HIBERG

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	8
УКАЗАНИЯ ПО РАСПАКОВКЕ И УСТАНОВКЕ	9
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	12
НАСТРОЙКИ ТАЙМЕРА	13
ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА	16
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	18
ЧИСТКА И УХОД	22
УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА	26
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	27
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	29
ТОВАРЫ БРЕНДА	31

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель, благодарим вас за покупку!

Вы стали обладателем инновационной высокотехнологичной техники HIBERG. Мы инвестируем в новейшие технологии, чтобы предлагать нашим клиентам ультрасовременные решения, которые соответствуют высоким стандартам. Наши изделия, сочетающие в себе функциональность, эргономику и эстетику, гармонично вписываются в любой интерьер.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР HIBERG!

На нашем сайте и в наших соцсетях вы сможете найти рекомендации по использованию изделий, видеоинструкции, получить информацию о новинках. При необходимости консультации вы всегда можете обратиться на единую горячую линию HIBERG по федеральному номеру

8-800-350-50-19

(звонок по России бесплатный).

Вы держите в руках краткую версию инструкции. Печатная версия данного документа представлена в сокращенном формате согласно внутренней политике компании HIBERG по охране окружающей среды и рациональному использованию природных ресурсов.

Производитель и импортер не несут ответственности перед конечным потребителем, если он по каким-либо причинам не ознакомился с руководством пользователя и нарушил правила эксплуатации изделия.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

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

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;

- при отсутствии необходимых знаний и опыта. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ, РЕМОНТУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Любые работы по установке, ремонту и техническому обслуживанию должны производиться квалифицированным электриком или компетентным специалистом.

Любое изменение технических характеристик или любая модификация прибора несет в себе опасность. Продавец не предоставляет никаких гарантий на приборы, измененные самим пользователем.

Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию и очистке прибора всегда отключайте его от электросети и ждите, пока прибор остынет.

Ни в коем случае не пытайтесь произвести ремонт прибора самостоятельно! Ремонт, выполненный некомпетентным лицом, может привести к получению травм или к серьезным повреждениям прибора.

Не используйте кабель питания с адаптером, удлинителем или удлинительным кабелем, т.к. это может стать причиной пожара.

Если кабель поврежден, квалифицированный электрик или компетентный специалист должен заменить его новым кабелем типа H05VV-F или H05V2V2-F. Используемый кабель должен иметь поперечное сечение не менее 1,5 мм².

Источник питания должен быть надлежащим образом заземлен и подсоединен с помощью двухполюсного размыкателя с минимальными характеристиками 250В и 20 А.

Панели кухонной мебели, находящейся рядом с духовым шкафом, должны быть изготовлены из жаропрочного материала. Убедитесь в том, что клей, используемый в предметах кухонной мебели, изготовленных из шпона, может выдерживать температуру не менее 120 °С. Пластик или клей, не выдерживающий такие температуры, расплавится и деформирует кухонную мебель. После помещения духового шкафа внутри кухонной мебели электрические детали должны быть полностью изолированы.

Все предохранительные устройства должны быть установлены

таким образом, чтобы их нельзя было снять без специального инструмента. Снимите заднюю стенку кухонной мебели для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха вокруг духового шкафа. Задний зазор между варочной панелью и духовым шкафом должен быть не менее 45 мм.

ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

Прибор может сильно нагреваться во время использования и сохранять высокую температуру в течение длительного времени после окончания использования. Запрещается прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.

Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

Дети должны всегда находиться под присмотром, им следует запретить касаться горячих поверхностей прибора или находиться в непосредственной близости от прибора, когда он работает или остывает после использования.

Дотрагиваться до прибора мокрыми или влажными руками запрещено, так как это может привести к поражению электрическим током и причинению Вам травм.

ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ЧИСТКЕ

Данный прибор предназначен только для приготовления пищи и не должен использоваться в любых иных целях. Производитель не будет нести ответственность за любой ущерб, причиненный имуществу вследствие неправильной эксплуатации прибора.

В целях гигиены и из соображений безопасности всегда содержите прибор в чистоте. Скопление жира или остатков пищи может привести к возгоранию.

Для очистки легкоочищаемых покрытий используйте только мыльный

раствор (см. указания по очистке).

Не покрывайте никакие участки духового шкафа алюминиевой фольгой.

Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические губки для очистки стекла дверцы духового шкафа, т.к. они могут поцарапать поверхность и привести к неустранимому повреждению стекла.

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

ОПАСНОСТЬ КОРОТКОГО ЗАМЫКАНИЯ!

Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

ПРИЧИНЫ ПОВРЕЖДЕНИЙ ДУХОВОГО ШКАФА!

Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°С. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.

Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня, и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.

Сильно загрязнён уплотнитель дверцы духового шкафа: при сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.

Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки: не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.

Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель / Model	HIBERG VM 4260 B/W/RY	HIBERG VM 4360 RB/RY
Ширина, мм	450	
Класс энергопотребления	A	
Диапазон номинальных напряжений	220-240 В	
Номинальная частота	50/60 Гц	
Максимальная мощность, Вт	2000	
Объем духовки, л	50	
Количество функций	6	
Конвекция	есть	
Дисплей	есть	нет
Гриль	есть	
Управление	электронное	механическое
Диапазон рабочих температур	50-250˚C	
Фасад	закаленное стекло	
Внутреннее стекло	закаленное, съемное	
Каталитические самоочищающиеся панели	есть	
Цвет	черный/белый/ бежевый	черный/бежевый
Ручка дверцы духовки	Металл	
Хромированные направляющие	5-уровневые	
Таймер	электронный, сенсорный	Часы - программатор
Интегрированная система охлаждения корпуса	есть	
Подсветка духовки	есть	
Размер без упаковки, мм (Ш×Г×В)	450x565x595	
Размер в упаковке, мм (Ш×Г×В)	540x645x657	
Размер ниши для встраивания, мм (Ш×Г×В)	430x555x600	
Вес нетто/брутто , кг	24,5/27,5	

УКАЗАНИЯ ПО РАСПАКОВКЕ И УСТАНОВКЕ

РАСПАКОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Вытащите духовой шкаф из коробки и проверьте его на отсутствие любых повреждений. При возникновении каких-либо сомнений не пользуйтесь духовым шкафом, обратитесь в сервисный центр или в магазин, где Вы его приобретали.

Духовой шкаф — это тяжелый прибор, и при его перемещении необходимо соблюдать осторожность. Перед использованием духового шкафа убедитесь в том, что все упаковочные материалы, как внутри, так и снаружи прибора были удалены.

УСТАНОВКА

Важная информация: обязательным требованием является установка духового шкафа в соответствии с прилагаемыми указаниями. Любые электрические работы должны осуществляться квалифицированным электриком или компетентным специалистом.

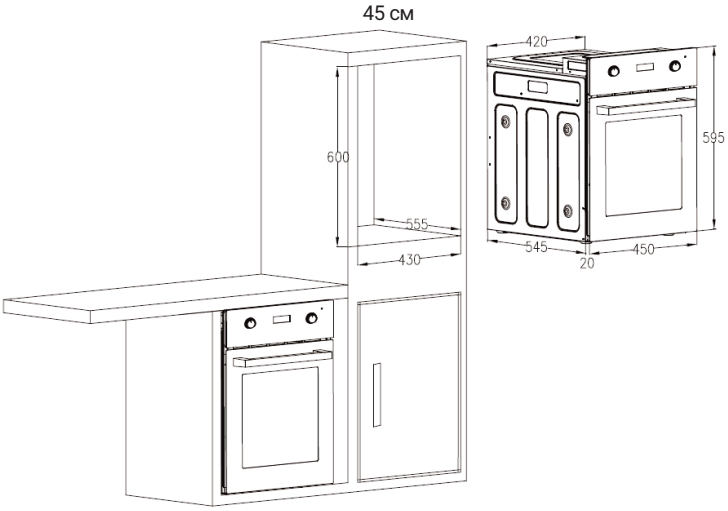
УКАЗАНИЯ ПО ВСТРАИВАНИЮ

Важно, чтобы размеры окружающих предметов или шкафа, в который будет встраиваться духовой шкаф, были правильными, а материалы выдерживали температуру, превышающую температуру окружающей среды, как минимум, на 70 °C; при этом должны быть приняты надлежащие меры для непрерывной подачи воздуха в духовой шкаф, чтобы не допустить его перегрева. Размеры прибора и требуемой ниши для встраивания приведены на рисунке.

ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННОЙ МЕБЕЛИ

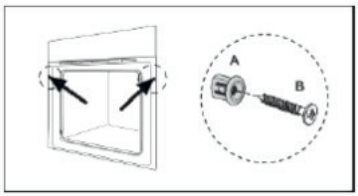
1. Вставьте духовой шкаф в нишу для встраивания в кухонную мебель.

2. Откройте дверцу духового шкафа и снимите резиновую заглушку с двух винтов, располагаемых по обеим сторонам фронтальной рамы духового шкафа.



3. Прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели с помощью двух шурупов, пропустив их через отверстия в его раме.

4. После встраивания духового шкафа в кухонную мебель верните резиновые заглушки на место.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

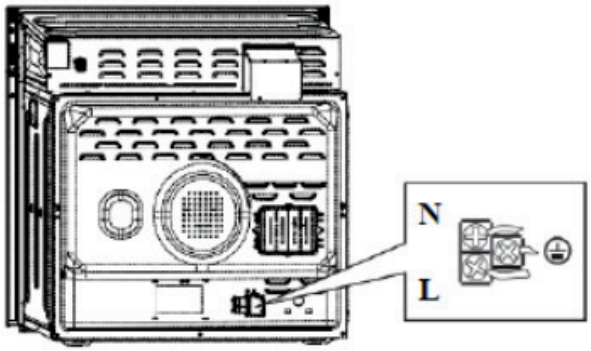
Духовой шкаф предназначен для работы в электросети с напряжением 230 В, 50 Гц; общая потребляемая мощность составляет 2850 Вт. Используемый для подключения кабель должен иметь поперечное сечение не менее 1,5 мм² и прямое подключение к электросети с использованием двухполюсного размыкателя (с минимальными характеристиками 250 В и 20 А).

Этот размыкатель ни в одной точке не должен прерывать провод заземления (желтый/зеленый провод).

ПРОВЕРКА ПОСЛЕ УСТАНОВКИ

После установки и подключения к электросети кабель должен быть проложен таким образом, чтобы он ни в одной точке не соприкасался с высокой температурой. После установки произведите утилизацию упаковочных материалов с уделением должного внимания вопросам безопасности и экологии.

⚠ ВНИМАНИЕ! Для подключения духового шкафа к сети должна быть предусмотрена розетка с заземляющим контактом.



УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Как только духовка установлена, необходимо удалить все заводские защитные материалы, снять пластиковую пленку с элементов духового шкафа.

