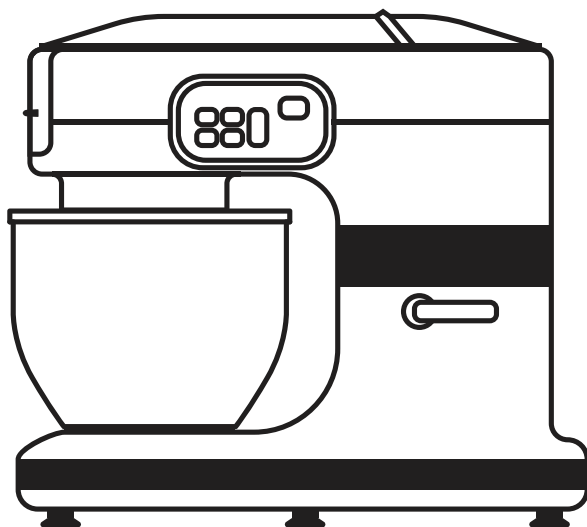




## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



## STAND MIXER / МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ

Модели:  
MP 1055 DW  
MP 1055 DB  
MP 1055 DY  
MP 1260 MTW

## Содержание

Краткое введение .....	3
Технические характеристики .....	4
Комплектация .....	4
Меры безопасности .....	5
Описание модели MP 1055 DW / DB / DY .....	7
Рекомендуемые режимы для различных насадок для модели MP 1055 DW / DB / DY .....	8
Описание модели MP 1260 MTW .....	9
Рекомендуемые режимы для различных насадок для модели MP 1260 MTW .....	10
Эксплуатация прибора .....	11
Использование насадок для миксера .....	11
Сборка миксера для приготовления фарша и колбасок ....	13
Сборка миксера для нарезания овощей .....	15
Очистка и хранение .....	16
Указания по утилизации .....	16
Копилка вкусных рецептов .....	17
Условия гарантийных обязательств .....	27
Гарантийный талон .....	31

## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки Hiberger. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.




Внимательно прочитайте руководство перед использованием прибора. Сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации прибора.

**Планетарный миксер** может замешивать тесто, смешивать начинку, мусс, пюре, крем, взбивать яйца, сливки и другие продукты. Миксер имеет стильный дизайн, он легко и безопасно работает. В миксере существует установка защиты от перегрузки. Модель миксера MP 1260 MTW укомплектована мясорубкой и овощерезкой, то есть помимо основной функции замешивания теста он легко приготовит фарш, колбаски, нарежет овощи.

# Технические характеристики

Модель:	MP 1055 DW/DB/DY	MP 1260 MTW
Диапазон номинальных напряжений, В	220-240	
Номинальная частота, Гц	50	
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1000	1200
Авто отключение при перегрузке	есть	есть
Объем чаши, л	4	5,5
Количество режимов	6	5
Уровень шума, дБ	80	81
Максимальный вес муки, кг	0,6	1
Максимальный вес воды, кг	0,33	0,5
Вес нетто / брутто, кг	4,3 / 5,4	8,2 / 9,1
Размер изделия(ШхГхВ), см	22x36x15,5	24,5x43x36
Размер в экспортной упаковке (ШхГхВ), см	28x42,5x37	32x47,5x41,5
Размер в цветной упаковке (ШхГхВ), см	26,5x41x34,5	31x46x40
Длина электрического шнура, м	1	1

## Комплектация

Модель:	MP 1055 DW/DB/DY	MP 1260 MTW
Тип	Планетарный миксер	Планетарный миксер
Смесительная чаша	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Крюк для замешивания теста	нержавеющая сталь	алюминий
Проволочный венчик	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Смесительная лопатка	нержавеющая сталь	алюминий
Прозрачная крышка для чаши	+	+
Мясорубка + 3 решетки для фарша	-	
Насадки для резки овощей	-	
Насадки для приготовления колбасок	-	

\* В целях улучшения качества продукции производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики моделей, их дизайн, конструкцию и комплектацию без уведомления потребителя.

## Меры безопасности

1. Перед началом эксплуатации внимательно прочтите данное Руководство. Это убережет Вас от несчастного случая.
2. Перед использованием необходимо убедиться, что напряжение электросети соответствует номинальному напряжению миксера (220-240 В).
3. Используйте прибор только по его прямому назначению.
4. Аппарат не следует устанавливать в непосредственной близости от открытого пламени, печей, духовых шкафов и других источников тепла.
5. Не используйте прибор в случае повреждения шнура или штепселя.
6. В случае падения прибора проверьте исправность у специалиста авторизованного сервисного центра.
7. Убедитесь, что прибор подключен к заземленной розетке и что шнур не касается каких-либо горячих предметов.
8. Убедитесь, что прибор размещен на устойчивой, горизонтальной поверхности. Не размещайте его на краю рабочей поверхности.
9. Не перегибайте и не пережимайте шнур питания. Во избежание спотыкания не допускайте провисания шнура по кромке стола.
10. Никогда не опускайте шнур, вилку или блок с панелью управления в воду или другие жидкости.
11. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
12. Никогда не включайте миксер без продукта.
13. Не допускается использование прибора детьми. Дети могут пользоваться миксером или находиться вблизи включенного устройства только под строгим контролем взрослых.
14. Использование миксера людьми с ограниченными возможностями возможно только под строгим контролем взрослых, ответственных за их безопасность.
15. Не пытайтесь использовать аппарат с поднятым приводом.
16. Во время работы не касайтесь пальцами подвижных частей аппарата.
17. Не вставляйте насадки или аксессуары, не рекомендованные производителем. Они могут стать причиной пожара, электрического удара и другого вреда здоровью человека.
18. Отсоедините миксер от розетки перед установкой или снятием насадок.

