

# Weissgauff

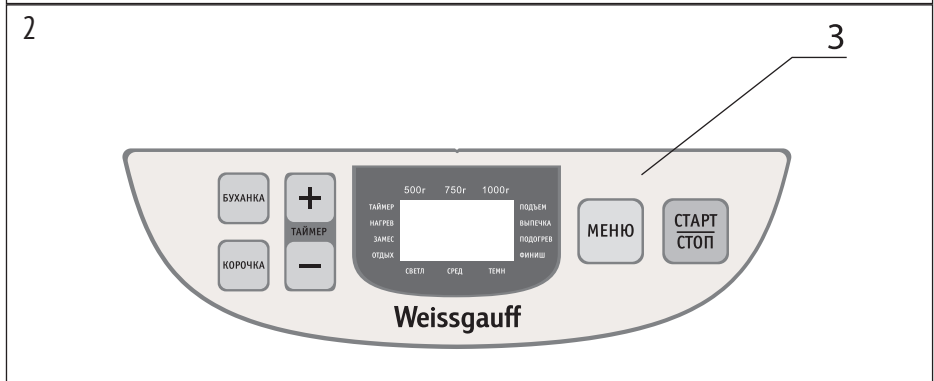
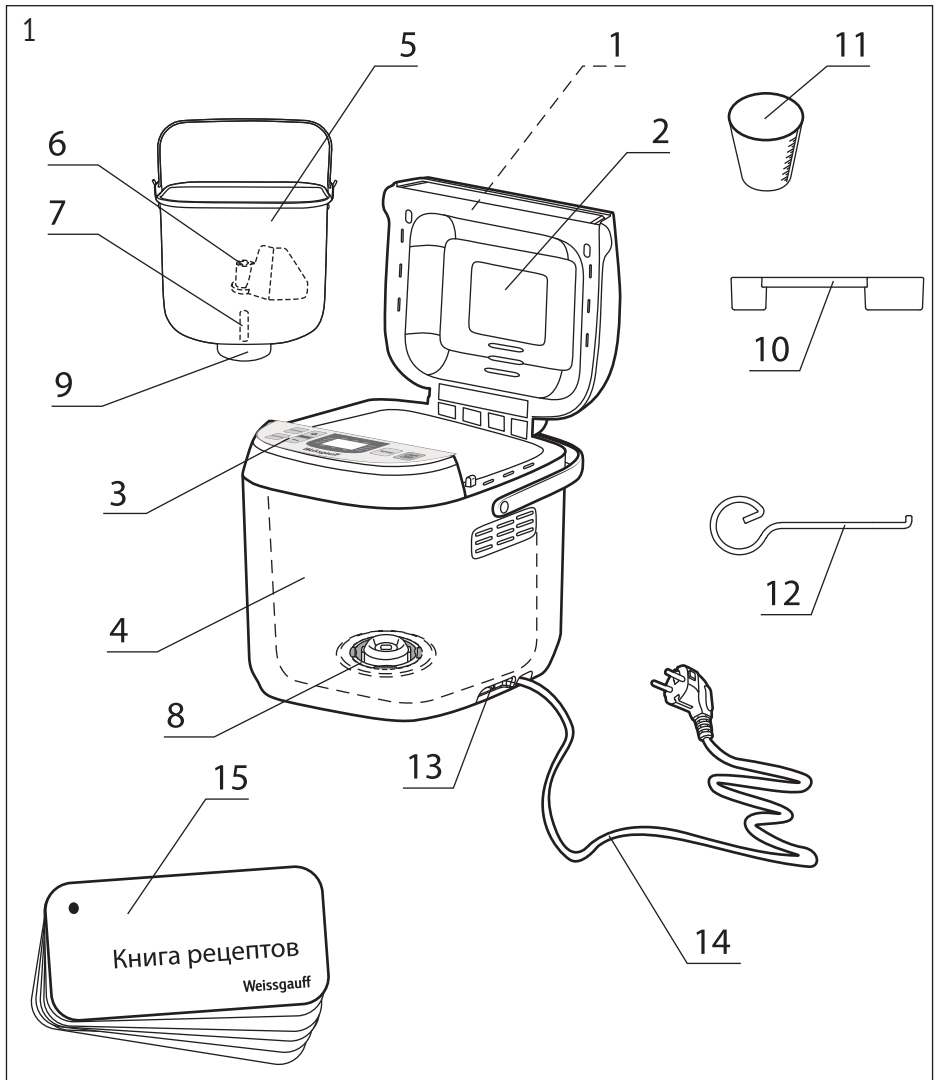
---

## ХЛЕБОПЕЧКА-МУЛЬТИВАРКА BM-1400 MULTI-COOKER

---

*Благодарим Вас за покупку прибора от Weissgauff.  
Перед использованием внимательно ознакомьтесь  
с прилагаемой инструкцией и сохраните ее для  
дальнейшего использования.*





# Хлебопечка-мультиварка BM-1400 Multi-cooker

## ОСНОВНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Назначение прибора</b>	предназначена для выпечки хлеба, замеса теста, приготовления джема, йогурта, масла, горячих блюд в бытовых условиях
<b>Напряжение питания</b>	220-240 В, ~ 50 Гц
<b>Потребляемая мощность</b>	500 Вт
<b>Материал корпуса</b>	Полипропилен
<b>Материал лотка для приготовления</b>	Алюминий с антипригарным покрытием
<b>Рекомендуемая температура окружающей среды при приготовлении</b>	15-25 °С

3

*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.*

## ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
- Прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями; также запрещается использовать прибор без предварительного ознакомления с инструкцией.
- Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, имеющим механические повреждения (вмятины, трещины и т.п.), проверьте его работоспособность в ближайшем уполномоченном сервисном центре.
- При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности и функциональных свойств.
  
- Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.
- Плотно вставляйте вилку сетевого шнура в розетку. Если штепсельная вилка прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалисту.
- Подключайте прибор к розеткам, имеющим защитное заземление. Если Ваша розетка не имеет защитного заземления, обратитесь к квалифицированному специалисту. Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.
- **ВНИМАНИЕ! При подключении к сети без защитного заземления возможно поражение электрическим током.**
- Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать или разбирать прибор самостоятельно. Неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора.
- Отсоединяйте прибор от сети перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой и хранением.
- Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.

- Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.
- Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости. Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду — обратитесь в сервисный центр.
- Выполняйте все требования инструкции.



## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

4

- Не используйте в работе с прибором принадлежности, не входящие в комплект поставки или не рекомендованные производителем.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла, на сквозняках или на неустойчивой поверхности.
- Не препятствуйте свободному теплообмену, не накрывайте прибор полотенцем или другими материалами — это может привести к перегреву прибора и пожару!
- Никогда не используйте прибор без необходимых для приготовления ингредиентов внутри лотка.
- Не открывайте крышку в процессе работы устройства, кроме случаев, оговоренных в данной инструкции. Дайте ему остыть 30 минут прежде, чем использовать его повторно, а так же при установке лотка или лопасти для замеса.
- Нельзя помещать посторонние предметы внутрь рабочего отсека прибора: это может повлечь за собой короткое замыкание или пожар.
- Не дотрагивайтесь до движущихся или горячих частей прибора во время его работы.
- Никогда не бейте лоток для приготовления по верхней части или краям для того, чтобы достать хлеб, т.к. это может повредить прибор.
- На поверхность лотка и размешивающего ножа нанесено специальное покрытие. Берегите покрытие поверхности лотка и размешивающего ножа от повреждений, царапин и вмятин.
- Не используйте прибор для других целей, кроме тех, для которых он предназначен.
- Не используйте прибор на улице.
- Рекомендуемая температура хранения в помещении от + 5 °С до + 35 °С.

## ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

### *Рисунок № 1*

1. Крышка
2. Смотровое окно
3. Контрольная панель (*Рисунок №2*)
4. Корпус
5. Лоток для приготовления
6. Лопасть для замеса
7. Стержень
8. Крепежный элемент
9. Основание лотка
10. Мерная ложка
11. Мерная чашка
12. Крюк для вынимания лопасти из буханки
13. Кнопка блокировки/включения

14. Сетевой шнур
15. Книга рецептов

5

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- Распакуйте прибор, проверьте наличие всех частей и деталей (см. пункт «ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА»).
- Поставьте прибор на сухую горизонтальную поверхность.
- Перед первым приготовлением прочтите внимательно раздел «ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ».
- Вымойте лоток (5), лопасть для замеса (6), мерную чашку (11), мерную ложку (10), протрите все рабочие части прибора в соответствии с разделом «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ».
- Установите лоток (5) внутрь прибора, так, чтобы основание лотка (9) вошло в крепежный элемент (8). Поверните лоток (5) по часовой стрелке до упора.
- Подключите прибор к электросети, вставив вилку в розетку.
- Нажмите кнопку блокировки (13) для отключения блокировки прибора.
- Включите прибор с установленным лотком на 14-й программе (см. пункты 1, 2, 3 и 7 раздела «ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ» инструкции по эксплуатации). Дайте ему прогреться около 10 мин. Отключите прибор, удерживая кнопку «СТАРТ/СТОП» около 2-3 секунд.
- Выньте сетевой шнур из розетки.
- После охлаждения вымойте прибор еще раз.
- Установите лопасть для замеса (6) на стержень (7).

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Загрузка продуктов

Положите ингредиенты в лоток (5). Используйте мерную чашку (11) и мерную ложечку (10), чтобы положить именно такое количество продукта, которое требуется.

***Внимание:** придерживайтесь рецепта и добавляйте ингредиенты в той последовательности, в которой они указаны в рецепте. Обычно жидкости помещаются в лоток первыми, потом добавляется сахар, соль и мука. Дрожжи и разрыхлитель кладутся в последнюю очередь, так, чтобы они не вступали в контакт с жидкостями или солью. Превышение количества закладываемых ингредиентов может привести к деформации крышки и поломке прибора.*

### Выбор режима приготовления

1. Закройте крышку (1) и вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку.
2. Если на экране отсутствует индикация, значит, включена защитная блокировка. Нажмите кнопку блокировки (13) для отключения блокировки прибора.

***Примечание:** как только прибор будет разблокирован, раздастся звуковой сигнал, на дисплее появятся цифры «1 3:00». Стрелки на дисплее будут указывать на **1000 СРЕД**. Это — настройки по умолчанию.*

3. Нажимайте кнопку «МЕНЮ» 1–14 раз, чтобы установить программу (см. рисунок 2). При нажатии кнопки, смена программ осуществляется последовательно и сопрово-

ждается коротким звуковым сигналом. На экране отображается номер программы и ее длительность. Для достижения желаемого результата, пользуйтесь подсказками на корпусе прибора и данной таблицей.

