HIBERG

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

СОДЕРЖАНИЕ

КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ 3

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 4

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 6

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 7

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ 8

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА 10

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 12

ФУКЦИИ ПАР/ГРИЛЬ/МИКРОВОЛНЫ/ТУШЕНИЕ 14

УСТАНОВКА ФУНКЦИЙ ПАР/ГРИЛЬ/МИКРОВОЛНЫ 15

Функция АВТО МЕНЮ 16

РЕЦЕПТЫ 17

ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ ПАРОМ 20

ФУНКЦИЯ СУШКА 20

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 21

ЧИСТКА ДВЕРЦЫ И ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ 22

ОБСЛУЖИВАНИЕ 23

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 25

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА 26

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ 27

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 30

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 несут 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** 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) 350-50-19** (звонок по России бесплатный) для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР HIBERG!

На нашем веб-сайте **www.hiberg.ru** Вы сможете:

1. Найти рекомендации по использованию изделий и информацию о техническом обслуживании.
2. Найти руководства по эксплуатации.
3. Получить информацию о новинках и особенностях техники **HIBERG** поддержку потребителей и сервисное обслуживание.

Мы настоятельно рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

⚠ **ВНИМАНИЕ! Данная модель оснащена инверторной системой управления. Инверторные системы обладают высокой чувствительностью к перепадам напряжения в электросети (скачки, просадки напряжения), которые могут привести к некорректной работе приборов, их перегреву или даже поломке. Во избежание выхода техники из строя подключение прибора к сети рекомендовано осуществлять через автоматический стабилизатор напряжения (приобретается отдельно).**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

1. Внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями перед началом использования прибора, чтобы избежать его повреждения и получения травм вследствие неправильного применения.
2. Установку и ремонт данного прибора должен выполнять только квалифицированный специалист. Если покупатель выполняет установку и ремонт прибора самостоятельно, есть риск получения травмы или нанесения ущерба прибору.
3. Если положения данного руководства по эксплуатации противоречат нормам законодательства, то последние имеют преимущественную силу.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

1. Во время работы прибор нагревается; не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри рабочей камеры. При извлечении противня из духового шкафа следует использовать термоустойчивые перчатки или прихватки во избежание ожога.
2. Во время работы прибора дети не должны находиться рядом с ним, поскольку они могут обжечься.
3. Перед установкой, очисткой и обслуживанием прибора следует отключить его от источника питания во избежание получения удара током.
4. Во избежание опасности возгорания не используйте прибор для хранения продуктов или вещей.
5. Не помещайте прибор рядом с газопроводом. Газопроводные трубы, расположенные в непосредственной близости от прибора, должны иметь достаточную защитную изоляцию, чтобы на них не повлияло тепло, выделяемое прибором.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

1. Не размещайте предметы вблизи вентиляционного отверстия прибора во избежание несчастных случаев.
2. Данный прибор не предназначен для эксплуатации людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостаточными опытом и знаниями. Во избежание ожогов, удара током или других несчастных случаев прибор следует размещать в местах, недоступных для маленьких детей. Когда прибор работает в комбинированном режиме, духовой шкаф сильно нагревается, и детям не следует подходить к нему без присмотра взрослых.
3. Не разогревайте внутри прибора пищу или жидкость в плотно закрытом контейнере: он может лопнуть под давлением.
4. Не лейте воду на стеклянную дверцу прибора во время работы и после, пока она не остыла, поскольку стекло может треснуть.
5. Для подключения прибора следует использовать изолированную сетевую розетку; совместное использование розетки с другими приборами может привести к перегреву и пожару.
6. Если во время работы прибора наблюдаются сбои, следует немедленно прекратить его использование и перейти к разделу «**УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**».
7. При работе в режимах пароварки не стойте рядом с вентиляционным отверстием; будьте осторожны при открытии дверцы духового шкафа, так как есть вероятность получения ожогов.
8. Перед подключением и использо-

ванием прибора убедитесь в наличии пневмовыключателя или защиты от замыкания (см. раздел «**ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**»).

9. Во избежание несчастных случаев не ставьте тяжелые предметы на шнур электропитания.
10. Не помещайте прибор и шнур электропитания рядом с тепловыделяющими предметами, воспламеняемыми и взрывоопасными веществами во избежание возгорания или взрыва.
11. Если шнур электропитания поврежден, во избежание опасности его замена должна производиться квалифицированными специалистами.
12. Следует использовать подходящие противни и емкости для приготовления пищи на пару, чтобы избежать разбрызгивания капель масла и возникновения пожара.
13. Ставьте варочную емкость на полку правильно; во избежание несчастных случаев не ставьте ее на дно духового шкафа.
14. Поверхность дверцы духового шкафа за ручкой нагревается; будьте осторожны, чтобы не обжечься.
15. После приготовления пищи температура внутри рабочей камеры духового шкафа все еще высокая; подождите, пока она остынет, прежде чем очищать ее.
16. Не позволяйте детям играть с прибором.
17. Эксплуатация прибора детьми возрастом лет и старше, лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после обучения, во время которого они получат представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора.
18. Дети могут выполнять работы по очистке и обслуживанию только под присмотром взрослых.
19. Детей возрастом младше 8 лет, если они не находятся под постоянным присмотром, не следует допускать к прибору.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

1. Во избежание повреждения прибора не следует вешать на его дверцу тяжелые предметы, опираться или сидеть на нем.
2. Во избежание поражения электрическим током нельзя прикасаться к прибору, когда вы босиком или на влажном полу, а также вставлять или вынимать вилку из розетки мокрыми руками.
3. Нельзя использовать жесткие чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как это может поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла.
4. Данный прибор необходимо поместить на прочной и ровной поверхности. Нельзя устанавливать прибор под пластиковым осветительным оборудованием или пластиковой стойкой во избежание деформации или взрыва.
5. Обращайтесь с прибором бережно, при перевозке и размещении поднимайте его за нижнюю часть. Не используйте ручку дверцы духового шкафа в качестве опоры при переноске, чтобы не допустить повреждений вследствие чрезмерного применения силы.
6. Не используйте пароочиститель для очистки данного прибора.
7. Во избежание возможных опасностей панель управления прибора можно подключать только к указанному нагревательному элементу.

