HIBERG

THE PRIME CHOICE

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 И ДИСПЛЕЙ 10

КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ 11

ПОШАГОВЫЙ ВЫБОР РЕЖИМА 12

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ 15

РЕЖИМ АВТО МЕНЮ 16

РЕЖИМ НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ 18

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 21

АВТО МЕНЮ: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 22

ОБСЛУЖИВАНИЕ 26

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 28

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА 29

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ 30

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 33

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 **8-800-700-12-25** (звонок по России бесплатный) для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР HIBERG!

На нашем веб-сайте **www.hiberg.ru** 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.
4. Поддержку потребителей и сервисное обслуживание.

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 использованием прибора убедитесь в наличии пневмовыключателя или защиты от замыкания, которые должны соответствовать электрическим параметрам, указанным в паспортной табличке прибора.
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.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

1. Во избежание повреждения прибора не следует вешать на его дверцу тяжелые предметы, опираться или сидеть на ней.
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.

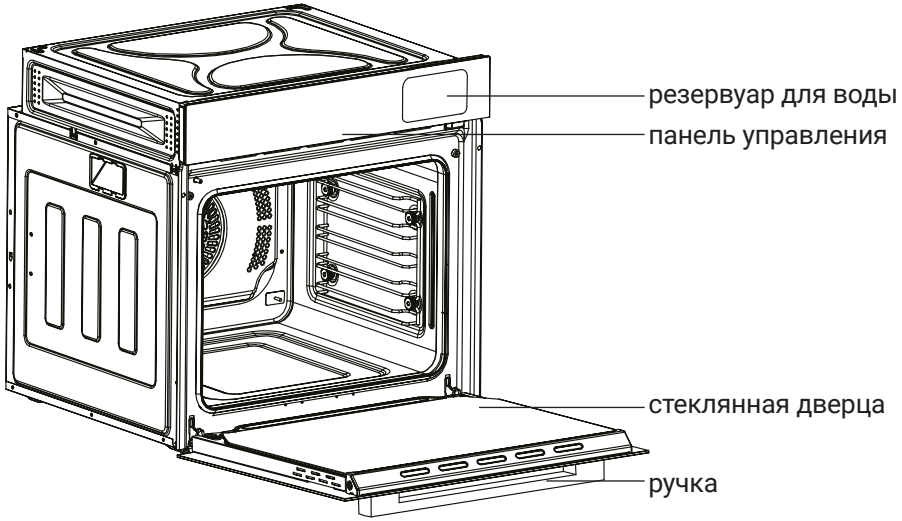
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

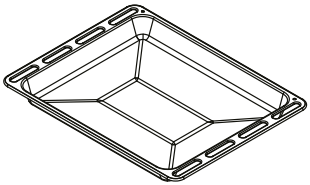
Характеристики / Наименование модели	S-VM 6415 B SMART	S-VM 6415 W SMART
Максимальная мощность (Вт)	3000 Вт	
Объем духовки (л.)	66	
Режимы работы	12 пар / верхний и нижний нагрев+пар / верхний и нижний нагрев+кольцевой нагревательный элемент+конвекция / верхний и нижний нагрев+гриль / гриль+верхний нагрев / гриль+конвекция+верхний нагрев / кольцевой нагревательный элемент+конвекция / верхний нагрев / нижний нагрев / фритюр / АВТО меню / настройка температуры	
Дополнительные функции	6 разморозка / брожение / поддержание тепла / дезинфекция / сушка / автоочистка	
Таймер-программатор	+	
Выбор тонального сигнала	+	
Программы Автоматического приготовления (АВТО меню)	108	
Управление	Электронное/Сенсорное	
Верхний нагревательный элемент(Вт)	2000 Вт	
Нижний нагревательный элемент(Вт)	1000 Вт	
Гриль (Вт)	3000 Вт	
Конвекция (ВТ)	16 Вт	
Круговой нагревательный элемент(Вт)	1800 Вт	
Дисплей	+	
Тройное стекло	+	
Самоочистка	очистка паром	
Диапазон рабочих температур (°С)	38-250 °С	
Количество стекол дверцы духовки	3	
Лампа подсветки (Вт)	25 Вт	
Система охлаждения дверцы духовки (Вт)	-	
Диапазон номинальных напряжений (В)	220-240 В	
Номинальная частота (Гц)	50	
Класс защиты от поражения электрическим током	I	
Стеклянный противень	+	
Хромированная решетка	+	
Шнур с электровилкой	1,2 м	
Цвет	черный	белый
Габариты изделия (Ш×Г×В, мм)	595×565×595	
Габариты в упаковке (Ш×Г×В, мм)	680×650×655	
Размеры для встраивания (Ш×Г×В, мм)	562×560×590	
Вес нетто/брутто (кг)	36,5 кг/40,5 кг	

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.

