой струйкой сахарный сироп.
- Сироп не должен попадать на венчик, а только в белки.
- Взбивайте, пока не будет добавлен весь сироп, а масса не станет плотной и блестящей.
- Продолжайте взбивать до полного остывания массы.
- Переложите массу ложкой в кондитерский мешок с маленькой насадкой в форме звезды и выдавите на силиконовый коврик небольшие меренги.

Взбитые сливки

На 4 порции

(Настаивание: 2 часа
Тепловая обработка: 5 минут)

Ингредиенты:

1. Сок 1 лимона
2. Тертая цедра 2 лимонов
3. 2 ст.л. высококачественного джина
4. 40 г обжаренных кедровых орешков
5. 50 г сахара
6. 200 мл жирных сливок
7. 100 мл сладкого игристого вина

Способ приготовления:

- Лимонный сок, цедру, джин и сахар положите в миску и перемешивайте до растворения сахара. Отставьте по меньшей мере на 2 часа.
- Сливки взбейте в чаше миксера венчиком на 6 скорости до образования густой пены.
- Продолжайте взбивать на 4 скорости, постепенно добавляйте игристое вино, но не слишком быстро, чтобы сливки не расслоились.
- Уменьшите скорость до 2 и добавьте смесь лимона и сахара.
- Продолжайте взбивать до получения густой и пышной массы.

Майонез

Для 250 мл майонеза
(Приготовление: 10 минут)

Ингредиенты:

- 1 крупное яйцо
- 1 яичный желток
- 1 ч.л. лимонного сока
- 1 ч.л. дижонской горчицы
- 100 мл оливкового масла
- 100 мл арахисового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

Способ приготовления:

- Чашу миксера и венчик согрейте под струей горячей воды, а затем вытрите насухо. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, иначе майонез расслоится.
- Яйцо, желток, лимонный сок и горчицу положите в чашу миксера. Взбивайте венчиком на скорости 6 до получения однородной пенистой массы.
- Растительные масла смешайте в мерном стакане и добавляйте в чашу миксера, не выключая мотор: сначала по капле, а когда майонез начнет густеть, тонкой струйкой.
- Когда все масло впитается, заправьте майонез специями, а чтобы майонез получился более острым, можете увеличить количество лимонного сока.
- Этот майонез получается менее густым, чем майонез, приготовленный с добавлением только желтков.

Дополнительно: Кунжутный майонез. Вместо оливкового масла возьмите 75 мл масла из обжаренных кунжутных семечек и 25 мл арахисового масла. Добавьте 2 столовые ложки обжаренных кунжутных семечек. Подавайте к белой рыбе и холодной вареной курице.

Картофельное пюре с шафраном

Ингредиенты:

- 500 г рассыпчатого картофеля
- 125 г размягченного сливочного масла
- 2–3 капсулы с молотым шафраном
- Свежемолотый белый перец
- Соль (по вкусу)

На 4 порции

(Приготовление: 5 минут)
Тепловая обработка: 20 минут)

Способ приготовления:

- Картофель почистите и нарежьте на ломтики одинакового размера.
- Варите картофель в подсоленной воде до готовности.
- Слейте всю воду, положите картофель обратно в кастрюлю и поставьте на слабый огонь для подсушивания.
- Картофель протрите в чашу миксера через мясорубку ТМ «Centek» с насадкой для мелкого измельчения.
- Добавьте сливочное масло и шафран.
- Перемешивайте плоской насадкой для взбивания на 2 скорости до получения однородной гладкой массы.
- Приправьте по вкусу солью и перцем.
- Подавайте к палтусу, сибасу или другой белой рыбе.

Горчица по-французски

(Приготовление: 1 час)

Ингредиенты:

1. 100 г зерен горчицы (светлые, темные)
2. 100 г горчичного порошка
3. 1 ст. белого сухого вина
4. 1/2 ст. коричневого сахара
5. 1/2 ст. 9% уксуса
6. 1–2 шт. лука шалот
7. 4–5 шт. яичных желтков
8. Пряности (гвоздика, корица, куркума)

Способ приготовления:

- Смешайте горчичный порошок с зернами горчицы, залейте стаканом воды и дайте настояться полчаса.
- В сотейник влейте белое вино и уксус, положите коричневый сахар и луковичи, добавьте пряности и доведите содержимое до кипения.
- Проварите в сотейнике все вместе около четверти часа на медленном огне. Луковичи выньте из сотейника.
- Яичные желтки добавьте в чашу миксера и тщательно взбейте венчиком. Затем соедините с горчичной массой, перемешайте.
- Добавьте содержимое сотейника и при постоянном помешивании прогрейте в течение нескольких минут до загустения.
- Дайте горчице полностью остыть, переложите в стеклянную посуду и отправьте в холодильник.