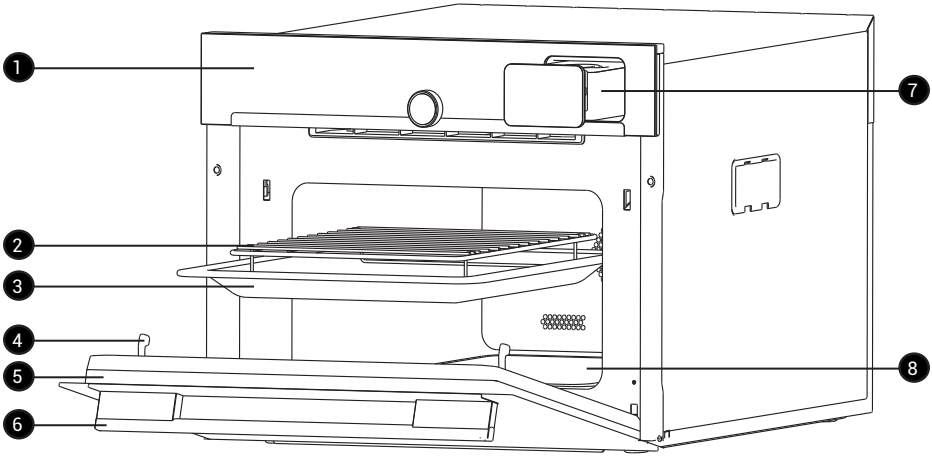
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики / Наименование модели	MS-VM 5115 B SMART/ MS-VM 5115 W SMART
Максимальная мощность (Вт)	2000 Вт
Объем духовки (л.)	31
Режимы работы	7 (пар/пар+микроволны/гриль/ гриль+пар/гриль+микроволны/ микроволны/тушение)
Дополнительные функции	7 разморозка/брожение/йогурт/ поддержание тепла/быстрый нагрев/сушка/очистка паром
Таймер-программатор	+
Выбор тонального сигнала	+
Программы Автоматического приготовления (АВТО меню)	51
Управление	Электронное/ Сенсорное
Пар (Вт)	2000 Вт
Верхний нагревательный элемент(Вт)	1200 Вт
Гриль (Вт)	2000 Вт
Конвекция (ВТ)	25 Вт
Круговой нагревательный элемент(Вт)	800 Вт
Входная номинальная мощность микроволн (Вт)	1450 Вт
Выходная номинальная мощность микроволн (Вт)	900 Вт
Частота микроволн (МГц)	2450 МГц
СМАРТ дисплей	+
Тройное стекло	+
Самоочистка	очистка паром
Диапазон рабочих температур (°С)	38-230 °С
Количество стекол дверцы духовки	3
Лампа подсветки (Вт)	25 Вт
Диапазон номинальных напряжений (В)	220-240
Номинальная частота (Гц)	50
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Противень	+
Хромированная решетка	+
Электровилка / длина шнура	+ / 1,2 м
Требования к электропитанию (мощность розетки)	16 А
Цвет	черный / белый
Габариты изделия (Ш×Г×В, мм)	595×550×455
Габариты в упаковке (Ш×Г×В, мм)	670×655×580
Размеры для встраивания (Ш×Г×В, мм)	560×560×450
Вес нетто / брутто (кг.)	32 /36

Настоящее изделие соответствует требованиям технического регламента таможенного союза о низковольтном оборудовании. В целях улучшения качества продукции производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики, дизайн, конструкцию и комплектацию без уведомления потребителя.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Описание данной модели прибора представляет собой наглядную схему, предназначенную только для пользователей и помогающую определить расположение частей. Рисунок может не соответствовать фактическому объекту.



1. Панель управления
2. Хромированная решетка
3. Противень
4. Замок двери
5. Стеклянная дверь
6. Ручка
7. Резервуар для воды
8. Стеклокерамическая поверхность

⚠ **ВНИМАНИЕ:**

- **Не кладите продукты прямо на стеклокерамическую поверхность.**
- **Изделие будет работать, если дверца закрыта правильно.**

Комплектация

- Комбинированный духовой шкаф с СВЧ и паром..... 1
- Металлическая хромированная решетка 1
- Противень..... 1
- Губка 1
- Крепежные винты 2
- Руководство по эксплуатации 1
- Гарантийный талон..... 1
- Индивидуальная упаковка..... 1

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

1. Кухонный шкаф, в котором установлен прибор, и все используемые материалы мебели должны выдерживать температуру не ниже 90°С во избежание деформации.
2. Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь в следующем:

- источник питания должен быть надежно заземлен;
- после установки прибора кнопки управления легко доступны и работают;
- после подключения прибора к источнику проверьте, не соприкасается ли шнур питания с нагревающимися деталями; если есть контакт, отодвиньте шнур на безопасное расстояние;
- не используйте переходники, параллельное включение и адаптеры, которые могут вызвать перегрев или самовозгорание. Производитель не несет ответственности за прямой или косвенный ущерб, вызванный неправильной установкой или подключением каких-либо электронных деталей. По этой причине установка и подключение должны осуществляться квалифицированным специалистом с соблюдением местных норм и правил;
- не подключайте заземляющий провод к газовым трубам, водопроводным трубам, громоотводам и телефонным линиям во избежание несчастных случаев, вызванных поражением электрическим током из-за плохого заземления. Розетку нельзя устанавливать в местах, подверженных воздействию влаги, воды или вблизи источников тепла.

