

# Weissgauff

## МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ

WSM 175 PDR Power Pro  
WSM 176 PDB Power Pro

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](http://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



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.

© Weissgauff. Все права защищены. 2025

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

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ                 | 3  |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ        | 6  |
| КОМПЛЕКТАЦИЯ                      | 6  |
| УСТРОЙСТВО ПРИБОРА                | 7  |
| ДИСПЛЕЙ                           | 8  |
| ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ         | 8  |
| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА             | 9  |
| ЧИСТКА И УХОД                     | 11 |
| ОЧИСТКА АКСЕССУАРОВ               | 11 |
| ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ | 12 |
| ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ                | 13 |
| ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА        | 13 |
| ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА         | 14 |
| ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ    | 15 |
| РЕЦЕПТЫ                           | 16 |

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

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением техники безопасности и правил эксплуатации изделия.

Гарантия распространяется только на производственные дефекты и неполадки, возникшие при домашнем и спользовании. Любое повреждение или поломка, возникшие из-за несоблюдения настоящих инструкций, не подпадают под действие гарантии.

Перед каждым использованием прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора, сетевого шнура или вилок ни в коем случае не используйте прибор и не включайте в розетку.

Данный электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несёт ответственности за возможные последствия.



Не используйте прибор вне помещений. Попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьёзным повреждениям.

Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети. Номинальное рабочее напряжение прибора указано в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.

Допускается использовать удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля удлинителя.



Не ставьте прибор рядом с источником тепла, а также в зоне попадания прямых солнечных лучей, так как корпус прибора может быть повреждён.



Запрещается протягивать шнур электропитания вблизи источников тепла и в дверных проёмах. Шнур не должен соприкасаться с любыми влажными или скользкими поверхностями, а также острыми краями. Следите за тем, чтобы электрошнур не пере-кручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

Свисающие шнуры могут быть причиной несчастных случаев, особенно, если за шнур потянули дети. Рекомендуется ставить прибор на рабочей поверхности как можно дальше от края стола / рабочей поверхности.



Случайно повредив кабель электропитания, можно вызвать неполадки, которые не соответствуют условиям гарантии, а также получить удар электрическим током. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Устанавливайте прибор только на ровные и сухие поверхности, не накрывайте его во время работы: это может привести к нарушению работы и поломке устройства. Не устанавливайте прибор на мягкие поверхности.



Запрещается переносить прибор, держа его за сетевой провод.

Не перемещайте включенный прибор.

Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора. Всегда дожидайтесь полной остановки вращения насадок перед тем, как приступить к их снятию, замене и очистке. Во время вращения насадок не опускайте в чашу и в загрузочное отверстие посторонние предметы, в том числе столовые приборы и кухонные принадлежности.

Не нажимайте на рычаг-фиксатор подъёмного механизма в процессе работы прибора.

Не включайте прибор без установленной чаши.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удалённого управления.

Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.

Перед очисткой прибора обязательно проверьте, что он отключён от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.



Запрещается погружать корпус прибора в воду и под струю воды.

По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте прибор от сети. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

Не используйте абразивные губки и агрессивные химические средства для очистки устройства.

Следите за тем, чтобы вода не попадала на электрические соединения, шнур питания, вилку и панель управления.



Не используйте прибор при наличии явных неисправностей в работе.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

Упаковочные материалы (плёнка, пенопласт и т. д.) опасны для детей. Опасность удушья! Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.



Запрещено самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию.

Любое вмешательство, кроме чистки и повседневного ухода, которые может выполнять пользователь, должно осуществляться специалистами авторизованного сервисного центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.



