



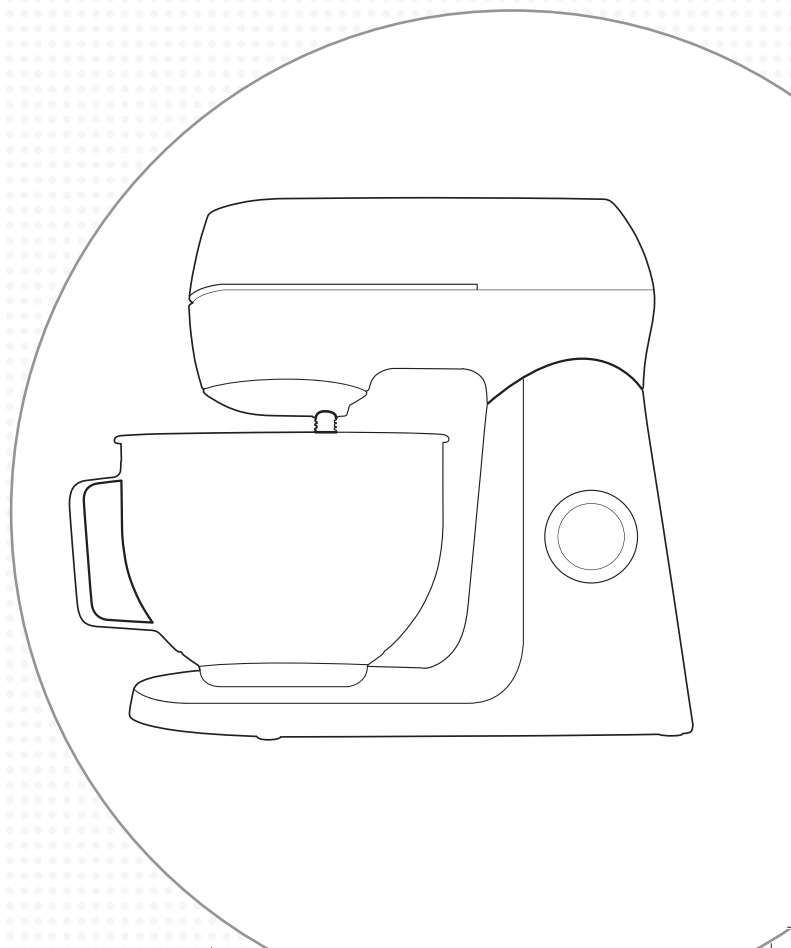
rohaus
TECHNIEKMACHT

rohaus.com | rohaus.ru

Планетарный Миксер

Руководство пользователя и рецепты

RM910S





Содержание

Введение	3
Правила техники безопасности	5
Описание миксера	6
Эксплуатация	8
Использование	9
Рекомендации по выбору скорости	13
Рекомендации по выбору температуры духового шкафа	14
Обслуживание и чистка	15
Устранение неисправностей	16
Ингредиенты	17
Советы по приготовлению кондитерских изделий	18
Советы по приготовлению теста	19
Рецепты	21

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования.

Поздравляем!

Поздравляем Вас с приобретением планетарного миксера Rohaus.

Совмещая в себе голландские технологии, европейское проектирование, дизайн и профессионализм XXI века, этот непревзойденный бытовой прибор не просто приятен в использовании, он вызывает гордость у своего владельца. Полностью соответствуя Вашему настроению, являясь естественным выражением Вашего стиля и кулинарных навыков, прочный и мощный, но спроектированный с безупречной точностью, каждый прибор, на котором мы ставим свое имя, подчеркивает преимущества нашей технологии и улучшает качество жизни.

Мы называем это «живым техническим искусством».

Планетарный миксер Rohaus выполнен из литых металлических деталей, а его технические характеристики позволяют с легкостью использовать его для самых сложных кулинарных задач.



Важные Правила Техники Безопасности

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

Поздравляем с приобретением миксера премиум-класса. Использование миксера с планетарной системой смешивания гарантирует профессиональные результаты обработки продуктов, а удобство и простота эксплуатации доставят вам несомненное удовольствие.

Дополнительную информацию можно получить, посетив наш сайт www.rohaus.ru или позвонив по телефону бесплатной горячей линии Rohaus в России 8 800 707 94 94.

- Перед применением внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя.
- Запрещается снимать или устанавливать вращающиеся насадки: литую насадку для смешивания, кулинарную насадку-шпатель, венчик или крюк во время работы миксера.
- Не допускайте контакта вращающихся частей миксера с пальцами.
- Перед включением миксера убедитесь в том, что чаша правильно установлена и надежно зафиксирована на базе Планетарного миксера.
- Никогда не снимайте чашу с базы во время работы планетарного миксера.
- Прежде чем снимать или устанавливать насадку или чашу, выключите миксер и убедитесь, что вращение насадки полностью прекратилось.
- Не используйте миксер непрерывно при максимальной нагрузке более 3 минут. Рецепты, приведенные в данном руководстве пользователя, не предусматривают максимальной нагрузки миксера.
- Не допускайте контакта вращающихся частей миксера с волосами. Не допускайте, чтобы дети бесконтрольно пользовались или играли электроприбором.
- Перед отключением миксера от электросети убедитесь в том, что он выключен. При отключении миксера от электросети не тяните за сетевой шнур.
- Отключите миксер от электросети после окончания использования, а также перед чисткой.
- Запрещается использовать миксер при видимых механических или иных повреждениях самого электроприбора, сетевого шнура или его вилки. В случае неисправности или повреждения любого рода обратитесь в сервисный центр.
- Перед подключением миксера к электросети удостоверьтесь в том, что напряжение электросети соответствует напряжению, указанному для данного электроприбора.
- Данный электроприбор может использоваться детьми от 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом или знаниями по использованию прибора только если они были надлежащим образом проконтролированы (под присмотром) или проинструктированы по использованию прибора безопасным образом и понимают возможные риски при использовании прибора.
- Не допускайте, чтобы дети бесконтрольно пользовались или играли электроприбором.
- Запрещается чистка и использование прибора детьми без надлежащего контроля.
- Не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.
- Используйте прибор только для целей, для которых он предназначен.
- Не устанавливайте и не эксплуатируйте миксер рядом с нагревающимися поверхностями или источниками тепла, не ставьте миксер на другие электрические приборы.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола или рабочей поверхности и не касался любой горячей поверхностей, способной его повредить.
- Запрещается использовать электроприбор с поврежденным сетевым шнуром или любым другим повреждением. Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным центром или другими квалифицированными специалистами для устранения рисков.
- Для дополнительной защиты рекомендуется использовать в цепи электропитания миксера автоматический защитный выключатель (УЗО) с током срабатывания 30 мА.
- Не допускайте попадания воды на миксер и не используйте электроприбор в местах с повышенной влажностью.
- Всегда выключайте прибор и отключайте от сети перед установкой или снятием насадок и движущихся частей.
- Данный бытовой прибор предназначен для персонального использования в следующих условиях: в жилых домах; в офисных помещениях (в офисных кухнях); в отелях и т.п. жилых помещениях гостиничного типа; в домашних гостиницах с сервисом «ночлег и завтрак».