3. Обязательно дождитесь завершения установки электроприборов, прежде чем включать источник питания.

К данному товару прилагается шнур питания длиной около 1,2 метра. Необходимо использовать розетку на 16 А, и розетка должна быть подключена к выключателю защиты от замыкания.

Способ установки

- Откройте дверцу духового шкафа и с помощью саморезов закрепите прибор в кухонном шкафу (отверстия для саморезов имеются с обеих сторон передней стенки прибора). Убедитесь, что изделие надежно закреплено, не наклонено вперед для исключения случайного повреждения духовки во время эксплуатации.
- Используйте схему ниже при установке прибора. Убедитесь, что у прибора достаточно места для установки и надлежащая вентиляция.

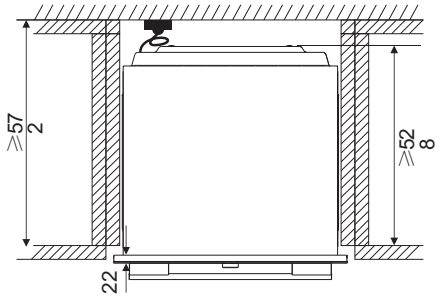
Схема встраивания

установка в верхний шкаф

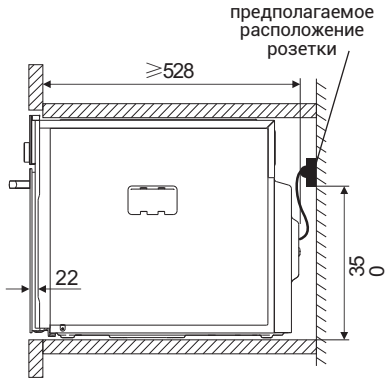
установка в нижний шкаф

⩾560
50
⩾20
⩾450
⩾15
35
550
528
22
455
445
595
⩾560
50
⩾450
⩾560
35
⩾560
воздухозабор
воздухозабор

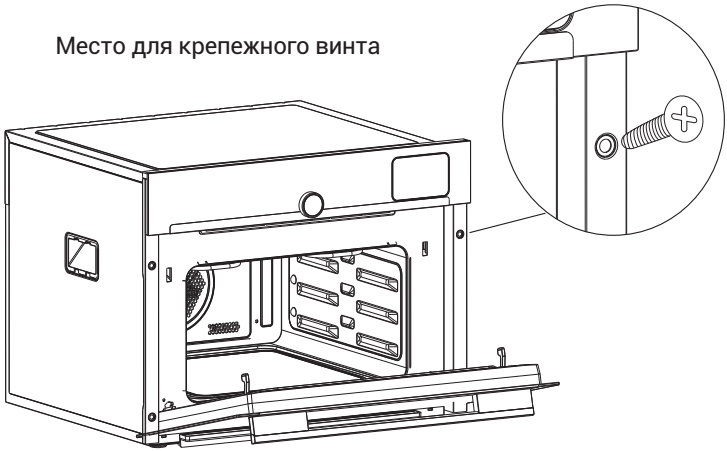
*размеры изделия и ниши для встраивания указанны в милиметрах



Вид сверху



Вид сбоку



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Перед первым использованием духового шкафа рекомендуется:

1. Снять специальную защитную пленку со стеклянной дверцы.
2. Тщательно помыть внутреннюю часть прибора (протрите духовой шкаф влажной тканевой салфеткой).
3. Наполнить водой резервуар для воды, включить прибор в режиме «ПАР» при температуре 100ºС на 45 минут (или больше), чтобы устранить запах нового изделия.

Рекомендации по использованию:

1. Отметка МАКСИМУМ на резервуаре для воды.

Отметка максимального уровня воды нанесена сверху на внешней стороне резервуара для воды. При добавлении воды в резервуар, наполните его до максимального уровня, чтобы увеличить время приготовления. Не наполняйте резервуар выше максимального уровня воды, чтобы избежать выплескивания воды при снятии резервуара.

2. Предупреждение о низком уровне воды в резервуаре.

На панели управления загорится индикатор предупреждения о низком уровне воды в резервуаре и прозвучит звуковой сигнал, указывающий на то, что уровень воды в резервуаре ниже минимальной отметки и устройство перестало работать. Пользователь должен немедленно наполнить резервуар для воды или нажать и удерживать кнопку |▷, чтобы отменить приготовление.

3. Выбор посуды для приготовления еды.

При выборе посуды для приготовления еды предпочтительнее использовать термостойкую посуду. Посуда не должна быть слишком глубокой. Для приготовления пищи на пару используйте посуду глубиной 3-5 см, чтобы пар

мог полностью проникнуть в ингредиенты и улучшить вкус приготовленной на пару пищи.

4. Запах гари при первом использовании прибора.

Когда изделие используется впервые, пользователь может почувствовать запах или дым из-за высокой температуры. Пользователю рекомендуется наполнить резервуар для воды и пропарить камеру духовки более 45 минут, далее дать духовке остыть, прежде чем приступать к приготовлению пищи.

5. Если изделие не использовать в течение длительного периода.

Если духовка не используется в течение длительного времени, почистите камеру духовки, используя режим «Выпечка», чтобы высушить оставшуюся воду в камере духовки, и тем самым избежать роста бактерий и появления запаха.

6. Температура и время режима приготовления по умолчанию.

Каждый режим приготовления имеет температуру и время по умолчанию. Температура и время по умолчанию могут удовлетворить большинство потребностей в приготовлении в обычных условиях. Когда пользователь готовит при температуре и времени по умолчанию и обнаруживает, что пища не до конца приготовлена, можно увеличить время или температуру приготовления.

7. Режим ожидания и спящий режим.

При подключении к источнику питания изделие переходит в спящий режим и загорается ⏻ (в спящем режиме выходная мощность составляет менее 1 Вт). Нажмите, ⏻ чтобы войти в режим ожидания; если пользователь не программирует прибор в течение 10 минут и не выполняется никаких действий, продукт автоматически возвращается в спящий режим.