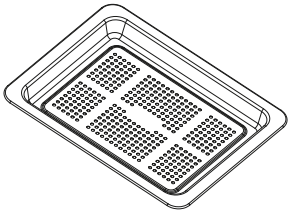
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

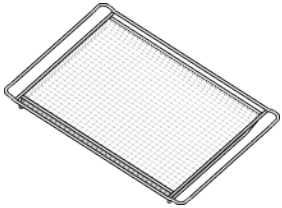




эмалированный противень



Противень для приготовления на пару



Сетчатый противень для фритюра

Комплектация

- Стандартный противень 1
- Решетка хромированная..... 1
- Противень для приготовления на пару..... 1
- Сетчатый противень для приготовления фритюра 1
- Крепежные винты 2
- Руководство по эксплуатации 1
- Гарантийный талон 1
- Индивидуальная упаковка 1

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

1. Чтобы приобретенный товар работал надежно и долго, его необходимо установить на максимально прочной поверхности. Электронные детали должны быть изолированы во избежание возможного контакта с металлическими принадлежностями.
2. Кухонный шкаф, в котором установлен прибор, и все используемые материалы мебели должны выдерживать температуру не ниже 90°С во избежание деформации.
3. Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь в следующем:

- источник питания должен быть надежно заземлен;
- после установки 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.

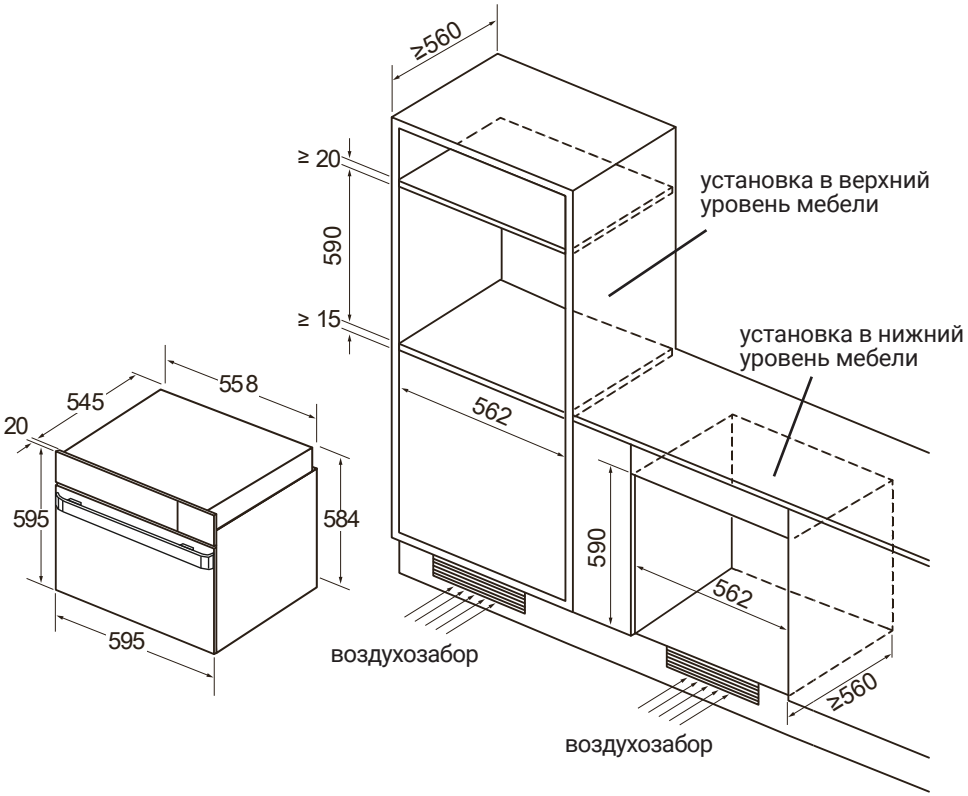
4. Обязательно дождитесь завершения установки электроприборов, прежде чем включать источник питания.