19. В целях безопасности замена электрического шнура и вилки должна проводиться только специалистами.
20. Миксер предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческих целей.
21. Не используйте прибор вне помещений.
22. Не разбирайте и не ремонтируйте миксер самостоятельно.
23. В целях гарантийного и послегарантийного обслуживания необходимо обращаться только в авторизованные сервисные центры.
24. Прибор необходимо отключить от сети после завершения использования.
25. Отключайте миксер от сети питания перед очисткой и при длительных перерывах в использовании.
26. При использовании функции мясорубки (если она входит в Ваш комплект поставки) не устанавливайте ножи и решетки совместно с насадкой для приготовления колбасок. Не проталкивайте продукты руками, всегда используйте толкатель. Не перемалывайте твердые продукты, такие как кости, орехи и прочее.
27. Производитель не несет ответственность за возможный ущерб, ставший следствием неправильной эксплуатации и несоблюдения представленных здесь инструкций и игнорирования замечаний, касающихся норм и правил Техники безопасности.

# Описание

## Модель MP 1055 DW / DB / DY

- |   |                               |    |   |
|---|-------------------------------|----|---|
| 1 | Стальная чаша                 | 8  | Прорезиненные ножки                             |
| 2 | Вращающаяся ось               | 9  | Корпус  |
| 3 | Крышка для чаши               | 10 | Кнопка подъема верхней части корпуса            |
| 4 | Верхняя часть корпуса(привод) | 11 | Защитная крышка для крюка для замешивания теста |
| 5 | Крюк для замешивания теста    |    |   |
| 6 | Смесительная лопатка          |    |   |
| 7 | Проволочный венчик            |    |   |






## Панель управления (модель MP 1055 DW / DB / DY)

Режим 1 – минимальная скорость  
Режим 6 – максимальная скорость



## Использование миксера (Модель MP 1055 DW / DB / DY)

Режим	Время	Установка режима
1	1 мин	<p>Через 1 мин. режим 1 автоматически переключится на режим 2. Режимы со 2 по 6 автоматически отключатся согласно приведенной таблице слева.</p> <p>Как установить время: нажмите кнопку режима 2/3/4/5/6, с помощью кнопки   установите нужное время рекомендованное время указано в таблице слева. нажмите  для запуска прибора.</p>
2	6 мин	
3	8 мин	
4	8 мин	
5	8 мин	
6	8 мин	

## Рекомендуемые режимы для различных насадок (Модель MP 1055 DW / DB / DY)

Насадка	Фото	Режим	Скорость вращения	Время	Тип смеси
Крюк для замешивания теста		1-2	34-55 об/мин	8 минут	Плотные смеси, такие как: тесто для хлеба, пиццы и пасты или сдобное тесто
Смесительная лопатка		3-4	82-110 об/мин	8 минут	Смеси средней плотности, такие как: тесто для блинов, торта, бисквита, масло и сахар
Проволочный венчик		5-6	150 об/мин	8 минут	Легкие смеси, такие как: крем, белки, бланманже

Не используйте миксер непрерывно более 8 минут (для модели MP 1055 DW / DB / DY). После однократного использования давайте прибору остыть в течение 30 минут.

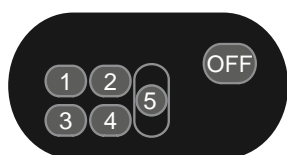


## Описание

### Модель MP 1260 MTW



- |                           |   |
|---------------------------|---|
| 1 Зажим                   | 15 Верхняя часть корпуса (привод)         |
| 2 Решетка                 | 16 Крюк для замешивания теста             |
| 3 Решетка                 | 17 Смесительная лопатка                   |
| 4 Решетка                 | 18 Проволочный венчик                     |
| 5 Нож                     | 19 Конусная насадка                       |
| 6 Шнек                    | 20 Формирующая насадка кеббе              |
| 7 Толкатель               | 21 Направляющая насадка                   |
| 8 Поддон                  | 22 Формирующая насадка для колбасок       |
| 9 Наполнительный патрубок | 23 Прорезиненные ножки                    |
| 10 Стальная чаша          | 24 Корпус                                 |
| 11 Вращающаяся ось        | 25 Рукоятка подъема верхней части корпуса |
| 12 Крышка для чаши        |   |
| 13 Заглушка               |   |
| 14 Панель управления      |   |



### Панель управления (модель MP 1260 MTW)

OFF – Стоп






Режим 1 – минимальная скорость

Режим 5 – максимальная скорость

Миксер автоматически отключится в соответствии с нижеприведенной таблицей:

Режим	Время
1	90 сек
2	6 мин 30 сек
3	9 мин
4	9 мин
5	9 мин

Рекомендуемые режимы для различных насадок:

Насадка	Фото	Режим	Скорость вращения	Время
Мясорубка		5	152 об/мин	6 минут
Крюк для замешивания теста		1-2	113-175 об/мин	1,5 минуты на 1 режиме, затем автоматически переключится на 2 режим.
Смесительная лопатка		3-4	221-494 об/мин	5 минут
Проволочный венчик		5	494 об/мин	6 минут
Овощерезка		3	70-80 об/мин	5- 6 минут



Не используйте миксер непрерывно более 15 минут (для модели MP 1260 MTW). После однократного использования дайте прибору остыть в течение 30 минут.








