

THE PRIME CHOICE
HIBERG

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

HIBERG

СОДЕРЖАНИЕ

Уважаемый покупатель	4
Рекомендации покупателю	4
Технические характеристики	5
Комплектация	6
Меры предосторожности	6
Указания по распаковке и установке	9
Указания по эксплуатации	10
Функции духового шкафа	11
Советы по приготовлению пищи	13
Рекомендации по приготовлению различных блюд (таблица)	15
Чистка и уход	16
Чистящие средства	16
Замена лампы	17
Аксессуары	17
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	18
Утилизация	18
Условия гарантии	18
Гарантия и сервисное обслуживание	21
Гарантийный талон	20

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за приобретение техники HIBERG. При правильном использовании она прослужит Вам долгие годы. Качество продукции HIBERG соответствует требованиям наиболее высоких мировых стандартов качества, сочетая в себе утонченный дизайн, функциональность и доступную цену. Техника HIBERG возьмет на себя часть Ваших домашних забот и будет чрезвычайно полезна в быту.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации и уходу за изделием. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации. Если изделие перейдет к другому хозяину, обязательно передайте ее вместе с ним. Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данное изделие, ознакомлены с руководством и мерами безопасности.

Производитель и импортер не несут ответственность перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с руководством должным образом. Если руководство было утеряно или испорчено, тем самым препятствуя ознакомлению с ним, Вы всегда можете обратиться в справочную службу либо самостоятельно ознакомиться/скачать руководство на официальном сайте www.hiberg.ru. Если Вы столкнулись с неправильной работой изделия, еще раз внимательно изучите руководство. Если содержащейся в нем информации 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:

Найти рекомендации по использованию изделий и информацию о техническом обслуживании.

Найти руководства по эксплуатации.

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

Поддержка потребителей и сервисное обслуживание

Мы настоятельно рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер, серийный номер. Данная информация находится в таблице с техническими данными.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ

При покупке духового шкафа необходимо убедиться в отсутствии механических и конструктивных повреждений, в том числе упаковки, а также проверить функционирование изделия, сохранность гарантийных пломб и соответствие спецификации и комплектности.

ПРИМЕЧАНИЕ: проверка функционирования является обязанностью продавца. Проверьте наличие гарантийного и отрывного талонов и правильность их заполнения (наличие даты продажи и печати фирмы-продавца). Сохраняйте кассовый чек, руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Во избежание повреждения духового шкафа при транспортировке в упаковке изготовителя соблюдайте меры предосторожности:

- оберегайте от резких толчков и падений;
- избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики / Наименование модели	HIBERG VM 6495 W / VM 6495 Y / VM 6495 B
Класс энергопотребления	A
Диапазон номинальных напряжений	220-240 В
Номинальная частота	50/60 Гц
Максимальная мощность	3010 Вт
Объем духовки	56 л
Количество функций*	9
Конвекция	Да
Круговой нагревательный элемент	Есть
Отсрочка старта	Есть
Управление	Сенсорное
Диапазон рабочих температур	50-250°C
Фасад	Белое закаленное стекло / Бежевое закаленное стекло / Черное закаленное стекло
Внутреннее стекло	Закаленное, съемное
Хромированные направляющие	5-уровневые
Телескопические направляющие	Одноуровневые
Таймер	Электронный
Интегрированная система охлаждения	Есть
Защита от детей	Есть
Подсветка рабочей камеры	Есть
Габариты (ШхГхВ)	595x575x593 мм
Габариты ниши для встраивания (ШхГхВ)	564x580x592 мм
Класс энергоэффективности	A
Количество камер	1
Источник питания	Электричество



Мы непрерывно совершенствуем продукцию, улучшая ее характеристики и обновляя дизайн, поэтому содержащиеся в руководстве рисунки и обозначения могут незначительно отличаться от приобретенной Вами модели.

Настоящее изделие соответствует требованиям технического регламента таможенного союза о низковольтном оборудовании.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Духовой шкаф HiberG
- Руководство по эксплуатации
- Индивидуальная упаковка
- 1 решетка
- 1 противень глубиной 45 мм
- 1 противень стандартный



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

Данные ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ приводятся в интересах безопасности. Внимательно ознакомьтесь с ними перед началом установки и эксплуатации прибора!

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

⚠ ОСТОРОЖНО!