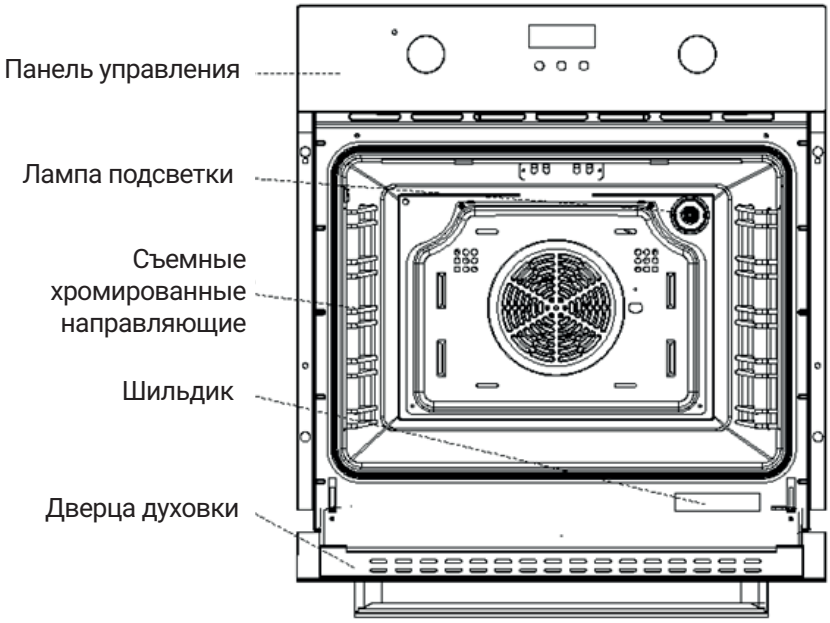
При первом использовании духового шкафа могут появиться неприятные запахи. Это нормально!

Разогрейте духовой шкаф до максимальной температуры и оставьте работать в пустом состоянии на 30 минут для удаления остатков защитных материалов. Также это позволит удалить любые новые неприятные запахи.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

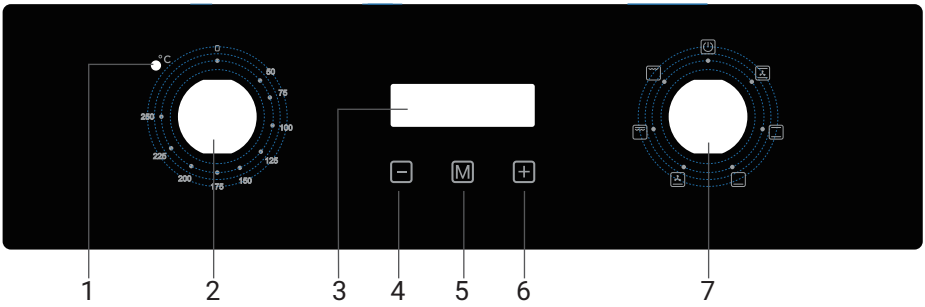
Многофункциональная духовка сочетает в себе достоинства инновационных технологий современных моделей с функцией «конвекция».

Конструкция духового шкафа позволяет легко и безопасно готовить пищу на 6 различных режимах.

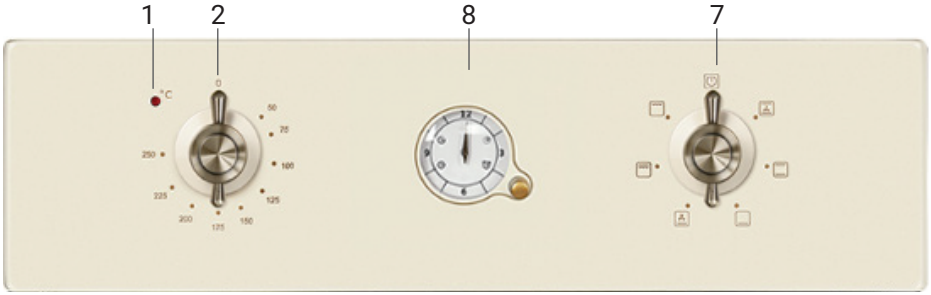


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

для моделей VM 4260 B/W/RY



для моделей VM 4360 RB/RY



1. Световой индикатор.
2. Регулировка температуры (поверните ручку для установки необходимой температуры).
3. Дисплей.
4. Кнопка регулировки «-».
5. Кнопка «Меню».
6. Кнопка регулировки «+».
7. Режимы нагрева.
8. Часы с программатором.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА
(для модели VM 4260 B/W/RY)

Установка часов и будильника.

1. При подключении питания, на дисплее отображается «12.00», а значок часов мигает. В это время печь не работает.

2. Нажмите ⊞ или ⊟, чтобы установить текущее время. Через 5 секунд, после всех изменений, настройка по умолчанию будет завершена, а значок часов перестанет мигать.

Для настройки функций будильника для любого режима нагрева диапазон времени установки составляет от 1 минуты до 23 часов и 59 минут

1. Нажмите Ⓜ, пока на экране не начнет мигать △, затем настройте будильник.

2. Нажмите ⊞ или ⊟ для установки требуемого времени будильника (время будильника = текущее время + установленное время).

3. Через 5 секунд загорится △, настройка завершена.

4. При достижении установленного времени активируется функция будильника и △ будет мигать. Нажмите ⊞, Ⓜ или ⊟, чтобы звуковой сигнал прекратился и △ погаснет. Если ничего не нажимать, сигнал прекратится через 2 минуты.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА.

Таймер 1.

