

THE PRIME CHOICE  
**HIBERG**

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

## СОДЕРЖАНИЕ

Краткое введение .....	4
Технические характеристики .....	5
Комплектация.....	5
Меры безопасности.....	6
Описание моделей .....	8
Рекомендуемые режимы для различных насадок .....	11
Эксплуатация прибора.....	12
Очистка и хранение.....	13
Указания по утилизации .....	13
Копилка вкусных рецептов .....	14
Условия гарантийных обязательств.....	23
Гарантийный талон .....	26

## КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение прибора **HIBERG**. При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы. Продукция **HIBERG** соответствует требованиям самых высоких мировых стандартов качества, а также сочетает утонченный дизайн, функциональность и доступные цены.

Техника **HIBERG** - это устройства, которые возьмут на себя часть Ваших домашних забот, и будут полезными в быту.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящую инструкцию. Она содержит важные указания по безопасности, эксплуатации изделия и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства по эксплуатации и, если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ее вместе с прибором.

Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данный прибор ознакомлены с Руководством и мерами безопасности.

Производитель равно как импортер не несет ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с Руководством должным образом. Если по каким-то причинам инструкция была утеряна или испорчена, что препятствует ознакомлению с Руководством, Вы всегда можете обратиться в справочную службу, либо самостоятельно ознакомиться/скачать инструкцию на официальном сайте [www.hiberg.ru](http://www.hiberg.ru). Если Вы заметили, что прибор работает неправильно, еще раз внимательно изучите Руководство. Если же информации в Руководстве недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по федеральному номеру **8-800-700-12-25** (звонок по России бесплатный) для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

### ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР HIBERG!

На нашем веб-сайте [www.hiberg.ru](http://www.hiberg.ru) Вы сможете:

Найти рекомендации по использованию изделий и информацию о техническом обслуживании.

Найти руководства по эксплуатации.

Получить информацию о новинках и особенностях техники **HIBERG**.

### Поддержка потребителей и сервисное обслуживание

Мы настоятельно рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер, серийный номер.

Данная информация находится в таблице с техническими данными.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	MP 1040 DW/DB/DY	MP 1040 W	MP 1255 B
Диапазон номинальных напряжений, В	220-240		
Номинальная частота, Гц	50		
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1000	1000	1200
Авто отключение при перегрузке	есть	есть	есть
Объем чаши, л	4	4	5,5
Количество режимов	6	5	5
Уровень шума, дБ	80	80	80
Максимальный вес муки, кг	0,6	0,6	1
Максимальный вес воды, кг	0,33	0,33	0,5
Вес нетто / брутто, кг	4,3 / 5,4	4,5 / 5,5	4,3 / 5,4
Размер изделия(ШxГxВ), см	18x33,5x28,8	18x33,5x28,8	17x34x32
Размер в экспортной упаковке (ШxГxВ), см	28x42,5x37	28x42,5x36,7	27,4x44,4x38
Размер в цветной упаковке (ШxГxВ), см	26,5x41x34,5	26,5x41x34,2	26,2x43,2x36,5
Длина электрического шнура, м	1,5	1,5	1,5

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель:	MP 1040 DW/DB/DY	MP 1040 W	MP 1255 B
Тип	Планетарный миксер	Планетарный миксер	Планетарный миксер
Смесительная чаша	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Крюк для замешивания теста	нержавеющая сталь	алюминий	алюминий
Проволочный венчик	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Смесительная лопатка	нержавеющая сталь	алюминий	алюминий
Прозрачная крышка для чаши	+	+	+

\* 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

Следующие рекомендации по технике безопасности призваны предотвратить непредвиденные риски и ущерб, вызванные опасной либо ненадлежащей эксплуатацией изделия.

Рекомендации делятся на две категории: **ОСТОРОЖНО** и **ВНИМАНИЕ** (см. ниже)

**⚠** **Этим символом помечены действия, связанные с повышенной опасностью. Внимательно прочтите соответствующий текст и следуйте инструкциям во избежание риска.**

**⚠** **ОСТОРОЖНО!**

**Означает, что несоблюдение инструкций может привести к тяжелой травме или смерти.**

**⚠** **ВНИМАНИЕ!**

**Означает, что несоблюдение инструкций может привести к легкой травме или поломке изделия.**

- Перед началом эксплуатации внимательно прочтите данное Руководство. Это убережет Вас от несчастного случая.
- Перед использованием необходимо убедиться, что напряжение электросети соответствует номинальному напряжению миксера (220-240 В).
- Используйте прибор только по его прямому назначению.

- Аппарат не следует устанавливать в непосредственной близости от открытого пламени, печей, духовых шкафов и других источников тепла.
- Не используйте прибор в случае повреждения шнура или штепселя.
- В случае падения прибора проверьте исправность у специалиста авторизованного сервисного центра.
- Убедитесь, что прибор подключен к заземленной розетке и что шнур не касается каких-либо горячих предметов.
- Убедитесь, что прибор размещен на устойчивой, горизонтальной поверхности. Не размещайте его на краю рабочей поверхности. Не перегибайте и не пережимайте шнур питания. Во избежание спотыкания не допускайте провисания шнура по кромке стола.
- Никогда не опускайте шнур, вилку или блок с панелью управления в воду или другие жидкости.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Никогда не включайте миксер без продукта.
- Не пытайтесь использовать аппарат с поднятым приводом.
- Во время работы не касайтесь пальцами подвижных частей аппарата.
- Не вставляйте насадки или аксессуары, не рекомендованные

производителем. Они могут стать причиной пожара, электрического удара и другого вреда здоровью человека.

- Отсоедините миксер от розетки перед установкой или снятием насадок.
  - В целях безопасности замена электрического шнура и вилки должна проводиться только специалистами.
  - Миксер предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческих целей.
  - Не используйте прибор вне помещений.
  - Не разбирайте и не ремонтируйте миксер самостоятельно.
  - В целях гарантийного и послегарантийного обслуживания необходимо обращаться только в авторизованные сервисные центры.
  - Прибор необходимо отключить от сети после завершения использования.
- Отключайте миксер от сети питания перед очисткой и при длительных перерывах в использовании.
  - 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.
  - Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями, болезнями органов чувств, недостаточным опытом и знаниями. Указанные категории должны использовать изделие исключительно после обучения и под присмотром лица, ответственного за их безопасность. Не позволяйте детям играть с изделием.

## ОПИСАНИЕ МОДЕЛЕЙ

### ОПИСАНИЕ НА ПРИМЕРЕ МОДЕЛИ MP 1040 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

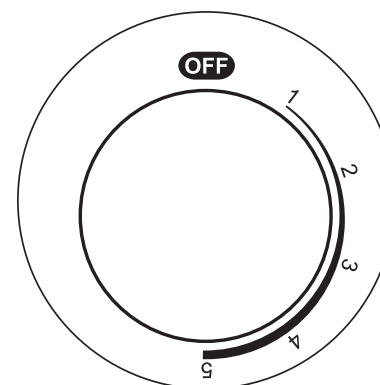
### Модель MP 1040 DW / DB / DY



Режим 1 – минимальная скорость

Режим 6 – максимальная скорость

### Модель MP 1040 W



Режим 1 – минимальная скорость

Режим 5 – максимальная скорость

### Модель MP 1255 B






Режим 1 – минимальная скорость

Режим 5 – максимальная скорость

## РЕЖИМЫ МИКСЕРА

модель MP 1040 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. 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	

 Не используйте миксер непрерывно

более 8 минут (для модели MP 1040 DW / DB / DY)\*.

\* более 15 минут (для моделей MP 1040 W и MP 1255 B)

После однократного использования давайте прибору остыть в течение 30 минут.

модель MP 1040 W




Режим	Время
1	8 мин
2	8 мин
3	8 мин
4	8 мин
5	8 мин

модель MP 1255 B



Режим	Время
1	8 мин
2	8 мин
3	8 мин
4	8 мин
5	8 мин

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЖИМЫ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ НАСАДОК




Модель MP 1040 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

Модель MP 1040 W

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	150 об/мин	8 минут	Легкие смеси, такие как: крем, белки, бланманже

Модель MP 1255 B

Насадка	Фото	Режим	Скорость вращения	Время	Тип смеси
Крюк для замешивания теста		1-2	30-35 об/мин	8 минут	Плотные смеси, такие как: тесто для хлеба, пиццы и пасты или сдобное тесто
Смесительная лопатка		3-4	82-105 об/мин	8 минут	Смеси средней плотности, такие как: тесто для блинов, торта, бисквита, масло и сахар
Проволочный венчик		5	130 об/мин	8 минут	Легкие смеси, такие как: крем, белки, бланманже

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

На примере модели MP 1040 W

**⚠ Важно!**

**Используйте миксер только при условии, что одна из насадок установлена и находится в правильном положении. Чаша должна быть установлена во время использования 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>
3	 <p>Установите чашу с продуктами на миксер по часовой стрелке. Убедитесь, что чаша надежно зафиксирована.</p>
4	 <p>Установите крышку для чаши в верхнюю часть корпуса миксера по часовой стрелке.</p>
5	 <p>Наденьте крюк для замешивания теста, смесительную лопатку или проволочный венчик в пазы вращающейся оси. Немного надавив снизу повернув против часовой стрелки, плотно зафиксируйте.</p>
6	 <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>

7	 <p>После того, как продукт готов, нажмите кнопку OFF (Стоп, 0 - в зависимости от Вашей модели миксера), 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). Извлеките используемый аксессуар из пазов вращающейся оси.</p>
8	 <p>Отсоедините крышку для чаши, вращая против часовой стрелки.</p>
9	 <p>Снимите чашу с приготовленным продуктом, повернув ее против часовой стрелки.</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°C 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°C. 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

¼ 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 вымесить 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 вымесить 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 круассаны 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 очищенных фисташек



Духовку предварительно нагреть до 180°С. Муку, пекарский порошок, сахар и сычуаньский перец перемешать в чаше миксера сменительной 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 вымесить 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 ЗЕЛЕНОГО ЛУКА**  
**300-350 мл ПАХТЫ**  
**100 г ЗРЕЛОГО КОЗЬЕГО СЫРА**



Духовку предварительно нагреть до 230°C. 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°C, 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 крюком 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°C. Сбрызнуть лепешки оливковым маслом и посыпать солью. Выпекать 20-25 минут до образования золотисто-коричневой корочки.

## 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 °с 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. Шарики 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 2 года с момента покупки, но не более трех 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 предварительного уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и существующих телефонов.

## Пример расшифровки серийного номера:

MP1040W0520P1S0001

MP1040W – наименование модели

0520 – месяц и год изготовления

P1 – партия изделия

S0001 – индивидуальный номер

## Изготовлено в Китае

**Manufacturer:** SHENZHEN OUFEEL ELECTRIC 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: 05.2020



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)



## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель № \_\_\_\_\_

Дата приобретения: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

ФИО и телефон покупателя: \_\_\_\_\_

Наименование и юридический адрес организации продавца: \_\_\_\_\_

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 прибора: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

### Купон №2

Модель № \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выдачи прибора: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

### Купон №3

Модель № \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выдачи прибора: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

# HIBERG

THE PRIME CHOICE\*

Мы рады предложить Вам другие продукты торговой марки «HIBERG», среди которых:



- Холодильники



- Морозильники



- Посудомоечные машины



- Стиральные машины



Планетарные миксеры



- Морозильные лари



- Кулеры



8-800-700-12-25  
[www.hiberg.ru](http://www.hiberg.ru)