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.

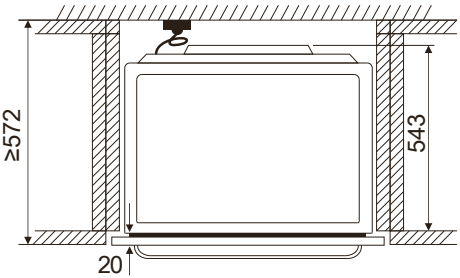
Способ установки

- 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 духовой шкаф надежно закреплен, не наклонится вперед и не повредит содержимое во время использования.
- Для правильной установки используйте приведенные ниже рисунки; убедитесь, что у прибора достаточно места для установки и надлежащая вентиляция.

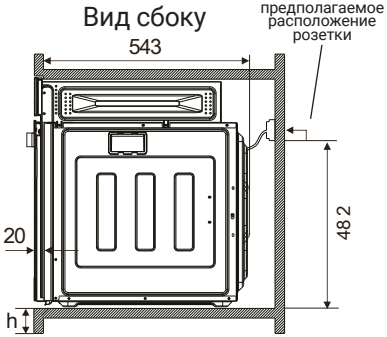
Схема встраивания

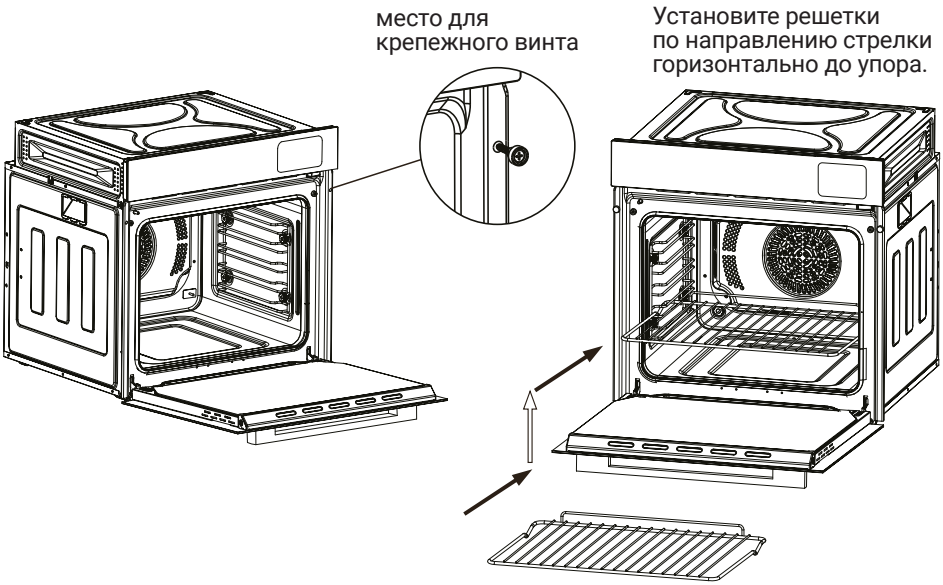


Вид сверху



Вид сбоку





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Перед первым использованием духового шкафа рекомендуется:

1. Снять специальное защитное покрытие со стеклянной дверцы;
2. Тщательно очистить внутреннюю часть прибора (для протирки внутренней и внешней части следует использовать влажную ткань);
3. Наполнить водой резервуар для воды и запустить прибор в режиме пара при температуре 100ºС на 45 минут (или больше), чтобы устранить запах нового прибора.