Андалусский гаспачо

Для подачи:

Листочки базилика или орегано,
мелко нарезанные хрустящие
овощи (огурец), отварное яйцо

Ингредиенты:

1. 6–7 крупных спелых мягких помидоров
2. 2 небольших болгарских перца
3. 2 огурца
4. 2 зубца чеснока
5. 2 кусочка черствого батона
6. Кусочек свежего чили (без косточек)
7. 50 мл винного уксуса (хересного)
8. 100 мл оливкового масла
9. 2 большие щепотки соли

Способ приготовления:

- Томаты окуните на 30 секунд в кипяток, подденьте ножом и снимите шкурки, вырежьте сердцевину.
- Огурцы очистите от зеленой шкурки, оставляя местами ее следы. Удалите из перцев косточки, почистите чеснок.
- Хлеб окуните в воду, дайте слегка размокнуть.
- Все ингредиенты супа поместите в чашу миксера. Влейте масло и уксус, посолите.
- Каперсы, анчоусы, орегано обогатят вкус, но можно обойтись и без них.
- Все ингредиенты взбейте плоской насадкой для взбивания до получения однородной массы (в ней должны оставаться различимы мелкие частички овощей).
- После охладите и подавайте к столу.

Матарский соус

(Приготовление: 20 минут)

Ингредиенты:

1. 4 яйца
2. 100 г маринованных грибов
3. 100 г огурцов
4. 100 г зелени лука
5. 4 ст.л. горчицы
6. 1 ст. растительного масла
7. 1 ст. сметаны
8. Сахар (по вкусу)
9. Соль (по вкусу)
10. Перец (по вкусу)
11. Уксус (по вкусу)

Способ приготовления:

- Отварите 2 яйца вкрутую.
- Измельчите в чоппере ТМ «Centek» огурцы, зеленый лук, грибы и вареный яичный белок.
- Положите в чашу миксера вареный и сырой яичный желток с 2 ст.л. горчицы, взбейте их венчиком.
- При постоянном взбивании влейте тонкой струйкой растительное масло, добавьте остальную горчицу и смесь из грибов с огурцами.
- Заправьте соус сметаной, уксусом, сахаром, посолите и поперчите, тщательно перемешайте.
- После охладите и подавайте к столу.

Соус Чилигурри

(Приготовление: 15 минут)

Ингредиенты:

1. 250 мл оливкового масла
2. 125 мл виноградного уксуса
3. 5 г высушенного зеленого лука
4. 5 г высушенного репчатого лука
5. 10 г лаврового листа
6. 10 г перца чили
7. 10 г паприки
8. 10 г орегано
9. 10 г высушенной петрушки
10. Соль (по вкусу)

Способ приготовления:

- Размельчите сухие специи в кофемолке ТМ «Centek», смешайте их все вместе.
- Соедините в чаше миксера оливковое масло с уксусом.
- Добавьте специи и взбейте все вместе венчиком до нужной консистенции.
- Слейте соус в банку, плотно закройте крышкой.
- Выдержите в холодильнике не менее 3-х суток.

Блинное тесто

На 15 блинов

Ингредиенты:

1. 2 яйца
2. 2 ч.л. оливкового масла
3. 1 ч.л. сахара
4. Щепотка соли
5. 1.5 ст. муки
6. 2.5 ст. молока
7. Ванильный сахар

Способ приготовления:

- Разбейте яйца в чашу миксера, добавьте оливковое масло (можно заменить подсолнечным).
- Просейте муку и добавьте ее в чашу миксера.
- Добавьте щепотку соли, сахар и ванильный сахар.
- Влейте молоко.
- Установите венчик и взбейте до однородной массы на максимальной скорости.
- Вылейте тесто в глубокую миску.

