

# Mixer planetar

## Manual de utilizare

RO



## SENCOR®

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL  
STM 3013OR / STM 3014RD / STM 3015VT  
STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

Înainte de prima utilizare vă rugăm citiți integral manualul de utilizare chiar dacă sunteți familiarizați deja cu genul de aparat sau ați mai folosit produse similare. Utilizați aparatul numai în modul descris în manualul de utilizare. Păstrați manualul pentru referințe ulterioare.

Se recomandă păstrarea ambalajului cel puțin pe perioada valabilității garanției. Dacă este necesar să trimiteți în service aparatul, împachetați-l în ambalajul original.

# Mixer planetar

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR  
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

## CUPRINS

MĂSURI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA .....	3
DESCRIEREA APARATULUI .....	5
SISTEMUL DE MIXARE PLANETAR.....	6
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE .....	6
SELECTAREA CORECTĂ A TIPULUI DE ACCESORIU .....	6
MONTAREA ȘI DEMONTAREA ACCESORIILOR .....	6
UTILIZAREA APARATULUI .....	7
GHID RAPID DE MIXARE .....	8
ÎNGRIJIRE ȘI MENTENANȚĂ .....	8
DEPOZITARE .....	8
SUGESTII ȘI SFATURI .....	9
REȚETE .....	13
SPECIFICAȚII TEHNICE .....	16
RECICLAREA CORECTĂ A AMBALAJELOR .....	16
RECICLAREA CORECTĂ A APARATELOR ELECTROCASNICE.....	16

## M SURI IMPORTANTE PRIVIND SIGURAN A

- Nu lăsați copii să utilizeze aparatul sau să se joace cu el. Nu lăsați aparatul sau cablul electric al acestuia la îndemâna și la vederea copiilor.
- Aparatul poate fi utilizat de persoane cu dizabilități fizice sau psihice cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau dacă au fost instruite în prealabil referitor la modul de utilizare în siguranță al produsului și înțeleg potențialele pericole.

## MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

### CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE

- Înainte de a conecta aparatul la priză, asigurați-vă că voltajul menționat pe eticheta tehnică a produsului corespunde cu acela de la priza dvs.
- Nu utilizați și nu montați niciodată pe aparat accesorii altele decât cele livrate împreună cu aparatul sau care sunt recomandate în mod explicit de producător.
- Aparatul este conceput și proiectat pentru procesarea unei cantități standard de alimente în scop casnic.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât acela pentru care a fost conceput.
- Nu utilizați aparatul în scop industrial sau în afara gospodăriei.
- Nu utilizați spray-uri în imediata apropiere a aparatului.
- Nu puneți aparatul pe suprafețe instabile sau pe pervaz. Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană, uscată și stabilă.
- Nu așezați aparatul pe aragaz sau plită electrică, în apropierea flăcărilor deschise sau a oricăror alte aparate care constituie o sursă de căldură.
- Asigurați-vă că ștecărul aparatului sau contactele acestuia nu vin în contact cu apa sau umiditatea.
- Nu spălați aparatul cu apă (cu excepția atașamentelor demontabile și a bolului) sub jet de apă și nu îl aduceți în contact cu apa sau orice alt fel de lichid.
- Înainte de a monta, demonta sau înlocui accesorile de pe aparat asigurați-vă că mixerul este oprit și deconectat de la priză.
- Din motive de siguranță, mixerul este prevăzut cu un mecanism de siguranță care nu permite pornirea motorului dacă brațul mixerului nu este fixat în poziția corectă.
- Înainte de a pune aparatul în stare de funcționare verificați ca acesta să fie asamblat corect iar brațul în poziție orizontală.
- Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le mixa.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu mai mult de 6 minute în special atunci când se procesează ingrediente greu de omogenizat. Faceți o pauză de 10 minute la fiecare 6 minute pentru a evita supraîncingerea acestuia.
- Nu rabatați brațul mixerului și nu introduceți mâna, cuțite de bucătărie, furculițe, linguri de lemn în bol în timpul mixării. Nu atingeți părțile în mișcare ale aparatului și manifestați o atenție deosebită pentru a nu permite obiectelor străine, hainelor, părului să fie prinse și trase înăuntru. Pericol de accident sau de deteriorare a aparatului.
- Dacă un obiect cade în bol în timpul funcționării, o furculiță de exemplu, opriți imediat aparatul de la selectorul de viteză comutându-l pe poziția 0 (modul stand-by), deconectați aparatul de la priză și scoateți obiectul din bol.
- Dacă ingredientele se lipsesc de accesorii de mixare sau de pereții bolului, opriți mixerul și deconectați-l de la priză. Desprindeți ingredientele de pe accesorii sau de pe pereții bolului cu ajutorul unei spatule după care puteți relua mixarea.
- Nu porniți aparatul în gol. Utilizarea improprie a acestuia va afecta negativ durata de viață a produsului.
- Opriți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la priză atunci când nu îl utilizați, când părăsiți încăperea, înainte de a monta, demonta accesorii, curăța sau muta din loc.
- Înainte de a depozita aparatul asigurați-vă că brațul de mixare este fixat în poziție orizontală.
- Nu puneți obiecte grele pe cablul electric. Asigurați-vă că acesta nu atârna peste marginea mesei și că nu vine în contact cu suprafețe încinse.
- Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cablul de alimentare. Puteți deteriora cablul sau priza. Pentru a deconecta mixerul de la priză trageți ușor de ștecăr.
- În cazul în care constatați deteriorări la cablul de alimentare, se impune înlocuirea acestuia la un centru de service. Se interzice utilizarea aparatului cu un cablu sau ștecăr deteriorat.
- **PERICOL DE ELECTROCUTARE:** nu reparați și nu interveniți asupra aparatului în cazul în care acesta nu funcționează. Executați toate reparațiile sau operațiile de mentenanță la un centru de service autorizat. Intervenția neautorizată asupra aparatului în perioada de garanție atrage după sine anularea garanției.

