

Weissgauff

Миксер

WSM 147 PDB Metal Gear Silent

Руководство по эксплуатации

**Перед использованием внимательно прочтите и изучите данное руководство.
Соблюдайте правила техники безопасности при работе с устройством**

ОГЛАВЛЕНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	3
АКСЕССУАРЫ	6
РЕЦЕПТЫ И СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	7
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	11
ЧИСТКА И УХОД	12
УТИЛИЗАЦИЯ	12
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	13

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

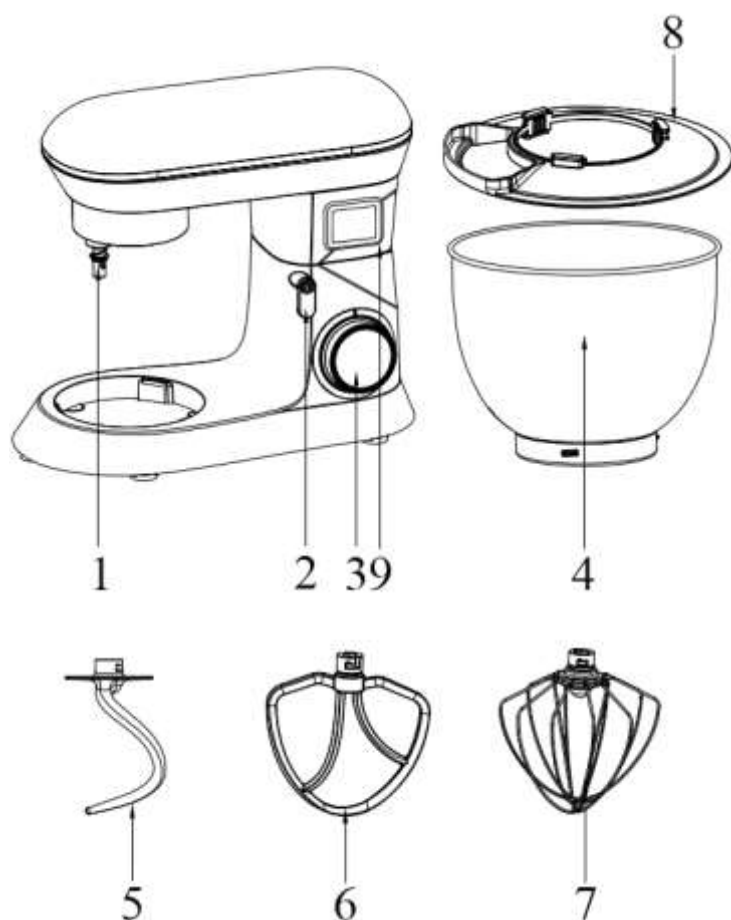
Перед вводом прибора в эксплуатацию внимательно прочтите данное руководство и сохраните его, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой. Если Вы передаете это устройство другим людям, пожалуйста, также передайте им инструкцию по эксплуатации.

- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** 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.
- **ВНИМАНИЕ:** прежде чем снимать миксер с подставки, убедитесь, что он выключен.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1	Привод (держатель насадок)
2	Фиксатор моторного отсека
3	Регулятор скорости
4	Чаша
5	Насадка для теста
6	Насадка для смешивания
7	Венчик для взбивания
8	Крышка чаши
9	Дисплей

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 (5), (6) и (7) (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.