8. Режим работы лампы энергосбережения.

После того, как прибор проработает в течение определенного периода времени, если пользователь не нажмет какую-либо кнопку, лампа духовки автоматически выключится.

9. Выключение вентилятора (для охлаждения)

Когда работа прибора приостановлена или приготовление пищи завершено, встроенный вентилятор будет продолжать работать в течение 5 минут или чуть больше в целях отвода остаточного тепла.

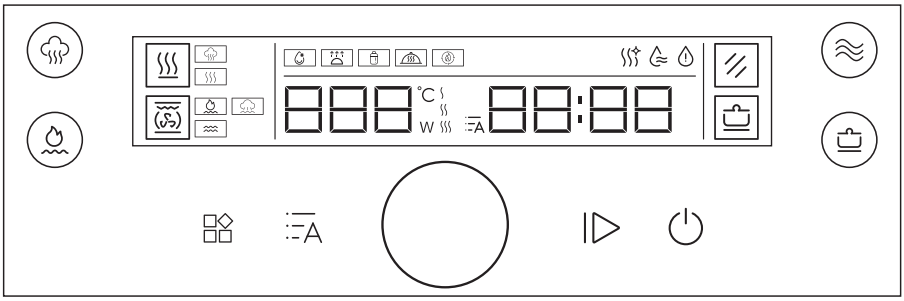
10. Общие положения при использовании функции микроволновой печи

- Звук «удара» при запуске является нормальным явлением, это пусковой звук трансформатора, работающего под высоким напряжением и высокой частотой.
- Громкие шумы во время работы нормальны, это рабочие и резонирующие

звуки трансформатора, магнетрона и высокоскоростного охлаждающего вентилятора.

- Металлические стенки духовки отражают энергию микроволн внутрь камеры, а стеклянная дверца духовки пропускает только свет, тем самым микроволны не могут проходить через стекло.
- Приготовление в микроволновой печи будет накапливать энергию в еде. Имейте ввиду, что после того, как вы вытащите еду из микроволновой печи, еда будет горячей еще 2-3 мин.
- Искры и потрескивание во время приготовления пищи может быть связано с использованием посуды, содержащей металл (включая золото и серебро), или большого количества фольги и других металлических элементов.
- Когда прибор работает в режиме Микроволновой печи, трансформатор и вентилятор издают гудящий звук. Это нормальное явление, будьте уверены, что прибор работает правильно.
- Прибор, излучаюший свет, воющий звук или запах при работе в режиме Микроволновой печи является нормальным явлением.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопки управления		Описание функции
	Пуск	Включение, удерживайте 3 сек, чтобы выключить.
	Пауза/Старт	Нажмите, чтобы начать приготовление или приостановить, или удерживайте 5 сек, чтобы отменить приготовление.
	Рецепты	Нажмите, чтобы выбрать рецепты, загорится индикатор.
	Помощник	Нажмите, чтобы выбрать функции разморозки, закваски, йогурта, поддержания тепла, быстрого нагрева, нажмите и удерживайте 5 секунд, чтобы включить/выключить лампу.
	Пар	Кнопка функции пара, индикатор загорится на дисплее, нажмите, чтобы выбрать необходимый режим.

	Гриль	Кнопка функции гриль, индикатор загорится на дисплее, Нажмите, чтобы выбрать необходимый режим.
	Микроволны	Кнопка функции микроволны, индикатор загорится на дисплее, нажмите, чтобы выбрать необходимый режим.
	Тушение	Кнопка функции тушения, индикатор загорится на дисплее, нажмите, чтобы выбрать необходимый режим.
	Регулятор	Нажмите для подтверждения. Поверните, чтобы отрегулировать время/температуру или выбрать код меню/дополнительные функции.
	Очистка паром	Удерживайте кнопку в течение 3 сек., прибор перейдет в режим очистки пара, индикатор загорится на дисплее.

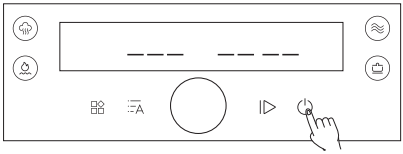
Кнопки управления		Описание функции
	Индикатор Сушки	Удерживайте кнопку функции гриля в течение 3 сек, прибор перейдет в режим сушки, загорится индикатор . После очистки паром, можно использовать эту функцию чтобы просушить камеру.
	Индикатор низкого урвня воды	Когда воды недостаточно, загорается индикатор, показывая, что необходимо добавить воду в резервуар для воды.
	Режим пар — ПАР	При выборе данного режима загорается индикатор.
	Режим пар — ПАР + Микроволны	При выборе данного режима загорается индикатор.
	Режим Гриль — Гриль	При выборе данного режима загорается индикатор.
	Режим Гриль — Гриль + Пар	При выборе данного режима загорается индикатор.
	Режим Гриль — Гриль + Микроволны	При выборе данного режима загорается индикатор.
	Дополнительная функция — Разморозка	При выборе данного режима загорается индикатор.
	Дополнительная функция — Брожение	При выборе данного режима загорается индикатор.
	Дополнительная функция — Йогурт	При выборе данного режима загорается индикатор.
	Дополнительная функция — Поддержание тепла	При выборе данного режима загорается индикатор.
	Дополнительная функция — Быстрый нагрев	При выборе данного режима загорается индикатор.
	Индикатор объема пара	Будет показывать разный объем пара в разных режимах приготовления, также как и с паром.

Фукции ПАР/ГРИЛЬ/МИКРОВОЛНЫ/ТУШЕНИЕ

Пошаговые действия

Нажать кнопку ПУСК → Выбрать функцию приготовления → Выбрать режим приготовления → Установить время/температуру → Подтвердить → Начать предварительный разогрев (без предварительного разогрева в режиме микроволн) → поставить еду после предварительного разогрева → Начать приготовление → Завершить приготовление.