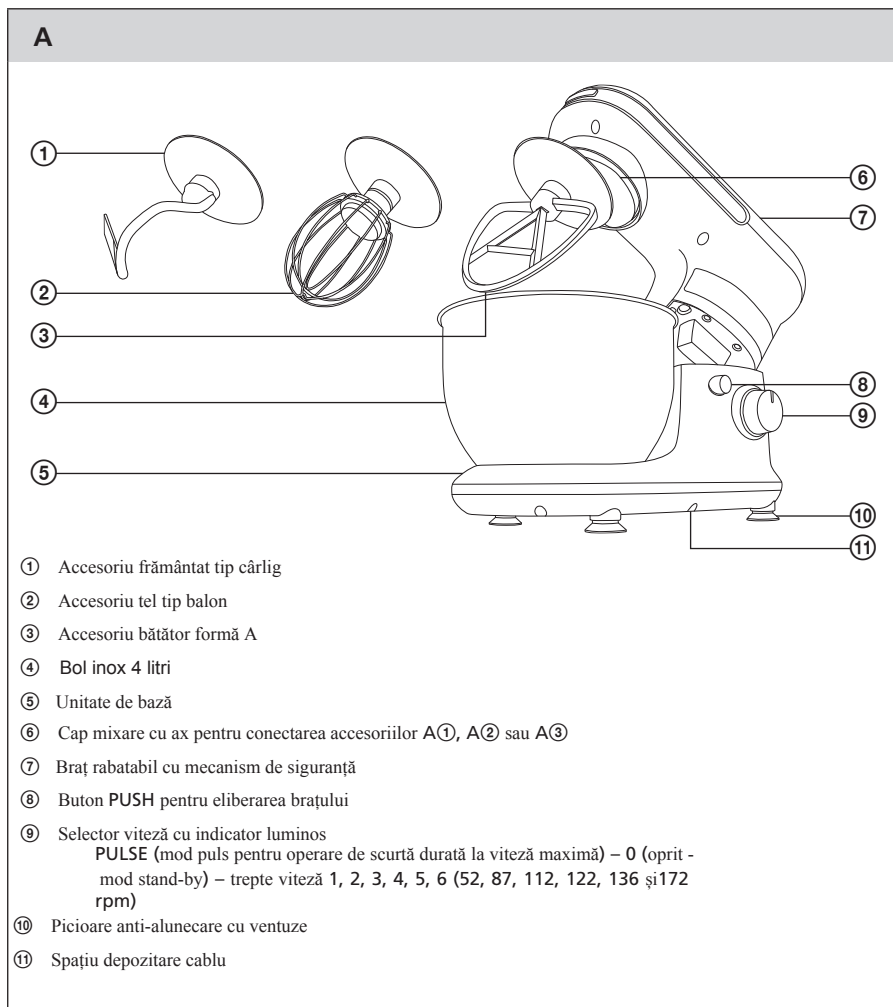


# Mixer planetar

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR  
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

RO

## DESCRIEREA MIXERULUI



# Mixer planetar

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR  
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

## SISTEMUL DE MIXARE PLANETAR

- Sistemul de mixare planetar este bazat pe principiul rotației duble a accesoriului de mixare. Acesta se rotește în sens anti orar în perimetrul intern al bolului de mixare și în sens orar în jurul propriei axe. Astfel se asigură o mixare omogenă și completă a ingredientelor din bol.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Despachetați mixerul și accesoriile acestuia.
2. Spălați bine toate părțile care vin în contact direct cu alimentele (accesoriul de frământare tip cârlig A①, telul A②, băătorul A③ și bolul de mixare A④) cu apă caldă și detergent de vase. Clătiți-le și ștergeți-le cu o lavetă uscată.

## SELECTAREA CORECTA A ACCESORIILOR

ACCESORIU	UTILIZARE RECOMANDATA
Cârlig frământare A①	Se utilizează la frământarea și prepararea aluaturilor grele cu consistență mai tare care conțin drojdie, de ex. cocă de pâine.
Băătorul A③	Este folosit la mixarea aluaturilor cu consistență moale și medie care nu conțin drojdie, pentru procesarea sosurilor, cremelor, umpluturilor, etc.
Telul A②	Se folosește la bătutul ouălor întregi sau numai albușuri, frișcă, spumă, aluaturi ușoare. A nu se folosi la prepararea aluaturilor grele sau tari.