ЧТОБЫ СНИЗИТЬ ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА, ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ ИЛИ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ, ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ИЗДЕЛИЯ НЕОБХОДИМО ПРИНЯТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

Указания по безопасности

Данное изделие предназначено только для бытового применения. Используйте его только для приготовления пищи. Запрещается использование изделия 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 духовым шкафом.

Дети в доме

Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями, болезнями органов чувств, а также недостаточным опытом и знаниями. Указанные категории могут использовать изделие исключительно после обучения и под присмотром лица, ответственного за их безопасность. Не позволяйте детям играть с духовым шкафом.

Указания по установке и ремонту

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

Любое изменение технических характеристик или любая модификация изделия несут в себе опасность. Продавец не предоставляет никаких гарантий на изделия, измененные самим пользователем. Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию и очистке изделия всегда отключайте его от электросети и ждите, пока оно остынет. Ни в коем случае не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно! Ремонт, выполненный некомпетентным лицом, может привести к получению травм или к серьезным повреждениям изделия.

Не используйте кабель питания с адаптером или удлинителем, так как 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 подключен с помощью двухполюсного размыкателя с минимальными характеристиками 250В и 20А.

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

Все предохранительные устройства должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было демонтировать 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!

Изделие может сильно нагреваться во время использования и сохранять высокую температуру в течение длительного времени после его завершения. Запрещается прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам. Во избежание поражения горячим паром открывайте дверцу изделия с осторожностью. 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.

Всегда присматривайте за детьми и не позволяйте им касаться горячих поверхностей духового шкафа или находиться в непосредственной близости от него во время работы или остывания.

Запрещается касаться изделия мокрыми или влажными руками, так как это может привести к поражению электрическим током и получению травм.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

Не открывайте дверцу, если внутри образовался дым. Выключите шкаф, отсоедините его от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед помещением в духовой шкаф на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей внутрь при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и загореться. Во избежание этого придавите бумагу кастрюлей или формой для выпекания. Используйте пергаментную бумагу соответствующего размера. Она не должна выступать за края посуды.

Указания по использованию и чистке

Данное изделие предназначено только для приготовления пищи и не должно использоваться в иных целях. Производитель не несет ответственность за любой ущерб, причиненный имуществу вследствие неправильной эксплуатации изделия.

В целях гигиены и из соображений безопасности всегда содержите изделие в чистоте. Скопление жира или остатков пищи может привести к возгоранию. Для очистки легко-очищаемых покрытий используйте только мыльный раствор (см. Чистка и уход).

Не покрывайте никакие участки духового шкафа алюминиевой фольгой. Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические губки для очистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность и привести к неустранимому повреждению стекла. При извлечении из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления горячей дверцей духового шкафа кабелей электроприборов. Изоляция кабеля может расплавиться.

Возможные причины повреждения 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°C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла, повреждению эмали и увеличению времени приготовления блюда.

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 трудно-выводимые пятна. Если это возможно, используйте более глубокий универсальный противень.

Охлаждение шкафа с открытой дверцей: не открывайте дверцу во время остывания шкафа. Даже незначительное раскрытие со временем может привести к повреждению фасадов мебели.

Сильно загрязнён уплотнитель дверцы духового шкафа: при сильном загрязнении уплотнителя дверца перестает нормально закрываться. Это может привести к повреждению 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 изделия: не передвигайте шкаф за ручку дверцы, поскольку она не рассчитана на такую массу и может сломаться.

УКАЗАНИЯ ПО РАСПАКОВКЕ И УСТАНОВКЕ

Распаковка духового шкафа

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

Духовой шкаф — это тяжелое изделие, при перемещении которого необходимо соблюдать осторожность. Перед использованием духового шкафа убедитесь в том, что все упаковочные материалы внутри и снаружи 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 мебели, в которую будет встраиваться духовой шкаф, были соответствующими требованиям, а материалы выдерживали температуру, превышающую температуру окружающей среды как минимум на 70 °С; при этом должны быть приняты надлежащие меры для непрерывной подачи воздуха в духовой шкаф \во избежание его перегрева. Размеры требуемой ниши для встраивания приведены на рисунке.

Закрепление духового шкафа в кухонной мебели

1. Вставьте духовой шкаф в нишу для встраивания в кухонной мебели.
2. Откройте дверцу духового шкафа и снимите резиновую заглушку с двух винтов, расположенных 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.