1. Нажмите ⏻, чтобы войти в режим ожидания.



2. Нажмите (рис. 1) или (рис. 2) или (рис. 3) или (рис. 4) чтобы выбрать функции ПАР/ГРИЛЬ/МИКРОВОЛНЫ/ТУШЕНИЕ, затем поверните поворотный регулятор, чтобы выбрать режим.

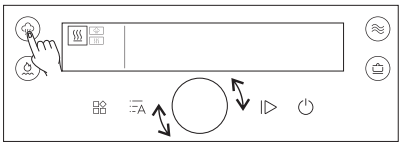


рис. 1

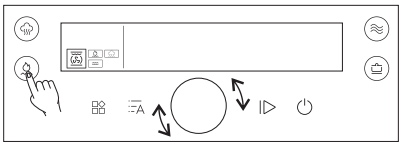


рис. 2

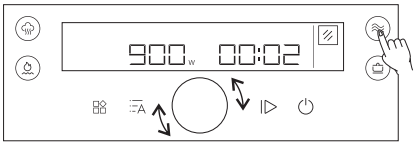


рис. 3

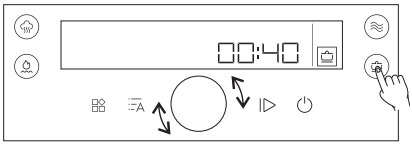
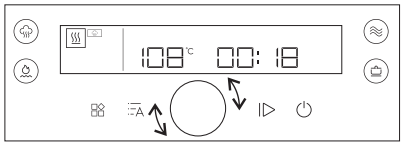
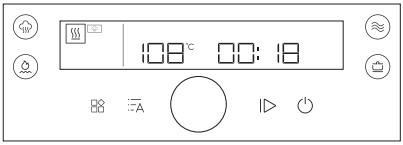


рис. 4

3. Нажмите поворотный регулятор, чтобы подтвердить выбранный режим → поверните поворотный регулятор, чтобы установить температуру и мощность, затем нажмите кнопку подтвердить → поверните регулятор чтобы установить время, затем нажмите кнопку, чтобы начать предварительный нагрев (в режиме МИКРОВОЛНЫ духовка не будет нагреваться).



4. После того, как духовка прогреется до заданной температуры, зуммер подаст звуковой сигнал в течение 1 минуты, после чего автоматически начнется приготовление. Пользователь также может открыть и закрыть дверцу духовки, и духовка сразу же начнет готовить.
5. Во время приготовления на дисплее одновременно отображается температура приготовления и обратный отсчет таймера.



6. После завершения приготовления на дисплее отобразится «ЗАВЕРШЕНИЕ».

⚠ ВНИМАНИЕ:

• Во время приготовления пользователь может в любой момент настроить время и температуру:

• Нажмите ◯, чтобы приостановить приготовление, нажмите на регулятор, температура замигает, поверните регулятор для изменения режима, затем нажмите на регулятор, чтобы подтвердить, время начнет мигать, поверните регулятор для изменения времени, нажмите регулятор, чтобы подтвердить, затем приготовление начнется снова с новым значением.

• Нажмите кнопку |▷ в течение 5 секунд, чтобы отменить приготовление.

Установка функций ПАР/ГРИЛЬ/МИКРОВОЛНЫ

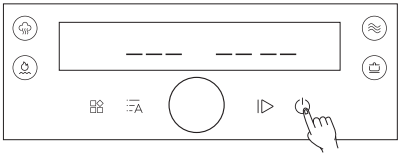
Функция приготовления	Режим	Температура по умолчанию / мощность	Температура / диапазон мощности	Время приготовления	Время по умолчанию
ПАР	ПАР	100ºC	38ºC - 110ºC	1 мин - 2 ч	20 мин
	Пар + микроволны	100ºC	Не регулируется		10 мин
Гриль	Гриль	160ºC	100ºC - 230ºC		20 мин
	Гриль + Пар	160ºC	100ºC - 230ºC		20 мин
	Гриль + Микроволны	180ºC	Не регулируется		10 мин
Микроволны	Микроволны	900 Вт	100Вт / 300Вт / 500Вт / 700Вт / 900Вт	1мин - 30 мин	2 мин
Тушение	Тушение	160ºC	Не регулируется	40 мин / 60 мин / 75 мин / 90 мин	40 мин
Дополнительная функция	Очистка паром	120ºC	Не регулируется	Не регулируется	25 мин
	Сушка	120ºC	Не регулируется	Не регулируется	10 мин

⚠ ВНИМАНИЕ:

Время и температура по умолчанию приведены только для справки; результат приготовления зависит от ингредиентов и кухонной утвари и может быть скорректирован в соответствии с реальной ситуацией и личными предпочтениями пользователя.

Функция АВТО МЕНЮ

1. Нажмите ⏻ чтобы войти в режим Ожидания.



2. Нажмите FA чтобы войти в меню рецептов (рис. 1) поверните поворотный регулятор, чтобы выбрать желаемый рецепт (см. "**Рецепты**") (рис. 2).

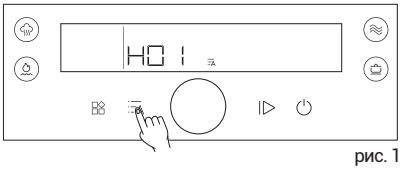


рис. 1

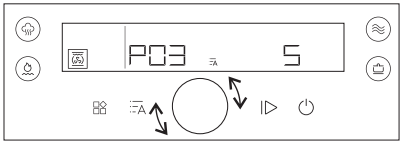
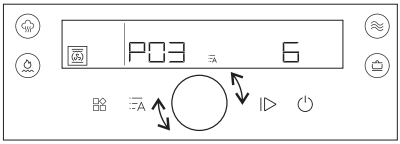


рис. 2

3. Нажмите на поворотный регулятор, чтобы подтвердить выбранный рецепт.