Описание Миксера

1. Двигатель мощностью 1000 Вт

Надежный двигатель высокой мощности позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты различной консистенции.

2. Цельнолитой металлический корпус и редуктор из закаленной стали

Гарантируют безупречную надежность и долгий срок эксплуатации.

3. Планетарная система смешивания

Во время работы миксера насадка (литая насадка, насадка-шпатель, венчик или крюк) движется по внутреннему объему чаши и одновременно вращается вокруг своей оси, обеспечивая идеальное качество смешивания и ровную консистенцию без комков.

4. Мягкий старт

Скорость двигателя при включении увеличивается постепенно, что позволяет полностью предотвратить разбрызгивание ингредиентов.

5. Защитная крышка чаши с загрузочным желобом

Предотвращает разбрызгивание и выплескивание ингредиентов из чаши, позволяет добавлять ингредиенты во время работы, не поднимая моторный блок миксера.

6. Вместительная стальная чаша

Стальная чаша объемом 4,5 литра идеальна для смешивания любого количества ингредиентов. А наличие ручки делает её удобной для переноски.

7. Отсек для хранения сетевого шнура

Сетевой шнур убирается в отсек, оставляя рабочую поверхность свободной от излишней длины шнура.

8. Опция поворотного регулятора «старт»/«пауза»

При нажатии на поворотный регулятор двигатель останавливается; эта пауза не влияет на установки таймера и предназначена для контроля смешивания или для добавления дополнительных ингредиентов.

9. Ручки для переноски

Расположены по обеим сторонам корпуса, что обеспечивает удобство при переноске.

10. Кнопки

Кнопки «+» и «-» используются для программирования таймера.

11. Кнопка механизма фиксации положения моторного блока с автоматической системой безопасности

Для удобства установки или снятия насадки моторный блок легко откидывается и фиксируется в открытом положении. Благодаря встроенной системе безопасности миксер не включится, пока моторный блок не опущен вниз в рабочее положение. Поднятие моторного блока автоматически блокирует работу двигателя, обеспечивая абсолютную безопасность эксплуатации.

12. Насадка крюк для замешивания теста

Цельнолитая насадка для замешивания плотного теста или густых смесей.

13. Насадка венчик из нержавеющей стали

Венчик из нержавеющей стали идеально подходит для взбивания жидких смесей, сливок, яиц.

14. Кулинарная насадка-шпатель

Уникальность данной насадки заключается в том, что она практически исключает налипание продуктов на саму насадку и не позволяет ингредиентам налипать на стенки чаши. Превосходно подходит для смешивания небольшого количества ингредиентов.

15. Литая насадка для смешивания

Цельнолитая лопасть для получения пышных аэрированных смесей, пюре, а также плотных кондитерских смесей.

16. ЖК-дисплей с индикацией скорости и таймера

На дисплее отображается индикация скорости и времени смешивания, а также время таймера прямого или обратного отсчета.

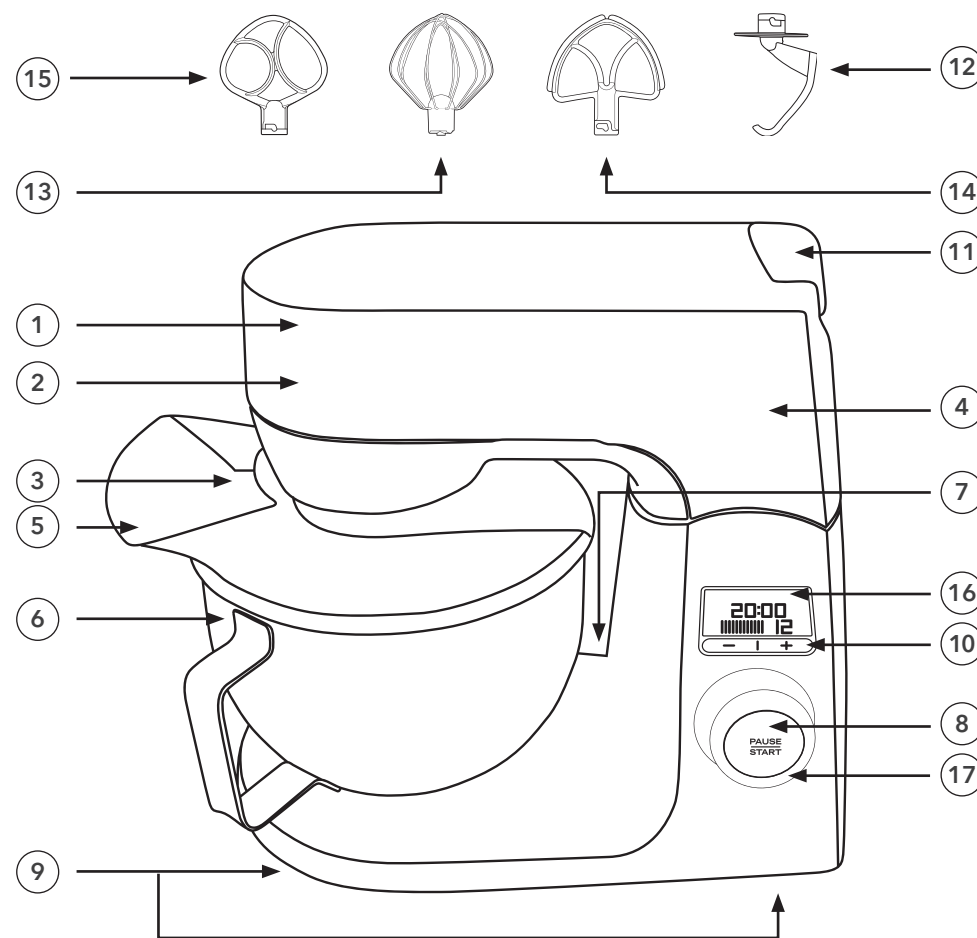
17. 12-позиционный поворотный регулятор скоростей

Сочетание 12-позиционного поворотного регулятора скоростей и электронной системы оптимизирует мощность двигателя для различных видов загрузки и позволяет подобрать идеальную скорость в зависимости от типа и количества ингредиентов

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц

Мощность: 1000 Вт



Эксплуатация

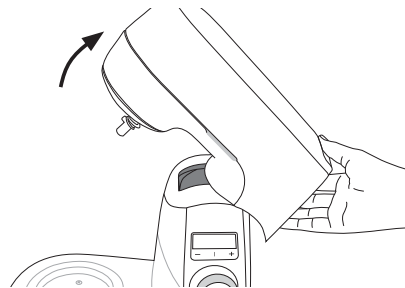
Подготовка к использованию

Перед первым применением планетарного миксера, извлеките его из упаковки, снимите с него все рекламные наклейки и этикетки. Вымойте чашу и насадку в теплой воде с мягким моющим средством, затем ополосните чистой водой и тщательно просушите.

Сборка

Перед сборкой планетарного миксера, убедитесь в том, что он отключен от электросети. Установите миксер на ровную сухую поверхность.

1. Нажмите на кнопку механизма фиксации положения моторного блока и поднимите его вверх до фиксации в открытом положении (рис. 1).