Запрещается эксплуатировать прибор при любых неисправностях.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Тип товара                       | планетарный миксер                             |
| Товарный знак                    | Weissgauff                                     |
| Модель                           | WSM 175 PDR Power Pro<br>WSM 176 PDB Power Pro |
| Напряжение                       | 220–240 В~, 50–60 Гц                           |
| Номинальная мощность             | 1700 Вт  |
| Максимальная мощность            | 1900 Вт  |
| Защита от поражения электротоком | класс II                                       |
| Защита от перегрева              | есть   |
| Защита от перегрузки             | есть   |
| Материал корпуса                 | пластик  |
| Материал чаши / насадок          | нержавеющая сталь                              |
| Количество скоростей работы      | 6  |
| Режим пульс                      | есть   |
| Уровень шума                     | 85 дБ  |
| Объём чаши миксера               | 6 л  |
| Дисплей                          | есть   |
| Венчик для взбивания             | есть   |
| Насадка для смешивания           | есть   |
| Крюк для замешивания теста       | есть   |
| Защитное покрытие насадок        | есть   |
| Нескользящие ножки               | есть   |

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Длина шнура электропитания | 1 м                |
| Габаритные размеры         | 390 × 230 × 315 мм |
| Вес нетто                  | 5,2 кг             |

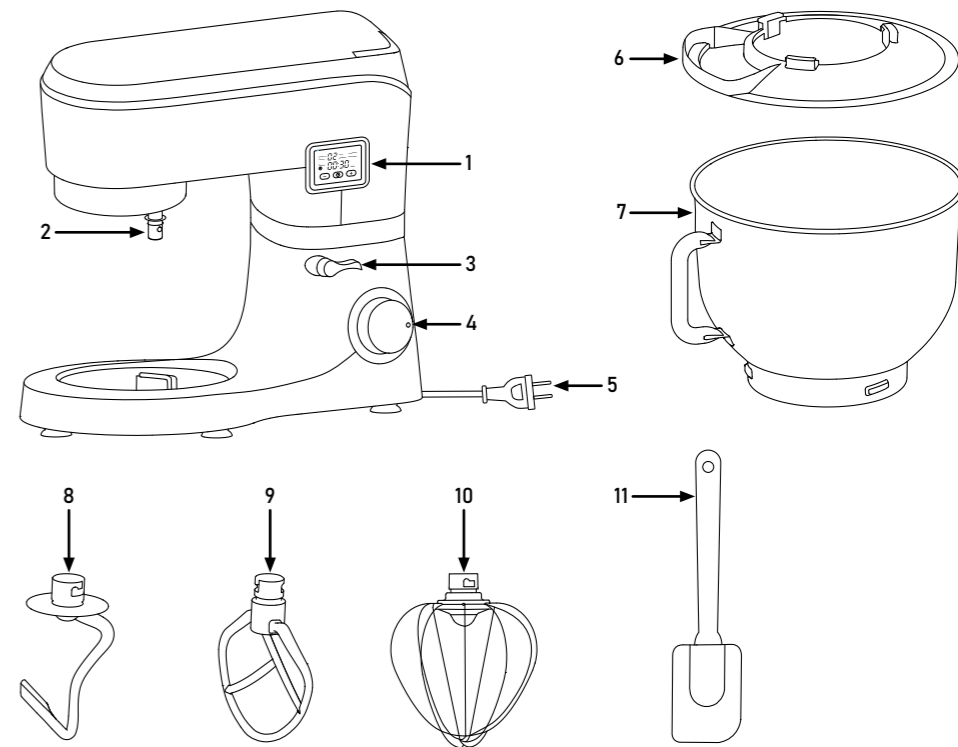
## КОМПЛЕКТАЦИЯ

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Планетарный миксер          | 1 шт. |
| Чаша с крышкой для хранения | 1 шт. |
| Венчик для взбивания        | 1 шт. |
| Насадка для смешивания      | 1 шт. |
| Крюк для замешивания теста  | 1 шт. |
| Лопатка                     | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| Гарантийный талон           | 1 шт. |

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 ±10 %.