Пункты меню	Программы	Время работы, ч (для буханки 500/750/1000г)	Описание процессов
1	Основной	2:50/2:55/3:00	Замес, брожение, подъем, выпекание пшеничного белого хлеба, как с добавками, так и без добавок.
2	Французский	3:32/3:34/3:37	Замес, брожение, подъем теста, более длительное выпекание. Хлеб, изготовляемый на этой программе, имеет хрустящую корочку и легкую текстуру.
3	Цельнозерновой	3:20/3:25/3:30	Замес, брожение, подъем теста, выпекание хлеба. Эта программа имеет большее время подогрева на первом этапе, что позволяет зернам пропитаться водой и увеличиться в объеме. Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта.
4	Сладкий	3:17/3:22/3:27	Замес, брожение, подъем теста с увеличенным количеством сахара, выпекание сладкого хлеба.
5	Бородинский	3:20	Замес, брожение, подъем, выпекание солодового теста из пшеничной и ржаной муки. Имеет увеличенное время подъема. Буханка обычно получается меньше и плотнее, чем с использованием программы «Основной».
6	Масло	0:30	Сбивание натурального масла из сливок.
7	Кекс	1:22	Замес, брожение, подъем, выпечка теста с использованием пищевой соды или разрыхлителя.
8	Джем	1:05	Варка джема или мармелада.
9	Йогурт	4–8 ч	Приготовление натурального йогурта из молока и закваски при температуре около 40 °С.
10	Мультиварка	1:15	Программа приготовления горячих блюд (рагу, крупы, мясо, овощи, и т.п.).
11	Быстрый	1:20	Замес, брожение, подъем теста и выпекание в ускоренном режиме. Хлеб, выпекаемый на этой программе, имеет меньший размер и более плотную структуру, чем хлеб, испеченный в режиме «Основной».
12	Тесто	1:30	Интенсивный замес, брожение, подъем дрожжевого теста при оптимальной температуре без выпекания (удобен для получения отличного результата и последующей выпечке в духовке французских багетов, пиццы, пирогов с начинкой и пр.).
13	Замес	0:30	Специальная программа интенсивного двойного замеса бездрожжевого теста (для пельменей, вареников, лапши).

14	Выпекание	1:00	Только выпекание, без замеса и брожения теста. Также может использоваться после окончания других программ, если Вы хотите увеличить время выпекания.
----	-----------	------	--

4. **Выбор цвета корочки.** Нажимайте кнопку «**КОРОЧКА**» 1–3 раза, пока стрелочка на контрольной панели (3) не установится напротив надписи с желаемым цветом корочки — **СВЕТЛ** (легкое подрумянивание), **СРЕД** (среднее) или **ТЕМН** (поджаристая корочка) — см. рисунок 2.

***Внимание:** функция «КОРОЧКА» недоступна для режимов № 4–14 («СЛАДКИЙ», «БОРОДИНСКИЙ», «МАСЛО», «КЕКС», «ДЖЕМ», «ЙОГУРТ», «МУЛЬТИВАРКА», «БЫСТРЫЙ», «ТЕСТО», «ЗАМЕС», «ВЫПЕКАНИЕ»).*

5. **Выбор размера буханки.** Нажмите кнопку «**БУХАНКА**» 1–3 раза, пока стрелочка на контрольной панели (3) не установится напротив надписи с желаемым размером буханки (**500**, **750** или **1000** г) — см. рисунок 2.

***Внимание:** функция «БУХАНКА» недоступна для режимов № 5–14 («БОРОДИНСКИЙ», «МАСЛО», «КЕКС», «ДЖЕМ», «ЙОГУРТ», «МУЛЬТИВАРКА», «БЫСТРЫЙ», «ТЕСТО», «ЗАМЕС», «ВЫПЕКАНИЕ»).*

6. Воспользуйтесь функцией «Отложенный старт», нажав на кнопки таймера «+» или «-». Этот шаг может быть пропущен, если вы хотите, чтобы прибор начал работать немедленно (см. раздел «Отложенный старт»).
7. Для активации программы, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» и удерживайте ее около 2 секунд. Для отключения программы, снова нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 2 секунд. Звуковой сигнал подтвердит, что программа отключена.

***Внимание!** Во время работы запущенной программы любые кнопки, кроме «СТАРТ/СТОП», заблокированы. Чтобы остановить работающую программу или выбрать другую, снова нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 2–3 секунд. Звуковой сигнал подтвердит, что программа отключена, дисплей отобразит стандартные установки по умолчанию — программу №1 — «ОСНОВНОЙ».*

8. **Добавление ингредиентов в процессе работы.** Через некоторое время после начала выполнения программ «ОСНОВНОЙ», «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ», «СЛАДКИЙ», «ТЕСТО» раздастся 7 звуковых сигналов. Это — индикация-напоминание о добавлении дополнительных ингредиентов. Поднимите крышку (1), положите необходимые добавки (изюм, инжир, урюк и т.п.), и снова закройте крышку (1).