2. Выберите нужную насадку в зависимости от задачи смешивания:

- Литая насадка для замешивания пышного теста для кондитерских изделий, взбивания масла с сахаром, приготовления картофельного пюре, получения кремообразных смесей.
- Кулинарная насадка-шпатель для смешивания небольшого количества ингредиентов, быстрого взбивания масла с сахаром или вымешивания плотных кондитерских смесей.

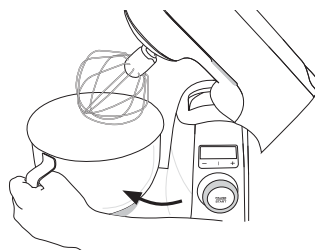
- Венчик для взбивания жидких смесей, сливок, яиц, смешивания легких кондитерских кремов или полуфабрикатов.
 - Крюк для теста для замешивания плотного теста или густых смесей.
3. Наденьте необходимую насадку на привод двигателя таким образом, чтобы штифт насадки попал в паз, затем слегка надавите на насадку и поверните ее по часовой стрелке для фиксации (рис. 2).



ВНИМАНИЕ

Убедитесь, что насадка прочно зафиксирована на своем месте.

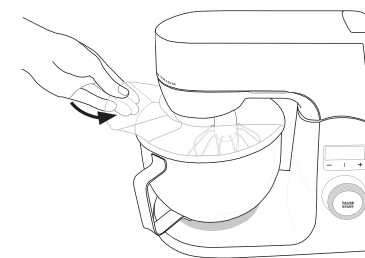
4. Установите чашу на базу ручкой к себе, затем плавно поверните чашу за ручку по часовой стрелке, чтобы зафиксировать (рис. 3). Убедитесь в том, что чаша прочно зафиксирована и не двигается на базе.



5. Нажмите на кнопку механизма фиксации моторного блока и опустите его вниз до фиксации в горизонтальном (закрытом) положении (рис. 4).



6. При необходимости установите на чашу защитную крышку от брызг (рис. 5).



Использование

1. Соберите миксер, и установите его на ровной, сухой поверхности, например, на столе. Убедитесь, что чаша миксера и насадка установлены правильно.

2. Подключите миксер к электросети с напряжением 220-240 В.

3. При подключении миксера к электросети раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится и мигнет три раза надпись «00:00». На дисплее также будет отображаться скорость смешивания «0». Если на дисплее мигает иная скорость смешивания, поверните регулятор против часовой стрелки в положение «0», чтобы отменить настройки скорости.

4. а. При использовании защитной крышки от брызг добавляйте ингредиенты в чашу через загрузочный желоб.

б. Если вы не используете защитную крышку чаши, нажмите на кнопку механизма фиксации и поднимите моторный блок миксера вверх до фиксации в открытом положении. Затем

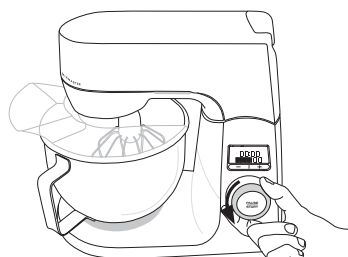
положите ингредиенты в чашу. Снова нажмите кнопку механизма фиксации и опустите моторный блок вниз до фиксации в горизонтальном (закрытом) положении.

5. Выберите скорость смешивания - для этого поверните регулятор скорости по часовой стрелке (рис. 6). Когда нужная скорость выбрана, включите миксер, просто нажав на регулятор скорости, как на кнопку. При этом на дисплее отобразится заданная скорость смешивания. Для выбора скорости обратитесь к рекомендациям по выбору скорости, приведенным в данном руководстве пользователя.





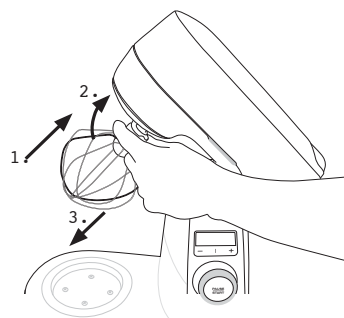
6. По окончании смешивания поверните регулятор скорости против часовой стрелки в положение «0» (рис. 7), затем отключите миксер от электросети.



7. Снимите защитную крышку чаши (если вы ее использовали).

8. Нажмите на кнопку механизма фиксации положения моторного блока и поднимите его вверх до фиксации в открытом положении (рис. 1 на стр. 8).

9. Чтобы снять насадку, сначала слегка нажмите на неё, а затем поверните против часовой стрелки и снимите с привода (рис. 8).



Режим «Пауза»

Вы можете включить режим «Пауза» в любой момент. В режиме «Пауза» двигатель будет остановлен, а таймер прекратит отсчет времени. Пауза позволяет оценить результаты смешивания, добавить дополнительные ингредиенты, счистить лопаточкой ингредиенты со стенок чаши. Чтобы включить режим «Пауза» просто нажмите во время работы миксера на регулятор скорости, как на кнопку. При включении режима «Пауза» на дисплее зафиксируется время таймера, соответствующее моменту включения режима. В режиме «Пауза» вы можете внести изменения в настройки таймера (обратитесь к разделам «Таймер прямого отсчета времени» и «Таймер обратного отсчета времени»). Чтобы отключить режим «Пауза» просто нажмите на регулятор скорости еще раз. При этом миксер продолжит работу в соответствии с текущими настройками.

Таймер прямого отсчета времени

Таймер прямого отсчета времени предназначен для измерения времени смешивания ингредиентов. Проследив, сколько времени потребуется для тщательного перемешивания ингредиентов, в следующий раз вы сможете выставить необходимое значение времени на таймере обратного отсчета. Таймер прямого отсчета времени начинает автоматический отсчет, как только вы включаете миксер. При выключении миксера на дисплее отображается время смешивания. Максимально допустимое время для таймера прямого отсчета времени – «20:00» (двадцать минут, ноль секунд). Через 20 минут после включения миксер автоматически выключится, при этом раздастся двойной звуковой сигнал, после чего цифровые значения

на дисплее будут мигать в течение 5 секунд. Затем таймер автоматически обнулится и на дисплее отобразится значение «00:00». При этом на дисплее будет мигать значение скорости, установленной до автоматического отключения миксера.

При включении режима «Пауза» на дисплее начнет мигать общее время смешивания на момент включения паузы до тех пор, пока вы не возобновите работу. Повернув регулятор скорости против часовой стрелки в положение «0» или нажав одновременно кнопки «+» и «-», вы можете обнулить значения таймера прямого отсчета времени в режиме «Пауза».

Таймер обратного отсчета времени

Таймер обратного отсчета времени незаменим при приготовлении блюд по рецептам с точным указанием времени смешивания ингредиентов. Кнопки «+»/«-» позволяют точно программировать время смешивания. При каждом нажатии этих кнопок настройки времени увеличиваются/уменьшаются с шагом 30 секунд. Например, если в рецепте указано «следует взбивать в течение 2 минут», то вы можете установить таймер обратного отсчета на 2 минуты, нажимая на кнопку «+» до тех пор, пока на дисплее не отобразится значение «02:00» (т.е. вам потребуется нажать на кнопку «+» четыре раза). Если вам необходимо изменить время таймера обратного отсчета после начала смешивания, нажмите на регулятор скорости, чтобы включить режим «Пауза», затем откорректируйте время при помощи кнопок «+»/«-».