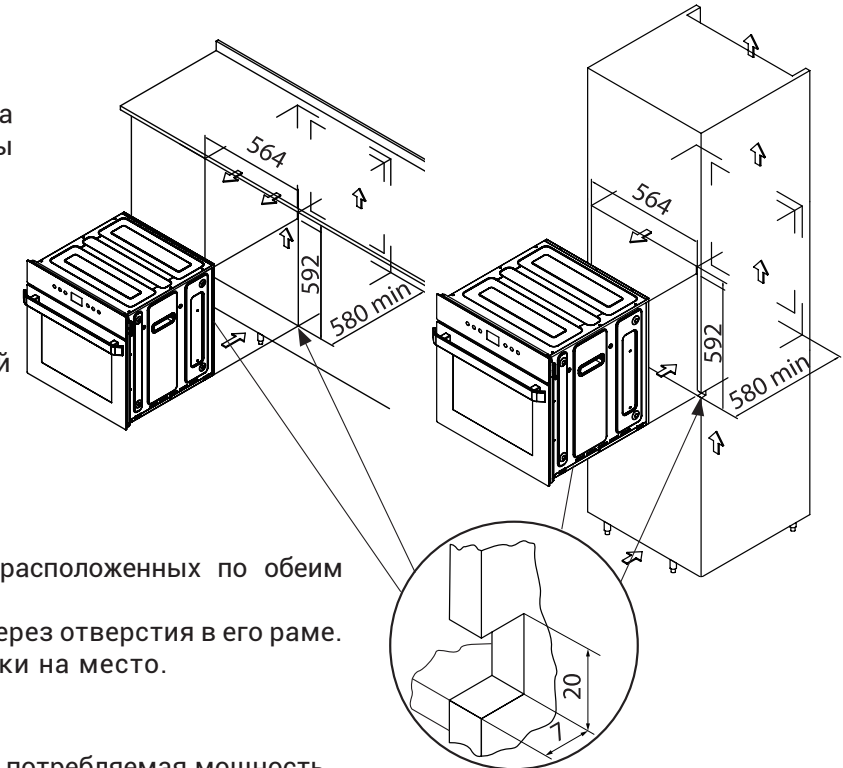
Подключение к электросети

Духовой шкаф предназначен для работы в электросети с напряжением 230 В, 50 Гц; общая потребляемая мощность составляет 3000 Вт. Используемый для подключения кабель должен иметь поперечное сечение не менее 1,5 мм² 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 ни в одной точке на него не воздействовала высокая температура. После установки утилизируйте упаковочные материалы, соблюдая нормы безопасности и экологии.

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



⚠ ВНИМАНИЕ!
**НЕОБХОДИМЫ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВЫРЕЗЫ
С ОБЕИХ СТОРОН
КУХОННОГО ШКАФА.**
(как указано на рисунке)

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

После завершения установки удалите все заводские защитные материалы и снимите пластиковую пленку с элементов духового шкафа. При первом использовании духового шкафа могут появиться неприятные запахи. Это нормально!

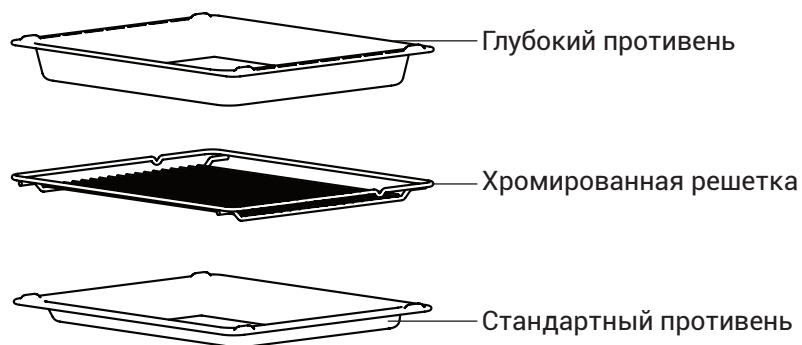
Разогрейте духовой шкаф до максимальной температуры и оставьте работать в пустом состоянии на 30 минут для удаления остатков защитных материалов. Также это позволит удалить любые новые неприятные запахи.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВЫХ ШКАФОВ HIBERG VM 6495 W / VM 6495 Y / VM 6495 B










Модели духовых шкафов представлены в ретро дизайне в двух цветовых решениях: черном и бежевом.

Многофункциональное изделие сочетает в себе достоинства инновационных технологий современных моделей с функцией «конвекция». Конструкция позволяет легко и безопасно готовить пищу на 8 различных режимах. Для выбора тех или иных функций используются ручки «В» и «С», расположенные на панели управления.