## Эксплуатация прибора

Используйте миксер только при условии, что одна из насадок установлена и находится в правильном положении в соответствии с нижеприведенной таблицей. Чаша должна быть установлена во время использования миксера.

1	
2	
3	

## Использование насадок для миксера

1	 <p>Одной рукой придерживая верхнюю часть корпуса миксера, второй поверните рукоятку по часовой стрелке (либо нажмите кнопку, в зависимости от Вашей модели миксера) как показано на рисунке.</p>
2	 <p>Установите чашу с продуктами на миксер по часовой стрелке</p>

3		<p>Установите крышку для чаши в верхнюю часть корпуса миксера по часовой стрелке</p>
4		<p>Установите крюк для замешивания теста, смесительную лопатку или проволочный венчик в пазы вращающейся оси. Придерживая насадку снизу, немного надавите вверх до щелчка.</p>
5		<p>Опустите верхнюю часть корпуса, поворачивая рукоятку, как показано на рисунке (либо нажмите кнопку, в зависимости от Вашей модели миксера). Включите вилку в розетку. Выберите желаемый режим.</p>
6		<p>После того, как продукт готов, нажмите кнопку OFF (Стоп), затем отсоедините миксер от розетки. Поверните рукоятку по часовой стрелке и поднимите верхнюю часть корпуса как показано на рисунке (либо нажмите кнопку, в зависимости от Вашей модели миксера).</p>
7		<p>Отсоедините насадки - крюк для замешивания теста, смесительную лопатку или проволочный венчик –против часовой стрелки</p>
8		<p>Отсоедините крышку для чаши против часовой стрелки</p>
9		<p>Снимите чашу с приготовленным продуктом против часовой стрелки</p>

## Сборка миксера для приготовления фарша и колбасок (для модели MP 1260 MTW)







1		<p>Опустите верхнюю часть корпуса миксера до щелчка. Снимите заглушку, потянув ее вверх.</p>
2		<p>Соблюдая последовательность, как показано на картинке, соберите мясорубку. Вставьте шнек в наполнительный патрубок, установите нож, повернув его режущими краями к решетке. Установите выбранную решетку на нож, совместив два выступа с двумя выемками блока. Затем плотно закрутите зажим, не перетягивая его.</p>
3		<p>Соблюдая последовательность, как показано на картинке, соберите блок для приготовления колбасок. Возьмите формирующую насадку кеббе и оденьте ее на шнек. Затем наденьте конусную насадку на формирующую насадку кеббе. Оденьте зажим на конусную насадку. Вращательными движениями зажмите собранный блок, при этом не прикладывайте чрезмерных усилий.</p>
4		<p>Соблюдая последовательность, как показано на картинке, соберите блок для приготовления колбасок. Возьмите направляющую насадку и оденьте ее на шнек. Затем наденьте формирующую насадку для колбасок на направляющую насадку. Оденьте зажим на формирующую насадку для колбасок. Вращательными движениями зажмите собранный блок, при этом не прикладывайте чрезмерных усилий.</p>
5		<p>Вставьте собранный блок в отверстие на верхней части корпуса миксера против часовой стрелки. Затяните зажим, когда блок надежно и правильно вставлен.</p>

6		<p>Установите поддон на собранный блок, а чашу (или другую емкость) разместите под выходным отверстием собранного блока.</p>
7		<p>Включите миксер на необходимый режим, заложите продукты в наполнительный патрубок с помощью толкателя.</p>
8		<p>После того, как продукт готов, нажмите кнопку OFF (Стоп), затем отсоедините миксер от розетки. Снимите поддон.</p>
9	 <p>Кнопка разблокировки</p>	<p>Нажмите кнопку разблокировки, снимите блок с корпуса миксера по часовой стрелке.</p>
10		<p>Поставьте заглушку на место. Во время использования функции мясорубки не используйте другие функции.</p>

\* Внимательно проверьте, что нож вынут и не используется при приготовлении колбасок!

Насадка кеббе используется для полых мясных трубочек, которые затем наполняются всевозможными начинками и обжариваются. Фарш для них должен состоять наполовину из мяса, наполовину из хлеба. Иногда такое блюдо называют зразами, иногда - домашними колбасками. На самом деле слово «кеббе» - производное от хорошо известного у нас восточного блюда люля-кебаб. Настоящий люля-кебаб готовят из баранины с добавлением репчатого лука, бараньего сала, соли и перца. пропущенные через насадку-кеббе продолговатые трубочки-колбаски насаживают на шпажки и жарят над раскаленными углями, как шашлык.