## MONTAREA ȘI DEMONTAREA MIXERULUI

- Înainte de începe montarea sau demontarea aparatului asigurați-vă că acesta este oprit de la buton și deconectat de la priză.
1. **Fixarea bolului de mixare**
    - 1.1 Puneți mixerul pe o suprafață plană și uscată, de ex. pe un blat de bucătărie.
    - 1.2 Eliberați brațul A⑦ prin apăsarea butonului PUSH A⑧ și prin ridicarea acestuia în poziție spre verticală. Brațul A⑦ este fixat în poziția deschis atunci când butonul PUSH A⑧ iese în afară complet și se aude un click.
    - 1.3 Puneți bolul de mixare A④ în locașul dedicat din unitatea de bază A⑤ și fixați-l în poziție rotind de el în sens orar. Bolul s-a fixat în poziția corectă atunci când acesta nu mai poate fi desprins de unitatea de bază dacă îl ridicați.
  2. **Montarea unui accesoriu de mixare (cârlig, băător sau tel)**
    - 2.1 Dacă doriți să montați un accesoriu de mixare, este necesar să fixați brațul A⑦ în poziția deschis, consultați punctul 1.2 din secțiunea anterioară. Atașați accesoriul dorit în axul în formă de T al capului de mixare A⑥ astfel încât axul să intre în gaura de pe accesoriu. Împingeți accesoriul spre capul de mixare A⑥ și rotiți-l în sens anti orar pentru a-l fixa pe ax.
    - 2.2 Cu o mână țineți de accesoriu și trageți ușor de acesta în jos pentru a vă asigura că acesta s-a fixat în poziție. Dacă este fixat în poziția corectă, acesta nu va ieși de pe capul de mixare.
    - 2.3 Apăsăți butonul PUSH A⑧ pentru a aduce brațul în poziție orizontală. Atunci când brațul A⑦ este rabatat în poziție orizontală, butonul PUSH A⑧ va ieși în afară acompaniat de un click sonor.

# Mixer planetar

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR  
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

RO

- 3. Demontarea accesoriului de frământare și a bolului de mixare**
- 3.1 Deblocați brațul A⑦ prin apăsarea butonului PUSH A⑥ și ridicați-l. Brațul A⑦ este fixat în poziția deschis atunci când butonul PUSH A⑥ iese în afară și se aude un click.
- 3.2 Țineți atașamentul și împingeți-l ușor spre capul de mixare A⑥. Apoi rotiți-l în sens orar pentru a-l desprinde de axul motor și scoateți-l.  
Rotiți bolul de mixare A④ în sens anti orar și detașați-l de unitatea de bază A⑤. Aduceți brațul de mixare A⑦ la loc în poziție orizontală.

## UTILIZAREA MIXERULUI

1. Desfășurați lungimea necesară a cablului din compartimentul dedicat A⑩.
2. Eliberați brațul A⑦ apăsând butonul PUSH A⑥ și ridicați-l.
3. Montați bolul de mixare A④ în unitatea de bază A⑤ și puneți ingredientele în acesta.



### Atenție:

Greutatea maximă a ingredientelor care poate fi procesată o dată este de **1.6 kg**. Nu utilizați mai mult de 600 g de făină o dată atunci când preparați aluatul pentru pâine. Cantitatea maximă de făină utilizată o dată la prepararea compoziției pentru prăjituri este de 450 g. Cantitatea maximă de albușuri care poate fi procesată o dată este de **8**.

4. Apăsăți butonul PUSH A⑥ și aduceți brațul A⑦ pe care ați fixat accesoriul corespunzător în poziție orizontală.
5. Asigurați-vă că aparatul este montat corect și că selectorul de viteză A⑨ este comutat pe poziția 0 (stand-by) Conectați mixerul la priză. Indicatorul luminos al selectorului de viteză A⑨ se activează atunci când aparatul este conectat la o priză funcțională.
6. Utilizați selectorul de viteză A⑨ pentru a activa treapta de viteză necesară de la 1 la 6. La început selectați o treaptă de viteză inferioară pentru ca ingredientele să fie omogenizate și să se evite împrăștierea acestora. După omogenizare comutați la viteza dorită. Viteza poate fi ajustată oricând în funcție de necesitate. Modul Pulse se utilizează pentru activarea treptei de viteză maxime pentru o scurtă perioadă. Pentru a activa modul Pulse, comutați selectorul de viteză A⑨ pe poziția PULSE și țineți-l în această poziție pentru a asigura o funcționare neîntreruptă. Imediat ce eliberați selectorul de viteză A⑨ acesta va reveni automat în poziția 0 (oprit).



### Atenție:

Dacă este necesar să desprindeți ingredientele pe pereții bolului sau de accesoriul de mixare, oprțiți mai întâi aparatul de la selectorul de viteză prin comutarea acestuia pe poziția 0 și deconectați-l de la priză. Desprindeți ingredientele cu ajutorul unei spatule din plastic.

Durata maximă de operare neîntreruptă este de 6 minute. Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu mai mult de 6 minute în special atunci când procesați alături grele sau cu consistență mai tare. Lăsați aparatul să se răcească cel puțin 10 minute înainte de a-l utiliza din nou. Pentru prepararea aluaturilor/ compozițiilor medii sau ușoare este suficient să lăsați aparatul să se răcească 3 - 5 minute.

7. După ce ați terminat de utilizat aparatul aduceți selectorul de viteză pe poziția 0 (stand-by) și deconectați-l de la priză.
8. Demontați accesoriul și bolul de pe aparat așa cum se specifică în secțiunea Montarea și demontarea mixerului Utilizați o spatulă de plastic sau silicon pentru a îndepărta ingredientele rămase pe accesorii sau pe bol.
9. Curățați mixerul după fiecare utilizare urmând pașii indicați în secțiunea Curățare și mentenanță.