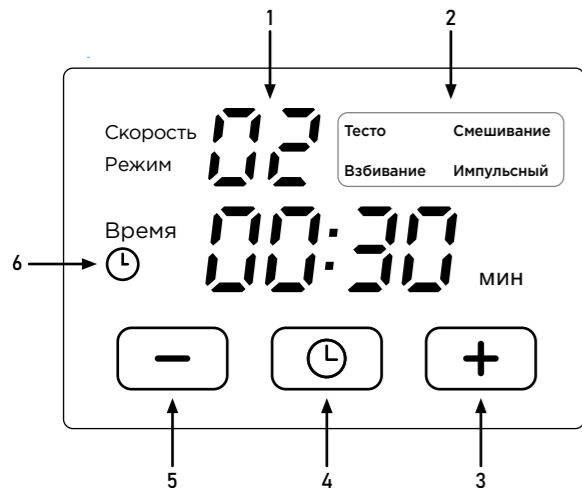
## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Панель управления
2. Приводной вал миксера, фиксатор насадка
3. Фиксатор подъёмного механизма
4. Регулятор
5. Шнур электропитания
6. Защитная крышка
7. Чаша
8. Крюк для замешивания теста
9. Насадка для смешивания
10. Венчик для взбивания
11. Лопатка



## ДИСПЛЕЙ

1. Дисплей скорости работы
2. Индикаторы режимов работы с различными насадками
3. Кнопка увеличения параметра
4. Кнопка настройки времени работы
5. Кнопка уменьшения параметра
6. Дисплей времени работы



## ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все элементы упаковки, принадлежности и наклейки, находящиеся как снаружи, так и внутри прибора.



Не снимайте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и заводскую табличку с серийным номером изделия на корпусе устройства.

После транспортировки или хранения при низких температурах выдержите прибор при комнатной температуре примерно 2–3 часа перед включением.

Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. Съёмные детали промойте проточной водой с использованием мягких средств для мытья посуды. Тщательно просушите все элементы перед сборкой и подключением прибора к электросети.

Установите прибор на ровную твёрдую сухую горизонтальную поверхность. Полностью размотайте электрошнур. При необходимости допускается использование удлинителя подходящей мощности (не менее 2 кВт).



Перед первым использованием нового прибора обязательно произведите очистку всех съёмных элементов прибора. Следуйте рекомендациям в разделе «ЧИСТКА И УХОД».

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

### ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Не используйте прибор непрерывно более 15 минут. Рекомендуется делать перерывы по 30 минут между включениями.

При взбивании продукты могут увеличиваться в объёме, поэтому не заполняйте чашу более, чем на половину.

Начиная работу, включайте миксер на первой скорости и при необходимости увеличивайте её.

### ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НАСАДОК

Крюк для замешивания теста — подходит для замеса густого дрожжевого теста. Рекомендуемая скорость работы 1–2, время работы 3–5 минут.

Насадка для смешивания — подходит для кремов, жидких начинок, глазури и соусов. Рекомендуемая скорость работы 3–4, время работы до 10 минут.

Венчик для взбивания — подходит для взбивания яиц, белка, сливок, смешивания кремов и муссов. Рекомендуемая скорость работы 5–6, время работы до 10 минут.



Перед включением прибора убедитесь, что насадка достаёт до продукта в чаше. При необходимости увеличьте количество продукта.

Обязательно отключайте прибор от сети при смене насадок.

Не используйте венчик для взбивания для замеса густых смесей, это приведёт к его поломке.

Не используйте прибор без чаши и установленной защитной крышки.



Используйте только чашу из комплекта, запрещено использовать любую другую посуду.

### СБОРКА МИКСЕРА




1. Нажмите на фиксатор, верхний блок миксера поднимется вверх.
2. Установите чашу на нижнее основание. Совместите выступы на чаше с пазами на основании миксера и поверните чашу по часовой стрелке. Загрузите в чашу ингредиенты.
3. В зависимости от типа ингредиентов выберите и установите насадку на приводной вал. Выступы на приводном валу должны совпасть с пазами на насадке. Немного надавите на насадку и поверните её против часовой стрелки.
4. Установите защитную крышку.
5. Закройте верхний блок устройства. Для этого нажмите на фиксатор и вручную опустите верхний блок миксера до щелчка.

## ВКЛЮЧЕНИЕ МИКСЕРА

1. Подключите прибор к электросети, панель управления загорится. Прибор находится в режиме ожидания.



При бездействии в течение 3 минут в режиме ожидания прибор автоматически перейдет в спящий режим, панель управления погаснет. Для возврата в режим ожидания поверните регулятор.