4. Если на дисплее отображается количество рецептов, пользователь может повернуть поворотный регулятор и выбрать определенное количество рецептов.



5. После того, как духовка прогреется до заданной температуры, зуммер подаст звуковой сигнал в течение 1 минуты, после чего автоматически начнется приготовление. Пользователь также может открыть и закрыть дверцу духовки, и духовка сразу же начнет готовить.

6. Во время приготовления на дисплее одновременно отображается температура приготовления и обратный отсчет таймера.

7. После завершения приготовления на дисплее отобразится «ЗАВЕРШЕНИЕ».

Рецепты

Режим	Рецепты	Рекомендуемые пропорции	Рекомендуемая полка	Рекомен-дуемая посуда
Дополни-тельные функции	Разморозка	300 г - 600 г	средняя	Противень
	Брожение	200 г - 700 г	нижняя	
	Йогурт	550 г	средняя	
	Поддержание тепла	/	нижняя	
	Быстрый нагрев	/	нижняя	

Режим	Код	Рецепты	Рекомендуемые пропорции	Рекомендуемая полка	Рекомен-дуемая посуда
Пар	H01	Манты	400 г	нижняя	Решетка
	H02	Крем-суп	1 - 3 шт.	средняя	
	H03	Краб	8 шт.		
	H04	Гребешки с вермишелью	8 шт.		
	H05	Клюквенный пирог	Диаметр 15 см		
Пар + микроволны	H06	Кукуруза / бобы	1000 г		Противень
	H07	Брюссельская капуста	500 г		
	H08	Тыквенный суп-пюре	300 г		
	H09	Креветки на пару с чесноком	500 г		
	H10	Голова рыбы с пряностями	500 г		
	H11	Рыба на пару	400 г		
	H12	Ребрышки на пару хрустящие	300 г / 500 г / 800 г		
	H13	Ребрышки на пару	300 г / 500 г / 800 г		

Рецепты

Режим	Код	Рецепт	Рекомендуемые пропорции	Рекомендуемая полка	Рекомен-дуемая посуда
Пар + микроволны	H14	Котлета из свиного фарша	400 г	средняя	Противень
	H15	Кусочки свинины на пару с рисом (с низким содержанием жира)	300 г / 400 г / 500 г		
	H16	Кусочки свинины на пару с рисом (сочные)	300 г / 400 г / 500 г		
	H17	Курица на пару с грибами	500 г		
	H18	Ребро с черным перцем	400 г		
Гриль	P01	Гребешки	8 шт.		
	P02	Креветки	500 г		
	P03	Бисквит	Диаметр 12,5 / 15 / 20 см	нижняя	Решетка
	P04	Яичный тарт	16 шт.	нижняя	Решетка
	P05	Печенье	24 шт.	средняя	Противень
	P06	Тосты	450 г	нижняя	Решетка
	P07	Пончики	6 шт.	средняя	Противень
	P08	Пицца	Диаметр 22,5 см	средняя	
	P09	Пуддинг	6 шт.	нижняя	
	P10	Курица (хрустящая)	1000 г	на тарелке	Противень + решетка
	P11	Курица (сочная)	1000 г	на тарелке	
	P12	Свиная грудинка (сочная)	500 г	средняя	Противень
Гриль + микроволны	P13	Кукуруза	500 г	средняя	
	P14	Фаршированный перец	600 г	средняя	

Рецепты

Режим	Код	Рецепт	Рекомендуемые пропорции	Рекомендуемая полка	Рекомен-дуемая посуда
Гриль + микроволны	P15	Кальмары	500 г	средняя	Противень
	P16	Мойва	500 г	нижняя	
	P17	Бекон с черным перцем (хрустящий)	300 г	средняя	
	P18	Бекон с черным перцем (сочный)	300 г		
	P19	Свиная грудинка (с низким содержанием жира)	500 г		
	P20	Кебаб (нежирный)	500 г		
	P21	Кебаб (сочный)	500 г		
	P22	Куриные крылышки (сочные)	1000 г		
	P23	Куриные крылышки (сочные)	1000 г		
	P24	Рулет из говядины с грибами (хрустящий)	500 г		
	P25	Рулет из говядины с грибами (сочный)	500 г		
Микроволны + пар + гриль	P26	Баклажаны с чесноком	2 шт.		
Тушение	S01	Суп из ребрышек	/	на тарелке	Кастрюля для тушения
	S02	Куриный суп с каштанами	/		
	S03	Суп из фасоли Мунг	/		
	S04	Тушеная папайя с сахаром и молоком	/		
	S05	Суп с тремеллой из красных фиников	/		
	S06	Грушевый суп	/		
	S07	Яблочный суп	/		

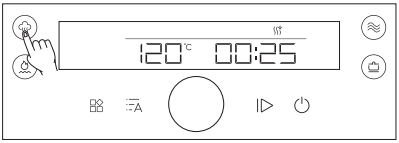
⚠ ВНИМАНИЕ!

Установленные рецепты приведены только для справки. Время и температура приготовления могут варьироваться в зависимости от фактических ингредиентов и личных предпочтений.

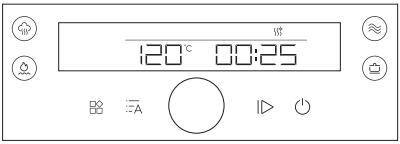
Функция очистки паром

1. Нажмите ⏻ чтобы войти в режим ожидания.

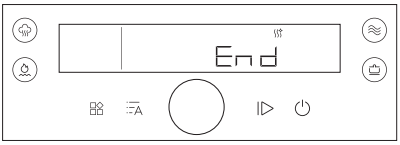
2. Удерживайте в течение 3 секунд, чтобы войти в программу очистки паром.