***Примечание:** во время работы прибора возможно прохождение пара через вентиляционные отверстия крышки (1). Это — нормальное явление.*

9. **Окончание процесса приготовления.** В конце работы программы Вы услышите 10 звуковых сигналов. Нажмите на кнопку «СТАРТ/СТОП» и удерживайте ее около 2 секунд.

***Внимание:** на программах № 1–5, 7 («ОСНОВНОЙ», «ФРАНЦУЗСКИЙ», «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ», «СЛАДКИЙ», «БОРОДИНСКИЙ», «КЕКС») прибор автоматически переходит в режим поддержания температуры после окончания работы программы. Хлеб будет поддерживаться теплым в течение 1 часа (для программы «КЕКС» — в течение 22 минут), после чего режим подогрева отключится. Каждые 5 минут будут звучать звуковые сигналы-напоминания об окончании процесса приготовления.*

- Чтобы достать хлеб, откройте крышку (1) и крепко захватите ручку лотка (5), используя прихватки. Поверните лоток (5) против часовой стрелки и вытащите его из прибора.
- Переверните лоток (5) над чистой поверхностью и осторожно потрясите, чтобы хлеб выпал из лотка.

**Внимание:** лоток и хлеб могут быть очень горячими. Будьте осторожны и используйте прихватки.

- Положите хлеб в сухое прохладное место и дайте ему остыть примерно 20 мин.

**Внимание:** перед нарезкой выпеченного хлеба удалите лопасть для замеса (6), оставшуюся внутри хлеба. Хлеб очень горячий, поэтому никогда не пытайтесь достать лопасть рукой. Используйте специальный крюк (12).

- Нажмите кнопку блокировки (13) и выключите прибор из сети, если его использование закончено.

### Отложенный старт («+» или «-»)

Удобная функция для получения свежего хлеба к завтраку – прибор сам включится автоматически по прошествии определенного времени:

- Выберите нужную программу с помощью кнопки «МЕНЮ» (см. пункт 3 «ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).
- Выберите желаемый цвет корочки нажатием на кнопку «КОРОЧКА», если необходимо (см. пункт 4 «ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).
- Выберите необходимый размер буханки нажатием кнопки «БУХАНКА», если необходимо (см. пункт 5 «ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).
- Подсчитайте, через сколько часов вы должны получить готовое блюдо, т.к. время отложенного старта включает время работы программы. Например, сейчас 10:30 вечера. Вы хотите приготовить к 7 часам утра хлеб по программе «ОСНОВНОЙ» (3 часа приготовления). Временной интервал составляет 8 ч 30 минут. Установите временной интервал нажатием кнопок таймера «+» или «-» (при каждом нажатии кнопок «+» или «-» программа прибавляет или теряет 10 минут. Максимальное время отсрочки – 15 часов.
- Нажмите «СТАРТ/СТОП» для активации отложенного старта. Начнется обратный отсчет времени.  
Индикатором активации функции является мигающее двоеточие «:».

**Внимание:** пользуясь функцией «Отложенный старт», не используйте скоропортящиеся продукты, такие как яйца, молоко, фрукты, и т.д.

**Внимание:** функция «Отложенный старт» недоступна для режимов № 6, 7, 9, 12–14 («МАСЛО», «КЕКС», «ДЖЕМ», «ЙОГУРТ», «МУЛЬТИВАРКА», «БЫСТРЫЙ», «ТЕСТО», «ЗАМЕС», «ВЫПЕЧКА»).

### Функция памяти при отключении электроэнергии

В случае кратковременного отключения электроэнергии, функция памяти обеспечит сохранение выбранной программы на протяжении 7 минут. После восстановления электропитания, прибор продолжит работу с момента остановки установленной ранее программы. Если время отключения электроэнергии превысит 7 минут, необходимо будет запустить программу вновь.

### Приготовление масла

Выберите программу «МАСЛО» (см. пункт 3 «ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).

- Установите лопасть для замеса (6) на стержень внутри лотка для приготовления (7).



- Положите в лоток (5) около 300 мл жидких сливок для сбивания жирностью не менее 33% процентов.
- Накройте лоток (5) фольгой для запекания, прижав ее по краям (это предохранит рабочий отсек прибора от брызг).
- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
- После окончания работы программы проверьте результат. Если сливки не сбились в масло, повторите цикл работы программы.
- После сбивания сливок, отделите их от пахты, поставьте в холодильник. Пахту используйте для выпечки хлеба.

### Программы «БЫСТРЫЙ», «КЕКС»

- Программы «БЫСТРЫЙ» и «КЕКС» выпекают хлеб с разрыхлителем и содой, которые активируются при намокании и нагревании. Хлеб получается немного более плотным по текстуре, нежели обычно. Обратите внимание, что ингредиенты для этих программ должны быть комнатной температуры, вода должна быть теплой (45-50 градусов).
- Для того, чтобы хлеб получился хорошим, необходимо все жидкости положить на дно лотка, а сухие ингредиенты сверху.
- Во время первоначального замешивания хлеба, взбитое тесто и сухие ингредиенты могут собраться по углам лотка. В этом случае необходимо поднять крышку (1) прибора и размешать тесто деревянной или пластиковой ложкой.