## Сборка миксера для нарезания овощей

1		<p>Вставьте одну из насадок для резки овощей в наполнительный патрубок овощерезки</p> <p><b>Будьте осторожны, насадки имеют острые края!</b></p>
2		<p>Вставьте собранный блок в отверстие на верхней части корпуса миксера против часовой стрелки.</p>
3		<p>Включите миксер на необходимый режим, заложите продукты в наполнительный патрубок с помощью толкателя.</p>
4		<p>После того, как продукт готов, нажмите кнопку OFF (Стоп), затем отсоедините миксер от розетки.</p>
5	 <p>Кнопка разблокировки</p>	<p>Нажмите кнопку разблокировки, снимите блок с корпуса миксера по часовой стрелке.</p>
6		<p>Поставьте заглушку на место. Во время использования функции мясорубки не используйте другие функции.</p>

## ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

После эксплуатации прибор следует выключить и отсоединить от электросети.

Отключайте прибор от электросети перед каждой чисткой и перед тем, как будете снимать аксессуары.

Никогда не погружайте блок электродвигателя в воду, просто протрите его влажной салфеткой. Все остальные части могут быть вымыты горячей водой с моющим средством для посуды. Никогда не используйте абразивные средства.

Не мойте в посудомоечной машине насадки, чашу, крышку для чаши!

## УКАЗАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Устройство включает в себя электрические и электронные компоненты и не пригодно для утилизации вместе с бытовым мусором. Обязательно учитывайте действующее государственное и местное законодательство. При этом выполняйте требования директивы «Об утилизации электрического и электронного оборудования».





## КОПИЛКА ВКУСНЫХ РЕЦЕПТОВ

Для тех, кто стал счастливым обладателем миксера HIBERG, мы предлагаем несколько интересных рецептов приготовления вкусных и полезных блюд.

### Пита с тмином и кинзой

**15 Г СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ**  
**300 МЛ ТЕПЛОЙ ВОДЫ**  
**1 СТ.Л. САХАРА**  
**1 ½ СТ.Л. ОЛИВКОВОГО МАСЛА**  
**500 Г ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ**  
**2 Ч.Л. СОЛИ**  
**2 Ч.Л. МОЛОТОГО ТМИНА**  
**1 ПУЧОК КИНЗЫ**



Дрожжи раскрошить в чашу миксера и добавить воду. Вмешать сахар и оливковое масло. Оставить на 10 минут до начала брожения. Муку, соль и тмин перемешать и постепенно добавлять в дрожжи крюком для замешивания теста на скорости 2, пока тесто не начнет отставать от стенок чаши. Продолжать вымешивать 2 минуты до получения гладкого и эластичного теста. Закрывать влажным кухонным полотенцем и поставить в теплое место для подъема на 1 час, или же пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Кинзу мелко нарезать. Тесто обмять и посыпать сверху кинзой. Вымешивать 2 минуты крюком для замешивания теста на скорости 2, пока кинза не распределится в тесте равномерно. Тесто разделить на 12 частей и раскатать круглые лепешки диаметром 15 см. Выложить на фольгу, закрыть и расстаивать 1 час. Духовку предварительно нагреть до 260°С и поставить два противня для нагревания. Переложить лепешки на горячие противни, сбрызнуть водой и выпекать 8-10 минут. Подавать в тот же день.

## Пончики с апельсиновым джемом



250 г муки

1 ч.л. соли

25 г сахара

15 г свежих дрожжей

100 мл молока

1 крупное яйцо

40 г размягченного сливочного масла

100 г мелкого сахара

1 ст. ложка чайных листьев «Английский завтрак»

400 г апельсинового джема

подсолнечное масло для фритюра

Муку, соль и сахар просеять в чашу миксера и перемешивать крюком для замешивания теста на скорости 2 в течение 10 секунд. В центре сделать углубление. Дрожжи раскрошить и смешать с молоком. Вылить в углубление в муке и туда же добавить яйцо. Перемешать на скорости 2 и продолжать вымешивать на скорости 4, пока тесто не примет форму шара. Постепенно вмешать сливочное масло до получения гладкого теста. Если тесто получилось слишком жидким, добавить немного муки. Переложить тесто в смазанную маслом посуду, закрыть пищевой пленкой и поставить на ночь в холодильник. На следующий день тесто обмять и быстро вымесить руками на присыпанной мукой поверхности. Разделить тесто на две части и сформировать два длинных жгута толщиной 3-4 см. Жгуты разрезать на кусочки по 20 г и выложить на смазанные жиром противни, оставляя достаточное расстояние между ними. Закрывать промасленной пищевой пленкой и расстаивать в теплом месте 1-2 часа, или же пока тесто не увеличится в объеме в два раза. Мелкий сахарный песок и чайные листья измельчить в кофемолке и высыпать на большую плоскую тарелку. Наполнить кондитерский мешок с узкой насадкой апельсиновым джемом. Подсолнечное масло нагреть во фритюрнице до 190°С. Пончики жарить по несколько штук до золотисто-коричневого цвета. Переложить на бумажное полотенце для стекания жира, а затем выдавить немного джема внутрь пончиков. Быстро обвалить пончики в смеси сахара и чая и держать в теплом месте, пока готовятся остальные. Пончики будут очень хороши на десерт, если их подать с горячим шоколадным соусом и шариком ванильного мороженого