1. Панель управления и дисплей

Кнопки управления

Кнопки управления		Описание фу нкции
	Пуск	Включите/выключите
	Пауза/Старт	Остановить/Начать работу Во время приготовления удерживайте 3 сек, чтобы вернуться в режим ожидания
	Время/температура	Отрегулируйте время / температуру
/	Отложенный старт/ Подсветка	Вспомогательная функция
	Верх	Увеличьте значение при настройке времени и температуры
	Низ	Уменьшите значение при настройке времени и температуры
Пар		Выберите функцию Пар
Гриль+Пар		Выберите функцию Гриль+Пар
Гриль		Выберите функцию гриля, данная функция имеет 7 режимов, выберите один из них в зависимости от руководства
Фритюр		Выберите функцию Фритюр
АВТО Меню		Выберите функцию АВТО меню
Настройка температуры		Раздельный контроль температуры верхнего и нижнего нагревателя
	Индикатор верхнего нагрева	Значок загорается для установки температуры верхнего нагрева
	Индикатор нижнего нагрева	Значок загорается для установки температуры нижнего нагрева
	Индикатор предварительного нагрева	Значок загорается, когда духовка находится в режиме предварительного нагрева
	Индикатор приготовления	Значок загорается, когда духовка находится в режиме приготовления
	Индикатор воды	Значок загорается, когда необходимо наполнить резервуар водой
	Индикатор отложенного старта	Значок загорается, когда используется функция отложенного старта
	Индикатор лампы	Значок загорается, когда лампа включается или отключается

Пошаговый выбор режима

Нажать ПУСК → выбрать режим приготовления → установить температуру/ время → начать приготовление → поставить блюдо после предварительного разогрева → закончить приготовление

Шаг 1: Запуск прибора

– Подключите питание.

– Нажмите ⏻ чтобы войти в режим ожидания, на дисплее отображается 888°C, 88:88 мин

Шаг 2: Выбор режима приготовления

– Нажмите ПАР / ГРИЛЬ / ГРИЛЬ+ПАР /ФРИТЮР/ АВТО МЕНЮ / НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ и выберите режим;

– При использовании пара или комбинированной функции добавьте воду в резервуар для воды до уровня MAX.

Рекомендации:

Используйте чистую воду и выливайте ее после приготовления.

⚠ **Примечание : каждый режим имеет время и температуру по умолчанию, если их не нужно настраивать, можно сразу перейти к шагу 4.**

Шаг 3: Установка температуры/время

1. Выбрав желаемый режим приготовления, нажмите °C, чтобы установить температуру и время.
2. На экране замигает значок температуры, затем нажмите кнопку ⌃ или ⌄, чтобы установить требуемую температуру.
3. После установки температуры, нажмите °C снова, на экране замигает значок время, затем нажмите кнопку ⌃ или ⌄, чтобы установить требуемое время.

⚠ **Примечание : короткое нажатие для увеличения или уменьшения на 1°C, длительное нажатие для увеличения или уменьшения на 5°C.**

Шаг 4: Начать приготовление

Нажмите |▷ чтобы начать приготовление, духовка перейдет в режим предварительного нагрева, на дисплее загорится значок ♨. Духовка будет издавать звук в течение одной минуты, после завершения предварительного нагрева загорится значок |▷; если в течение минуты не будет никаких настроек, духовка перейдет в режим приготовления, на дисплее загорится значок ♨

– Если вы хотите остановить приготовление, нажмите на значок |▷;
будет слышен звуковой сигнал, дисплей температуры и времени начнет мигать, как только вы приостановите приготовление; нажмите еще раз |▷ чтобы продолжить приготовление.
Когда приготовление приостановлено, нажмите ℃ для сброса времени и температуры, как только вы сделаете необходимые настройки, нажмите еще раз |▷, чтобы возобновить приготовление пищи с новым временем и температурой приготовления.

– Если вы хотите отменить приготовление пищи, нажмите и удерживайте кнопку ⏻ в течение 3 секунд.

Шаг 5: Завершение

Когда приготовление еды завершено, духовка 5 раз издаст звуковой сигнал и на экране дисплее появится надпись «**END**», далее духовка перейдет в режим ожидания; нажмите ⏻ чтобы выключить .

Функция отложенный старт

Шаг 1: Запуск прибора

– Подключите питание.

– Нажмите ⏻ чтобы войти в режим ожидания, на дисплее отображается 888°C, 88:88 мин

Шаг 2: Выбор режима приготовления и установки времени отложенного старта

1 Нажмите и удерживайте кнопку / в течение 3 секунд, на дисплее загорится значок ;

2~3 Нажмите или чтобы установить требуемое время, нажмите / для подтверждения.