### Приготовление джема

- Выберите программу «ДЖЕМ» (см. пункт 3 «ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).
- Установите лопасть для замеса (6) на стержень внутри лотка для приготовления (5).
- Положите в лоток (5) измельченные фрукты или ягоды, сахар и другие ингредиенты согласно рецепту (см. раздел «РЕЦЕПТЫ»).
- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

### Приготовление йогурта

1. Тщательно очистите лоток для приготовления (5) внутри и снаружи, стерилизуйте кипятком. Вытрите внутренность лотка мягкой тканью, также стерилизованной в кипящей воде.

**Внимание:** лопасть (6) не ставьте!

**Внимание:** исходные ингредиенты должны быть отличного качества: йогурт или закваска с активными лактобактериями (количество бактерий не менее 100 млн. в 100 мл), свежее или стерилизованное молоко.

2. Залейте свежее теплое (около 50 градусов) молоко в лоток (5). Добавьте йогурт или закваску комнатной температуры в пропорции 7:1 (на 1 л молока 150 мл йогурта или закваски). Равномерно размешайте.
3. Выберите программу «ЙОГУРТ» (см. пункт 3 «ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).
4. Выберите интервал работы программы с помощью кнопок таймера «+» или «-» (при каждом нажатии кнопок «+» или «-» программа прибавляет или теряет 10 минут. Минимальный интервал – 4 часа. Максимальный – 8 часов. Чем дольше время работы программы, тем гуще получится йогурт.
5. Нажмите «СТАРТ/СТОП» для активации программы.
6. После окончания работы программы поставьте лоток с йогуртом в холодильник на несколько часов. Если необходимо, переложите йогурт из лотка в подходящую емкость, и поставьте в холодильник.

## Приготовление горячих блюд

В хлебопечке-мультиварке ВМ-1400 Вы сможете не только замесить тесто или выпечь хлеб. Этот незаменимый прибор позволит Вам приготовить множество горячих блюд, от диетических тушеных овощей до фрикасе из цыпленка или гуляша по-венгерски:

- Выберите программу «МУЛЬТИВАРКА» (см. пункт 3 «ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).
- Уберите лопасть для замеса (6) из лотка для приготовления (5), если это требуется по рецепту.
- Положите ингредиенты в лоток (5). Используйте мерную чашку и мерную ложку, соблюдайте последовательность рецепта.

**Внимание:** суммарный объем воды и продуктов не должен превышать  $\frac{1}{2}$  от полной вместимости лотка для приготовления. Не используйте для приготовления быстро выкипающие и увеличивающиеся в объеме жидкости или продукты (молоко, макаронные изделия и пр.)

## Температура окружающей среды

Прибор работает одинаково хорошо при различных температурах, однако может быть разница в размере буханки, приготовленной в очень теплом помещении и очень холодном помещении. В комнате, где стоит прибор, советуем поддерживать температуру между 15 °С и 25 °С.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед чисткой прибора убедитесь, что он выключен и отключен от сети.
2. Осторожно вытрите внешнюю поверхность прибора мокрой тканью. Не используйте шлифующих губок и абразивных средств, т.к. это может повредить гладкой поверхности прибора.
3. Промойте лоток (5) изнутри, используя неабразивные моющие средства. Просушите его.
4. Промойте лопасть для замеса (6) проточной водой с неабразивными моющими средствами и насухо вытрите мягкой тряпочкой.

**Примечание:** если лопасть (6) не снимается с оси, заполните лоток (5) теплой водой (до 50 °С) и оставьте на 30 мин. После этого выньте лопасть, помойте и протрите мягкой тряпочкой.

**Внимание:** не мойте лоток и лопасть для замеса в посудомоечной машине!

5. Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь, что он полностью остыл, что он вымыт и высушен, крышка закрыта.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Приведенные ниже характеристики продуктов, помогут Вам в приготовлении настоящего вкусного и ароматного хлеба.

### Продукты для хлеба

#### 1. Мука для хлеба.

Обычная мука сделана из отборных смешанных мягких и твердых сортов пшеницы. Используется для быстрого приготовления булок или пирогов.

Лучше, если мука для хлеба имеет высокое содержание клейковины. Клейковина обеспечивает эластичность и нужный размер и форму теста после подъема. Хлеб получается большего размера и улучшенной внутренней текстуры.

## 2. Цельнозерновая мука.

Цельнозерновая мука сделана из перемолотой пшеницы и содержит пшеничную оболочку и клейковину. Она тяжелее и более питательна, чем обычная мука. Хлеб, выпеченный из цельнозерновой муки, обычно меньше по размеру. Для того, чтобы добиться идеального вкуса хлеба, многие рецепты советуют сочетать цельнозерновую муку и муку для хлеба.

## 3. Темная пшеничная мука.

Темная пшеничная мука (грубого помола) — разновидность муки с высоким содержанием волокон, похожая на цельнозерновую муку. Чтобы получить хлеб большего размера, тесто лучше делать из смеси темной пшеничной муки и муки для хлеба.

## 4. Мука для пирогов.

Мука для пирогов делается из пшеничной муки мягких сортов или пшеничной муки с низким содержанием протеина.

## 5. Кукурузная мука или овсяная мука.

Кукурузная мука или овсяная мука получают при перемалывании соответствующих зерен. Этот сорт муки добавляется тогда, когда делается хлеб грубого помола, для усиления аромата и улучшения текстуры.

Внешне разные сорта муки похожи, но именно процесс дрожжевого брожения или абсорбирующие возможности различных сортов муки влияют на процесс замеса и подъема теста, а также на длительность хранения готового хлеба. Вы можете попробовать различные сорта муки для того, чтобы сравнить и выбрать тот сорт, который соответствует Вашему вкусу.

## 6. Сахар.

Сахар — важный ингредиент, придающий хлебу сладость и цвет. Обычно используется белый сахар. Темный сахар, сахарную пудру и сахарную глазурь используют по вкусу.

## 7. Соль.

Соль улучшает запах хлеба и цвет корочки. Однако соль может замедлить процесс брожения теста. Никогда не используйте слишком много соли. Если Вы не хотите использовать соль, не делайте этого — без соли хлеб будет больше.

1 мерная чашка муки = 125–130 г

1 ч. ложка соли = 5 г

1 ст. л. сахара = 13 г

1 мерная чашка сахара = 250 г

## 8. Дрожжи.

1 ст.л. сухих дрожжей =  $\frac{3}{4}$  ст.л. сухих моментальных дрожжей

Дрожжи должны храниться в холодильнике, т.к. они могут испортиться под воздействием комнатной температуры. Обычно проблемы на стадии подъема теста связаны с испорченными дрожжами.

Перед применением проверьте срок годности продукта.

Способ проверки дрожжей:

- Налейте  $\frac{1}{2}$  чашки теплой воды (45–50 °C) в мерную чашку.
- Положите 1 ч.л. белого сахара в чашку и размешайте, потом всыпьте в воду 2 ч.л. дрожжей.
- Поставьте мерную чашку в теплое место на 10 мин. Не размешивайте воду.
- Пена должна подняться к краям чашки, иначе дрожжи испорчены.

## 9. Яйца.

Яйца улучшают текстуру хлеба, делают его более питательным, увеличивают в размере, добавляют особый аромат.

## 10. Жир, сливочное масло и растительное масло.

Жир делает хлеб более мягким и продлевает срок хранения. Вы можете поэкспериментировать и выбрать наиболее подходящий для Вас вариант: маргарин, сливочное или растительное.

тельное масло. Перед употреблением сливочного масла из холодильника, его необходимо растопить или измельчить на маленькие кусочки (чтобы было проще смешивать с другими продуктами).

### 11. Разрыхлитель.

Разрыхлитель в основном используется для того, чтобы тесто поднялось при быстром приготовлении. Разрыхлитель вызывает в тесте химический процесс выделения газа, который не требует длительного времени, образует пузырьки и делает текстуру хлеба мягче.

### 12. Сода.

Тот же принцип, что и описанный выше для разрыхлителя. Соду можно использовать в сочетании с разрыхлителем.

### 13. Вода.

Вода – основной ингредиент для выпекания хлеба. Вода, слегка подогретая до 20-25 °С, наиболее подходит для выпекания. Вода может быть заменена свежим молоком или смесью воды с 2% сухим молоком, которое усилит запах хлеба и улучшит цвет корочки.

## Рецепты

Мы рекомендуем Вам пользоваться книгой рецептов для хлебопечек Weissgauff, но ниже приведены несколько простых рецептов для начинающих пользователей.

Полную коллекцию рецептов см.на сайте [www.multi-recipe.ru](http://www.multi-recipe.ru)

### Пшеничный хлеб без яиц

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	¾ чашки	1 чашка	1 ¼ чашки
Соль	1 ч. л.	1 ⅛ ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1½ ст. л.	2 ¼ ст. л.	3 ст. л.
Масло	2 ст. л.	2 ¼ ст. л.	3 ст. л.
Мука для хлеба или универсальная мука	2 ½ чашки	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	2 ч. л.

Программа: «Основной»

### Классический пшеничный хлеб

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Молоко	½ чашки	1 чашка	1 ¼ чашки
Яйца	1	2	2
Масло	2 ст. л.	1 ½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Мука для хлеба	2 ½ чашки	3 чашки	4 чашки
Сахар	1 ½ ст. л.	2 ¼ ст. л.	3 ст. л.
Дрожжи	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ¼ ч. л.

Программа: «Основной»

### Хлеб с изюмом

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	¾ чашки	1 чашка	1 ½ чашки
Масло	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Сахар	1 ½ ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Соль	½ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Корица	⅓ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.
Мука для хлеба	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Изюм	½ чашки	½ чашки	¾ чашки
Дрожжи	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	2 ч. л.

Программа: «Сладкий»

### 100% цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	¾ чашки	1 ⅓ чашки	1 ¾ чашки
Сухое молоко	1 ст. л.	1 ½ ст. л.	2 ст. л.
Масло или маргарин	¾ ст. л.	1 ½ ст. л.	2 ст. л.
Мед	1 ст. л.	1 ½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ⅓ ч. л.	1 ¾ ч. л.
Цельнозерновая мука	1 ½ чашки	3 ¼ чашки	4 ¼ чашки
Дрожжи	1 ч. л.	1 ⅙ ч. л.	1 ½ ч. л.

Программа: «Цельнозерновой»

Если нет сухого молока, вместо воды можно использовать обычное молоко, сохранив общий объем.

### Французский хлеб с хрустящей корочкой

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	¾ чашки	1 чашка	1 ⅓ чашки
Масло	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Сахар	1 ½ ст. л.	2 ст. л.	2 ⅔ ст. л.
Соль	½ ч. л.	1 ⅙ ч. л.	1 ½ ч. л.
Мука для хлеба	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	¾ ч. л.	1 ⅙ ч. л.	1 ½ ч. л.

Программа: «Французский»

### Быстрый хлеб

Теплая вода (45-50 °С)	¾ чашки
Яйца	2
Масло или маргарин	2 ½ ст. л.
Соль	¾ ч. л.
Мука для хлеба	3 чашки
Сахар	1 ½ ст. л.
Дрожжи	3 ч. л.
Разрыхлитель	¾ ч. л.

Программа: «Быстрый»

### Рис по-испански

Ингредиенты	
Масло или маргарин	3 ст. л.
Мелко нарезанный репчатый лук	1 чашка
Длинный рис (промыть)	2 чашки
Мелко нарезанный зеленый перец	1 чашка
Свежие помидоры кубиками	2 шт.
Соль	1 ½ ч. л.
Специи для плова	1 ст. л.
Вода	2 чашки

Рекомендуемая программа «Мультиварка»

Положить ингредиенты в лоток, предварительно вынув лопасть (6).

Перемешать после приготовления.

### Тушеные овощи

Ингредиенты	
Растительное масло	3 ст. л.
Репчатый лук	1 шт.
Картофель	1 шт.
Молодой кабачок	½ шт.
Помидоры	1 шт.
Консервированные зерна кукурузы	½ чашки
Сладкий болгарский перец	1 штука

Чеснок	3 зубчика
Соль	1 ч.л.
Черный молотый перец	1/3 ч.л.
Вода	1 чашка

Рекомендуемая программа «Мультиварка»

Овощи очистить, порезать кубиками. Положить в лоток, вынув лопасть (6).

После приготовления выложить, перемешать, полить сметаной и посыпать зеленью.

## СПИСОК ВОЗМОЖНЫХ ПРОБЛЕМ:

Номер	Проблема	Причина	Решение
1	Дым из вентиляционного отверстия во время выпекания.	Какие-то ингредиенты из лотка попали внутрь прибора и прилипли к нагревательному элементу или рядом с ним.	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть и протрите при помощи мягкой тряпочки нагревательный элемент. Будьте осторожны, т.к. сразу после отключения внутренняя поверхность прибора может быть очень горячей.
2	Осадка хлеба в середине или на дне. Корочка очень толстая.	После завершения программы Вы оставляете хлеб в лотке слишком долго, поэтому теряется много воды.	Вынимайте хлеб сразу же после приготовления.
3	Тяжело вынуть хлеб из лотка.	Смесь прилипла слишком плотно к стержню прибора (7).	После того, как Вы вынули хлеб, налейте внутрь горячей воды. Через 10 – 30 минут вылейте ее и вымойте лоток. При следующем использовании прибора не забудьте смазать лопасть для замеса и дно лотка маслом.
4	Размешивает ингредиенты неравномерно, плохо печет.	1. Выбранная программа не подходит.	1. Выберите подходящую программу.
		2. После включения нажали на кнопку «СТАРТ/СТОП», и программа остановилась.	2. Размешайте ингредиенты и повторите процесс.
4	Размешивает ингредиенты неравномерно, плохо печет.	3. После включения открывали крышку несколько раз, хлеб получился сухой, без коричневой корочки.	3. Не открывайте крышку на последних этапах замешивания. Пользуйтесь смотровым окном.
		4. Лопасть почти не поворачивается.	4. Проверьте лопасть для замешивания и стержень – выньте тесто, и попробуйте проверить работу машины без него. Если прибор работает плохо, обратитесь в сервисный центр.
5	На дисплее высвечивается «E01» или «E00», звучит звуковой сигнал.	Температура в приборе слишком высокая (более 50°C) или слишком низкая (ниже -15°C), чтобы готовить.	Нажмите «СТАРТ/СТОП» и отключите прибор, потом вытащите лоток наружу, и оставьте крышку открытой. Дайте печи остыть или нагреться, перенесите ее в более подходящее помещение. Оптимальный диапазон температуры окружающей среды: 15 – 25 °C. Если проблема не исчезнет, обратитесь в сервисный центр.

6	Слышится звук мотора, но тесто не перемешивается.	Лоток для хлеба неверно зафиксирован, или теста слишком много для того чтобы его перемешать.	Проверьте, правильно ли установлен лоток, сделано ли тесто в соответствии с рецептом, правильно ли измерены ингредиенты.
7	Теста слишком много, нельзя закрыть крышку.	Много дрожжей или муки. Возможно, комнатная температура слишком высока.	Проверьте все перечисленные факторы и устраните проблему.
8	Маленький размер хлеба или хлеб не поднимается.	Недостаточное количество дрожжей или дрожжи испорчены (если температура воды слишком высока, более 50° С, дрожжи могут «умереть»).	Проверьте количество и качество дрожжей.
9	Теста так много, что оно переливается через края лотка.	Слишком большое количество жидкости и/или дрожжей.	Сократить количество жидкости или дрожжей.
10	Осадка хлеба в середине во время выпекания.	1. Используемая мука не образует достаточно густого теста.	1. Используйте только муку для хлеба.
		2. Скорость работы дрожжей слишком велика, или температура дрожжей слишком высока.	2. Используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры.
		3. Избыток воды делает тесто грубым, сырым и мягким.	3. Проследите, чтобы количество воды совпадало с рекомендуемым в рецепте.
11	Хлеб слишком большой и его текстура очень плотная.	1. Слишком много муки и мало воды.	1. Уменьшить количество муки и увеличить количество воды.
		2. Слишком много фруктов или цельнозерновой муки.	2. Уменьшить количество соответствующих ингредиентов и добавить дрожжей.
12	Середина отрезанного кусочка хлеба крошится и образует впадину.	1. Избыток воды и нехватка соли.	1. Проверить температуру, количество воды и количество соли.
		2. Температура воды слишком высока.	2. Проверить температуру воды.
13	К поверхности хлеба прилипла сухая мука.	1. Слишком много ингредиентов, содержащих клейковину, например масло, бананы и т.д.	1. Вручную убрать ненужные ингредиенты, потом замесить.
		2. Плохо размешано тесто.	2. Проверить количество воды и правильность установки лопасти для замеса теста. При необходимости проверки и починки механического устройства печи, обратитесь в сервисный центр.