Например, таймер обратного отсчета установлен на 3 минуты. Через 1 минуту 25 секунд с начала смешивания вам потребовалось изменить время смешивания. Нажмите на регулятор скорости и включите режим «Пауза» - при этом на дисплее отобразится оставшееся время смешивания «1:35». Если нажать на кнопку «+», оставшееся время смешивания будет «2:00» (значения округляются до ближайшего целого значения при шаге 30 секунд). В режиме «Пауза» вы можете также обнулить значения таймера обратного отсчета времени, повернув регулятор скорости против часовой стрелки в положение «0» или нажав одновременно кнопки «+» и «-».

По истечении времени таймера миксер автоматически выключится, при этом раздастся двойной звуковой сигнал, и цифровые значения на дисплее будут мигать 5 секунд. При этом на дисплее будут отображаться значения таймера «00:00» и значение скорости, установленной до автоматического отключения миксера. Если вы хотите продолжить смешивание с предыдущими настройками скорости, просто нажмите на регулятор скорости. Если вы хотите продолжить смешивание с другой скоростью, обнулите значения, повернув регулятор скорости против часовой стрелки в положение «0», после чего задайте новые настройки скорости, повернув регулятор по часовой стрелке до нужного значения.



Система Безопасности Rohaus

Отключение при превышении температуры

Миксер оснащен предохранительным устройством автоматического отключения, которое обеспечивает защиту от перегрева двигателя, работающего при избыточных нагрузках. В случае перегрева устройство защиты срабатывает автоматически, и миксер отключается. При этом раздастся звуковой сигнал, а дисплей будет мигать непрерывно. В этом случае необходимо выключить миксер, отключить его от электросети и подождать в течение 30 минут, чтобы миксер полностью остыл. Для перезагрузки системы необходимо поднять и отпустить моторный блок миксера, после чего можно продолжить использование.

Отключение при перегрузке двигателя

Миксер оснащен устройством электрозащиты и автоматически отключается при остановке или перегрузке двигателя. Как правило, такое отключение является результатом одновременной переработки большого количества продуктов. В случае перегрузки миксера устройство защиты срабатывает автоматически, и миксер отключается. При этом раздастся звуковой сигнал, и дисплей будет мигать непрерывно. В этом случае необходимо выключить миксер и отключить его от электросети. Затем необходимо удалить часть продуктов из чаши, после чего можно продолжить использование миксера.

Защитный механизм моторного блока

Миксер не включится, если моторный блок не зафиксирован в нижнем рабочем положении. При поднятии блока миксера во время работы двигатель отключается автоматически, благодаря защитному механизму, что гарантирует абсолютно безопасную эксплуатацию. Чтобы продолжить смешивание, достаточно отпустить моторный блок миксера и зафиксировать его в нижнем положении, после чего нажать на регулятор скорости

Режим ожидания

Если миксер после подключения к электросети не используется более 20 минут, то он автоматически переходит в энергосберегающий «режим ожидания», при этом дисплей отключается. Для выхода из режима ожидания, поверните регулятор скорости или нажмите любую кнопку.

Рекомендации По Выбору Скорости

Пожалуйста, обратите внимание, что приведенные в таблице рекомендации могут незначительно отличаться от данных, приведенных в кулинарных рецептах. Кроме того, скорость зависит от количества и качества продуктов.

Диапазон скорости	Задача смешивания
НИЗКАЯ 1-4	СМЕШИВАНИЕ И ПЕРЕМЕШИВАНИЕ Начальное смешивание ингредиентов Не интенсивное перемешивание Начальный этап замеса теста (для хлеба, булочек и т.п.)
СРЕДНЯЯ 5-7	ЛЕГКИЕ СМЕСИ Вымешивание плотного теста Взбивание масла с сахаром, кондитерских смесей
ВЫСОКАЯ 8-10	ВЗБИВАНИЕ При использовании венчика для получения крепкой пены и пышных смесей При использовании литой насадки для вымешивания вязких смесей, глазурей и т.п.
ОЧЕНЬ ВЫСОКАЯ 11-12	ВЗБИВАНИЕ И АЭРАЦИЯ При использовании венчика для взбивания яиц/ сливок

ПРИМЕЧАНИЯ

- Для большинства рецептов, лучше начинать смешивание на самой низкой скорости, постепенно увеличивая скорость до необходимой.
- Как правило, ни один рецепт не подразумевает смешивание ингредиентов только на одной скорости, и в процессе смешивания скорость придется корректировать в зависимости от консистенции смеси и в соответствии с рекомендациями, приведенными в рецепте.
- При смешивании большого количества продуктов, возможно, придется увеличить скорость или время смешивания по сравнению с рекомендациями, приведенными в рецепте.
- При добавлении сухих ингредиентов (например, муки) в жидкие смеси необходимо снизить скорость смешивания до минимальной, чтобы избежать распыления муки. Повышение скорости при вымешивании теста возможно только после добавления и первоначального смешивания всех ингредиентов.





Рекомендации По Настройке Температуры Духового Шкафа

В качестве базовых значений используются нижеприведенные настройки температуры духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ

При использовании конвекционных духовых шкафов убедитесь в том, что установили температуру на 20 °C ниже указанной в рецепте.

Описание настроек термостата духового шкафа (температура)	Температура °C	Положение регулятора для газового духового шкафа
Очень низкая (минимальная)	120	1/2
Очень низкая	140 - 150	1-2
Умеренная	180	4
Умеренно высокая	200	6
Высокая	220	8
Очень высокая (максимальная)	240	9

Обслуживание И Чистка

Перед чисткой планетарного миксера убедитесь в том, что он отключен от электросети.

Насадки и чашу следует мыть незамедлительно после каждого использования, в противном случае последующая чистка может быть затруднена. Корпус миксера, а также базу, моторный блок и шнур питания необходимо протереть сначала мягкой влажной салфеткой, а затем вытереть насухо чистым полотенцем.

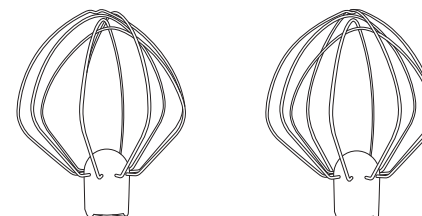
Rohaus рекомендует чашу и вращающиеся насадки миксера мыть в теплой воде с нейтральным моющим средством. Используйте мягкую щетку для удаления присохших остатков. После мытья насадки и чашу тщательно просушите. Некоторые части планетарного миксера можно мыть в посудомоечной машине, к ним относятся только чаша из нержавеющей стали, литая насадка, насадка-шпатель, венчик и крюк теста.

ПРИМЕЧАНИЕ

В посудомоечной машине мыть только на верхней полке.

Чистка венчика

После мытья венчик, изготовленный из нержавеющей стали, может слегка деформироваться (рис. 9), поэтому после чистки необходимо равномерно расправить ребра венчика (рис. 10).