4~7 Выберите режим приготовления, установите температуру и время, затем нажмите кнопку |▷ духовка начнет приготовление пищи.

Шаг 3: Завершение

Когда приготовление еды завершено, духовка 5 раз издаст звуковой сигнал и на экране дисплея появится надпись «**END**», далее духовка перейдет в режим ожидания; нажмите ⏻ чтобы выключить .

Режим АВТО МЕНЮ

Шаг 1: Запуск прибора

– Подключите питание.

– Нажмите ⏻ ,чтобы войти в режим ожидания, на дисплее отображается 888°C, 88:88 мин

Шаг 2: Выбор кода рецепта

1 Нажмите кнопку **АВТО меню**, мигают кнопки |▷ / / / / ,
после звукового сигнала, на дисплее загорится **L01** (нажмите кнопку АВТО меню еще раз для перехода в другой раздел рецептов, например рецепты приготовления еды на пару, на дисплее загорится **H01**);

2 Нажмите чтобы выбрать требуемый код рецепта.

Шаг 3: Начать приготовление

Нажмите |▷ чтобы начать приготовление.

Шаг 4: Завершение

Когда приготовление еды завершено, духовка 5 раз издаст звуковой сигнал и на экране дисплея появится надпись «**END**», далее духовка перейдет в режим ожидания; нажмите чтобы выключить .

Режим Настройка температуры

Шаг 1: Запуск прибора

– Подключите питание.

– Нажмите ⏻ чтобы войти в режим ожидания, на дисплее отображается 888°C, 88:88 мин

Шаг 2: Выбор Настройки температуры

Установка температуры верхнего и нижнего нагрева. Установка температуры верхнего нагрева:

1. Нажмите кнопку Настройка температуры, на дисплее замигают значки ;
2. Нажмите °C, затем далее замигает температура;
3. Нажмите ⌃ ⌄ чтобы отрегулировать температуру.

Установка температуры нижнего нагрева:

1. Нажмите °C, затем , далее замигает температура;
2. Нажмите ⌃ ⌄, чтобы отрегулировать температуру.

Установка времени:

1. Нажмите °C, замигает время
2. Нажмите ⌃ ⌄, чтобы отрегулировать время

Шаг 3: Начать приготовление

Нажмите |▷, чтобы начать приготовление.

Шаг 4 : Завершение

Когда приготовление еды завершено, духовка 5 раз издаст звуковой сигнал и на экране дисплея появится надпись «**END**», далее духовка перейдет в режим ожидания; нажмите ⏻ чтобы выключить.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Если вы хотите открыть дверцу духового шкафа, остановите приготовление еды, нажав кнопку |▷. Если духовка работает в режиме ПАР или ПАР+ГРИЛЬ, при открытии дверцы выйдет горячий пар, поэтому сделайте шаг назад, чтобы не обжечься.

! Если еда не доготовлена : рекомендуется использовать плоские контейнеры для приготовления пищи,продукты лучше резать на мелкие кусочки , и регулировать время приготовления в зависимости от количества продуктов ;

! Если после добавления воды по-прежнему отображается сообщение о нехватке воды: количество добавленной воды недостаточно, добавьте воду до отметки максимального уровня воды и повторите попытку;

! Напоминание о нехватке воды: когда уровень воды в резервуаре ниже требуемого минимального уровня, загорится индикатор , прозвучит звуковой сигнал, дисплей продолжает мигать, требуется налить воду в резервуар до отметки MAX ;

! Автоматический режим после предварительного нагрева: после завершения предварительного нагрева, если нет дальнейших настроек, прибор автоматически перейдет в рабочее состояние после звукового сигнала в течение минуты;

! Функция охлаждения вентилятором: после приостановки или завершения работы прибора, вентилятор будет работать более 5 минут для обеспечения безопасности и продления срока службы изделия;

! Лампа:

1. Когда прибор находится в режиме ожидания, подсветка загорается при открытии дверцы духового шкафа и выключается при закрытии дверцы;
2. Во время приготовления пищи, паузы и завершения работы, подсветка отключится в течение 2 минут.