# Mixer planetar

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR  
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

## GHID RAPID DE MIXARE

ACCESORIU	Ingrediente	Cantitate	Timp procesare	Treapta viteza
Tel A②	Albușuri	max. 8 buc.	4 minute	Nivel 6
Tel A②	Frișcă	500 ml	4–5 minute	Nivel 6
Tel A②	Maioneză	3 gălbenușuri	1 minut	Nivel 2–4
Bătător A③	Aluat prăjituri	aprox. 800 g	6 minute	Nivel 2–6
Cârlig A①	Aluat pâine	max. 600 g făină	4 minute	Nivel 2



### Notă:

Timpii de procesare de mai sus au o valoare informativă. Pentru a preveni ca ingredientele să fie aruncate din bol, selectați la început treapta de viteză 1 sau 2. Ulterior după omogenizare, selectați treapta de viteză necesară.

## Îngrijire și mentenanță

- Înainte de a curăța mixerul, opriți-l întotdeauna în prealabil de la selectorul de viteză A⑨ și deconectați-l de la priză.
- Spălați bine accesoriile utilizate după fiecare utilizare cu apă fierbinte și detergent de vase. Clătiți-le bine sub jet de apă și ștergeți-le complet cu un prosop de bucătărie.



### Notă:

Accesoriile sunt destinate unui contact limitat cu alimentele/ lichidele, de ex. maximum 4 ore de contact continuu.

- Spălați bolul de inox A④ cu apă caldă și detergent de vase. Clătiți-l sub jet de apă și ștergeți-l cu o lavetă uscată.



### Sugestie:

Dacă ați bătut albușuri, clătiți telul A2 și bolul de mixare mai întâi cu apă rece. Dacă le introduceți imediat în apă fierbinte resturile de albuș se vor întări pe acestea făcând curățarea mai dificilă.

- Pentru a curăța unitatea de bază A⑤ și brațul de mixare A⑦ utilizați o lavetă îmbibată ușor în apă cu detergent. Ștergeți apoi cu o lavetă uscată.
- Nu aduceți aparatul sau cablul electric al acestuia niciodată în contact cu apa sau alte lichide. Nu utilizați diluanți, solvenți sau agenți de curățare abrazivi pentru a nu deteriora suprafața mixerului.

## DEPOZITARE

- Dacă nu veți utiliza mixerul o perioadă mai îndelungată, depozitați-l într-un loc uscat care nu se află la îndemâna copiilor. Asigurați-vă că brațul de mixare A⑦ este blocat în poziție orizontală.

# Mixer planetar

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR  
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

RO

## SUGESTII ȘI SFATURI

### ALUAT DE PÂINE – INGREDIENTE

#### FĂINA

Este cel mai importat ingredient în coacerea pâinii. Făina și drojia dau consistență pâinii. Când se amestecă cu un ingredient lichid, proteinele din făină încep să formeze gluten. Glutenul este o rețea de fibre flexibile care îmmagazinează gazele produse de drojdie.

#### Făina albă de grâu

Se comercializează ca făină pentru copt, făină pentru pâine sau făină de grâu fin măcinată. Făina de grâu fin măcinată este cel mai frecvent comercializată, totuși veți obține rezultate mai bune la coacere dacă utilizați o făină cu un conținut de proteine de cel puțin 11-12%. Rețetele din acest manual de utilizare au fost realizate cu făină pentru pâine cu un conținut de proteine de 11%. Găsiți informațiile referitoare la conținutul de proteine pe pachetul de făină. Nu cerneți făina și nu folosiți făină care conține agenți de afânare cu excepția cazurilor în care se specifică acest lucru în rețetă.

#### Făină integrală de grâu

Se obține din boabe de grâu și conține țărâțe și germeni de grâu. Pâinea din făină de grâu integrală va fi mai densă. Veți obține o pâine mai puțin densă dacă înlocuiți o cană de făină integrală cu o cană de făină albă pentru pâine.

#### Făina de secară

Se utilizează frecvent la coacerea pâinii. Are un conținut crescut de minerale, dar conține mai puține proteine și de aceea este utilizată de obicei în combinație cu făina de grâu pentru a garata o bună creștere a pâinii.

#### Făina cu gluten

Se obține prin extragerea glutenului din boabele de grâu. Adăugarea glutenului în făină poate îmbunătăți textura și calitatea pâinii atunci când se folosește o făină cu un conținut scăzut de proteine.

### MIK DE FĂINĂ PENTRU PÂINE

Conține făină, zahăr, lapte praf, sare și alte ingrediente precum amelioratori pentru făină. De obicei se adaugă apa și drojdia.

### AMELIORATORII DE FĂINĂ

Se găsesc în supermarket și magazinele cu produse naturiste. Se obțin de obicei din acizi utilizați în industria de prelucrare a alimentelor, ca de exemplu acidul ascorbic (vitamina C) și enzime (amilaze) extrase din făina de grâu. Amelioratorii de făină ajută pâinea să crească, astfel obținându-se o pâine mai mare și o textură mai fină. Pâinea este mai stabilă și se păstrează proaspătă mai mult timp.