Ингредиенты:

1. 4 яйца
2. 400 г сахарной пудры
или 2 ст. сахара

Способ приготовления:

- В чашу миксера вылейте 4 белка от 4 яиц. Желтки Вам не понадобятся.
- Добавьте щепотку соли.
- Начинайте взбивать венчиком (около 1,5 минут) до появления крутой пены (объем массы должен увеличиться в несколько раз).
- Продолжайте взбивать, постепенно добавляя (примерно по 1 столовой ложке) сахарную пудру.
- Чтобы определить степень готовности, зачерпните получившуюся массу столовой ложкой и переверните ее.
- Если масса не сползает вниз и крепко сидит на перевернутой ложке – значит заготовка для безе готова.

Заготовка для безе

(Приготовление: 10 минут)

Суп-пюре с горошком

(Детское питание)

Ингредиенты:

1. 100 г зеленого горошка
2. 1 картофелина
3. 1 ст.л. сливок
4. 2 веточки мяты
4. Щепотка соли

Способ приготовления:

- Картофель тщательно помойте, почистите, нарежьте небольшими кубиками.
- Опустите в слегка подсоленную кипящую воду.
- Когда картофель будет готов, добавьте зеленый горошек и варите 2–3 минуты.
- Добавьте сливки и мяту.
- Доведите до кипения и выключите.
- Дайте настояться.
- Слегка охлажденный суп взбейте в миксере.

Пюре из нута и овощей

(Детское питание)

Ингредиенты:

1. 1 ст. несоленого куриного бульона
2. 0,25 ст. молока
3. 1 ст. нута
4. 1/2 маленькой луковицы
5. 1 морковь
6. 1 веточка сельдерея
7. 1 зубчик чеснока
8. 1 лавровый лист
9. Щепотка сушеного тимьяна

Способ приготовления:

- Нарежьте на небольшие кусочки лук, морковь и чеснок.
- Сельдерей промойте и порежьте.
- Смешайте все ингредиенты, кроме молока и тимьяна, в кастрюле и доведите до кипения.
- Затем убавьте огонь и варите в течение 10 минут под крышкой, пока все ингредиенты не станут мягкими.
- Слейте бульон в отдельную кастрюльку, достаньте и выбросьте лавровый лист.
- Добавьте молоко и тимьян и подогревайте в течение пяти минут.
- Вылейте смесь и добавьте немного оставшегося бульона.
- От количества бульона зависит финальная консистенция.
- Смешайте все до консистенции пюре.

Брокколи в сухарях

(Детское питание)

Ингредиенты:

1. Половина батона без корки
2. 1 яйцо
3. 200 г брокколи
4. Растительное масло
5. Соль (по вкусу)

Способ приготовления:

- Батон поломайте на кусочки, подсушите на сковороде, измельчите в блендере.
- Капусту отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг.
- Яйцо взбейте. Брокколи опускайте сначала в яйцо, а затем в сухари.
- Обжарьте на разогретом масле.

Пюре из сельдерея с чечевицей

(Детское питание)

Ингредиенты:

1. 20 г корня сельдерея
2. 150 г помидора
3. 175 г картофеля
4. 4 ст.л. вареной чечевицы

Способ приготовления:

- Вымойте сельдерей и помидор.
- Снимите с помидора кожицу и удалите семена.
- Положите чечевицу на одну сторону. Порежьте все ингредиенты на маленькие кусочки и поместите их в чашу.
- Налейте 200 мл воды в чашу, переверните чашу в положение для обработки паром и варите на пару, пока они не станут мягкими.
- Переверните чашу в положение для смешивания и добавьте вареную чечевицу.
- Перемешайте все до нужной консистенции, включая его на 10 секунд 2–3 раза, при необходимости добавляя немного детского молока или воды.
- Переложите готовую массу в тарелку и остудите.
- Отделите одну порцию. Поместите в холодильник/заморозьте оставшееся пюре для последующего использования.

С
Е
Ш
Т
Е
Ж

Гарантийный талон № _____

**Талон действителен при наличии всех штампов
и отметок**

Внимание! Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны.