Функции приготовления

Режим работы		Время по умолчанию	Температура по умолчанию	Диапазон температуры	Диапазон времени
ПАР		00:20	100°C	60°C~110°C	05~120 мин
Верхний и нижний нагрев + ПАР		00:20	180°C	100°C~250°C	
Гриль		00:20	200°C	100°C~250°C	
		00:20	185°C	100°C~250°C	
		00:20	160°C	100°C~250°C	
		00:20	145°C	100°C~250°C	
		00:20	130°C	100°C~250°C	
		00:20	115°C	100°C~250°C	
		00:20	100°C	100°C~250°C	
	Настройка температуры	00:20	Верхний/нижний нагрев: 200°C	100°C~250°C	
Фритюр		00:20	120°C	100°C~250°C	

АВТО меню: Дополнительные функции

Перечень	Код	Функция	Время по умолчанию	Температура по умолчанию	Регулируемое время	Регулируемая температура
Функции	L01	Разморозка	00:30	58°C	00:05-03:00	45°C-60°C
	L02	Поддержание тепла	00:50	45°C	00:05-24:00	40°C-60°C
	L03	Дезинфекция	00:30	100°C	/	/
	L04	Сушка	00:30	80°C	00:05-03:00	60°C-90°C
	L05	Авто очистка	00:30	110°C	/	/
	L06	Брожение	00:50	38°C	00:05-24:00	/

⚠ ВНИМАНИЕ!

Время по умолчанию, заданная температура, рекомендуемые пропорции и т.д. для каждого режима/функции приведены ТОЛЬКО для справки; фактическое время приготовления и необходимая температура приготовления должны зависит от конкретных блюд, которые вы готовите.

Перечень	Код	Меню	Рекомендуемое количество	Рекомендуемая полка
Пар	H01	Краб на пару	500 гр	средняя
	H02	Голова рыбы с перцем чили	500 гр	средняя
	H03	Рыба на пару	500 гр	средняя
	H04	Гребешок с чесноком на пару	450 гр	средняя
	H05	Креветки с чесноком на пару	500 гр	средняя
	H06	Рис на пару	500 гр	нижняя
	H07	Баоцзы	600 гр	средняя
	H08	Пельмени с креветками	600 гр	средняя
	H09	Тофу на пару	200 гр	средняя
	H10	Курица с грибами на пару	600 гр	средняя
	H11	Куриные крылышки с карри	500 гр	средняя
	H12	Говядина с тыквой на пару	500 гр	средняя
	H13	Мясной пирог с оливками	500 гр	средняя
	H14	Говяжьи ребрышки с черным перцем	400 гр	средняя
	H15	Рубленая капуста с чесноком	100 гр	средняя
	H16	Клюквенный пирог на пару	600 гр	нижняя
	H17	Перловая каша с медом на пару	200 гр	нижняя

Пар	H18	Груша с медом на пару	100 гр	средняя
	H19	Говяжья грудинка с редисом	300 гр	средняя
	H20	Говяжьи ребрышки с конс. фасолью	400 гр	средняя
	H21	Мясной пирог со специями на пару	500 гр	средняя
	H22	Сосиски на пару	200 гр	средняя
	H23	Баклажаны на пару	250 гр	средняя
	H24	Булочки на пару	300 гр	средняя
	H25	Яйца на пару	150 гр	средняя
	H26	Перепелиные яйца с грибами на пару	120 гр	средняя
	H27	Тыква с медом на пару	250 гр	средняя
	H28	Яблочное пюре	100 гр	средняя
	H29	Парное молоко	600 гр	средняя
	H30	Клейкий рис на пару	300 гр	средняя
	H31	Тушеная перловая каша с сахаром	450 гр	средняя
	H32	Гибискус	500 гр	средняя
	H33	Морепродукты на пару	300 гр	средняя
	H34	Лобстер с чесноком на пару	1000 гр	средняя
	H35	Тушеная папайя с молоком	200 гр	средняя
	H36	Овсяная каша	550 гр	средняя
	H37	Тушеная курица	700 гр	средняя
	H38	Куриный суп	1000-1500 гр	средняя
	H39	Брокколи на пару	300 гр	средняя
	H40	Мясной пирог на пару	500 гр	средняя
	H41	Капуста на пару	470 гр	средняя
	H42	Устрицы на пару	600 гр	средняя
	H43	Рыба с соевым соусом на пару	700 гр	средняя
	H44	Лосось на пару	270 гр	средняя
	H45	Тофу со специями	270 гр	средняя
	H46	Мясо с овощами на пару	460 гр	средняя
	H47	Рыба по-тайски	320 гр	средняя
	H48	Рисовая лапша	500 гр	средняя
	H49	Фунчоза с мясом	360 гр	средняя