### ZAHĂRUL

Făce pâinea mai dulce, mai gustoasă și ajută la rumenirea crustei. Se amestecă cu drojdia. Se poate utiliza zahăr alb, zahăr brun sau miere.

### LAPTELE PRAF ȘI ALTE PRODUSE LACTATE

Îmbogățesc gustul și cresc valoarea nutritivă a pâinii. Laptele praf este ușor de folosit. Păstrați-l într-un recipient etanș în frigider. De asemenea, se poate folosi și laptele praf de soia, însă pâinea va ieși mai tare. Utilizați lapte proaspăt dacă rețeta indică acest lucru.

### SAREA

Este un ingredient important în coacerea pâinii. Crește puterea de absorbție a aluatului, ușurează frământarea, ajută la formarea glutenului și ajută la a da formă, gust și textură crustei și la păstrarea prospețimii timp mai îndelungat. Folosiți cantitatea adecvată de sare deoarece dacă nu o măsurați corect poate împiedica pâinea să crească.

# Mixer planetar

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR  
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

## GRĂSIMEA

Îmbunătățește gustul și păstrează umiditatea. Se pot utiliza uleiurile vegetale precum cel de sofrânaș, floarea soarelui sau rapiță. Uleiul poate fi înlocuit cu unt sau margarină, însă în acest caz crusta poate deveni gălbuie.

## DROJDIA

Se folosește ca agent de dospire. Rețetele din acest manual folosesc drojdia uscată. Înainte de autiliza drojdia uscată, verificați întotdeauna data expirării deoarece drojdia expirată poate face pâinea să nu crească. Folosiți de trei ori mai multă drojdie proaspătă pentru a o înlocui pe cea uscată. Pentru a face o maia aveți nevoie de drojdie, un ingredient lichid, zahăr și căldură.

## DROJDIA CU CREȘTERE RAPIDĂ

Este un amestec de drojdie cu amelioratori de făină. Dacă doriți să înlocuiți drojdia clasică cu acest tip de drojdie nu folosiți și amelioratori de făină suplimentar. Nu se recomandă utilizarea acestui tip de drojdie cu mixuri de făină pentru pâine deoarece acestea conțin deja amelioratori.

## APA

Se folosește de obicei apa de la robinet. Este necesar să încălziți apa rece la temperatura camerei înainte de a o folosi. Apa prea rece sau prea fierbinte va împiedica maiaua să se formeze.

## OUĂLE

Se utilizează în anumite rețete de pâine. Ajută aluatul să crească și cresc valoarea nutritivă a pâinii. Îmbunătățesc gustul și dau o crustă subțire pâinii. Se folosesc pentru anumite tipuri de pâine mai dulce.

## ALTE INGREDIENTE

Ingrediente precum fructele uscate, alunele, fulgii de ciocolată, etc. care ar trebui să rămână întregi în pâine, ar trebui încorporate în aluat. Se recomandă adăugarea lor graduală în aluat în timp ce se frământă aluatul înainte de a-l lăsa să crească.

## ALUATUL DE PÂINE - PREPARARE

- Asigurați-vă că toate ingredientele sunt proaspete și nu au trecut de data de expirare.
- Adăugați ingredientele în ordinea indicată în rețetă.
- Păstrați ingredientele în recipiente etanșe.
- Permiteți ingredientelor păstrate la frigider să ajungă la temperatura camerei înainte de a le utiliza.
- Folosiți făina de pâine dacă rețeta nu indică un alt tip de făină. Nu folosiți făină cu un conținut de proteine mai mic de 11%.
- Nu folosiți făină cu praf de copt dacă rețeta nu indică acest lucru.
- Dacă locuiți într-o zonă aflată la peste 900 m deasupra nivelului mării, va fi necesar să ajustați cantitatea de drojdie indicată în rețetă. Cu cât altitudinea este mai mare, cu atât presiunea aerului este mai mică și aluatul va crește mai repede. Se recomandă a se folosi cu un sfert de linguriță de drojdie mai puțin decât este indicat în rețetă.
- Dacă este cald și umiditatea este crescută, folosiți cu un sfert de linguriță mai puțină drojdie decât indică rețeta pentru ca aluatul să nu crească prea mult.
- Proprietățile făinii se pot schimba din cauza vremii sau a condițiilor de depozitare. De aceea este necesar să ajustați cantitatea de apă/ făină în felul următor. Dacă aluatul este prea lipicios, adăugați 1-2 linguri de făină. Dacă aluatul este prea uscat adăugați 1-2 linguri de apă. Aceste ingrediente au nevoie de câteva minute pentru a fi încorporate. Consistența aluatului ar trebui să fie de așa natură încât să vă permită să dați formă pâinii; aluatul trebuie să fie umed fără a fi lipicios.

# Mixer planetar

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR  
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

RO

## Cum se prepară maiaua

- Turnați cantitatea de apă caldă indicată în rețetă într-un bol curat de sticlă sau porțelan. Adăugați apoi cantitatea necesară de drojdie proaspătă sau uscată împreună cu 1 linguriță de zahăr și 1 linguriță de făină. Omogenizați cu atenție ingredientele și acoperiți cu celofan sau folie de plastic. Lăsați compoziția la loc cald (30 °C) pentru aproximativ 30 de minute sau până când aceasta face spumă. Utilizați imediat maiaua rezultată.