Используется для приготовления пищи в течение выбранного периода времени, когда наступает установленное время, духовка автоматически отключается. Диапазон регулировки времени приготовления от 0 до 10 часов; Нажмите Ⓜ, пока на экране не начнет мигать |→|, затем установите время приготовления.

1. Нажмите ⊞ или ⊟, чтобы установить желаемое время приготовления. Когда |→| постоянно светится, это означает, что настройка завершена.

2. Установите необходимый режим приготовления и температуру.

3. Когда время приготовления истечет, духовка отключится, просигнализировав об этом, и замигает |→|. Нажмите ⊞, Ⓜ или ⊟, чтобы звуковой сигнал прекратился. Если ничего не нажимать, сигнал прекратится через 2 минуты.

4. Когда печь выключена, на экране дисплея отображается текущее установленное время.

Таймер 2.

Духовка отключится автоматически в установленное время окончания приготовления.

Максимальное время окончания не более 24 часов.

1. Нажмите Ⓜ до тех пор, пока на экране не начнет мигать →|, затем установите время окончания приготовления.

2. Нажмите ⊞ или ⊟, чтобы установить нужное время окончания. Через 5 секунд настройка по умолчанию будет завершена и →| будет гореть постоянно.

3. Установите необходимый режим приготовления и температуру.

4. По истечении времени приготовления духовка отключится, просигнализировав об этом, и →|

замигает. Нажмите ⊞ , Ⓜ или ⊟, чтобы звуковой сигнал прекратился. Если ничего не нажимать, сигнал прекратится через 2 минуты.

5. Когда печь выключена, на экране отображается текущее установленное время.

Таймер 3.

Используется для приготовления в течение выбранного времени. Духовка выключится в установленное время. После того, как функция установлена, духовка автоматически запустится в назначенное время, будет готовить в течение установленного времени и автоматически отключится в запрограммированное время.

1. Нажмите Ⓜ до тех пор, пока на экране не начнет мигать |→|, затем установите время приготовления.

2. Нажмите ⊞ или ⊟, чтобы установить необходимое время приготовления, |→| будет гореть постоянно.

3. Нажмите Ⓜ до тех пор, пока на экране не начнет мигать →|, затем установите время окончания приготовления.

4. Нажмите ⊞ или ⊟, чтобы установить необходимое время окончания приготовления, при этом индикатор →| будет постоянно гореть.

5. Установите необходимый режим приготовления и температуру.

6. В установленное время печь запустится автоматически и будет работать в соответствии с настройками.

7. Когда наступит время окончания программы, печь перестает работать, просигнализировав об этом, и одновременно замигают |→| и →|.

8. Нажмите ⊞ , Ⓜ или ⊟ , чтобы звуковой сигнал прекратился. Если ничего не нажимать, сигнал прекратится через 2 минуты.

9. Поверните ручку в нулевое положение, духовка выключится.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА
(для модели VM 4360 RB/RY)

Когда устройство подключено, индикаторы 🕒, 🕒, 🕒, ⏰ последовательно мигают, затем 🕒 продолжает мигать, часы начинают работать. Нажмите ручку настройки на 3 секунды, прибор перейдет в режим ожидания, 🕒 погаснет.

Настройка часов

Для настройки времени нажмите ручку часов 4 раза, пока не начнет мигать 🕒.

Вращайте ручку настройки, чтобы установить часы, нажмите ручку, чтобы подтвердить настройку, или она будет автоматически подтверждена через 10 секунд.

Настройка будильника

Настройка будильника: от 2 минут до 3-х часов.

Нажмите ручку настройки 3 раза, пока не начнет мигать ⏰.

1. Поверните ручку настройки, чтобы установить будильник;

нажмите ручку, чтобы подтвердить настройку, загорится индикатор . Начнется обратный отсчет.

2. По истечении установленного времени будильник звонит на протяжении 1 минуты, индикатор мигает, пока не будет нажата ручка настройки для отмены.

Замечания:

1. Пока будильник установлен, вы не можете устанавливать другие функции или сбрасывать будильник.

2. Нажмите ручку настройки на 3 секунды, чтобы отменить настройку.

3. Нажмите ручку настройки один раз, чтобы замигал будильник . Через 3 секунды программатор вернется в режим часов.

4. При кратковременном отключении прибора настройки сохраняются в памяти в течение 15 секунд.

Настройка времени приготовления

Настройка времени приготовления: от 2-х минут до 15 часов;

Для настройки времени приготовления дважды нажмите ручку настройки, пока не начнет мигать .

Вращайте ручку настройки, чтобы выбрать желаемое время приготовления; нажмите ручку, чтобы подтвердить настройку, индикатор включен. Прибор заработает, и начнется обратный отсчет. Через 3 секунды вернется в режим часов.

По истечении установленного времени звонит будильник в течение 1 минуты, индикатор мигает до тех пор, пока не нажмете ручку настройки.

Замечания:

1. Пока установлено время приготовления, вы не можете устанавливать другие функции или сбрасывать время приготовления.

2. Нажмите ручку настройки на 3 секунды, чтобы отменить настройку.

3. Нажмите ручку настройки один раз, чтобы проверить время приготовления, мигает. Он вернется в режим часов через 3 секунды.

4. При кратковременном отключении прибора настройки сохраняются в памяти в течение 15 секунд.

Автоматическая настройка программатора

1. Нажмите ручку настройки один раз, пока не начнет мигать .

Поверните ручку настройки, чтобы установить время начала приготовления.

Предварительная настройка: от 2-х минут до 12 часов.

2. Нажмите ручку настройки еще раз, пока не начнет мигать , начните настройку времени приготовления.