Заполняется фирмой-продавцом

Изделие	
Модель	
Серийный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Юридический адрес фирмы-продавца

ФИО и телефон покупателя

Подпись продавца

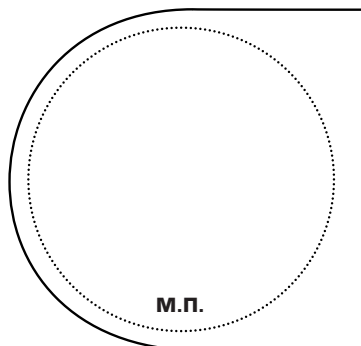
--

Печать продающей организации

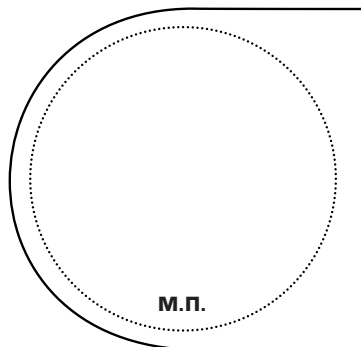
--

СЕНТЕК

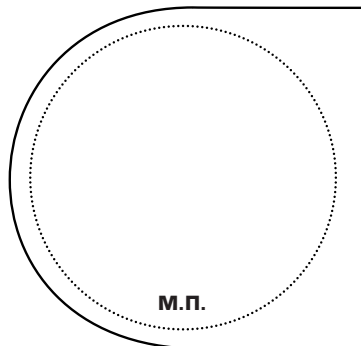
Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца



КУПОН №3	
ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	



КУПОН №2	
ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	

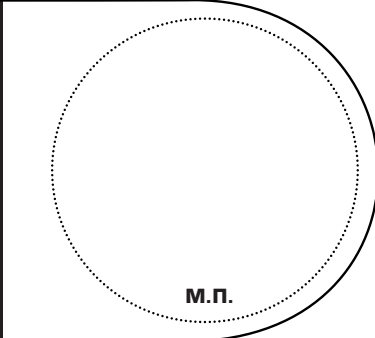


КУПОН №1	
ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	

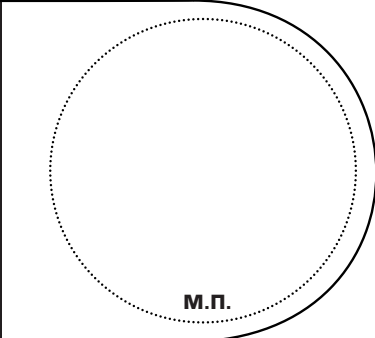
СЕНТЕК

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, проводящего ремонт изделия. После проведения ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращен Владельцу.

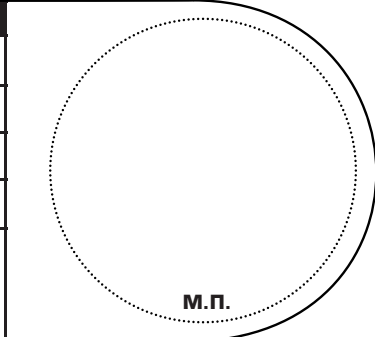
КУПОН №3	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №:	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	



КУПОН №2	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №:	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	



КУПОН №1	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №:	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	



УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Срок гарантии на все приборы 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизованном сервисном центре изготовителя ООО «Парина-Сервис», находящемся по адресу: г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: 8 (861) 2-600-900.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ:

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:

- правильное и четкое заполнение оригинального гарантийного талона изготовителя с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, при наличии печати фирмы-продавца и подписи представителя фирмы-продавца в гарантийном талоне, печатей на каждом отрывном купоне, подписи покупателя.

Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или, если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.

2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:

- использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- соблюдение правил и требований безопасности.

3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца.

4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- механические повреждения;
- естественный износ прибора;
- несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
- неправильная установка, транспортировка;
- стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также другие причины, находящиеся вне контроля продавца и изготовителя;
- попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
- использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора к питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным Техническим Стандартам;
- выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:

а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;

б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха).

- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
- для приборов, работающих от аккумуляторов, – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.

5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.

6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией ТМ «Сентек», людям, домашним животным, имуществу потребителя и (или) иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и (или) неосторожных действий (бездействий) потребителя и (или) иных третьих лиц, действия обстоятельств непреодолимой силы.

7. При обращении в сервисный центр прием изделия предоставляется только в чистом виде (на приборе не должно быть остатков продуктов питания, пыли и других загрязнений).

Производитель оставляет за собой право изменять дизайн и характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы для данного изделия составляет 3 года с даты реализации конечному потребителю при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора. Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства).

WWW.CENTEK.RU

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН