

Weissgauff

WSM 190 PDT Metal Gear Silent

МИКСЕР
ПЛАНЕТАРНЫЙ

Руководство пользователя



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ
ГОД ГАРАНТИИ

Регистрируйся и получай
12 месяцев дополнительной
гарантии



Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки Weissgauff. Мы создали свои продукты с учетом высоких стандартов качества, функциональности и дизайна.

Узнать больше о компании Weissgauff, а также получить консультацию специалистов можно на сайте www.weissgauff.ru.

Интернет-магазин Weissgauff:

Москва +7 (495) 108-53-86

Санкт-Петербург +7 (812) 309-35-77

Краснодар +7 (861) 210-06-31.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	6
ДИСПЛЕЙ	7
АКСЕССУАРЫ	8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	9
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	10
ЧИСТКА И УХОД	12
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА	13
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	13
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	14
ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ	15
РЕЦЕПТЫ	16



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

Основной импортёр товара Weissgauff™ в России: ООО «Гауф Рус». Адрес: 121357, г. Москва, ул. Вереysкая, дом 29, строение 134, комната 56.

© Weissgauff. Все права защищены. 2024

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

Мы очень заботимся о вашей безопасности. Прежде чем начать использовать прибор, пожалуйста, внимательно изучите руководство пользователя. Будьте осторожны и внимательны при работе с устройством. Описанные меры предосторожности и порядок действий не охватывают все возможные ситуации при его эксплуатации. Используйте прибор исключительно по прямому назначению. Любые действия, не соответствующие инструкциям, могут вызвать повреждения устройства, а также привести к возможным травмам или несчастным случаям.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед вводом прибора в эксплуатацию внимательно прочтите данное руководство и сохраните его, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой. Если Вы передаете это устройство другим людям, пожалуйста, также передайте им инструкцию по эксплуатации.

Прибор предназначен исключительно для частного использования и по предусмотренному назначению. Данный прибор не предназначен для коммерческого использования. Не используйте его на открытом воздухе. Храните его вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, а также мест с повышенной влажностью (никогда не погружайте его ни в какую жидкость). Не пользуйтесь прибором мокрыми руками. Если прибор влажный, немедленно отключите его от сети.

При чистке или обслуживании прибора выключайте его и всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель). Если прибор не используется, рекомендуется извлечь из него все насадки.



Не эксплуатируйте прибор без присмотра. Если Вам необходимо покинуть помещение, всегда выключайте миксер или вынимайте вилку из розетки.

Регулярно проверяйте прибор и кабель на наличие повреждений. Не используйте прибор, если он поврежден. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Обращайтесь в авторизованный сервисный центр в случае обнаружения неисправностей. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен в авторизованном сервисном центре или лицами, имеющими аналогичную квалификацию, во избежание опасности.

Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.

Обратите пристальное внимание на раздел руководства «Особые указания по технике безопасности».

Чтобы обеспечить безопасность Ваших детей, пожалуйста, храните всю упаковку (пластиковые пакеты, коробки, пенополистирол и т.д.) в недоступном для них месте.

Осторожно! Не позволяйте маленьким детям играть с упаковочными материалами, так как существует опасность удушья!



При использовании дополнительных насадок с острыми лезвиями, прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.

При использовании взбивателей и венчиков прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и если они понимают связанные с этим опасности. Чистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми, за исключением случаев, когда они в возрасте от 8 лет и старше находятся под присмотром. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.

Дети не должны играть с прибором.

Приборами могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и если они понимают связанную с этим опасность.

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда отключайте прибор от сети, если он оставлен без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.

Выключите прибор и отсоедините его от сети, прежде чем заменять принадлежности или приближаться к деталям, которые перемещаются во время использования. Используйте прибор только по назначению.



Во избежание опасности, связанной с непреднамеренным сбросом термовыключателя, данный прибор не должен питаться от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или подключаться к цепи, которая регулярно включается и выключается.

Эксплуатируйте прибор только под постоянным присмотром.

Не проводите никакие вмешательства и изменения в предохранительных выключателях.

Не вставляйте ничего во вращающиеся насадки во время работы миксера.

Установите прибор на гладкую, ровную и устойчивую рабочую поверхность.

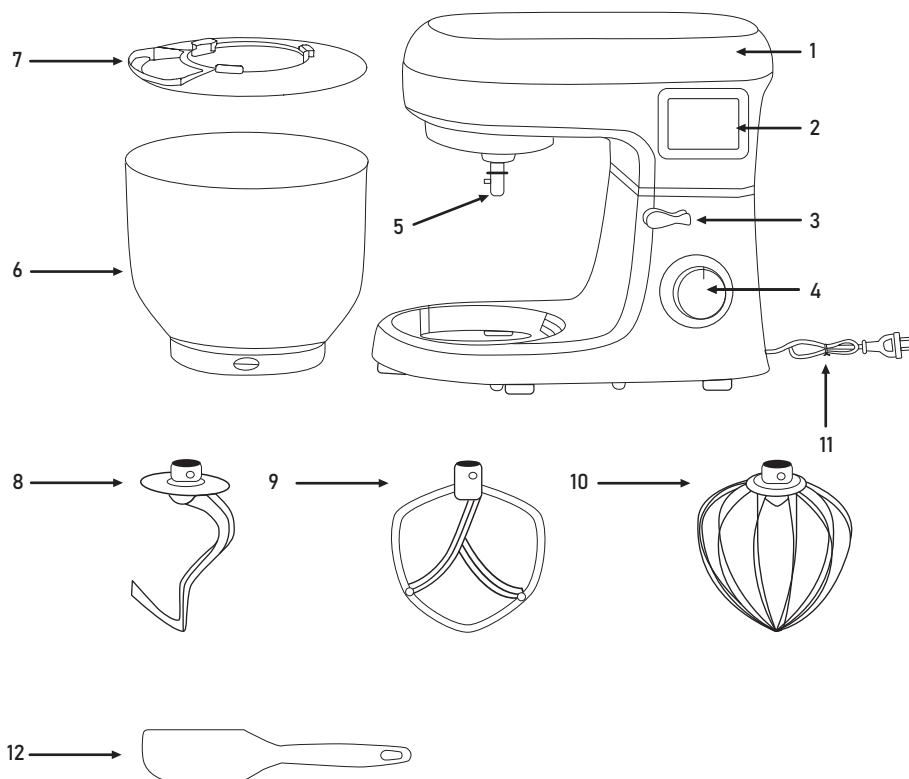
Не вставляйте вилку прибора в розетку без установленных насадок.



Прежде чем снимать миксер с подставки, убедитесь, что он выключен.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Миксер
2. Дисплей
3. Фиксатор моторного отсека
4. Регулятор скорости
5. Привод (держатель насадок)
6. Чаша
7. Крышка чаши
8. Насадка для теста
9. Насадка для смешивания
10. Венчик для взбивания
11. Шнур электропитания
12. Силиконовая лопатка



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	миксер планетарный
Товарный знак	Weissgauff
Модель	WSM 190 PDT Metal Gear Silent
Напряжение	220–240 В~, 50/60 Гц
Мощность	1900 Вт
Защита от поражения электротоком	класс II
Защита от перегрева	есть
Материал корпуса	пластик
Материал чаши	нержавеющая сталь
Материал насадок	нержавеющая сталь, алюминий
Насадки	венчик, лопатка, крюк
Дополнительные аксессуары	силиконовая лопатка
Импульсный режим	есть
Дисплей	есть
Уровень шума	до 85 дБ
Объем	6,5 л
Длина электрошнура	1,2 м
Отсек для хранения электрошнура	есть
Подсветка регулятора скорости	есть, LED
Нескользящие ножки	есть
Защитный обод для чаши	есть
Защита от перегрева	есть

Нескользящие ножки	есть
Ручка на чаше	нет
Защитный обод для чаши	есть
Цвет	титан
Габаритные размеры	406 × 199 × 363 мм
Вес нетто	5,65 кг

Производитель, постоянно улучшая и совершенствуя свою продукцию, оставляет за собой право вносить конструктивные изменения в спецификацию и дизайн товара, не ухудшающие его качество, без предварительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность $\pm 10\%$.

ДИСПЛЕЙ



СОСТОЯНИЯ ДИСПЛЕЯ

- Если устройство подключено к источнику питания, дисплей горит и переходит в режим ожидания с регулируемой яркостью.
- Если устройство находится в режиме ожидания без каких-либо действий в течение 3 минут, дисплей погаснет и перейдет в режим гибернации (сна).
- В режиме ожидания поверните ручку регулировки скорости (3), дисплей снова засветится и перейдет в режим настройки.

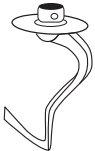
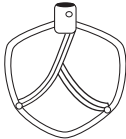
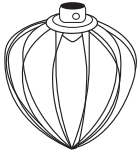
ОТОБРАЖЕНИЕ СКОРОСТИ

- 01 — 02 скорость, горит индикатор «Тесто»
- 03 — 04 скорость, горит индикатор «Смешивание»
- 05 — 06 скорость, горит индикатор «Взбивание»
- P скорость, горит индикатор «Импульсный»

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА:

- Нажмите кнопку , чтобы настроить время, с помощью кнопок  и .
- С помощью регулятора скорости (3) установите необходимую скорость (от 1 до 6) на дисплее отобразится соответствующее значение Скорость , миксер начнет работать, на дисплее отобразится обратный отсчет Время  мин.
- По истечении времени (обратный отсчет дойдет до 0), раздастся звуковой сигнал (10 раз) и прибор прекратит работу.

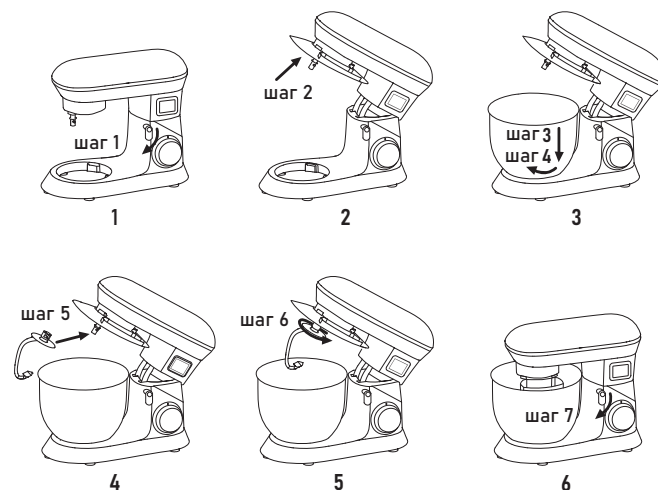
АКСЕССУАРЫ

Аксессуары	Изображение	Скорость	Время в минутах	Максимальный вес	Рекомендации
Насадка для теста		1–3	3–5	1300 г муки 700 мл воды	Используйте 1 скорость в течение 30 секунд, затем переключитесь на 2 скорость еще 30 секунд, а затем используйте 3 скорость в течение 2–4 минут, чтобы сформировать однородную консистенцию теста.
Насадка для смешивания		2–4	3–10	660 г муки 840 мл воды	Используйте 2 скорость в течение 20 секунд, затем переключитесь на 4 скорость и работайте более 2 минут 40 секунд.
Венчик для взбивания		6	3–10	3 яичных белка (минимум)	Используйте 5 или 6 скорость и работайте более 3 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Перед использованием вымойте аксессуары чистой водой и высушите их.
2. Разместите миксер на ровном, чистом и сухом столе. Нажмите на верхнюю часть корпуса, затем поверните (или нажмите вниз) фиксатор моторного отсека (2) — Шаг 1. Верхняя часть корпуса автоматически поднимется (см. рис. 1 и 2).
3. Установите крышку чаши на место крепления возле привода — Шаг 2. Как показано на рисунке (см. рис. 2).
4. Взвесьте продукты и воду, подлежащие обработке в чаше для смешивания, затем установите чашу для смешивания (4) — Шаг 3, вращайте по часовой стрелке до тех пор, пока она не будет надежно зафиксирована — Шаг 4 (см. рис. 3). Не превышайте максимальное количество теста — общий вес не должен превышать 2,25 кг.
5. Установите необходимую насадку (8), (9) и (10) (одновременно можно использовать только одну из трех) в держатель (1) — Шаг 5, надавите на насадку сверху, а затем поверните на четверть оборота против часовой стрелки для фиксации положения — Шаг 6 (см. рис. 4 и 5).
6. Нажмите на верхнюю часть корпуса, она автоматически заблокируется с помощью фиксатора (2) — Шаг 7, который находится в горизонтальном положении (см. рис. 6).
7. Переведите регулятор скорости (3) в положение 0.
8. Затем вставьте вилку в розетку и включите питание.
9. Установите регулятор скорости (3) на требуемую скорость — начните перемешивание.
10. После того, как тесто будет готово, поверните ручку скорости (3) в положение 0, чтобы остановить прибор.

11. Нажмите на верхнюю часть корпуса, поверните фиксатор (2) по часовой стрелке, поднимите верхнюю часть корпуса, поверните чашу для смешивания против часовой стрелки, снимите чашу и выньте тесто.



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Причина	Решение
Прибор внезапно перестает работать во время использования.	Возможно, прибор работает слишком долго или температура окружающей среды слишком высока, что приводит к слишком высокой температуре двигателя. Прибор запускает программу защиты от перегрева.	Переключите скорость на 0, отключите питание, дождитесь пока прибор вернется к комнатной температуре. Обычно требуется 15–30 минут, время охлаждения зависит от комнатной температуры.
При повороте ручки регулировки скорости прибор не запускается.	Проверьте, хорошо ли контактирует вилка с розеткой.	Убедитесь, что вилка сетевого шнура вставлена в розетку.
	Проверьте, не отключено ли питание.	Перед началом работы дождитесь подачи питания.
	Проверьте, вернулась ли пружина фиксатора блока двигателя на место.	Убедитесь, что блок двигателя зафиксирован с помощью кнопки-фиксатора.
Чрезмерный шум при работе.	На высокой скорости прибор будет работать громче, чем на низкой. Количество перемешиваемых продуктов слишком велико, что приводит к перегрузке. Напряжение нестабильно. Рабочее время слишком велико.	Выберите подходящую скорость для перемешивания продуктов в соответствии с рекомендациями руководства. Уменьшите количество перемешиваемых ингредиентов. Если напряжение нестабильное, дождитесь стабилизации напряжения перед использованием. Если время работы слишком велико, остановитесь и дайте прибору немного остыть перед дальнейшим использованием.
Скорость прибора падает или она нестабильна.	Низкая температура в помещении, приводящая к затвердеванию смазочного материала в приборе. Перемешиваемые ингредиенты получаются слишком твердыми и объемными, что приводит к чрезмерной нагрузке. Напряжение нестабильно.	Снимите чашу для смешивания и дайте прибору поработать на холостом ходу в течение 5 минут, чтобы размягчить смазку и восстановить стабильность. Уменьшите объем перемешивания и дайте прибору поработать в соответствии с обычной рабочей нагрузкой. Когда напряжение стабилизируется, снова используйте устройство.

Неисправность	Причина	Решение
Прибор раскачивается и трясется при работе.	Убедитесь, что поверхность, на которую устанавливается прибор твердая и ровная.	Установите прибор на подходящую поверхность.
Держатель насадок (привод) не может вернуться в исходное положение после установки крышки чаши для смешивания.	Убедитесь, что крышка установлена на место.	Поверните крышку и установите ее на место, а также установите чашу для смешивания.
Потемнение теста после использования.	Грязь высыпается на тесто из держателя насадок.	Пожалуйста, перед использованием убедитесь, что держатель насадок и насадки чистые и сухие, а на поверхности нет воды или пыли.

ЧИСТКА И УХОД

ОЧИСТКА КОРПУСА

Не погружайте прибор в воду. Избегайте направленного нанесения воды на верхнюю часть прибора, чтобы предотвратить попадание влаги внутрь и избежать коротких замыканий, электрических ударов, утечек, ржавчины и других сбоев.

Не используйте сильно влажные материалы для протирки прибора.

Не используйте моющие средства/уксус/соль и другие коррозионные, кислотные или щелочные чистящие продукты для очистки корпуса прибора, так как это может повредить поверхность.

Не используйте острые и грубые инструменты, такие как металлические щетки, для чистки аксессуаров прибора.

ОЧИСТКА АКСЕССУАРОВ

Не помещайте части из литого алюминия в посудомоечную машину и не мойте их с использованием коррозионных, кислотных или щелочных чистящих средств. Пожалуйста, не используйте посудомоечную машину для очистки (за исключением нержавеющей деталей или деталей с покрытием из тефлона).

Не допускайте длительное вымачивание в моющем средстве, соленой воде, уксусе и других коррозионных жидкостях. Вовремя очищайте аксессуары.

После очистки высушите аксессуары, чтобы поддерживать внутренние элементы прибора в сухом состоянии.

СПЕЦИАЛЬНАЯ ОЧИСТКА

Привод (держатель насадок) будет производить небольшие черные следы из-за высокой скорости и трения при работе прибора. После каждого использования, пожалуйста, очищайте его незамедлительно и держите в сухом состоянии. Обратите внимание на острые лезвия и смежные острые части или аксессуары прибора.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Вы можете нанести оливковое масло на поверхность лезвий, ножевой пластины и чаши для смешивания, чтобы обеспечить среду для предотвращения окисления.

Когда прибор не используется, Вы можете накрыть его пленкой и разместить в сухом месте.

При транспортировке и хранении не подвергайте прибор механическим воздействиям, которые могут повредить прибор и/или нарушить целостность упаковки.

Берегите упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

УТИЛИЗАЦИЯ

Не выбрасывайте устройство вместе с обычными бытовыми отходами.

Утилизируйте устройство в специальной организации по утилизации отходов. Соблюдайте действующие в настоящее время правила утилизации бытовой техники. в случае сомнений проконсультируйтесь ближайший уполномоченным сервисным центром или пунктом утилизации бытовых устройств.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке.

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путём ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных (авторизованных) сервисных центров.

Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена чеком, или печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признаётся лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, в том числе на антипригарное покрытие. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

Истек Гарантийный срок.

Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.

Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, по причине нарушения требований руководства пользователя при использовании, несоблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия.

Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, независящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.

Нарушение правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранения и транспортировки изделия.

Любые случаи механического повреждения вследствие небрежного обращения: деформации, трещины, следы ударов, сколы, вмятины, замятия, тепловые повреждения, повреждение электрического шнура и др., полученные при эксплуатации изделия.

Несоблюдение правил эксплуатации согласно прилагаемого руководства.

Попадание внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т. д.

Имеются следы сторонней модификации, ремонта лицами, не имеющими соответствующей квалификации и не уполномоченными для проведения таких работ.

Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем.

Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие срок естественного износа. В соответствии с руководством по эксплуатации под действие гарантии не попадают работы по периодическому обслуживанию изделия.

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев, срок службы прибора составляет 3 года.

Вы можете получить дополнительную гарантию сроком на 12 месяцев, зарегистрировавшись на нашем сайте по ссылке: www.weissgauff.ru/warranty.

Срок службы изделия и срок действия гарантии на него исчисляются со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством, применимыми техническими стандартами и при соблюдении условий гарантийного обслуживания.

В случаях если дату продажи определить невозможно, то срок службы изделия и гарантийный период исчисляются с даты изготовления изделия.

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й — год выпуска устройства.

X	X	X	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 — месяц производства

2 — год производства

3 — серийный номер модели

РУЛЕТЫ ИЗ ЛЬНЯНОЙ МУКИ

30 г льняной муки	3 г соли
40 мл воды	10 г сухого молока
250 г пшеничной муки	20 г масла
3 г сухих дрожжей	1 яичный желток
30 г сахара	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замочите 30 г льняной муки в 40 мл воды на 12 часов.

Положите 250 г пшеничной муки, 3 г сухих дрожжей, 30 г сахара, 3 г соли, 10 г сухого молока и 150 мл воды в чашу для смешивания, используя насадку для теста, замешайте ингредиенты на скоростях 1–3. Затем добавьте 20 г масла и продолжайте месить тесто до получения однородной массы. Затем добавьте замоченную льняную муку и продолжайте месить тесто до тех пор, пока оно полностью не смешается. Покройте пленкой для сохранения свежести и дайте тесту подняться в теплом месте вдвое.

Еще раз тщательно помешайте тесто, выньте из чаши и разделите на шесть порций. Сформируйте их в форму рулетов и дайте подняться при температуре 38 °C в течение 1 часа.

После окончания поднятия теста, смажьте поверхность яичным желтком, поместите его на предпоследний уровень в разогретой духовке, установите верхний и нижний нагрев при 180 °C и запекайте в течение 20 минут. Затем извлеките форму и поместите на решетку, чтобы остудить.



Насадка
для теста



Вариант сервировки

ХЛЕБ ДЛЯ ТОСТОВ

270 г муки высшего сорта
30 г муки низкого сорта
1 яйцо
3 г соли
55 г сахара

4 г дрожжей
80 г легкого
сливочного масла
10 г сухого молока
90 мл воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите все ингредиенты в чашу для смешивания и, используя насадку для теста, замешайте их на скоростях 1–3, пока не образуется однородное тесто.

Поместите тесто в теплое место и дайте ему подняться вдвое.

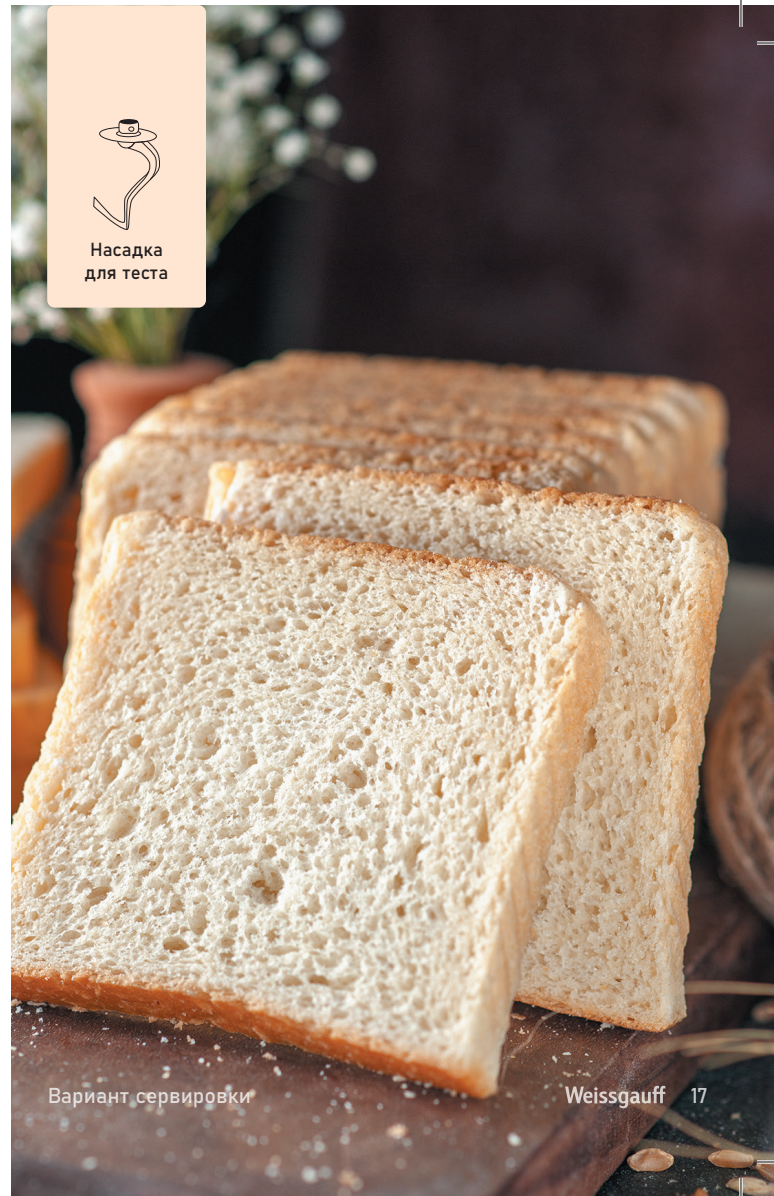
Еще раз тщательно замешайте тесто, выньте его из чаши и разделите на 3 порции. Покройте тесто пленкой для сохранения свежести на 15 минут.

Возьмите одну порцию и скатайте ее в виде колбаски, сложите концы к центру. После того, как все три порции готовы, покройте их пленкой на 15 минут.

После завершения приготовления 3 порций, поместите их в форму, дайте тесту подняться до 80 % высоты формы. Включите верхний и нижний нагрев на 170 °C и выпекайте в течение 40 минут. Затем извлеките форму и поместите на решетку для охлаждения.



Насадка
для теста



Вариант сервировки

СДОБНЫЙ ХЛЕБ

375 г муки высшего сорта
180 мл молока
35 г масла
30 г сахара

11 г сухого молока
4 г дрожжей
3 г соли
1 яйцо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Все ингредиенты кроме масла положите в чашу миксера.

Используйте насадку для теста и перемешайте на скоростях 1–3. После образования теста добавьте размягченное масло и продолжайте месить до состояния однородной массы.

Покройте тесто пленкой для сохранения свежести. Поставьте тесто в теплое место и дождитесь, когда оно увеличится в объеме вдвое.

Еще раз тщательно замешайте тесто, выньте его из чаши и разделите на 10 порций. Возьмите порцию теста и скатайте его в овальную форму.

Положите бумагу, смазанную маслом, на противень, затем положите на противень свернутое тесто для выпечки и дайте ему подняться вдвое в теплом месте.

Разогрейте духовку до 160 °С. Если хотите, чтобы у Вашего хлеба была румяная корочка, то смажьте поверхность теста хлебом. Поместите тесто на средний уровень духовки, выпекайте в течение 20 минут.



Насадка
для теста



Вариант сервировки

ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ

250 г муки высшего сорта
50 г муки низкого сорта
150 мл воды

10 г сахара
3 г дрожжей
1 г соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите все ингредиенты в чашу для смешивания, используя насадку для теста, замешайте на скоростях 1–3.

Покройте тесто пленкой для сохранения свежести. Поставьте тесто в теплое место и дождитесь, когда оно увеличится в объеме вдвое.

Еще раз тщательно замешайте тесто, выньте его из чаши и разделите на 4 порции. Возьмите одну порцию теста и скатайте его в овальную форму.

Затем покройте пленкой тесто и дождитесь, когда оно вдвое увеличится в объеме.

Смажьте поверхность кунжутным маслом, предварительно разогрейте духовку до 180°C, поместите тесто на средний уровень духовки и выпекайте в течение 20 минут.



Насадка
для теста



Вариант сервировки

БИСКВИТ

100 г муки для торта
5 яиц
50 мл растительного масла

80 г сахара
немного лимонного сока
55 мл молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отделите яичный белок от яичного желтка, добавьте в яичный желток 20 г сахара, взбивайте миксером на скорости 6, пока сахар полностью не растает. Добавьте молоко и продолжайте перемешивать на скорости 6.

Влейте масло и продолжайте взбивать до образования эмульсии.

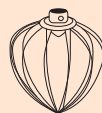
Просейте муку через сито и равномерно перемешайте до получения однородной массы.

Влейте несколько капель лимонного сока в яичный белок, добавьте сахар и взбейте миксером, пока он не примет воздушную консистенцию.

Возьмите 1/3 яичного белка, положите их в яично-желтковую смесь и равномерно перемешайте, вылейте смесь обратно к оставшемуся яичному белку и перемешайте до получения однородной массы.

Смажьте поверхность формы для торта пищевым маслом, затем вылейте массу для бисквита в форму.

Разогрейте духовку до 150 °С, установите верхний и нижний режим нагрева и время выпечки 50 минут, выпекайте до золотистого цвета.



Венчик
для взбивания



Вариант сервировки

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

150 г яичного белка
50 мл чистого молока

40 г какао-порошка
80 г белого сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

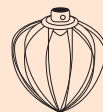
В чашу миксера добавьте 150 г яичного белка, взбейте венчиком на скорости 6 до получения однородной массы. Взбитые белки переложите в отдельную ёмкость.

Положите 80 г белого сахара, 50 мл молока и 40 г какао-порошка в чашу и размешайте в мелкий порошок насадкой для смешивания на скорости 6.

В чашу миксера переложите взбитую яичную смесь, добавьте полученную смесь какао с молоком и сахаром. Хорошо перемешайте с помощью насадки для смешивания.

Вылейте получившуюся смесь в смазанную маслом форму для запекания и поставьте ее в духовку при температуре 180 °С.

После запекания выньте из формы и подождите, пока они остынут, прежде чем употреблять в пищу.



Венчик
для взбивания



Вариант сервировки

ТОРТ С ШОКОЛАДНЫМ МОРОЖЕНЫМ

140 г сливочного сыра
140 г темного шоколада
220 мл молока

100 г сахарной пудры
240 г взбитых сливок
2 г соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Внешнюю сторону оберните фольгой и положите внутрь круглый кусок бумаги для выпечки.

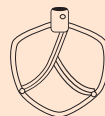
Возьмите чашу миксера. Положите в ней сливочный сыр, добавьте сахарную пудру и щепотку соли. Перемешайте с помощью насадки для перемешивания.

Нарежьте темный шоколад и растопите его, затем влейте растопленный шоколад в чашу и тщательно размешайте. Выньте массу и переложите в емкость.

Положите сливки в чашу и взбейте их с помощью венчика до густой консистенции. Переложите взбитые сливки в другую емкость.

Переложите в чашу смесь сливочного сыра и шоколада, добавьте взбитые ранее сливки. Перемешайте. Влейте молоко и снова хорошо перемешайте.

Влейте смесь в форму и поместите ее в холодильник на несколько часов. Выньте из формы перед подачей.



Насадка
для смешивания



Вариант сервировки

ДОМАШНЯЯ ПИЦЦА

170 г муки высшего сорта
100 мл воды
1,5 г соли
15 г сахара
2 г дрожжей
15 г масла
начинка по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите 170 г муки, 100 мл воды, 1,5 г соли, 15 г сахара и 2 г дрожжей в чашу для смешивания. Смешайте с помощью насадки для теста на скоростях 1–3. После того, как тесто будет замешано, добавьте масло и продолжайте месить, пока не получится однородная масса. Дайте тесту подняться вдвое в теплом месте. Во время поднятия теста можно приготовить начинку для пиццы.

Еще раз тщательно замесите тесто, возьмите половину теста, скатайте его в шар и оставьте отдыхать в течение 5 минут. Затем используйте скалку для теста, чтобы аккуратно раскатать его до размера противня, поместите его в противень, прижмите края руками и используйте вилку, чтобы сделать небольшие отверстия.

Установите режим верхнего и нижнего нагрева в духовке, предварительно разогрев до 200°C. Сначала смажьте основу формы для пиццы оливковым маслом, затем налейте соус для пиццы и равномерно распределите его.

Затем посыпьте немного тертой моцареллы, поместите противень на второй уровень предварительно разогретой духовки и выпекайте в течение 8 минут. Когда время подойдет к концу, выньте сковороду с пиццей и равномерно распределите заранее приготовленную начинку.

Поместите пиццу в предварительно разогретую духовку, установите время выпекания на 15 минут, пока сыр не растает и корочка не примет золотистый оттенок.



Насадка
для теста

Вариант сервировки





www.weissgauff.ru

Made in China

WSM 190 PDT METAL GEAR SILENT UM, v1