14	У сладкого хлеба слишком толстая корочка слишком темного цвета.	Разные рецепты или ингредиенты оказывают большое влияние на готовый продукт. Хлеб потемнел из-за большого количества сахара.	Если во время приготовления буханка стала очень темной, нажмите «СТАРТ/СТОП», чтобы выключить прибор. Дайте хлебу полежать 20 минут внутри лотка при закрытой крышке, затем выньте его из лотка.
16	На дисплее высвечиваются символы «ННН» или «ЕЕЕ».	Неисправны управляющие датчики.	Необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

## РЕМОНТ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ

16

Если Ваш прибор не работает или работает ненадлежащим образом, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

### Условия гарантийного обслуживания.

1. На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания. Гарантия начинается с момента продажи изделия, действительна при правильно заполненном гарантийном талоне: имеется дата продажи, подпись и синяя печать продавца, номер аппарата.

**Внимание:** сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже (товарный и кассовые чеки, инструкцию по эксплуатации).

2. Гарантия недействительна, если изменен, стерт, удален или неразборчив серийный номер, а также удалена или повреждена заводская пломба.
3. Гарантия не распространяется на:
  - упаковку изделия, расходные материалы и аксессуары (лотки, лопасти, уплотняющие кольца, мерные ложки и стаканы, элементы питания и т.п.);
  - механические повреждения и естественный износ изделия;
  - дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, попаданием жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие не термостойкие части, действием непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, неисправность электрической сети, удар молнии и др.);
  - повреждения, вызванные:
    - несоблюдением описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
    - использованием в коммерческих целях (использование, выходящее за рамки личных бытовых нужд).
    - подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
    - несанкционированным ремонтом или заменой частей прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.
    - повреждением электрических шнуров.
4. Под действие гарантии не подпадают работы по настройке, установке, периодическому обслуживанию изделия в соответствии с инструкцией по эксплуатации.



## УТИЛИЗАЦИЯ

Электробытовой прибор и его упаковка должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Не выбрасывайте прибор вместе с обычным бытовым мусором.

17



**КЛАСС ЗАЩИТЫ 1**

Дата изготовления прибора: см.торговую маркировку на приборе.

Условные обозначения:

WS04YYMMNNZZZZZ, где

WS04 - хлебобечки Weissgauff.

YY - год выпуска (например, 2012 год – 12)

MM - месяц выпуска (например, октябрь – 10)

NN - номер партии (например, партия №2 – 02)

ZZZZZ - номер прибора (например, №1222 – 01222)

Основной импортер товара WeissgauffTM в России: ООО «Вирса». Адрес: 121374 г. Москва, Можайское шоссе, д. 4, кор. 1, пом. IX, комн. 5.

Изготовитель: Zhongshan Mester Industry Co., Ltd. Tongle industrial zone, Dongfeng town, Zhongshan, Guangdong, P.R.China, Post code: 528425

(Джонгсан Местер Индастри Ко., Лтд. Тонгли Индастриэл Зоун, Донгфенг Таун, Джонгсан, Гуандонг, КНР, почтовый индекс: 528425).

Сделано в КНР.

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.

Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Веб-сайт: <http://www.weissgauff.ru>

Рецепты: [www.multi-recept.ru](http://www.multi-recept.ru)

Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать:

- на web-сайте [www.btremont.ru](http://www.btremont.ru)
- по телефону горячей линии: 8-800-700-29-43

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

МОДЕЛЬ \_\_\_\_\_  
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР \_\_\_\_\_

ПЕЧАТЬ ПРОДАВЦА/	
ДАТА ПРОДАЖИ/	ПОДПИСЬ ПРОДАВЦА/

19

1	2	3
ПЕЧАТЬ СЦ/ДАТА РЕМОНТА	ПЕЧАТЬ СЦ/ДАТА РЕМОНТА	ПЕЧАТЬ СЦ/ДАТА РЕМОНТА
<hr/>		
МОДЕЛЬ _____ ПЕЧАТЬ СЦ/ДАТА РЕМОНТА	МОДЕЛЬ _____ ПЕЧАТЬ СЦ/ДАТА РЕМОНТА	МОДЕЛЬ _____ ПЕЧАТЬ СЦ/ДАТА РЕМОНТА
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

# Weissgauff

Веб-сайт: <http://www.weissgauff.ru>  
Рецепты: [www.multi-recept.ru](http://www.multi-recept.ru)