3. Прибор автоматически запустит выбранную программу, на дисплее отобразится обратный отсчет времени.

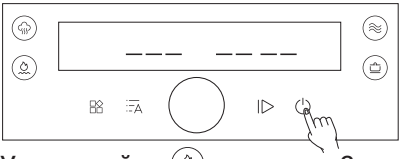


4. После завершения работы программы на дисплее отобразится «ЗАВЕРШЕНИЕ».

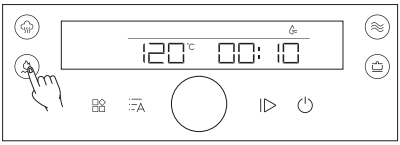


Функция Сушка

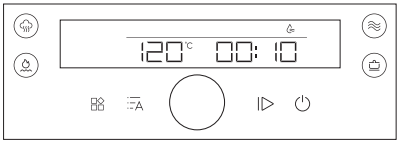
1. Нажмите ⏻ чтобы войти в режим ожидания.



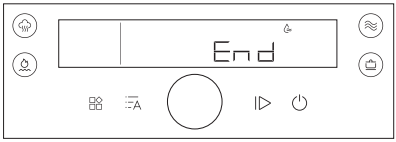
2. Удерживайте в течение 3 секунд , чтобы войти в программу Сушка



3. Прибор автоматически запустит выбранную программу, на дисплее отобразится обратный отсчет времени.

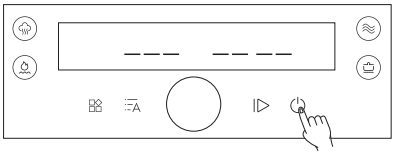


4. После завершения работы программы на дисплее отобразится «ЗАВЕРШЕНИЕ».

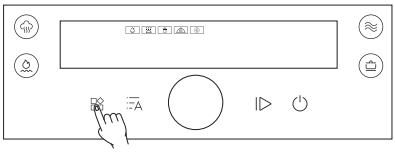


Дополнительные функции

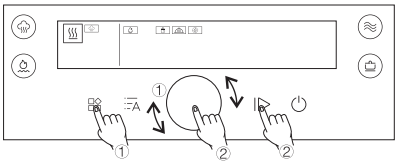
1. Нажмите ⏻ чтобы войти в режим ожидания.



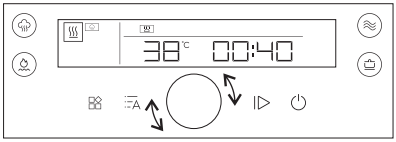
2. Нажмите ⊞ чтобы войти в программу Помощник.



3. Нажмите ⊞ или поверните регулятор, чтобы выбрать желаемый режим.



4. Поверните поворотный регулятор, чтобы установить время.



⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Во время работы прибора, не стойте перед вентиляционным отводом;

при открытии дверцы духовки нажмите на паузу ⏸ и отойдите назад, чтобы не обжечься горячим паром; используйте прихватки, чтобы достать горячие блюда.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

- **После каждого использования прибора вытирайте насухо всю оставшуюся влагу в камере духового шкафа, чтобы вода не капала на кухонный шкаф.**
- **Каждый раз после использования прибора в режиме ПАР опорожняйте резервуар для воды, чтобы остаточная вода не вызывала коагуляцию или размножение бактерий.**
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ абразивные чистящие средства или чистящие средства с содой, кислотой или хлором, а также чистящие спреи, моющие средства для посудомоечных машин или агрессивные чистящие средства для очистки изделия.**
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать жесткие щетки, губки для мытья посуды для очистки устройства, так как это может поцарапать его поверхность.**

ЧИСТКА ДВЕРЦЫ И ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Для удаления стойких пятен на дверце духовки используйте нейтральные чистящие средства. Не используйте металлическую спиральную губку для очистки дверцы духовки, чтобы не поцарапать энергосберегающее покрытие стекла. Используйте нейтральным средством, затем протрите насухо мягкой тканевой салфеткой.

Чистка уплотнительной резинки дверцы духовки

1. После каждого использования используйте мягкую губку, смоченную в теплой воде для очистки уплотнительной резинки дверцы духовки, затем протрите насухо мягкой тканевой салфеткой.
2. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** чистящие средства для очистки дверного уплотнения, так как они могут содержать компоненты, которые могут вызвать коррозию резинки.
3. Со временем, на уплотнителе дверцы могут образовываться прорези и трещины, в данном случае требуется замена уплотнителя.

Уход за духовкой

1. После каждого использования духовки в режиме ПАР, тщательно очистите духовку губкой или тряпкой, чтобы удалить пятна со стенок; оставьте дверцу духовки открытой, чтобы дать ей просохнуть.
1. После каждого использования духовки в режиме ГРИЛЬ, дайте прибору полностью остыть, затем тщательно помойте. Используйте нейтральные чистящие средства для удаления жирных пятен, затем протрите влажной тканевой салфеткой.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Меры предосторожности при очистке и обслуживании

1. После каждого использования прибора вытирайте остатки жидкости, которые могли собраться в специальном углублении на дне рабочей камеры.
2. После каждого использования прибора в режиме ПАР сливайте воду из резервуара, чтобы внутри не размножались бактерии.

1. Особенности работы, которые следует считать нормальными

Особенности	Причина
Периодический шум во время процесса приготовления	Периодический шум вызван работой насоса, это нормально.
Конденсат на вентиляционных отверстиях	Избыточный пар в рабочей камере выходит через вентиляционное отверстие во время приготовления, однако небольшое количество пара оседает на нем из-за низкой внешней температуры.
Колебания напряжения	Когда напряжение колеблется в пределах от -10% до 5%, духовой шкаф продолжает работать, но это может привести к колебаниям выходной мощности прибора, что незначительно повлияет на результат приготовления.

⚠ ВНИМАНИЕ!

1. Если духовой шкаф работает с перебоями, проверьте:

а) вставлена ли вилка в розетку;

б) не сработал ли автомат-выключатель;

в) плотно ли закрыта дверца;

г) на месте ли резервуар для воды;

2. Если духовой шкаф с паром активирован случайно, немедленно откройте дверцу и выключите питание.

⚠ ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ!

А. Вентилятор охлаждения будет продолжать работать в течение 5 минут после окончания приготовления, чтобы выпустить тепло из камер; это нормальное явление.

Б. Если открыть дверцу во время работы, духовой шкаф приостановит работу, дверца закроется, прибор автоматически продолжит работать.

В. В любом режиме резервуар для воды можно открыть или закрыть вручную.

Г. Для приготовления пищи в режиме ПАР рекомендуется использовать чистую или дистиллированную воду. После этого необходимо убрать оставшуюся воду из рабочей камеры, иначе внутри образуется накипь.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

1. **Не следует использовать очистители, содержащие щелочи, соду, кислоту и хлор, а также чистящие спреи, средства для мытья посуды или агрессивные очистители.**
2. **Не следует использовать твердые щетки, скребки, металлические щетки и другие жесткие чистящие средства, так как они могут поцарапать поверхность.**

2. Способ обслуживания

Сборка дверцы/дисплейной панели

Трудноудаляемую грязь, прилипшую к дверце, можно очистить нейтральным моющим средством; не следует использовать для этого губку из стальной проволоки, так как он может поцарапать покрытие стеклянной поверхности. После очистки протрите тряпкой.

Уплотнитель дверцы

1. После каждого использования протирайте уплотнитель губкой, смоченной в теплой воде, а затем вытирайте его сухой тряпкой.
2. Не используйте чистящие средства для очистки ленты уплотнителя, поскольку некоторые компоненты этого средства могут повредить ленту.
3. Лента уплотнителя дверцы может порваться или треснуть из-за длительного использования. Если такое произойдет, замените ее новой.

Рабочая камера

1. После каждого использования режима пара очищайте камеру с помощью впитывающей губки или тряпки, чтобы убрать скопившийся конденсат. Лучше всего открыть дверцу, чтобы дать рабочей камере просохнуть.
2. После каждого использования режима выпечки своевременно очищайте прибор, когда он остынет. Масляные пятна следует убрать нейтральным моющим средством и вытереть влажной тканью.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Перед ремонтом обязательно выключите прибор и выньте вилку из розетки.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Решение
Панель управления показывает E1	Обрыв цепи датчика температуры или короткое замыкание	Отключите питание и обратитесь в сервисный центр
Панель управления показывает E2	Неисправность паровой трубы	
Панель управления показывает E4	Неисправность нагревательного элемента	
Панель управления показывает E5	Неисправность подключения цепи питания	
Прибор не реагирует после включения питания	Неисправность розетки	
	Кабель панели управления не подключен	
Дисплей показывает пустой резервуар для воды, несмотря на то, что он наполнен	Неисправность регулятора определения уровня воды	
Лампа духовки не горит	Провод подключения лампы отсоединена	
	Лампочка может быть повреждена	
Прибор выпускает пар, но пища не готовится	Неисправность датчика температуры в духовке	
	Паровая трубка сломана	
Неисправность панели управления	Неисправность схемы панели управления	
Прибор издает странные звуки	Вентилятор охлаждения поврежден и вызывает шум	
	Поврежден задний вентилятор	

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Перед устранением неисправностей отключите прибор от сети.

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.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Уважаемый покупатель!

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

Правильное заполнение гарантийного талона

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 его производства.

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

Внешний вид и комплектность изделия

Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность. Все претензии в отношении внешнего вида и комплектности изделия предъявляйте Продавцу при покупке изделия.

Срок службы

Срок службы изделий **HIBERG** составляет 5 лет со дня продажи через розничную торговую сеть. В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия.

Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 (два) года со дня продажи через розничную торговую сеть, но не более 3-х (трех) лет с даты производства.

Месяц и год изготовления зашифрованы в серийном номере и указаны на технической этикетке.

ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих его прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, ненадлежащих транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие получило механические повреждения;
- размер ниши для установки варочной поверхности отличается от рекомендованного в инструкции (не более 2 мм в меньшую сторону и не более 4-5 мм в большую сторону);
- при использовании неоригинального крепежа;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых стало попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей и т.д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонта 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 истек;
- 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.

ЕСЛИ У ВАС ВОЗНИКЛИ ВОПРОСЫ ПО ГАРАНТИЙНОМУ СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ЛИБО ВЫ ХОТИТЕ ПРИОБРЕСТИ ЗАПЧАСТИ ИЛИ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ К ПРОДУКЦИИ HIBERG, ОБРАЩАЙТЕСЬ В ЛЮБОЙ АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР ИЛИ ПО ЕДИНОМУ ТЕЛЕФОНУ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ:

8 (800) 350-50-19

Manufacturer/Изготовитель: Hiberg Technologies Co.,LTD
Address/Адрес: NO.503-5, Block A, Building 5, Science and Technology Park, Jiaozuo City, Henan Province, urban-rural integration Demonstration Zone

Изготовлено в Китае

Импортер: ООО «Диорит-Технис»
347800, Россия, Ростовская область,
г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152
тел/факс: 8(8863-65) 4-05-05, info@hiberg.ru

По коммерческим вопросам, а также по вопросам сотрудничества обращайтесь по телефону: +7 (863) 203-71-01

www.hiberg.ru

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.

CE EAC

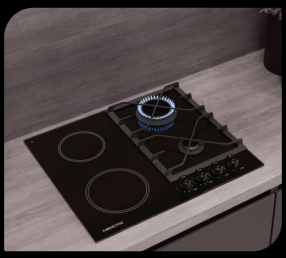
HIBERG

• 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, участия 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.