## Круассаны

350 г муки

$\frac{3}{4}$  ч.л. соли

1 ст.л. сахара

7 г сухих дрожжей

175-200 мл теплой воды

175 г охлажденного сливочного масла

1 взбитое яйцо для смазывания



Муку и соль просеять в чашу миксера. Добавить сахар и дрожжи. Перемешивать 15 секунд крюком для замешивания теста на скорости 1. В муке сделать углубление и влить молоко. Перемешать на скорости 1, увеличить скорость до 2 и вымешивать 2 минуты до получения гладкого теста. Закрыть влажным полотенцем и поставить в теплое место для подъема на 1 час, или пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Тесто обмять и вымешивать вручную на присыпанной мукой поверхности до получения гладкого теста. Завернуть в кухонное полотенце и охлаждать 10 минут. Масло положить между двумя слоями пищевой пленки и раскатать до формы прямоугольника. Сложить пласт масла пополам и раскатать еще раз. Повторять, пока масло не станет мягким, оставаясь при этом холодным. Раскатать до формы прямоугольника размером 15 на 10 см. Тесто выложить на присыпанную мукой поверхность и раскатать до формы прямоугольника 30 на 15 см. Развернув его короткой стороной к себе, выложить по центру пласт масла. Нижнюю треть пласта теста завернуть вверх на слой масла, а затем верхнюю треть – на первые два слоя теста. Открытые края прижать скалкой, чтобы масло не выдавливалось. Повернуть тесто на пол-оборота по часовой стрелке. Еще два раза раскатать до формы прямоугольника и завернуть. Завернуть в пищевую пленку и охлаждать 30 минут. Еще три раза раскатать, завернуть и повернуть, а затем охлаждать 30 минут. Два противня смочить водой. Охлажденное тесто раскатать до формы прямоугольника 45 на 30 см. Разрезать на 6 одинаковых квадратов со стороной 15 см, а затем разрезать их по диагонали. Свободно закрутить рогалики, начиная с основания треугольников, и закрепить углы взбитым яйцом. Выложить на противни уголками вниз, загибая концы и придавая узнаваемую форму полумесяца. Слегка смазать круассаны взбитым яйцом, закрыть промасленной пищевой пленкой

и растаивать в теплом месте 1 час, или же пока не увеличатся в объеме в два раза.

Духовку предварительно нагреть до 220°С. Опять смазать круасаны взбитым яйцом и печь 3 минуты. Уменьшить температуру до 190°С и печь 10-12 минут до получения хрустящих круассанов золотистого цвета. Подождать несколько минут и переложить на решетку для остывания. Подавать теплыми или холодными

## **Итальянское печенье бискотти с сушеной вишней, фисташками и сычуаньским перцем**

**300 г муки**

**1 ½ ч.л. ПЕКАРСКОГО ПОРОШКА**

**150 г САХАРА**

**1 ч.л. МОЛОТОГО СЫЧУАНЬСКОГО ПЕРЦА**

**3 яйца**

**75 г СУШЕНОЙ ВИШНИ**

**75 г ЧИЩЕНЫХ ФИСТАШЕК**



Духовку предварительно нагреть до 180°С. Муку, пекарский порошок, сахар и сычуаньский перец перемешать в чаше миксера смешивательной лопаткой на скорости 2 в течение 15 секунд.

Установить крюк для замешивания теста, добавить яйца и перемешивать на скорости 4 до получения однородного теста. Добавить вишню и фисташки и продолжать вымешивать на скорости 2, пока тесто не начнет отставать от стенок чаши. Тесто разделить на две части.

На слегка присыпанной мукой поверхности сформировать из каждой части теста колбаски толщиной 4-5 см. Выложить колбаски теста на смазанный жиром противень и выпекать 20-25 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Вынуть из духовки, охлаждать 10 минут, затем нарезать на ломтики толщиной 1 см и выложить на противень. Выпекать 10 минут и выложить на решетку для остывания.

## **Хлеб из пресного теста с козьим сыром, зеленым луком и тимьяном**

При приготовлении этого хлеба не требуется время на подъем теста, поскольку его готовят на пахте с добавлением пищевой соды. Однако его следует подавать к столу в тот же день, а еще лучше теплым, прямо из духовки.

**250 г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ**

**250 г ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ**

**1 ч.л. соли**

**1 ч.л. ПИТЬЕВОЙ СОДЫ**

**1 ст.л. МЕЛКО НАРЕЗАННОГО ТИМЬЯНА**

**6 МЕЛКО НАРЕЗАННЫХ ПЕРЬЕВ ЗЕЛЕННОГО ЛУКА**

**300-350 мл ПАХТЫ**

**100 г ЗРЕЛОГО КОЗЬЕГО СЫРА**



Духовку предварительно нагреть до 230°С. Оба вида муки, соль и соду просеять в чашу миксера. Тимьян и зеленый лук добавить в муку. Постепенно вмешивать пахту смесительной лопаткой на скорости 2 до получения гладкого теста. Может потребоваться не вся пахта. Установить крюк для замешивания теста, добавить измельченный козий сыр и вымешивать на скорости 2 до получения мягкого теста, отстающего от стенок чаши. Сформировать круглую лепешку толщиной 2,5 см, кончиком ножа сделать в верхней поверхности глубокий крестообразный надрез и выложить на смазанный жиром противень. Выпекать 15 минут, уменьшить температуру в духовке до 200°С, а затем выпекать еще 15-20 минут. Постучав по нижней корке готового хлеба, вы услышите глухой звук. Подавать теплым или охлажденным до комнатной температуры, но употреблять в день приготовления.

## Фокачча с томатами черри и базиликом

**30 Г СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ**

**400 МЛ ТЕПЛОЙ ВОДЫ**

**ЩЕПОТКА САХАРА**

**800 Г ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ**

**1 СТ.Л. СОЛИ**

**125 МЛ ОЛИВКОВОГО МАСЛА**

**12 СУШЕНЫХ НА СОЛНЦЕ ТОМАТОВ**

**1 ПУЧОК БАЗИЛИКА**

**24 КРАСНЫХ ТОМАТА ЧЕРРИ**

**(ИЛИ 12 КРАСНЫХ И 12 ЖЕЛТЫХ ТОМАТОВ ЧЕРРИ)**

**ОЛИВКОВОЕ МАСЛО КЛАССА EXTRA VIRGIN И КРУПНАЯ МОРСКАЯ СОЛЬ**



Дрожжи раскрошить в мерный стакан и добавить теплую воду. Добавить сахар, перемешать и оставить на 10 минут до начала брожения. Добавить оливковое масло. Муку и соль перемешивать в чаше миксера смесительной лопаткой на скорости 2 в течение 30 секунд. Установить крюк для замешивания теста и постепенно вмешать смесь с дрожжами до получения мягкого теста. Вымешивать 2 минуты на скорости 1. Закрыть влажным кухонным полотенцем и поставить в теплое место для подъема на 1 час 30 минут, или пока тесто не увеличится в объеме в два раза. Мелко нарезать сушеные томаты и базилик. Тесто обмять и вымешивать крючком для замешивания теста на скорости 1, добавляя сушеные томаты и базилик. Разделить тесто на две части и сформировать две круглые лепешки толщиной 1,5 см. Переложить на смазанные жиром противни и кончиками пальцев сделать в каждой лепешке 12 углублений. Вдавить в каждое углубление томат черри, закрыть влажным кухонным полотенцем и расстаивать 30 минут, или пока тесто не увеличится в объеме в два раза. Духовку предварительно нагреть до 200°С. Сбрызнуть лепешки оливковым маслом и посыпать солью. Выпекать 20-25 минут до образования золотисто-коричневой корочки.

## Гаспаччо

Гаспаччо – это классический холодный суп. Самый вкусный гаспаччо получается из спелых летних овощей. Его можно заправлять любыми овощами по вкусу: нарезанными огурцами, оливками, каперсами и т.д.

**750 Г СПЕЛЫХ ТОМАТОВ СОРТА «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ»**

**1 КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ**

**1 КРАСНАЯ ЛУКОВИЦА**

**½ ОГУРЦА**

**2 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА**

**100 МЛ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ**

**НЕСКОЛЬКО КАПЕЛЬ СОУСА ТАБАСКО**

**4 СТ.Л. ОЛИВКОВОГО МАСЛА**

**2 СТ.Л. БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА**

**100 МЛ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ**

**2 СВАРЕННЫХ ВКРУТУЮ ЯЙЦА**

**8 ПЕРЬЕВ ЗЕЛЕННОГО ЛУКА**

**12 КОРНИШОНОВ**

**½ ЖЕЛТОГО ПЕРЦА**

**100 Г ВАРеной ВЕТЧИНЫ, НАРЕЗАННОЙ МЕЛКИМИ КУБИКАМИ**

**ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА (КЛАССА EXTRA VIRGIN)  
ДЛЯ ПОДАЧИ НА СТОЛ**

**СОЛЬ И СВЕЖЕМОЛОТЫЙ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ**



Томаты, перец, лук и огурцы нарезать крупными кусками. Протереть овощи и чеснок в чашу миксера через мясорубку с насадкой для крупного измельчения на скорости 4. Добавить томатную пасту, соус Табаско, оливковое масло, бальзамический уксус и воду. Тщательно перемешать смесительной лопаткой на скорости 4. Приправить по вкусу. Поставить на ночь в холодильник, чтобы суп как следует остыл и приобрел характерный вкус и аромат.

На следующий день мелко нарезать яйца, зеленый лук, корнишоны и желтый перец. Разлить гаспаччо по тарелкам и добавить несколько капель оливкового масла EXTRA VIRGIN. Выложить овощи на поверхность супа.

## Песочный пирог с малиной

### Для теста:

250 г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

1 ст. л САХАРА

100 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

1 шт. ЖЕЛТОК

3-4 ст. л. ВОДЫ (АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК)



### Для начинки:

500 г ЯГОД,

1 ЯЙЦО + 1 БЕЛОК

50 г САХАРА

1 ст. л. КУКУРУЗНОГО КРАХМАЛА

100 г ТВОРОГА

100 г СЛИВОК ИЛИ МОЛОКА

100 г СМЕТАНЫ ИЛИ ЙОГУРТА.

Масло должно быть комнатной температуры и мягкое. Смешать масло с мукой, затем в масляную крошку добавить щепотку соли, сахар, желток и воду. Замес произвести с помощью смесительной лопатки.

Раскатать пласт для дна и бортиков. При укладке в форму следует хорошо прижимать тесто. Убрать заготовку в холодильник (можно в морозилку) и подготовить основную часть пирога — заливку. Молочные ингредиенты можно соединять в любой комбинации: больше творога или больше сметаны, главное, чтобы вес молочной составляющей был 300 г. При использовании молока или жидкого йогурта нужно соответственно увеличить количество загустителя, в качестве которого выступает кукурузный крахмал. В случае использования большого количества творога масса получается густой, тогда требуется меньше загустителя.

Проволочным венчиком смешать все ингредиенты. Уложить в заготовку ягоду. Ну и последний шаг — заполнить пирог молочной начинкой.

Выпекать на 190 °C около 45 минут. При готовности теста и краев, середина пирога может показаться слегка жидкой — так и должно быть. Она загустеет позднее. После того, как выпечка остынет, ее следует убрать в холодильник. Подавать пирог лучше охлажденным.



## Заварной ванильный крем

**250 мл МОЛОКА**

**250 мл ЖИРНЫХ СЛИВОК**

**1 СТРУЧОК ВАНИЛИ**

**5 ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКОВ**

**50 г САХАРА**



Молоко и сливки довести до кипения, предварительно добавив расщепленный стручок ванили. Снять с огня и настаивать 20 минут. Яичные желтки и сахар взбивать в чаше миксера венчиком на скорости 5 в течение 2 минут до получения густой светлой смеси. Повторно довести молоко и сливки до кипения, извлечь стручок ванили и медленно влить во взбитые желтки. Перемешать смесь венчиком на скорости 1 до образования однородной массы. Вновь перелить крем в кастрюлю и нагревать на медленном огне, постоянно помешивая, пока не загустеет.

Готовый крем образует пленку на деревянной ложке. Подавать горячим или холодным. Если крем будет подаваться холодным, перелить в чашу и закрыть пищевой пленкой, чтобы при остывании на поверхности не образовалась пленка.

## Миндальное печенье

**1 СТРУЧОК ВАНИЛИ**

**4 ЯИЧНЫХ БЕЛКА**

**ЩЕПОТКА ВИННОГО КАМНЯ**

**25 г САХАРА**

**225 г САХАРНОЙ ПУДРЫ**

**125 г МОЛОТОГО МИНДАЛЯ**

**200 г СЛАДКОЙ КАШТАНОВОЙ ПАСТЫ ДЛЯ ПРОСЛОЙКИ**



Духовку предварительно нагреть до 150°С. На дно двух противней постелить жиронепроницаемую бумагу (например, пергамент) или силиконовые коврики. Стручок ванили расщепить, достать семена и положить их в чашу миксера. Добавить яичные белки и взбивать венчиком на скорости 3 до получения пены. Увеличить скорость взбивания до 5-6, добавить винный камень и продолжать взбивать до получения пены, образующей мягкие пики. Уменьшить скорость

взбивания до 3 и добавить сахар, а затем опять увеличить скорость до 5-6 и взбивать до получения густой пены.

Сахарную пудру и молотый миндаль дважды просеять, а затем аккуратно вмешать в белковую массу большой металлической ложкой. Получившееся тесто выглядит гладким и блестящим. Тесто переложить в кондитерский мешок с простой насадкой диаметром 1 см и выдавить на противни шарики диаметром 2 см. Оставлять между шариками 2,5 см, поскольку тесто увеличивается в объеме при выпекании. Шарик теста на противень можно также выкладывать чайной ложкой. Для приготовления 40 миндальных печений с прослойкой необходимо испечь 80 маленьких лепешек. Выстаивать 15 минут.

Выпекать печенье 20-35 минут. Печенье готово, когда оно поднялось и кажется на ощупь сухим и твердым. Остужать 2-3 минуты, после чего снять с бумаги. После полного остывания соединить лепешки попарно, прослаивая каштановым пюре.

## **Уважаемый потребитель!**

Компания «Интер-Трейд» выражает благодарность за Ваш выбор и, при соблюдении правил эксплуатации, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование миксера HIBERG. Данное изделие представляет собой технически сложный товар. При бережном и внимательном отношении он будет надёжно служить Вам долгие годы. В ходе эксплуатации не допускайте механических повреждений, попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых. В течение всего срока службы следите за сохранностью идентификационной наклейки с обозначением наименования модели. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже (данный гарантийный талон, товарный и кассовый чеки, накладные, руководство пользователя и иные документы).

## **ГАРАНТИЯ И СЕРВИС**

Срок службы: 3 года\*.

\* При бережном использовании срок службы может значительно превысить показатель, установленный производителем. Гарантия на изделие составляет 1 год с момента покупки, но не более двух лет от даты производства.

## **Условия гарантийного обслуживания**

Гарантийные обязательства и условия сервисного обслуживания по гарантии.

## **Условия гарантии:**

При покупке изделия обязательно проверьте его комплектность и исправность, а также наличие Руководства пользователя и заполненного Гарантийного талона.

Перед началом эксплуатации изделия просим внимательно ознакомиться с руководством.

## **ПРИ ОБРАЩЕНИИ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ:**

1. Характер неисправности (как можно точнее)
2. Номер модели
3. Серийный номер
4. Имя покупателя, адрес, номер телефона
5. Дату покупки
6. Удобную дату для визита специалиста

## **Гарантийный ремонт не осуществляется в следующих случаях:**

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых явились попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости и т.д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети.
- если произошел естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и других материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия.

Стоимость ремонта оплачивается покупателем, если:

- гарантийный период закончился;
- гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- для определения вида поломки требуется экспертиза, в результате которой доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

Компания-производитель оставляет за собой право, без предварительно уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и существующих телефонов.

### **Пример расшифровки серийного номера:**

OUFMP1055DW0518P1S0001

OUF-код изготовителя

MP1055DW – наименование модели

0518 – месяц и год изготовления

P1 – партия изделия

S0001 – индивидуальный номер

## Изготовлено в Китае

Manufacturer: SHENZHEN OUFEELELECTRIC CO.,LTD

Address: B,2nd floor, 3rd Xinglonglu, Tongfuyu Industrial Area,  
Tangxiayong, Songgang Town, Baoan, Shenzhen City, Guangdong  
Province ,China.

Изготовитель: «ШЕНЬЧЖЭНЬ ОУФИЛ ЭЛЕКТРИК КО., ЛТД»

Адрес: Б, сэконд фло, 3 Синлунлу, Тхунфуюй Индастриал эриэ,  
Тхансяюн Сунган Таун, Баоань, Шеньчжэнь Сити, Гуандун  
Провинс, Китай

Импортер: ООО «Интер-Трейд»,

Адрес: 347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-  
Шахтинский, ул. Ворошилова, 152,  
e-mail: info@hiberg.ru

Месяц и год изготовления: 05.2018



**Это важно!** Информацию о наличии авторизованного  
сервисного центра HIBERG в Вашем населенном пункте  
Вы можете получить по телефону:

**8-800-700-12-25**  
(звонок по России бесплатный)

**Заполняется продавцом**

Изделие \_\_\_\_\_

Модель \_\_\_\_\_

Серийный номер \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Импортер: ООО «Интер-Трейд»

Фирма продавец:

\_\_\_\_\_ (наименование)

\_\_\_\_\_ (адрес)

\_\_\_\_\_ (подпись)

ПЕЧАТЬ  
ФИРМЫ-ПРОДАВЦА

**Заполняется покупателем**

Исправное изделие в полном комплекте, с инструкцией по эксплуатации получил; с условиями гарантии ознакомлен и согласен.

Подпись покупателя:

**По всем вопросам гарантийного и  
сервисного обслуживания  
обращайтесь по телефону:  
8-800-700-12-25  
(звонок по России бесплатный)**

**Заполняется сервисным центром**

\_\_\_\_\_ (дата приема)

\_\_\_\_\_ (дата выдачи)

\_\_\_\_\_ (особые отметки)

ПЕЧАТЬ  
СЕРВИСНОГО  
ЦЕНТРА

1

\_\_\_\_\_ (дата приема)

\_\_\_\_\_ (дата выдачи)

\_\_\_\_\_ (особые отметки)

ПЕЧАТЬ  
СЕРВИСНОГО  
ЦЕНТРА

2

\_\_\_\_\_ (дата приема)

\_\_\_\_\_ (дата выдачи)

\_\_\_\_\_ (особые отметки)

ПЕЧАТЬ  
СЕРВИСНОГО  
ЦЕНТРА

3

\_\_\_\_\_ (дата приема)

\_\_\_\_\_ (дата выдачи)

\_\_\_\_\_ (особые отметки)

ПЕЧАТЬ  
СЕРВИСНОГО  
ЦЕНТРА

4

# Гарантийный талон

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель №: \_\_\_\_\_  
Дата приобретения: \_\_\_\_\_  
Серийный номер: \_\_\_\_\_  
ФИО и телефон покупателя: \_\_\_\_\_  
Наименование и юридический адрес организации: \_\_\_\_\_  
Подпись продавца: \_\_\_\_\_  
Печать продающей организации: \_\_\_\_\_

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра производящего ремонт изделия. После ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращен Владельцу.

## Купон №1

Модель \_\_\_\_\_  
Серийный номер \_\_\_\_\_  
Дата поступления в ремонт \_\_\_\_\_  
Дата выдачи аппарата \_\_\_\_\_  
Вид ремонта \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

М.П.

## Купон №2

Модель \_\_\_\_\_  
Серийный номер \_\_\_\_\_  
Дата поступления в ремонт \_\_\_\_\_  
Дата выдачи аппарата \_\_\_\_\_  
Вид ремонта \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

М.П.

## Купон №3

Модель \_\_\_\_\_  
Серийный номер \_\_\_\_\_  
Дата поступления в ремонт \_\_\_\_\_  
Дата выдачи аппарата \_\_\_\_\_  
Вид ремонта \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

М.П.



Заполняется продавцом

**Отрывной талон №1**

Изделие \_\_\_\_\_

Модель \_\_\_\_\_

Серийный номер \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Фирма-продавец \_\_\_\_\_

ПЕЧАТЬ  
ФИРМЫ - ПРОДАВЦА

**Отрывной талон №2**

Изделие \_\_\_\_\_

Модель \_\_\_\_\_

Серийный номер \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Фирма-продавец \_\_\_\_\_

ПЕЧАТЬ  
ФИРМЫ - ПРОДАВЦА

**Отрывной талон №3**

Изделие \_\_\_\_\_

Модель \_\_\_\_\_

Серийный номер \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Фирма-продавец \_\_\_\_\_

ПЕЧАТЬ  
ФИРМЫ - ПРОДАВЦА

**Отрывной талон №4**

Изделие \_\_\_\_\_

Модель \_\_\_\_\_

Серийный номер \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Фирма-продавец \_\_\_\_\_

ПЕЧАТЬ  
ФИРМЫ - ПРОДАВЦА