Рис.1



Рис.2



Рис.3



Рис.4



Рис.5



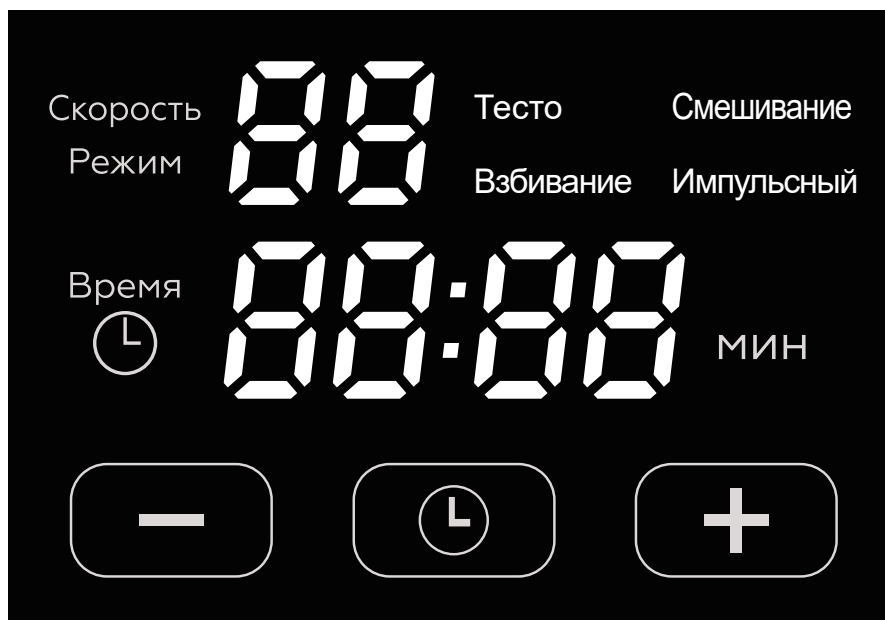
Рис.6

АКСЕССУАРЫ

Используя насадку для теста, можно замешивать не более 2,0 кг теста

Аксессуары	Изображение	Скорость	Время (мин.)	Макс. вес	Рекомендации
Насадка для теста		1-3	3-5	1300 г муки 700 г 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 г воды	Используйте 2 скорость в течении 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.

ДИСПЛЕЙ








1. 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.

2. Отображение скорости:

- a. 01-02 скорость, горит индикатор «Тесто»
- b. 03-04 скорость, горит индикатор «Смешивание»
- c. 05-06 скорость, горит индикатор «Взбивание»
- d. P скорость, горит индикатор «Импульсный»

3. Установка таймера:

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

РЕЦЕПТЫ И СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рулеты из льняной муки

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

1. Замочите 30 г льняной муки в 40 г воды на 12 часов.
2. Положите 250 г пшеничной муки, 3 г сухих дрожжей, 30 г сахара, 3 г соли, 10 г сухого молока и 150 г 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.
3. 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.
4. 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.

Хлеб для гостей

Ингредиенты: 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 г воды.

1. Положите все ингредиенты в чашу для смешивания и используя насадку для теста, замешайте их на скоростях 1-3, пока не образуется однородное тесто.
2. Поместите тесто в теплое место и дайте ему подняться вдвое.

3. Еще раз тщательно замешайте тесто, выньте его из чаши и разделите на 3 порции. Покройте тесто пленкой для сохранения свежести на 15 минут.
4. 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.
5. 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.

Сдобный хлеб

Ингредиенты: 375 г муки высшего сорта, 180 г молока, 35 г масла, 30 г сахара, 11 г сухого молока, 4 г дрожжей, 3 г соли, 1 яйцо.

1. Положите все ингредиенты в чашу для смешивания, кроме масла, оставив 10 г яйца для смазки.
2. Используйте насадку для теста и перемешайте на скоростях 1-3. После образования теста добавьте размягченное масло и продолжайте месить до состояния однородной массы.
3. Покройте тесто пленкой для сохранения свежести и дайте ей подняться вдвое в теплом месте.
4. Еще раз тщательно замешайте тесто, выньте его из чаши и разделите на 10 порций. Возьмите порцию теста и скатайте его в овальную форму.
5. Положите бумагу, смазанную маслом, на противень, затем положите на противень свернутое тесто для выпечки и дайте ему подняться вдвое в теплом месте.
6. Смажьте яйцом поверхность теста, предварительно разогрейте духовку до 160°C, поместите тесто на средний уровень духовки и выпекайте в течение 20 минут.

Французский багет

Ингредиенты: 250 г муки высшего сорта, 50 г муки низкого сорта, 150 г воды, 10 г сахара, 3 г дрожжей, 1 г соли.

1. Положите все ингредиенты в чашу для смешивания, используя насадку для теста, замешайте на скоростях 1-3.
2. Покройте тесто пленкой для сохранения свежести и дайте ей подняться вдвое в теплом месте.
3. Еще раз тщательно замешайте тесто, выньте его из чаши и разделите на 4 порции. Возьмите одну порцию теста и скатайте его в овальную форму.
4. Затем покройте пленкой для сохранения свежести и дайте подняться вдвое.
5. Смажьте поверхность кунжутным маслом, предварительно разогрейте духовку до 180°C, поместите тесто на средний уровень духовки и выпекайте в течение 20 минут.

Бисквит

Ингредиенты: 100 г муки для торта, 5 яиц, 50 г растительного масла, 80 г сахара, немного лимонного сока, 55 г молока.

1. 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.
2. Влейте масло и продолжайте взбивать до образования эмульсии.
3. Просейте муку для через сито и равномерно перемешайте до получения однородной массы.
4. Влейте несколько капель лимонного сока в яичный белок, добавьте сахар и взбейте миксером, пока он не примет воздушную консистенцию.
5. 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.
6. Смажьте поверхность формы для торта пищевым маслом, затем вылейте массу для бисквита в форму.
7. Разогрейте духовку до 150 °С, установите верхний и нижний режим нагрева и время выпечки 50 минут, выпекайте до золотистого цвета.