Вращайте ручку настройки, чтобы выбрать желаемое время приготовления.

3. Нажмите ручку настройки, чтобы подтвердить настройку, загорятся индикаторы и , запрограммированное время начнет обратный отсчет. Программатор вернется в режим часов через 3 секунды.

4. По истечении заданного времени индикатор погаснет. Прибор начнет готовить, и время приготовления начнет обратный отсчет.

По истечении установленного времени звонит будильник в течение 1 минуты, индикатор мигает до тех пор, пока не нажмете ручку настройки.

Функция памяти

Замечания:

1. Предварительно установленное время приготовления ≤15 часов.

2. Пока не установлено время, вы не можете устанавливать другие функции или сбрасывать время приготовления.

3. Нажмите ручку настройки на 3 секунды, чтобы отменить настройку.

4. Нажмите ручку настройки один раз, чтобы проверить предварительно установленное время и время приготовления, и последовательно замигают. Через 3 секунды программатор вернется в режим часов.

5. При кратковременном отключении прибора настройки сохраняются в памяти в течение 15 секунд.

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

	**Нижний нагрев с вентилятором:** совместная работа вентилятора и нижнего нагревательного элемента максимально экономят электроэнергию. Режим подходит для жарки небольших порций.
	**Нижний нагревательный элемент:** скрытый элемент в нижней части духового шкафа позволяет получить большую концентрацию тепла у основания духового шкафа без подгорания пищи. Идеально для тушения, выпечки, рагу запеканок, а так же пиццы, в случаях, когда требуется получить хрустящую основу.
	**Верхний и нижний нагревательный элементы:** духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Лучший результат обеспечивается если поставить блюдо в центр духовки. Температура может быть изменена в пределах 50-250 °C.
	**Верхний и нижний нагрев с вентилятором:** совместная работа вентилятора и обоих нагревательных элементов обеспечивает равномерное распределение воздуха по пространству; при этом экономия энергии достигает 30-40%. Блюда слегка подрумяниваются снаружи и хорошо пропекаются внутри. Режим идеален для жарки больших кусков мяса.
	**Гриль:** Температура может быть установлена в пределах 180-240 °C. Предустановленная температура равна 180 °C. Используйте для маленьких кусков мяса. Расположите пищу в духовке как можно выше.
	**Двойной гриль:** Температура может быть установлена в пределах 180-250 °C. Предустановленная температура равна 210 °C. Идеально подходит для больших кусков мяса. Расположите пищу в духовке как можно выше.

РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Поверните ручку выбора температуры по или против часовой стрелки для выбора желаемой температуры в диапазоне 0-250˚С.

При приготовлении, если температура духовки достигает заданной настройки, нагревательные элементы прекращают работу , и если температура духовки падает ниже, чем была установлена температура, тепловые элементы возобновляют работу снова.

РАБОТА ДУХОВОГО ШКАФА

1. Выберите нужный режим приготовления поворотом ручки «4»
2. Выберите нужную температуру с помощью ручки «2»
3. Выберите нужное время приготовления с помощью ручки «3»
4. Когда индикаторная лампочка духовки «1» погаснет, это будет означать, что духовка нагрета до заданной температуры.
5. Вы можете сделать следующее во время приготовления:

- изменить режим приготовления поворотом ручки «4»
- изменить температуру, повернув ручку температуры «2»
- изменить время приготовления поворотом ручки «3»
- остановить приготовление поворотом ручки «Ø» в положение «0».

РАБОЧАЯ КАМЕРА

В рабочей камере есть лампочка и охлаждающий вентилятор, который предохраняет шкаф от перегрева.

Освещение

Следует установить ручку «Выбора режимов» на символ , чтобы включить освещение духовки. При этом внутри духовки загорится свет; Духовка остается освещенной в течение всего времени, пока будет работать любой из ее электрических элементов.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

⚠ ПРИМЕЧАНИЕ: когда процесс приготовления пищи завершается, вентилятор продолжает работать до тех пор, пока духовка не остынет. Во время процесса приготовления нельзя отключать электропитание.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Для выключения духовки, поверните ручку выбора функций в положение «Ø», а затем ручки настройки таймера и температуры в положение «0».

⚠ ВНИМАНИЕ! Убедитесь в том, что когда вы не используете духовой шкаф, все ручки управления находятся в положении «0».

⚠ ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф работает только при температуре окружающей среды от -10°С до +85°С и при относительной влажности между 30% и 95%.

Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынимать.

При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

Каталитическая очистка

Некоторые модели могут иметь каталитические боковые панели или каталитическую заднюю крышку. Внутренняя камера покрыта специальной каталитической эмалью для защиты стенок духового шкафа. Такое покрытие обеспечивает разложение брызг жира на стенках духового шкафа и оставляет его внутреннюю камеру удивительно чистой. Если духовой шкаф имеет каталитические стенки, как правило, нет необходимости производить очистку каталитических панелей до тех пор, пока покрытие не утратит свои качества.

⚠ ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Духовой шкаф работает только при температуре окружающей среды, равной от -10 °C до 85 °C, и относительной влажности воздуха от 30% до 95%.

2. Духовой шкаф издает звуковой сигнал при каждом нажатии кнопки или повороте ручки.

3. В целях обеспечения безопасности и длительного срока службы внутренних деталей духового шкафа система охлаждающей вентиляции духового шкафа может продолжить работать в течение 15 минут после отключения духового шкафа (если он все еще подключен к электросети) в случае, если электронный программатор обнаруживает, что температура внутри духового шкафа превышает 70 °C.

4. Если, в процессе приготовления, температура духового шкафа достигает установленной, то нагревательные элементы прекращают работу. Если-же температура опускается ниже установленной, то нагревательные элементы запускаются снова. Нагревательные элементы включаются и отключаются для экономии энергии, поддерживая установленную температуру.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Духовка позволяет выбрать из разнообразных вариантов самый лучший способ приготовления того или иного блюда. Со временем Вы научитесь наилучшим образом использовать возможности духового шкафа, следуя нижеприведенным указаниям.

Предварительное нагревание

Если духовку следует предварительно нагреть (это обычно требуется при выпечке дрожжевого теста), можно использовать режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором», чтобы как можно быстрее разогреть духовку до требуемой температуры и при этом

сократить потребление электроэнергии.

После того, как блюдо будет помещено в духовку, можно выбрать режим, более подходящий для его приготовления.

Приготовление пищи на двух уровнях

При приготовлении пищи не менее чем на двух уровнях одновременно, следует использовать только режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором», так как он лучше всего подходит для приготовления пищи таким способом.

1. Духовка комплектуется 5 уровнями. При работе следует использовать два из трех центральных уровней; на самый нижний и самую верхний уровень горячий воздух поступает непосредственно, и, тем самым, изысканные блюда на этих уровнях могут подгореть.

2. Следует взять за правило пользоваться 2-м и 4-м уровнем, считая снизу, и располагать продукты, для которых требуется больше тепла, на 2-м уровне снизу. Например, при приготовлении, одновременно с другим блюдом мясного жаркого следует помещать жаркое на 2-й снизу уровень, а блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-й снизу уровень.

3. Если одно из блюд требует более длительного времени приготовления при высокой температуре, следует установить промежуточную температуру, поместить блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-й уровень снизу и в первую очередь вынимать их духовки то блюдо, на приготовление которого требуется меньше времени.

4. Поддон следует устанавливать на нижний уровень, а решетку - на верхний.

Использование гриля

В многофункциональной духовке имеется два различных режима приготовления пищи на гриле при закрытой дверце духовки.

Режим «Гриль»:

- Следует использовать режим «Гриль», помещая блюдо под центром гриля, потому что в этом режиме используется только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

- Следует использовать нижний уровень (1-ю снизу), разместив на ней поддон, предназначенный для сбора соуса и/или жира, который не должен падать на дно духовки.

- При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на максимальное значение. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить на более низких температурах; следует просто переключить ручку термостата на желаемую температуру.

Режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»:

Режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» - особенно полезен в том случае, если требуется приготовить пищу на гриле, поскольку при таком распределении появляется возможность не только

получить на продукте румяную корочку, но и достаточно хорошо прожарить и его нижнюю часть.

- Кроме того, этот режим может также оказаться полезным, если желательно, чтобы в конце приготовления блюда на нем образовалась румяная корочка, если это, например, запеченные макароны.

- При использовании этого режима решетку помещают на 2-й или 3-й снизу уровень, а затем, чтобы предотвратить попадание капель жира на нижнюю часть духовки и образования чада на 1-й снизу уровень помещают поддон.

> ⚠ **ВАЖНО: На гриле готовят только при закрытой дверце духовки. Это позволяет получить великолепный результат и одновременно сократить потребление электроэнергии до 10%**

- При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на 200˚С, так как это самый экономичный способ приготовления пищи на гриле, который основан на использовании инфракрасного излучения. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить при более низких температурах; достаточно просто установить ручку термостата на желаемую температуру.

- Таким образом, наилучшие результаты при приготовлении пищи на гриле можно получить, если устанавливать решетку на нижних уровнях (см. таблицу приготовления пищи), а затем, с целью предотвращения попадания капель жира на дно духовки и образования чада, помещать поддон на первый снизу уровень.

Выпечка

Выпечку следует помещать в предварительно нагретую духовку. Следует убедиться в том, что духовка разогрелась до требуемой температуры (дождаться, пока загорится индикаторная лампочка «1»). В процессе выпекания не открывать дверцу духовки, чтобы пирог не «сел».

Общие правила:

- Выпечка слишком сухая – следует повысить температуру на 10˚С и сократить время приготовления блюда.

- Выпечка «села» - следует использовать меньше жидкости или понизить температуру на 10˚С.

- Выпечка слишком «прихватилась» сверху - следует переставить выпечку на более низкий уровень, понизить температуру и сократить время приготовления блюда.

- Выпечка хорошо пропеклась изнутри, но остается липкой снаружи – следует использовать меньше жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления блюда.

- Выпечка прилипает к форме - следует смазывать форму жиром и посыпать ее мукой, или выстилать промасленной бумагой.

Приготовление пиццы

Чтобы получить наилучшие результаты, необходимо использовать режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»:

1. Следует предварительно про-

греть духовку в течение, как минимум, 10 минут;

2. Использовать легкую алюминиевую форму для пиццы, поместив ее на решетку, которая прилагается к духовке. Если используется поддон, то на приготовление пиццы требуется больше времени; при этом трудно добиться образования хрустящей корочки.

3.Во время приготовления пиццы не следует часто открывать дверцу духовки.

4. Если в пицце много наполнителей (три или четыре слоя), то рекомендуется добавлять верхний слой сыра «Моцарелла» на стадии полуготовности.

5. Если пиццу готовят на двух уровнях, следует использовать 2-й и 4-й уровень, устанавливать температуру 220˚С и помещать пиццу в духовку после того, как духовка хорошо прогреется в течение не менее 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

- При приготовлении мяса, дичи и рыбы термостат следует устанавливать на температуру в интервале от 180˚С до 220˚С.

- При приготовлении мяса «с кровью», которое должно хорошо запечься снаружи, а внутри оставаться сочным и нежным, его сначала следует в течение короткого времени обжаривать при высокой температуре (200˚С - 220˚С), а затем переключить духовку на более низкую температуру.

- Общее правило таково: чем больше кусок жарящегося мяса, тем ниже должна быть температура. Следует помещать мясо в центре решетки и ставить под решетку поддон для того, чтобы на нем собирался жир.

- Необходимо убедиться в том, что решетка установлена таким образом, что находится в центре духовки. Если желательно, чтобы больше тепла поступало снизу, следует использовать нижние уровни. Чтобы приготовить вкусное жаркое (особенно из утки и дичи), следует прикрыть мясо сверху свиным салом или беконом.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Вес	Уровень	Режим	Тем-ра	Время пригот.	Доп. время пригот.	Противень /решетка
Печенье	0,5	3		200˚C	10-15	-	противень
Сэндвичи	0,2	3		180˚C	15-20	-	решетка
Рулет	0,2	3		180˚C	10-18	-	противень
Мелкая выпечка	0,3-0,4	3		185˚C	20-25	-	противень
Кексы	0,5	3		175˚C	30-35	-	решетка
Пицца	0,35	3		200˚C	10	-	противень
Пирог с начинкой	1,2	3		185˚C	50-60	-	решетка
Тосты	9 шт.	5		240˚C	1-2	-	решетка
Гамбургер, пирожки	1	5		240˚C	10-20	5-10	противень

*Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от личных вкусов

ЧИСТКА И УХОД

Для очистки и ухода за духовым шкафом всегда выключайте духовой шкаф из розетки и дайте ему остыть. После каждой жарки мяса мойте противни, как только они остынут, чтобы удалить весь жир. После использования протрите духовку мягкой тряпкой, смоченной в жидком моющем средстве. Не используйте жесткие мочалки или чистую шерсть на поверхностях из нержавеющей стали, стекла или окрашенных поверхностях.

Всегда производите очистку только после того, как духовой шкаф остынет. Это особенно важно, если производится очистка стеклянной дверцы духового шкафа. Время от времени потребуется производить более тщательную очистку.

Для снятия направляющих для противней и очистки панелей духового шкафа:

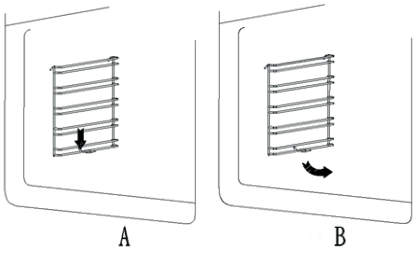
1. Открутите винты боковых направляющих.
2. Поверните боковую направляющую вертикально, чтобы она отошла от боковой панели.
3. Вытащите боковую направляющую из отверстий в боковой панели, создавая угол, равный примерно 45°, между боковой направляющей и боковой панелью.

Снятие каталитических панелей (при наличии):

После снятия направляющей Вы можете снять каталитические панели следующим образом:

1. Выкрутите винт, используемый для крепления панелей.

2. Поднимите каталитическую панель на угол, равный 45°, между панелью и боковой стенкой, затем вытащите каталитическую панель.

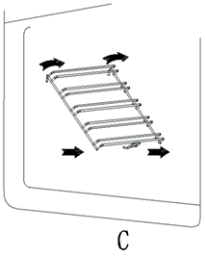


Снятие дверцы духового шкафа для чистки:

Для того чтобы снять дверцу духового шкафа:

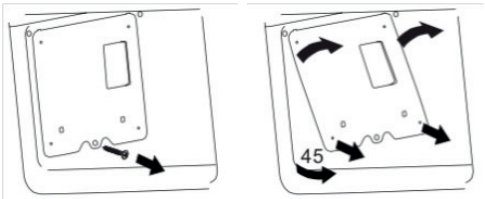
1. Откройте дверцу духового шкафа. Откройте дверные петли до упора.

2. Поднимите дверцу в раскрытом состоянии на угол около 15°. Затем вытащите дверцу на себя.

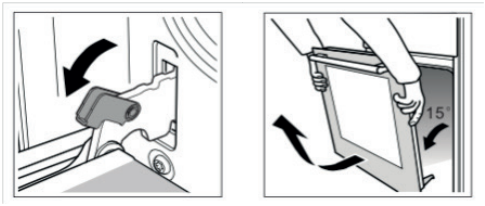


Установка дверцы обратно

1. Вставьте дверцу в духовку с помощью двух держателей, держите дверь под углом 15°. При установке следует обратить внимание на то, чтобы держатели петель были помещены в опоры для держателей.



2. Откройте дверцу духового шкафа и верните крышку дверных петель духового шкафа на прежнее место.



ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей вследствие применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведённым в таблице.

Не используйте:

- едкие или абразивные чистящие средства;
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта;
- жёсткие мочалки или губки;
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

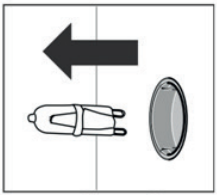
⚠ ПРИМЕЧАНИЕ: немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали. Под такими пятнами может возникать коррозия.