Сервисное обслуживание

В целях обеспечения безупречной службы планетарного миксера Rohaus необходимо проводить диагностику и профилактику работы (в том числе смазку двигателя) с регулярностью примерно раз в 4 года. Мы предлагаем Вам воспользоваться услугами специалистов Сервисного центра Rohaus для обеспечения качественного обслуживания.

Хранение

При хранении чаша миксера должна находиться на базе, а моторный блок миксера должен быть опущен (моторный блок миксера не снимается с базы). Насадки следует хранить в чаше миксера. Для предотвращения повреждений не храните насадки в кухонном шкафу вместе с иным кухонным оборудованием.

ПРИМЕЧАНИЕ

При хранении не наматывайте сетевой шнур на корпуса миксера, особенно сразу после использования миксера, т.к. под воздействием тепла от нагретого корпуса сетевой шнур может повредиться. Всегда убирайте сетевой шнур в отсек для хранения в корпусе миксера.



Устранение Неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Двигатель не работает при включении.	Двигатель перегрелся. Моторный блок миксера не зафиксирован в нижнем положении.	Отключите миксер от электросети и подождите, пока корпус полностью остынет. Поднимите моторный блок, извлеките из чаши часть ингредиентов, затем опустите моторный блок до фиксации в нижнем положении.
Двигатель перегрелся.	Миксер работал с высокой скоростью продолжительное время. Слишком густая смесь. Чрезмерное количество ингредиентов.	Отключите миксер от электросети и подождите, пока корпус полностью остынет. Смешивайте продукты небольшими порциями.
Моторный блок не фиксируется в нижнем рабочем положении.	Густая смесь из ингредиентов препятствует фиксации.	Сдвиньте ингредиенты в сторону, опустите до упора моторный блок и зафиксируйте его.
Насадка ударяется в стенки чаши.	Насадка вставлена неправильно. Чаша не зафиксирована на базе.	Извлеките насадку и вставьте вновь правильно (см. соответствующий раздел в руководстве при необходимости). Установите чашу правильно (см. соответствующий раздел в руководстве при необходимости). Снизьте скорость смешивания.
При смешивании миксер двигается по поверхности стола.	Выбрана слишком высокая скорость смешивания. Ингредиенты налипли на насадку. Поверхность, на которой установлен миксер, загрязнена.	Счистите с насадки налипшие ингредиенты. Вытрите поверхность стола.
Невозможно установить или использовать таймер, но при повороте регулятора двигатель включается.	При включении миксера была нажата кнопка «+», «-» или Пауза.	Отключите миксер от электросети на 5-10 секунд, затем вновь включите. Обратите внимание, чтобы при включении никакие кнопки не были нажаты. Если проблема не устраняется, возможно, частицы пищи или жидкости попали в регулятор. В этом режиме миксер безопасен для использования, однако Rohaus рекомендует обратиться в авторизованный сервисный центр. Для получения полного списка авторизованных сервисных центров Rohaus, посетите наш сайт www.rohaus.ru

Ингредиенты

Отмеривание ингредиентов

Тщательное и точное отмеривание ингредиентов имеет важное значения для получения хорошего результата при приготовлении, особенно для выпечки. При отмеривании с помощью стаканов или ложек верхний край продуктов, помещенных в мерную емкость, должен находиться на одном уровне.

- Одна столовая ложка равняется 20 мл.
- Одна чайная ложка равняется 5 мл.
- Один стакан жидкости равняется 250 мл.
- Все яйца, указанные в рецептах, больших размеров и весят в среднем 59 г (если в рецепте не указано иначе).

Ниже приведены некоторые подсказки для отмеривания ингредиентов.

При отмеривании жидкостей

Используйте мерный стакан, для небольших объемов используйте стандартную мерную ложку. При этом стакан необходимо поставить на плоскую горизонтальную поверхность и верхний край продуктов, помещенных в мерную емкость, должен находиться на уровне глаз.

При отмеривании сухих и сыпучих ингредиентов

всегда используйте мерный стакан или ложку. При отмеривании сухих ингредиентов слегка встряхните мерную емкость и выровняйте верхний край продуктов при помощи кухонной лопатки или ножа. Не следует укладывать слишком плотно продукты в мерную емкость или утрамбовывать содержимое, это приведет к неточному измерению.

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед измерением сыпучих продуктов, в частности соды и сахара, избавьтесь от комков, раскрошив или просеяв слипшиеся продукты.

При отмеривании других ингредиентов

для получения надежных результатов при взвешивании продуктов используйте кухонные весы, так как

они обеспечивают высокую точность. При использовании весов не забывайте учитывать вес упаковки или контейнера, в котором находятся продукты.

Советы по замене ингредиентов

- Для кондитерских изделий лучше всего подходит несоленое сливочное масло, при необходимости его можно заменить соленым сливочным маслом или маргарином. Маргарин может незначительно изменить структуру мягкости готовой выпечки.
- Самоподнимающуюся муку можно заменить обычной пшеничной мукой с добавлением пекарского порошка (1 стакан самоподнимающейся муки = 1 стакан обычной муки + 2 чайные ложки пекарского порошка).
- 1 стакан пшеничной муки + 1 чайная ложка пекарского порошка = $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки + $\frac{1}{2}$ стакана самоподнимающейся муки.
- Заменять пшеничную муку на муку без клейковины лучше для рецептов с небольшим количеством муки, в противном случае разница результатов выпечки будет значительной.
- Пекарские порошки могут содержать пшеничный крахмал. При аллергии на пшеницу в качестве разрыхлителя можно использовать 1 чайную ложку соды + 2 чайные ложки винного камня.
- Кондитерские мастики (например, сахарная пудра для мастики) могут содержать крахмал. При непереносимости глютена используйте только натуральную сахарную пудру.
- Изюм может быть заменён аналогичным количеством любых мелко порезанных сухофруктов.
- Золотой сироп может быть заменен равным количеством патоки или мелассы.
- 1 стакан пахты = 1 стакан свежего молока + 2 ложки уксуса или лимонного сока.
- Молоко можно заменить соевым молоком. Его также можно заменить фруктовым соком, в качестве жидкого компонента.
- 7 г сухих дрожжей (1 пакетик) = 15 г прессованных свежих дрожжей.



Советы По Приготовлению Кондитерских Изделий

Общие советы

- Перед началом приготовления внимательно прочтите рецепт от начала до конца.
- Перед началом работы убедитесь в наличии всех ингредиентов, указанных в рецепте, а так- же необходимой посуды.
- Продукты, хранившиеся в холодильнике (масло, сливочный сыр, яйца и т.п.), необходимо заранее вынуть из холодильника, чтобы перед приготовлением они нагрелись до комнатной температуры (если в рецепте не указано иначе). Если вы забыли или не успели вынуть сливочное масло из холодильника заранее, тогда перед смешиванием натрите его на крупной терке.
- Прежде чем включить духовой шкаф, заранее отрегулируйте положение полки для противня, чтобы при выпекании не открывать духовой шкаф. Открывайте духовой шкаф во время выпекания только в случае острой необходимости и как можно быстрее закрывайте после этого дверцу, иначе качество выпечки ухудшится из-за понижения температуры.
- Прежде, чем добавлять яйца к другим ингредиентам, по одному разбейте их в отдельную посуду, чтобы убедиться в качестве яиц и избежать попадания частичек скорлупы в тесто.
- Все рецепты, приведенные в данном руководстве пользователя, были тщательно разработаны и протестированы. Однако качество одних и тех же продуктов отличается в разных регионах, поэтому может потребоваться корректировка времени приготовления. Всегда проверяйте готовность выпечки, прежде чем вынуть ее из духового шкафа.
- Во время вымешивания часть ингредиентов может налипать на стенки чаши. В этом случае необходимо включать паузу и счищать продукты при помощи пластиковой лопатки. Никогда не счищайте продукты пальцами и не используйте для этих целей металлические столовые приборы или кухонный инвентарь – ножи, ложки, вилки и т.п.