## Creșterea aluatului la loc cald

- Drojdia necesită căldură pentru a crește atât în timpul fermentării cât și în aluat. Pregătiți un loc cald pentru a permite drojdiei să crească: puneți o tavă de copt din metal deasupra unui recipient plin cu apă fierbinte. Puneți aluatul preparat direct pe tavă și acoperiți-l cu o pungă de plastic mai groasă unsă cu un strat subțire de ulei sau cu un prosop de bucătărie. Este necesar ca în cameră să fie cald. Nu lăsați să se facă curent. Lăsați aluatul să crească până acesta și-a dublat volumul.

## ALUATUL DE PRĂJITURI ȘI DE PATISERIE - INGREDIENTE

### FĂINA

Făina utilizată la compoziții de prăjituri și patiserie fină ar trebui să aibă un conținut mai mic de gluten decât făina utilizată la aluatul de pâine.

### Făina mediu-fină și fină

Această făină are un conținut mai scăzut de gluten și conferă produselor de patiserie (de ex. prăjituri, tarte, clătite) o textură mai fină.

### Făina cu praf de copt

Este un amestec de făină și agenți de creștere ca de ex. praful de copt. Pentru a prepara o măsură de făină cu praf de copt, amestecați o măsură de făină cu 2 lingurițe de praf de copt.

### Făina integrală

Conține țărâțe și germeni de grâu și poate fi folosită la aluaturile pentru tartă și plăcintă. Textura produsului obținut din făină integrală va fi mai densă.

### Mălaiul

Este făcut din porumb și se utilizează pentru anumite produse de patiserie cărora le conferă o textură mai fină. Poate fi folosit la îngroșarea sosurilor sau a deserturilor.

### Făina de orez

Este preparată din orez și este utilizată pentru a da o textură mai fină produselor de patiserie, de exemplu pentru produserele de patiserie cu aluat fraged.

### PRAFUL DE COPT

Este folosit ca agent de creștere la prepararea produselor de patiserie.

### BICARBONATUL DE SODIU

Poate fi folosit ca agent de creștere auxiliar sau pentru a da o culoare mai închisă anumitor produse de patiserie.

### UNTUL

Conferă un gust specific și o textură fină produselor de patiserie. În anumite rețete este posibil ca untul să fie înlocuit de ulei. Cu toate acestea gustul și textura rezultate vor fi diferite. În astfel de cazuri utilizați  $\frac{1}{4}$  mai puțin unt decât cantitatea de ulei indicată în rețetă. Înainte de a începe omogenizarea untului cu zahărul, lăsați untul să se înmoaie la temperatura camerei.

# Mixer planetar

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR  
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

## OUĂLE

Ouăle ar trebui să fie la temperatura camerei pentru a conferi volumul corect produselor de patiserie. Spargeți ouăle pe rând într-un bol separat și numai după aceea adăugați-le peste celelalte ingrediente. Astfel veți evita stricarea întregii compoziții în cazul în care unul dintre ouă este stricat. Dacă doriți să bateți albușurile, separați-le complet de gălbenușuri. Gălbenușurile conțin grăsime și dacă resturi din acestea ajung în albușuri acestea nu se vor bate bine. Înainte de a începe baterea albușurilor asigurați-vă că telul și bolul sunt curate și fără reziduuri de grăsime. În caz contrar albușurile nu se vor bate bine.

## LAPTELE

Se recomandă utilizarea laptelui integral cu excepția cazurilor în care se specifică altfel în rețetă. Laptele degresat poate fi folosit dar gustul și textura finală a produselor poate fi diferită.

## ZAHĂRUL

În general la prăjituri se utilizează zahăr alb granulat deoarece acesta le adaugă gust, textură și culoare. Zahărul pudră este de asemenea utilizat frecvent pentru că se dizolvă mai ușor atunci când e amestecat cu unt. Zahărul brun poate fi folosit pentru a adăuga un gust sau culoare diferită prăjiturilor.

## COACEREA

- Lăsați cuptorul să se preîncălzească și să ajungă la temperatura corectă înainte de a începe coacerea.
- Temperatura de coacere poate varia în funcție de tipul de cuptor. Dacă utilizați un cuptor electric pe bază de flux de aer fierbinte reduceți temperatura cu 15–20 °C.
- În loc de a tapeta cu făină formele sau tăvile de copt, puteți utiliza hârtie de copt. Puteți tapeta forma de copt cu o mică cantitate de ulei pentru a preveni ca hârtia de copt să alunece pe suprafața lucioasă a formei de copt.
- Verificați dacă prăjitura dvs. este gata înainte de a o scoate din cuptor. Atingeți ușor partea superioară a acesteia. Dacă prăjitura revine la forma inițială, aceasta ar trebui să fie coaptă suficient. Introduceți ușor o scobitoare în mijlocul prăjiturii și scoateți-o. Dacă aluatul nu se lipește de scobitoare, prăjitura dvs. este gata.
- Pentru a face biscuiții mai crocanți, scoateți tava din cuptor și puneți-o pe un suport din metal. Desprindeți biscuiții de pe tavă și lăsați-i să se răcească treptat. Când s-au răcit scoateți-i din tavă și puneți-i pe o farfurie sau platou.