Пар + Гриль	C01	Ребрышки на гриле с медом	500 гр	средняя
	C02	Хрустящая жареная курица	2,5 кг	средняя
	C03	Ребрышки на гриле с соусом	500 гр	средняя
	C04	Немецкие колбаски на гриле	500 гр	средняя
	C05	Куриные крылышки на гриле	500 гр	средняя
	C06	Говядина с медом на гриле	400 гр	средняя
	C07	Грибы эноки в говяжьих рулетиках	450 гр	средняя
	C08	Хлеб ремесленный	120 гр	средняя
	C09	Стейк	400 гр	средняя
	C10	Утиные ножки на гриле	500 гр	средняя
	C11	Стейк из трески на гриле	200 гр	средняя
	C12	Тофу на гриле с пряностями	200 гр	средняя
Выпечка	P01	Запеченные сосиски	200 гр	средняя
	P02	Запеченная спаржа	200 гр	средняя
	P03	Запеченные устрицы	600 гр	средняя
	P04	Запеченная рыба	1000 гр	средняя
	P05	Запеченные креветки с чесноком	500 гр	средняя
	P06	Запеченный кальмар	250 гр	средняя
	P07	Запеченный картофель	500 гр	средняя
	P08	Запеченные овощи	500 гр	средняя
	P09	Запеченные баклажаны	400 гр	средняя
	P10	Бисквит	450 гр, ∅ 20 см	средняя
	P11	Яичный тарт	12 шт	средняя
	P12	Печенье	350 гр	средняя
	P13	Слойка	400 гр	средняя
	P14	Карамельный пуддинг	440 гр	средняя
	P15	Мясной пирог	300 гр	средняя
	P16	Пицца с грибами	450 гр, ∅ 20 см	средняя
	P17	Капкейки	12 шт	средняя
	P18	Пальчики	150 гр	средняя
	P19	Пончики	360 гр	средняя
	P20	Пицца	430 гр, ∅ 20 см	средняя

Выпечка	P21	Стейк	500 гр	средняя
	P22	Запеченный кальмар	260 гр	средняя
	P23	Чесночные колбаски	12 шт	средняя
	P24	Французские тосты	400 гр	средняя
	P25	Жареные каштаны	500 гр	средняя
	P26	Сайра	500 гр	средняя
	P27	Креветки с грибами	180 гр	средняя
	P28	Запеченные бананы	380 гр	средняя
	P29	Булочки	12 шт	средняя
	P30	Онигири с морскими водорослями	300 гр	средняя
	P31	Отбивные из баранины на гриле	500 гр	средняя
	P32	Лосось на гриле	500 гр	средняя
	P33	Тыква на гриле со сливочным маслом	440 гр	средняя
	P34	Рис с ветчиной и сыром	600 гр	средняя
	P35	Рис, запеченный с сыром и картофелем	500 гр	средняя
	P36	Миндальное печенье «Тюиль»	310 гр	средняя
	P37	Суфле	200 гр	средняя
Фритюр	A01	Грибы	550 гр	средняя
	A02	Картофель фри	500 гр	средняя
	A03	Хрустящая кукуруза	350 гр	средняя
	A04	Жареная рыба	500 гр	средняя

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

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

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 пара 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.

Мы настоятельно рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

⚠ **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;

д) не активирована ли функция блокировки от детей.

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 состоянии резервуар для воды можно открыть или закрыть вручную.

Г. Для приготовления пищи в режиме пара 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.

1. Максимальный уровень воды в резервуаре

В резервуаре есть отметка максимального уровня воды. Налейте воду до этой отметки, чтобы увеличить время приготовления. Не наливайте воду выше отметки, чтобы не расплескать ее, когда будете вытаскивать резервуар.