Советы для приготовления тортов, печенья и кексов

- После выпекания корж для торта должен легко отставать от формы.
- После того, как время приготовления истечет, проверьте выпекаемое изделие на готовность, слегка коснувшись его поверхности: если оно готово, поверхность будет упругой. Для этого выньте выпекаемое изделие из духовки, закрыв плотно дверцу, чтобы жар не вышел. Аккуратно вставьте деревянную зубочистку в центр выпекаемого изделия: если зубочистка останется сухой и чистой, то ваша выпечка готова.
- Проверка готовности выпечки должна производиться максимально быстро, чтобы не держать долго открытой дверцу духового шкафа. При резких колебаниях температуры непропеченная выпечка может опасть в середине.
- Чтобы проверить готовность печенья, попытайтесь сдвинуть пальцем одно печенье на противне – готовое печенье при этом не должно крошиться.
- Не смешивайте ингредиенты излишне долго – в противном случае смесь может получиться слишком густой, что плохо скажется на качестве выпечки.
- Смесь может «свернуться» при добавлении сырых яиц или масла. Чтобы избежать этого, добавляйте ингредиенты постепенно. Если это все-таки произошло, продолжайте смешивать до получения ровной консистенции.
- Если непропеченная выпечка начинает подгорать сверху, накройте ее фольгой.
- Перед взбиванием яичных белков убедитесь, что венчик и чаша абсолютно чистые и сухие, в противном случае пена при взбивании яичных белков может не образоваться. Термин «мягкие пики» означает, что взбитая смесь образует легкую эластичную пену, которая падает с венчика и поддерживает форму непродолжительное время.
- Термин «устойчивые пики» означает, что взбитая смесь образует пышную сухую пену, которая не падает с венчика и поддерживает устойчивую форму.

- При приготовлении безе используйте сахарную пудру вместо сахарного песка – пудра легче и быстрее растворяется и взбивается с яичными белками в устойчивые пики.
- Чтобы проверить растворение сахара разотрите каплю смеси между пальцами – если вы почувствуете крупинки сахара, продолжите смешивание.
- Перед извлечением пирога из формы дайте ему остыть его прямо в форме, чтобы избежать деформации свежиспеченного пирога.
- Фруктовые пироги, пироги с тяжелыми начинками или пропиткой лучше извлекать из формы уже полностью остывшими, чтобы не поломать пирог. Кроме того, при охлаждении в форме лучше сохраняется влажная структура пирога.
- Бисквит необходимо вынуть из формы сразу после извлечения из духового шкафа.
- Сухое печенье лучше охлаждать на противне.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТЕСТА

Дрожжи

Дрожжевая культура – это микроскопические живые организмы, рост которых стимулирует увеличение объема теста. Для активации и роста дрожжей (брожения) необходима теплая, влажная среда и сахар. При брожении дрожжей выделяется углекислый газ, который увеличивает объем теста и размягчает клейковину. Оптимальная температура жидкости для быстрого брожения дрожжей 26 °С, более высокая температура убьет дрожжи, более низкая будет тормозить процесс брожения.

Активация дрожжей

Сухие дрожжи нужно сначала активировать перед использованием. Для этого поместите дрожжи в небольшую посуду с теплой водой и сахаром, перемешайте и поставьте в теплое место. Примерно через 10 минут смесь должна начать пузыриться.

ПРИМЕЧАНИЕ

Всегда проверяйте качество дрожжей перед использованием. При неправильном хранении или хранении дольше положенного срока, дрожжи могут потерять свои качества и процесс брожения не начнется. В таком случае тесто не поднимется.

Приготовление теста

1. Вставьте в моторный блок насадку крюк для теста. Положите в чашу сухие ингредиенты и зафиксируйте чашу на базе.
2. Поверните регулятор в положение 1-4 и вымешивайте ингредиенты на низкой скорости, постепенно добавляя в чашу жидкие ингредиенты (в т.ч. предварительно активированные дрожжи). Если часть ингредиентов при смешивании налипнет на стенки чаши, остановите миксер и счистите ингредиенты при помощи пластиковой лопатки.
3. Вымешивайте тесто на низкой скорости (1-4, в зависимости от общего количества) в течение 5-8 минут, до получения однородной гладкой консистенции.
4. Выложите готовое тесто в миску, смазанную маслом, накройте тесто сухим чистым полотенцем или пищевой пленкой и поставьте миску в теплое место, чтобы тесто поднялось.
5. Когда тесто увеличится в объеме примерно вдвое, обомните тесто, выложите из миски на присыпанную мукой доску и разделайте, придав нужную форму (булочки, буханки, основы для пиццы и т.д.). Выложите заготовки из теста на смазанный маслом противень или в форму для выпечки.
6. Снова накройте тесто полотенцем или пищевой пленкой и дайте ему подняться на противне или в форме еще раз. После этого смажьте тесто глазурью и выпекайте.



Советы по украшению выпечки

- Смажьте тесто кулинарной кистью, смоченной молоком, затем посыпьте маком, тмином или кунжутными семечками непосредственно перед выпеканием.
- Посыпьте хлеб тертым сыром за несколько минут до окончания выпечки.
- Смажьте готовые охлажденные булочки сахарной глазурью или посыпьте сахарной пудрой.

Глазурь

Глазурь можно наносить до, во время или после выпекания. Для нанесения глазури используйте кулинарную кисть. Для получения блестящей корочки смажьте хлеб сливками или концентрированным молоком перед выпеканием, или теплым процеженным абрикосовым джемом сразу после выпекания.

Для получения глянцевой корочки перед выпеканием смажьте тесто взбитым белком.

Для получения матовой корочки смажьте тесто после выпекания растопленным сливочным маслом или маргарином.

Часто задаваемые вопросы

Вопрос: Тесто выглядит суховатым и рассыпчатым, нужно ли добавить воды?

Ответ: Некоторые сорта муки поглощают чуть больше влаги/жидкости, чем другие. Добавьте воды, чтобы тесто было гладким и эластичным на ощупь.

Вопрос: Тесто получилось слишком липким, как это исправить?

Ответ: Добавьте муки и продолжайте вымешивать, пока тесто не станет гладким и эластичным. После вымешивания тесто не должно прилипать к рукам.

Вопрос: Дрожжи не пузырятся и не пенятся, в чем причина?

Ответ: Причин может быть несколько. Не соблюдены правила активации дрожжей или истек срок их годности.

Проверьте и отрегулируйте температуру жидкости или замените дрожжи, если истек срок их годности. Если дрожжи не пузырятся, то и тесто в дальнейшем не поднимется.