Шоколадный торт

Ингредиенты: 150 г яичного белка, 50 г чистого молока, 40 г какао-порошка, 80 г белого сахара.

1. Добавьте 150 г яичного белка, взбейте миксером на скорости 6 до получения однородной массы и отложите в сторону.
2. Положите 80 г белого сахара, 50 г молока и 40 г какао-порошка в чашу и размешайте в мелкий порошок насадкой для смешивания на скорости 6.
3. Всыпьте подготовленный порошок во взбитую яичную смесь и хорошо перемешайте.
4. Вылейте получившуюся смесь в смазанную маслом форму для запекания и поставьте ее в духовку при температуре 180°С.
5. После запекания и придания формы выньте из формы и подождите, пока они остынут, прежде чем употреблять в пищу.

Торт с шоколадным мороженым

Ингредиенты: 140 г сливочного сыра, 140 г темного шоколада, 220 г молока, 100 г сахарной пудры, 240 г взбитых сливок, 2 г соли.

1. Внешнюю сторону квадратной формы оберните фольгой и положите внутрь круглый кусок бумаги для выпечки.
2. Добавьте сахарную пудру и щепотку соли в сливочный сыр и перемешайте.
3. Нарежьте темный шоколад и растопите его, затем влейте растопленный шоколад в сливочный сыр и тщательно размешайте. Выньте массу и переложите на лоток для последующего использования.

4. Положите сливки в чашу и взбейте их до густой консистенции.
5. Добавьте взбитые сливки в смесь сыра и шоколада, затем тщательно перемешайте. После влейте молоко и снова хорошо перемешайте.
6. Наконец, вылейте смесь в форму и поместите ее в холодильник на несколько часов. Выньте из формы перед подачей.

Домашняя пицца

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

1. Положите 170 г муки, 100 г 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.
2. Дайте тесту подняться вдвое в теплом месте.
3. Во время поднятия теста можно приготовить начинку для пиццы и отложить ее для дальнейшего использования.
4. 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.
5. 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.
6. Когда время подойдет к концу, выньте сковороду с пиццей и равномерно распределите бекон. Здесь можно добавить свои любимые ингредиенты и заранее приготовленную начинку.
7. Поместите пиццу в предварительно разогретую духовку, установите время выпекания на 15 минут, пока сыр не растает и корочка не примет золотистый оттенок.

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.
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	<ol style="list-style-type: none">1. 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.2. Не используйте сильно влажные материалы для протирки прибора.3. Не используйте моющие средства/уксус/соль и другие коррозионные, кислотные или щелочные чистящие продукты для очистки корпуса прибора, так как это может повредить поверхность.4. Не используйте острые и грубые инструменты, такие как металлические щетки, для чистки аксессуаров прибора.
Очистка аксессуаров	<ol style="list-style-type: none">1. 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).2. Не допускайте длительное вымачивание в моющем средстве, соленой воде, уксусе и других коррозионных жидкостях; вовремя очищайте аксессуары.3. После очистки высушите аксессуары, чтобы поддерживать внутренние элементы прибора в сухом состоянии.
Специальная очистка	<ol style="list-style-type: none">1. 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.2. Обратите внимание на острые лезвия и смежные острые части или аксессуары прибора.
Хранение и уход	<ol style="list-style-type: none">1. Вы можете нанести оливковое масло на поверхность лезвий, ножевой пластины и чаши для смешивания, чтобы обеспечить среду для предотвращения окисления.2. Когда прибор не используется, Вы можете накрыть его пленкой и разместить в сухом месте.

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Weissgauff WSM 147 PDB Metal Gear Silent	
Характеристики		
Номинальный источник питания	В	220-240
Номинальная частота	Гц	50
Номинальная мощность	Вт	1900
Максимальные обороты	об./мин.	200 ±25%
Тип дисплея		LED
Цвет дисплея		Белый
Двигатель		Переменного тока
Тип штекера		VDE
Длина шнура питания		1,0 М
Энергетический рейтинг		
Уровень шума	дБ	≤ 85
Класс шума		В
Защита от перегрева	°С	130 ±10%
Габариты и вес		
Масса нетто	кг	5,65
Размеры нетто (Ш*Г*В)	мм	406*199*363

Продукт сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом. Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства и технические характеристики модели, следуя политике непрерывного улучшения качества выпускаемой продукции. Приобретенная Вами модель может отличаться от описанной в тексте данного руководства