# Mixer planetar

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR  
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

RO

## REȚETE

### Pandișpan

4 ouă, albușurile separate de gălbenușuri

¼ de măsură/ cană de zahăr farin

1 măsură (150 g) de făină mediu-fină cu praf de copt, dată prin sită

3 linguri de apă

- Utilizați telul A②.
- Selectați viteza 6 și bateți albușurile până obțineți o spumă groasă. Reduceți viteza pe treapta 1 și adăugați încet zahărul până când spuma se îngroașă și încetează de a mai fi fină.
- Adăugați gălbenușurile de ou și omogenizați în continuare.
- Adăugați în mod intermitent făina și apa folosind viteza 1 până la omogenizarea ingredientelor.
- Turnați compoziția într-o formă de copt pe care ați tapetat-o în prealabil cu făină.
- Coaceți la cuptorul preîncălzit la 180 °C pentru aprox. 20–25 minute.
- Lăsați pandișpanul să se răcească în forma de copt. Așezați forma pe un suport din metal.

### Prăjitură aluat vanilie

125 g unt la temperatura camerei

¾ de măsură/cană zahăr farin

1 linguriță esență de vanilie

2 ouă

2 măsuri (300 g) de făină mediu-fină cu praf de copt, dată prin sită

¾ măsură/ cană lapte

- Folosiți bătătorul A③.
- Selectați viteza 6 și omogenizați untul împreună cu zahărul farin până obțineți o compoziție ușoară și fină.
- Adăugați esența de vanilie, ouăle unul după altul și bateți-le bine.
- Reduceți viteza pe treapta 2 și adăugați ușor și intermitent făina și laptele. Procesați până obțineți un aluat moale și omogen.
- Turnați aluatul într-o formă de copt cu diametrul de 22 cm. pe care în prealabil ați tapetat-o cu făină.
- Coaceți în cuptorul preîncălzit la 180 °C pentru aproximativ 45–50 minute sau până când aluatul s-a rumenit.
- Lăsați prăjitura să se răcească pe o farfurie de metal.

### Biscuiți cu unt (aprox. 40 buc.)

125 g unt la temperatura camerei

¾ măsură/ cană zahăr farin

1 linguriță esență de vanilie

1 ou

2 măsuri (300 g) de făină mediu-fină

1 linguriță praf de copt

- Utilizați bătătorul A③.
- Selectați viteza 6 și bateți untul până obțineți o textură moale. Adăugați zahărul, esența de vanilie și oul. Bateți până obțineți o compoziție de consistență moale.
- Adăugați făina și praful de copt.

# Mixer planetar

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR  
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

- Selectați viteza 2 și adăugați treptat făina până când toate ingredientele sunt combinate într-o masă omogenă. Nu lăsați însă prea mult ingredientele la procesat.
- Cu ajutorul unei lingurițe formați mingiuțe din aluat și așezați-le în mod uniform pe o tavă de copt ușor tapetată cu ulei sau acoperită cu hârtie de copt. Lăsați loc suficient în jurul fiecărei mingiuțe. Apăsăți cu o furculiță acoperită puțin cu făină fiecare dintre mingiuțe.
- Coaceți la cuptorul preîncălzit la 190 °C pentru aproximativ 12–15 minute sau până când biscuiții s-au rumenit ușor.
- Scoateți biscuiții din tavă și lăsați-i să se răcească pe un suport de metal.

## Bezele (20 - 24 buc.)

4 albușuri

1 cană / măsură zahăr farin

- Utilizați telul A②.
- Selectați viteza 6 și bateți albușurile până când obțineți o spumă groasă. Reduceți viteza pe treapta 1 și adăugați cu atenție jumătate din cantitatea de zahăr. Lăsați să se omogenizeze după care adăugați restul de zahăr.
- Cu o lingură puneți o mică cantitate din compoziția rezultată într-o tavă de copt ușor tapetată cu ulei. Lăsați aprox. 3 cm. între bezele pentru a nu se uni între ele în timpul coacerii.
- Coaceți în cuptorul preîncălzit la 120 °C aprox. 1 - 1½ sau până când bezelele s-au uscat. Nu le coaceți însă prea mult pentru a nu le arde. Scoateți-le din tavă și lăsați-le să se răcească. Țineți-le într-un recipient ermetic pentru a nu veni în contact cu aerul.



### Notă:

Puteți utiliza un instrument de decorare pentru a crea bezele mai mari. Este însă necesar să prelungiți timpul de coacere al acestora.

## Pâine albă

4 măsuri (600 g) de făină

3 linguri lapte praf

1½ lingurițe de sare

1½ linguri de zahăr

1 linguriță de ameliorator de pâine

2 lingurițe de drojdie uscată

2 linguri de ulei

1½ măsuri (375 ml) de apă

făină în plus pentru frământare cu mâna

- Utilizați cârligul de frământare A①.
- Amestecați în bol făina, laptele praf, sarea, zahărul, amelioratorul de pâine și drojdia uscată.
- Alegeți viteza 1–2 și treptat adăugați apa și uleiul peste ingredientele uscate. Lăsați-le la frământat până când începe să se formeze coca.
- Scoateți coca pe o placă de frământat presărată ușor cu făină și frământați de mână până când coca devine fină și omogenă.



### Notă:

În această etapă coca trebuie să fie foarte bine frământată astfel încât glutenul să fie format pentru a da aluatului elasticitatea corectă și pentru a-l ajuta să crească.

- Puneți coca într-un recipient mare și acoperiți-l cu folie de plastic. Lăsați-l să crească la loc cald 20 de minute sau până când își dublează volumul.