Вопрос: Тесто не поднимается, в чем причина?

Ответ: Если дрожжи активированы должным образом, возможно, тесто стоит на сквозняке или в прохладном помещении. Накройте посуду с тестом чистым сухим полотенцем или пищевой пленкой и поставьте в теплое место. В холодное время года на подъем теста требуется больше времени, чем летом.

Рецепты

Сладкие блинчики

4 стакана пшеничной муки
¾ стакана сахарной пудры
3¼ стакана пахты
3 яйца
масло для жарки
ореховая паста, взбитые сливки и жареный фундук, дополнительно

1. Положите в чашу миксера муку, сахар, пахту и яйца. Смешайте венчиком на низкой скорости (1-4) до равномерного перемешивания. Увеличьте скорость (5-7) и продолжите вымешивание до получения однородной консистенции.

2. Нагрейте большую сковороду с антипригарным покрытием на среднем огне. Смажьте сковороду сливочным маслом и влейте туда 1/3 стакана смеси, равномерно распределив её по дну сковороды. Выпекайте до тех пор, пока пузыри не начнут появляться на поверхности блинчика, аккуратно переверните его на другую сторону и выпекайте еще минуту. Повторите с остальным тестом.

3. Подавайте блинчики с ореховой пастой, взбитыми сливками и жареным фундуком.

Основное тесто для печенья

500 г сливочного масла, комнатной температуры
1½ стакана сахарной пудры
2 ч. ложки ванильной эссенции
4 стакана пшеничной муки
1 стакана порошка для приготовления заварного крема
1/3 стакана молока

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 180 °C или 160 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте противень маслом и выстелите пергаментом.

2. Положите в чашу миксера масло,

сахарную пудру и ванильную эссенцию. Смешайте литой насадкой на средней скорости (5-7) до получения гладкой сливочной консистенции.

3. Добавьте муку, порошок заварного крема и молоко и продолжите вымешивание на низкой скорости (1-4) до получения однородной консистенции.

4. Разделите готовое тесто на две равные части. Заверните каждую часть в пищевую пленку и положите в холодильник на 30 минут.

5. Раскатайте каждую часть теста в пласт толщиной 5 мм. Порежьте при помощи кондитерского резака с круглым лезвием на ровные кусочки длиной примерно 5 см. Выложите кусочки теста на противень, оставляя между ними немного места, и выпекайте в течение 10-12 минут. Готовое печенье оставьте остывать на противне, вынув его из духового шкафа.

Варианты:

Апельсиновое печенье с маком – замените ванильную эссенцию двумя чайными ложками апельсинового сока, добавьте 1 чайную ложку апельсиновой цедры и 1 столовую ложку мака.

Шоколадное печенье – добавьте 1 стакан шоколадной стружки в муку. Не раскатывайте тесто, а выкладывайте на противень ложкой, слегка приминая сверху.

Лимонный пирог

125 г сливочного масла, комнатной температуры
1¼ стакана сахарной пудры для мастики
1¼ стакана пшеничной муки
3 яйца
1 стакан сахарной пудры
1 ч. ложка мелко тертой лимонной цедры
½ стакана лимонного сока



1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 180 °C или 160 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Выстелите квадратную форму (23 см) для выпечки пергаментом таким образом, чтобы пергамент был выше формы на 2 см.
2. Положите в чашу миксера масло и сахарную пудру для мастики. Смешайте насадкой-шпателем на средней скорости (5-7) в течение 1 минуты до получения гладкой сливочной консистенции. Добавьте 1 стакан муки и тщательно вымешайте тесто на низкой скорости (1).
3. Вылейте смесь в подготовленную форму и выпекайте около 15 минут до светло-коричневого цвета.
4. Используя венчик, смешайте яйца, сахарную пудру, оставшуюся муку, цедру и лимонный сок на средней скорости (5-7) до получения однородной консистенции. Вылейте полученную смесь в форму на горячий корж.
5. Продолжите выпекание в течение 20 минут. Охладите готовый пирог в форме.

Бриошь (на 8 штук)

1/4 стакана теплого молока
2 ч. ложки (7 г) сухих дрожжей
1/4 стакана сахарной пудры
2 1/4 стакана пшеничной муки
1 ч. ложка молотой корицы щепотка соли
3 яйца
125 г сливочного масла, комнатной температуры, порезанного небольшими кусочками

Дополнительные ингредиенты:
Приблизительно 1/3 стакана пшеничной муки
1/2 стакана изюма
1 яичный желток, слегка взбитый
1 ст. ложка сахарной пудры

1. Смешайте молоко, дрожжи и 1/2 чайной ложки сахарной пудры в небольшой миске. Поставьте в теплое место на 10 минут, чтобы дрожжи активировались (смесь должна начать пениться).
2. Положите оставшуюся сахарную пудру, муку, корицу и соль в чашу

- миксера. Добавьте яйца и дрожжевую смесь.
3. Смешайте тщательно все ингредиенты, используя крюк для теста, на низкой скорости (2) в течение 5 минут.
 4. Добавьте в тесто 2-3 кусочка сливочного масла и продолжайте вымешивание, постепенно добавляя в тесто оставшееся масло. Чтобы тесто не свернулось, не добавляйте все масло сразу. Если тесто все-таки начинает терять форму «шара», добавьте муки. В конце добавьте изюм. Этот этап вымешивания не должен превышать 4 минут.
 5. Извлеките тесто из чаши, вымойте и вытрите чашу, затем снова положите в нее тесто, накройте чистым сухим полотенцем и поставьте чашу в теплое место на 1 час, чтобы тесто подошло (оно должно увеличиться в объеме вдвое).
 6. Разогрейте духовой шкаф до температуры 200 °C или 180 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте два противня маслом и выстелите пергаментом.
 7. Вымешайте тесто еще раз с помощью крюка для теста на низкой скорости (2) в течение 1 минуты или до получения однородной массы.
 8. Извлеките тесто из чаши, разделите на 8 равных частей. Скатайте каждую часть в виде круглой булочки, выложите булочки на противни и оставьте на 30 минут в теплом месте, чтобы тесто поднялось еще раз.
 9. Смажьте каждую булочку при помощи кулинарной кисти слегка взбитым яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой. Выпекайте 15 минут или до золотистого цвета.

Шарлотка к чаю

125 г сливочного масла, комнатной температуры
1 ч. ложка ванилина
1/2 стакана коричневого сахара
2 яйца
1/2 стакана пшеничной муки
1/3 стакана молока
2 зеленых яблока, очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать тонкими

ломтиками
2 ч. ложки сахара-сырца
1/2 ч. ложки корицы
1/4 стакана подогретого абрикосового джема

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 160 °C или 140 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте круглую форму для выпечки (диаметром 22 см) маслом и выстелите пергаментом.
2. Смешайте литой насадкой масло, сахар и ванилин на средней скорости (5-7) до получения гладкой сливочной консистенции. В конце добавьте яйца, тщательно смешайте. Добавьте муку и молоко и продолжайте вымешивание на низкой скорости (1-4) до получения однородной консистенции.
3. Выложите дно формы яблочными ломтиками, вылейте сверху приготовленную массу, посыпьте сахаром-сырцом и корицей. Выпекайте в течение 50 минут. Затем выньте из духовки, смажьте сверху абрикосовым джемом, используя кулинарную кисть, и выпекайте еще 10 минут. Проверьте готовность шарлотки при помощи деревянной зубочистки. Подавайте с взбитыми сливками.