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя сторона духового шкафа	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагревающихся поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол. Протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очистите с помощью мягкой тряпочки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная.
Стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки.
Уплотнитель. Не снимать!	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. Нельзя тереть.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Телескопические направляющие	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Нельзя замачивать или мыть в посудомоечной машине.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

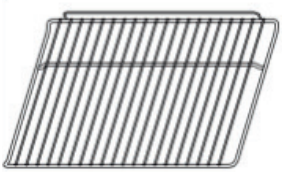
Для того чтобы поменять лампу, отключите духовой шкаф от электросети, выкрутите лампу и замените на новую со следующими характеристиками: 25 Вт, 220-240 В, 50 Гц с температурным сопротивлением 300 °C или выше.



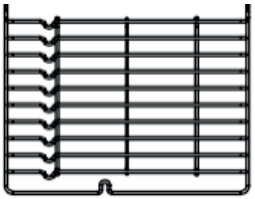


АКСЕССУАРЫ

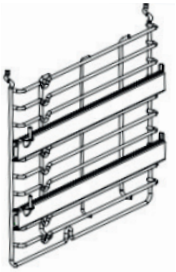
Проволочная решетка: подходит для блюд, приготовленных на гриле, форм для выпечки, когда требуется обжарка или гриль.



Боковые направляющие: эти опорные боковые направляющие устанавливаются с правой и с левой стороны внутри духового шкафа; их можно снимать для очистки стенок духового шкафа.



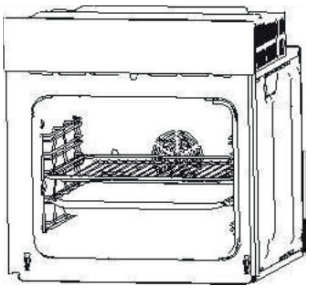
Телескопические направляющие (опционально): некоторые модели могут быть оснащены телескопическими направляющими, чтобы облегчить использование духового шкафа. Эти телескопические направляющие можно разобрать для очистки, отвернув винты, используемые для их крепления.



Универсальный противень: предназначен для приготовления большого количества пищи, например, для выпекания сочных пирогов, выпечки, замороженных продуктов и т.д., или для сбора жира/пролившейся жидкости и мясного сока.



⚠ ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы обеспечить безопасную работу полок духового шкафа, крайне важно правильно размещать полки между боковыми направляющими. Благодаря этому в случае, если Вы вытаскиваете полку или противень, горячее блюдо не соскользнет с него.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

• Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.

• Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.

• Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.

• Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.

• При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА



Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой 2002/96/EC, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного прибора поможет предотвратить причинение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека, причинение которого возможно при неправильной утилизации.

Этот символ на приборе означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизацию данного прибора должен производить специалист.

Для получения дополнительной информации о переработке, рекуперации и утилизации данного прибора обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

Если электрические устройства утилизируются на полигонах захоронений или на свалках, вредные вещества могут проникнуть в грунтовые воды, попасть в пищевую цепь и оказать негативное влияние на здоровье и самочувствие.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

Уважаемый покупатель!

Настоящий документ не ограничивает определенные законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговоренные законом обязательства, предполагающие наличие соглашения сторон либо договора.

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штамп Продавца. При отсутствии штампа Продавца и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется с даты производства техники.

Запрещается вносить в гарантийный талон какие-либо изменения, а также стирать или переписывать указанные в нем данные.

Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность. Все претензии по внешнему виду и комплектности предъявляйте Продавцу при покупке техники.

Гарантийный ремонт не выполняется в случаях:

- если изделие использовалось не по прямому назначению;
- если неисправность стала 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 стало попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости и т. д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- неисправностей, 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 потребовалась экспертиза, в результате которой было доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ HIBERG

Если у Вас возникли вопросы по гарантийному сервисному обслуживанию либо Вы хотите приобрести запчасти или комплектующие к продукции HIBERG, обратитесь в любой авторизованный сервисный центр или позвоните по единому номеру телефона сервисной службы **8-800-350-50-19** (звонок по России бесплатный).

Получить консультацию по товару можно на официальном сайте **www.hiberg.ru.**

Продукция сертифицирована и прошла все испытания в соответствии с требованиями законодательства РФ и ЕАЭС.

Срок службы — 5 лет с даты производства.
Гарантийный срок на изделие — 2 года.

Изготовитель: Hiberg Technologies Co., LTD.

Адрес: NO. 503-5, Block A, Building 5, Science and Technology Park, Jiaozuo City, Henan Province, urban-rural integration Demonstration Zone, Китай.

Импортер/Importer: ООО «Диорит-Технис»/LLC «Diorit-Tekhnis».

Адрес: 347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152.

Address: 347800, Russia, Rostov region, Kamensk-Shakhtinsky, 152 Voroshilova Str.

Тел./Tel.: +7 (86365) 4-05-05. E-mail: info@hiberg.ru.

Изготовлено в Китае.

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, который выполняет 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.

CE EAC

ДЛЯ ЗАМЕТОК

HIBERG



• Холодильники



• Вытяжки



• Стиральные машины



• Морозильные камеры



• Варочные поверхности



• Посудомоечные машины



• Настольные духовки



• Духовые шкафы



• Телевизоры



• Мясорубки

info@hiberg.ru



• Аэрогрили

Сканируй и получай расширенную гарантию и бонусы от HIBERG!*

www.hiberg.ru

8-800-350-50-19

*** Предоставление бонусов, участие в акциях и специальных предложениях осуществляется в соответствии с правилами программы HIBERG. Полные условия размещены по QR-коду. Информация носит справочный характер и не является публичной офертой. Организатор вправе изменять условия, порядок и сроки проведения.**