2. Напоминание о нехватке воды

Когда появится значок нехватки воды и раздастся звуковой сигнал, приготовление будет остановлено; добавьте воду в резервуар.

3. Выбор посуды для приготовления пищи

Посуда для приготовления пищи на пару должна быть максимально открытой, при этом не слишком глубокой. Высота готовящейся еды не должна превышать 3-5 см, чтобы пар мог больше соприкасаться с пищей, делая ее вкуснее.

4. При первом использовании прибора появляется запах гари

Поскольку при первом использовании от изоляции нагревательного элемента исходит запах или дым, рекомендуется заполнить резервуар для воды и готовить в режиме пара в течение более 45 минут; затем надо дать духовому шкафу остыть п еред последующим использованием.

5. Прибор не использовался в течение длительного времени

Если прибор долго не использовался, следует очистить его изнутри и использовать любой из режимов выпечки, чтобы остатки воды в рабочей камере высохли; это поможет избежать роста бактерий и появления неприятного запаха.

6. Энергосбережение экрана

После процесса приготовления и отсутствия каких-либо действий в течение 10 минут экран выключится в целях сбережения энергии; чтобы он зажегся, нужно просто нажать на него.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
Выход из строя датчика парогенератора	Термодатчик разомкнут или неисправен	Выключите духовой шкаф, чтобы перезагрузить датчик; если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр.
Выход из строя верхнего датчика рабочей камеры	Термодатчик разомкнут или неисправен	
Выход из строя нижнего датчика рабочей камеры	Термодатчик разомкнут или неисправен	
Выход из строя водного пути	Выключатель резервуара для воды неисправен	
Выход из строя нагревателя парогенератора	Нагреватель парогенератора неисправен	
Выход из строя нагревателя рабочей камеры	Температура не достигла заданных параметров	
Сбой соединения	Соединение между дисплеем и основным блоком отсутствует	
Дисплей не зажигается	Розетка неисправна	
Дисплей неисправен	Кабель панели управления отсоединен	
Не работает экран	Дисплей или электронные компоненты панели управления повреждены	
Лампа не включается	Плохая сборка/повреждение дисплея либо повреждение электронных компонентов панели управления	
	Проводка лампы отключена	
В процессе приготовления через дверцу духового шкафа просачивается вода или пар	Дверца духового шкафа не закрыта либо уплотнитель дверцы поврежден	
Электромотор вентилятора не работает	Поврежден электромотор / основной блок либо есть другая неисправность	
Невозможно вытащить резервуар для воды	Повреждена пружина резервуара для воды	
Нет пара	1. Трубка для воды согнута, закупорена, неправильно вставлена, отсоединена или повреждена. 2. Водяной насос поврежден. 3. Трубка для воды плохо загерметизирована. 4. Панель управления неисправна либо есть другие неисправности.	

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 2мм 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:

8-800-700-12-25

При обращении в сервисный центр, пожалуйста, сообщите:

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

Пример расшифровка серийного номера:

ZSVM6415B0923P01S0001, где

SVM6415B – наименование модели,

0923 – месяц и год изготовления,

P01 – партия продукции указанного года,

S0001 – идентификационный номер.

Месяц и год изготовления:

Изготовитель: Zhongshan Huanuo Electric Appliance Co., Ltd
Адрес: No.25 Industry RD. Xiaolan Town, Zhongshan, Guangdong Province, China
Чжуншань Хуано Электрик Эпплайенс Ко., ЛТД
Китай, Гуандун Провинс, Чжуншань, Сяолань Таун, Индастри РД №25

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

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

Для заметок

HIBERG
THE PRIME CHOICE

Холодильники

Стиральные машины

Морозильные камеры

Посудомоечные машины

Вытяжки

СВЧ

Варочные поверхности

Кулеры

Телевизоры

Мясорубки

Планетарные миксеры

Блендеры

Духовые шкафы

Вентиляторы с увлажнителем воздуха

Мультиварки

Присоединяйтесь к нам в социальных сетях:

В них вы можете подробно ознакомиться с ассортиментом бренда HIBERG, найти интересующую информацию по технике, посмотреть видеообзоры на понравившийся товар, принять участие в конкурсах и розыгрышах, а также быть в курсе последних акций и новинок!

8-800-700-12-25
www.hiberg.ru