Грушевый кекс-перевертыш с миндалем

1/3 стакана молотого миндаля
1 1/4 стакана коричневого сахара
1 большая груша, очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками
185 г сливочного масла, комнатной температуры
3 яйца
1/4 стакана пшеничной муки
1 1/4 стакана молотого миндаля

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 200 °C или 180 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте круглую форму для выпечки (диаметр 22 см) маслом и выстелите пергаментом.
2. Посыпьте дно формы молотым миндалем и сахаром (1/4 стакана). Сверху равномерно выложите ломтики

груши.

3. С помощью литой насадки смешайте масло и остальной сахар на средней скорости (5-7) в течение 3 минут до получения блестящей пышной массы. В конце введите в смесь по одному яйца, тщательно смешайте. Добавьте муку и молотый миндаль и продолжайте вымешивание на низкой скорости (1-4) до получения однородной консистенции.
4. Вылейте приготовленную массу в форму. Выпекайте около 35 минут или до готовности. Проверьте готовность при помощи деревянной зубочистки. Выньте из духового шкафа и подождите 10 минут, чтобы кекс слегка остыл, после чего переверните форму. Подавайте теплым или холодным со взбитыми сливками.

Шоколадный кекс

1 1/2 стакана воды
2 1/4 стакана сахарной пудры
185 г сливочного масла, комнатной температуры
1/4 стакана какао-порошка
3/4 ч. ложки соды
2 1/4 стакана самоподнимающейся муки
3 яйца

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 180°C или 160 °C (для духовых шкафов с конвекцией). Смажьте квадратную форму для выпечки (22 см) маслом и выстелите пергаментом.
2. Положите масло, сахарную пудру, какао-порошок и соду в большую кастрюлю, добавьте воду. Нагрейте до полного растворения сахарной пудры и масла. Затем доведите до кипения, после чего, уменьшив огонь до минимума, готовьте на медленном огне в течение 4 минут. Следите за тем, чтобы смесь не «убежала» из кастрюли. Перелейте готовую смесь в чашу миксера и охладите до комнатной температуры.
3. Добавьте в чашу муку. Используя насадку-шпатель, тщательно смешайте на низкой скорости (1) ингредиенты до получения однородной массы. Затем добавьте яйца, увеличьте скорость



(4) и продолжите до тщательного смешивания. Вылейте приготовленную смесь в форму.

4. Выпекайте в течение 1 часа или до готовности. Проверьте готовность при помощи деревянной зубочистки. Выньте из духового шкафа и подождите 5 минут, прежде чем вынимать торт из формы. Полейте верх торта глазурью.

Австралийский торт безе

6 яичных белков
щепотка соли
1½ стакана сахарной пудры
1 ч. ложка ванильного экстракта
1 ч. ложка белого уксуса

Для начинки:

300 мл сливок
1 ч. ложка ванильного экстракта
½ стакана сахарной пудры для мастики
250 г сыра Маскарпоне
100 г молотого жареного фундука

1. Разогрейте духовой шкаф до температуры 120 °C или 100 °C (для духовых шкафов с конвекцией).
2. Смажьте две круглые формы (диаметр 22 см) маслом и выстелите пергаментом.
3. Используя венчик, взбейте яичные белки с солью на высокой скорости (11-12) до образования «мягких пиков».
4. Введите сахар в смесь небольшими порциями, продолжайте взбивать, в конце добавьте ваниль и уксус и тщательно взбивайте венчиком.
5. Разделите полученную смесь на две части и вылейте каждую часть в форму, равномерно распределив её в форме.
6. Выпекайте в течение 1½ часов или до светло-коричневого цвета. Выключите духовой шкаф, приоткройте дверцу и остудите коржи, не вынимая их из духового шкафа.
7. Для приготовления начинки взбейте венчиком на высокой скорости (11-12) сливки, ванильный экстракт и сахарную пудру для мастики. Добавьте в начинку сыр и орехи.
8. Соберите торт слоями с начинкой посередине. Посыпьте торт сверху сахарной пудрой и украсьте свежими ягодами.

Основное тесто для пиццы (на 2 основы для большой пиццы)

150 мл теплой воды
1 ч. ложка сахара
2 ч. ложки (7 г) сухих дрожжей
2 стакана пшеничной муки
½ ч. ложки соли
2 ст. ложки оливкового масла

1. Смешайте воду, сахар и дрожжи в небольшой миске. Накройте чистым сухим полотенцем и поставьте в теплое место на 10 минут, чтобы дрожжи активировались (смесь должна начать пениться).
2. Положите муку и соль в чашу миксера. Добавьте оливковое масло и дрожжевую смесь. Тщательно смешайте все ингредиенты на низкой скорости (1-2) в течение 2 минут используя крюк для теста, или до тех пор, пока тесто не сформируется в виде шара. Продолжите смешивание еще в течение 8 минут.
3. Извлеките тесто из чаши, вымойте и вытрите чашу, затем слегка смажьте маслом и снова положите в нее тесто, накройте чистым сухим полотенцем и поставьте чашу в теплое место на 1 час, чтобы тесто подошло (оно должно увеличиться в объеме вдвое).
4. Обомните тесто, выложите из чаши, разрежьте на 2 равные части, раскатайте каждую часть в форме круга (лучше обойтись без скалки, растягивая тесто руками). Выложите тесто в форму для пиццы. Повторите со второй частью теста. Накройте каждую форму крышкой или чистым сухим полотенцем и подождите 20-30 минут, чтобы тесто немного дошло. Начинка любая на ваш вкус.

Совет:

Если вы любите пышную пиццу, сделайте из всего объема теста только одну толстую основу для пиццы.

rohaus
TECHNIEKMACHT



Planetary Stand Mixer / Планетарный миксер / Миксер Rohaus RM910S

For Domestic use / Для бытовых нужд / Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған

Producer: ATP Group B.V., Landfort 90, 8219 AM, Lelystad, Netherlands

Изготовитель: "АТСП Груп Б.В.", Ландфорт 90, Лелиштадт, Нидерланды

Өндіруші: "АТСП Груп Б.В.", Ландфорт 90, 8219 AM, Лелиштадт, Нидерланды

Импортер на территорию России и Таможенного Союза: ООО «РОХАУС РУС», Россия, Москва, ул. Пречистенка, д. 40/2, стр. 1, тел. 8-800-707-94-94

Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы: «РОХАУС РУС» ЖШҚ, Ресей, Мәскеу қаласы, Пречистенка көшесі, 40/2 уй, 1 қавати, тел. 8-800-707-94-94

Сделано в Китае / Разработано в Нидерландах
Қытайда жасалған / Жобасы Нидерландияда жасалған

Импортер на территорию России и Таможенного Союза принимает претензии потребителей в случаях, предусмотренных Законом РФ «О защите прав потребителей» 07.02.1992 N 2300-1», в отношении товара, приобретенного на территории Российской Федерации