# Mixer planetar

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR  
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

RO

- Scoateți aluatul dospit din bol și mai frământați-l încă o dată pe o suprafață presărată cu făină.
- Puneți aluatul într-o tavă de copt. Acoperiți-l cu folie alimentară și lăsați-l la dospit într-un loc cald timp de 30-40 de minute sau până când aluatul a crescut suficient. Scoateți folia.
- Înainte de a pune la cuptor puteți să ungeți aluatul cu ou.
- Coaceți în cuptorul preîncălzit la 200 de grade Celsius timp de aproximativ 40-50 de minute sau până când pâinea se rumenește.
- Lăsați pâinea să se răcească timp de 15-20 minute și apoi scoateți-o din tava de copt. Lăsați pâinea să se răcească în întregime de a o tăia, pentru a nu se încruzi.

## Ou pentru uns aluatul de pâine

1 ou, bătut ușor  
2-3 linguri de apă

- Amestecați ingredientele până când obțineți un amestec fin. Nu bateți oul spumă. Dacă este necesar dați amestecul prin sită. Ungeți aluatul de pâine cu amestecul de ou înainte de a da la cuptor.

## Focaccia (2-4 porții)

3 căni (450 g) făină pentru pâine  
1 linguriță sare  
2 lingurițe zahăr  
2 lingurițe drojdie uscată  
2 lingurițe ulei de măsline  
1 cană (250 ml) apă

Pentru uns focaccia:

2 linguri ulei de măsline  
1 lingură sare grunjoasă  
2 linguri măsline negre, tăiate mărunt

- Utilizați cârligul pentru aluat A①.
- În bol, amestecați făina, sarea, zahărul și drojdia.
- Porniți aparatul pe viteza 1-2 și adăugați treptat apa și uleiul. Lăsați la frământat până se formează aluatul.
- Scoateți aluatul din bol pe o suprafață plană presărată cu făină și frământați bine cu mâna până obțineți un aluat fin.
- Puneți aluatul într-un castron mare și acoperiți-l cu folie alimentară. Lăsați-l la dospit într-un loc cald timp de 20 de minute până când aluatul își dublează volumul.
- Scoateți aluatul dospit din castron și mai frământați-l încă o dată pe o suprafață presărată cu făină.
- Dați formă aluatului și puneți-l într-o tavă de Teflon de 20 x 30 cm unsă cu puțin ulei
- Acoperiți tava cu folie alimentară și lăsați din nou la dospit într-un loc cald timp de 20-30 de minute sau până ce aluatul a crescut puțin. Scoateți folia alimentară de deasupra.
- Ungeți aluatul cu ulei de măsline și presărați cu sare grunjoasă și măsline tăiate mărunt.
- Coaceți în cuptorul preîncălzit la 200 grade Celsius timp de aproximativ 30-35 de minute sau până când focaccia s-a rumenit.
- După ce o scoateți din cuptor, lăsați-o la răcit pe un grătar metalic.

# Mixer planetar

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR  
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Voltaj nominal .....	220–240 V
Frecvență nominală .....	50/60 Hz
Putere nominală .....	450 W
Clasă protecție la șoc electric .....	II
Nivel zgomot .....	86 dB (A)

Nivelul declarat de zgomot pentru acest aparat este 86 dB(A), care reprezintă nivelul A al capacității acustice raportată la capacitatea acustică de referință de 1 pW.

### Glosar de termeni tehnici

#### Clasă de protecție la șoc electric:

Clasa II- Protecția la șoc electric este asigurată prin izolare dublă sau realizată cu materiale destinate uzului industrial.

Producătorul își rezervă dreptul de a aduce modificări textului și parametrilor tehnici fără o notificare prealabilă.

## RECICLAREA CORECTĂ A AMBALAJELOR

Duceți ambalajele la un centru de reciclare hârtie.

## RECICLAREA CORECTĂ A APARATELOR ELECTROCASNICE



Semnificația simbolului de pe produs, de pe accesoriile sale sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu trebuie tratat ca deșeu menajer. Vă rugăm casați acest aparat la centrul de colectare pentru reciclarea deșeurilor electrice și electronice din zona dvs. Alternativ, în unele state ale Uniunii Europene sau în alte state europene, puteți returna produsele la distribuitorul local atunci când achiziționați un produs nou echivalent. Casarea corectă a acestui aparat va contribui la economisirea de resurse naturale valoroase și la prevenirea impactului potențial negativ asupra mediului și al sănătății umane care poate apărea ca rezultat al tratării necorespunzătoare a deșeurilor. Interesați-vă la autoritățile locale sau la cel mai apropiat centru de colectare a deșeurilor pentru detalii suplimentare. Casarea incorectă a acestui tip de deșeuri poate fi sancționată prin amenzi, conform normelor naționale

### Pentru persoanele juridice din Uniunea Europeană

Dacă doriți să casați un dispozitiv electric sau electronic, solicitați informațiile necesare de la distribuitorul sau furnizorul dvs.

### Reciclarea în țări din afara Uniunii Europene

Dacă doriți să casați acest produs, solicitați informațiile necesare despre metoda corectă de casare de la departamentele autorităților locale sau de la distribuitorul dvs.



Acest produs îndeplinește toate cerințele legislative de bază ale UE care îl vizează.