2. Нажмите кнопку , значение времени работы замигает на дисплее. Нажимая кнопки  и , установите необходимое время работы.
3. Вращая регулятор, установите скорость работы миксера от 1 до 6. Прибор начнет работу, по мере увеличения скорости будут изменяться режимы работы, предназначенные для использования различных насадок. Выбирайте скорость, следуя рекомендациям раздела «ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НАСАДОК».
4. Для включения импульсного режима вращайте регулятор влево. Импульсный режим позволяет с большей точностью контролировать процесс смешивания и взбивания продуктов. Используйте импульсный режим не более 5 секунд, делайте паузу между включениями не менее 2 секунд. Не используйте данный режим при замесе густого теста, повышенная нагрузка на механизмы может привести к поломке прибора.

5. Процесс работы закончится автоматически по истечении заданного времени, прозвучат десять звуковых сигналов. Чтобы поставить процесс работы на паузу, вращая регулятор, выберите скорость «0», работа будет приостановлена.
6. По окончании работы произведите очистку прибора согласно разделу «ЧИСТКА И УХОД».

## СИСТЕМЫ ЗАЩИТЫ

Миксер оснащён системой защиты от перегрева и перегрузки. Если во время работы прибора вращение насадок остановилось, то отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть. При необходимости очистите прибор от продуктов. В течение 30 минут прибор остынет и будет снова готов к работе.

В целях безопасности в миксере установлена блокировка двигателя при открытом верхнем блоке. Если миксер не включается, проверьте правильность сборки, все элементы должны быть установлены плотно и до упора.

## ЧИСТКА И УХОД

Перед тем, как приступить к очистке прибора, убедитесь, что миксер не находится в процессе работы и отключён от сети.

Очищайте все детали и насадки сразу после окончания использования. Чашу, защитную крышку и насадки промывайте под проточной водой, используя мягкие моющие средства для посуды.

Корпус прибора протирайте влажной тряпкой.



Запрещается погружать прибор, шнур электропитания и штепсель в воду или помещать их под струю воды.

Запрещается при очистке прибора использовать грубые салфетки или губки, абразивные пасты. Недопустимо использовать любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей. Используйте только мягкую сторону губки.

Перед повторным использованием убедитесь, что все электрические контакты совершенно сухие.

## ОЧИСТКА АКСЕССУАРОВ

Специальное покрытие насадок безопасно для мытья в посудомоечной машине, однако для более долговечного использования рекомендуется ручное мытье со щадящими средствами.

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.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Неисправность                        | Возможные причины                                     | Способ устранения   |
|--------------------------------------|---|---|
| Сильная вибрация при работе прибора. | Слишком крупно нарезаны продукты.                     | Нарезайте продукты мельче.  |
|                                      | Слишком густое тесто.                                 | Добавьте немного воды или уменьшите скорость работы прибора. При замесе густого теста не включайте миксер выше 2 скорости.                            |
| Миксер остановился во время работы.  | Сработала защита от перегрева и перегрузки.           | Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть. Примерно через 30 минут прибор будет снова готов к работе.                                     |
|                                      | Поднят верхний блок.                                  | Двигатель прибора отключается при поднятом верхнем блоке. Опустите верхний блок до щелчка и продолжите работу.  |
| Появился посторонний запах.          | Запах исходит от нового прибора и технической смазки. | Через несколько использований запах выветрится.   |
|                                      | Двигатель перегружен.                                 | Добавьте немного воды к ингредиентам и уменьшите скорость работы, чтобы снизить нагрузку на двигатель.  |
| Прибор не включается.                | Отсутствует электропитание.                           | Убедитесь, что прибор подключен к исправной розетке.  |
|                                      | Верхний блок не опущен.                               | Миксер включается только с полностью опущенным верхним блоком. Опустите верхний блок до конца. Убедитесь, что блок зафиксировался рычагом-фиксатором. |
|                                      | Миксер неправильно собран.                            | Проверьте сборку миксера. Все детали должны быть установлены плотно и до упора.   |
|                                      | Прибор не подключён к розетке.                        | Проверьте подключение шнура электропитания к розетке и к прибору.   |

Если самостоятельно не удалось устранить неисправность, обратитесь в службу поддержки или в авторизованный сервисный центр.

## ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.

Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

## ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Перед хранением очистите и просушите все части прибора. Прибор следует хранить в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

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.

## 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:

Истёк 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 несёт 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 прилагаемому руководству.

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 подпадают 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](http://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 1–2. 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 плёнкой для сохранения свежести и дайте тесту подняться в тёплом месте вдвое.

Ещё 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 решётку, чтобы остудить.



Насадка для теста



Вариант сервировки

## ХЛЕБ ДЛЯ ТОСТОВ

|                          |                               |
|--------------------------|-------------------------------|
| 270 г муки высшего сорта | 4 г дрожжей                   |
| 30 г муки низкого сорта  | 80 г лёгкого сливочного масла |
| 1 яйцо                   | 10 г сухого молока            |
| 3 г соли                 | 90 мл воды                    |
| 55 г сахара              |                               |

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите все ингредиенты в чашу для смешивания и, используя насадку для теста, замешайте их на скоростях 1–2, пока не образуется однородное тесто.

Поместите тесто в тёплое место и дайте ему подняться вдвое.

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

Возьмите одну порцию и скатайте её в виде колбаски, сложите концы к центру. После того, как все три порции готовы, покройте их плёнкой 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 решётку для охлаждения.



Насадка для теста



Вариант сервировки

## СДОБНЫЙ ХЛЕБ

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| 375 г муки высшего сорта | 11 г сухого молока |
| 180 мл молока            | 4 г дрожжей        |
| 35 г масла               | 3 г соли           |
| 30 г сахара              | 1 яйцо             |



Насадка  
для теста

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Все ингредиенты кроме масла положите в чашу миксера.

Используйте насадку для теста и перемешайте на скоростях 1–2. После образования теста добавьте размягченное масло и продолжайте месить до состояния однородной массы.

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

Ещё 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 свёрнутое тесто для выпечки и дайте ему подняться вдвое в тёплом месте.

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



Вариант сервировки

## ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| 250 г муки высшего сорта | 10 г сахара |
| 50 г муки низкого сорта  | 3 г дрожжей |
| 150 мл воды              | 1 г соли    |



Насадка  
для теста

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите все ингредиенты в чашу для смешивания, используя насадку для теста, замешайте на скоростях 1–2.

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

Ещё 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 плёнкой тесто и дождитесь, когда оно вдвое увеличится в объеме.

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



Вариант сервировки

Weissgauff 19

## БИСКВИТ

100 г муки для торта  
5 яиц  
50 мл растительного масла

80 г сахара  
немного лимонного сока  
55 мл молока



Венчик  
для взбивания

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отделите яичный белок от яичного желтка, добавьте в яичный желток 20 г сахара, взбивайте миксером на скорости 4–5, пока сахар полностью не растает. Добавьте молоко и продолжайте перемешивать на скорости 4–5.

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.



Вариант сервировки

## ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

150 г яичного белка  
50 мл чистого молока

40 г какао-порошка  
80 г белого сахара



Венчик  
для взбивания

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чашу миксера добавьте 150 г яичного белка, взбейте венчиком на скорости 4–5 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 4–5.

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

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

После запекания выньте из формы и подождите, пока она остынет, прежде чем употреблять в пищу.



Вариант сервировки

Weissgauff 21

## ТОРТ С ШОКОЛАДНЫМ МОРОЖЕНЫМ

140 г сливочного сыра  
140 г тёмного 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 неё сливочный сыр, добавьте сахарную пудру и щепотку соли. Перемешайте с помощью насадки для перемешивания.

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

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

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

Вылейте смесь в форму и поместите её в холодильник на несколько часов. Выньте из формы перед подачей.



Вариант сервировки



Насадка для смешивания

## 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 тёплом месте. Во время поднятия теста можно приготовить начинку для пиццы.

Ещё 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 тёртой 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.



Вариант сервировки



Насадка для теста



[www.weissgauff.ru](http://www.weissgauff.ru)

Made in China

WSM 175 PDR-176 PDB Power Pro UM, v1