1. Панель управления
2. ТЭН
3. Подсветка камеры
4. Хромированные направляющие
5. Отверстие для вертела
6. Вентилятор конвекции
7. Уплотнительная резинка



ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

	Гриль: Температура может быть установлена в пределах 180-240 °С. Предусмотренную температуру, равную 180 °С, используйте для маленьких кусков мяса. Размещайте пищу в камере как можно выше.
	Верхний нагрев + конвекция
	Круговой нагревательный элемент + конвекция: нагревательный элемент, расположенный вокруг конвекционного вентилятора, является дополнительным источником тепла для приготовления блюд в режиме конвекции. В режиме конвекции вентилятор включается автоматически, улучшая циркуляцию воздуха в камере и создавая вокруг готовящегося продукта равномерное тепло.
	Размораживание: циркуляция воздуха при комнатной температуре позволяет быстрее разморозить замороженные продукты без использования нагрева.
	Верхний нагрев + нижний нагрев: духовой шкаф должен быть предварительно разогрет. Для получения оптимального результата поставьте блюдо в центр камеры. Температура может быть изменена в пределах 50-250 °С.
	Нижний нагрев + конвекция: скрытый элемент в нижней части духового шкафа позволяет получить большую концентрацию тепла у основания без подгорания пищи. Идеально подходит для тушения, выпечки, рагу, запеканок, а также пиццы в случаях, когда требуется получить хрустящую основу.
	Верхний нагрев + гриль: Температура может быть установлена в пределах 180-240°С. Предусмотренную температуру, равную 180 °С, используйте для маленьких кусков мяса. Размещайте пищу в камере как можно выше.
	Верхний нагрев + гриль + конвекция: подходит для за жарки больших кусков мяса.
	Верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция: 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.

Настройка температуры/времени приготовления.

Для установки температуры или времени используйте «+» (для увеличения) или «-» (для уменьшения)

При каждом нажатии время изменяется на одну минуту (1-23 часа, 59 минут), температура меняется на 25 °С (от 50°С до 250°С)

Установка времени на часах.

В режиме ожидания нажмите кнопку «часы / таймер», после чего дисплей начнет мигать;

Нажмите «+» или «-» для установки часов, а затем нажмите кнопку «часы / таймер» для подтверждения. Для установки минут повторите все действия еще раз..

Установка будильника / таймера








Если часы настроены, можно установить напоминание, нажав кнопку «часы / таймер» и выбрав время путем нажатия «+» или «-». Для завершения настройки необходимо нажать «старт/пауза/сброс». По достижении заданного времени сработает 10 раз звуковой сигнал.

Отложенный старт (Часы установлены)

Нажмите кнопку «часы / таймер» и кнопки «+/-» для установки часов и минут;

Выберите режим приготовления (мощность, время). Нажмите кнопку «старт», после чего начнется отсчет. Приготовление начнется после двойного звукового сигнала .

ИНДИКАЦИЯ НА ДИСПЛЕЕ

	Автоматическая / ручная настройка
	Индикатор таймера
	Начало
	Индикатор блокировки
	Индикатор часов
	Индикатор массы
	Температура по шкале Фаренгейта
	Температура по шкале Цельсия

⚠ ВНИМАНИЕ!

При запуске любого режима одновременно включается охлаждающий вентилятор. Во время приготовления, когда температура превышает заданную на 5 градусов, нагрев отключается. При падении температуры на 5 градусов ниже заданной нагрев включается снова. Цикл повторяется в течение всей работы. После выключения охлаждающий вентилятор продолжает свою работу еще 1 минуту.

Перевод градусов Фаренгейта в градусы Цельсия.

Во время приготовления нажмите кнопку «таймер / часы» и удерживайте 3 секунды для перевода режима отображения температуры (по умолчанию установлена температура в градусах Цельсия). Фаренгейт = 32 + 1,8xЦельсия

⚠ ВНИМАНИЕ!

ПОСЛЕ ВЫБОРА РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАКРОЙТЕ ДВЕРЦУ ШКАФА И НАЖМИТЕ НА КНОПКУ «СТАРТ/ПАУЗА/СБРОС», ПОСЛЕ ЧЕГО НАЧНЕТСЯ НАГРЕВ. ВО ВРЕМЯ НАГРЕВА НА ЭКРАНЕ БУДЕТ МИГАТЬ «°C».

ЧЕРЕЗ 3 МИНУТЫ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ НАГРЕВА «°C» ПЕРЕСТАНЕТ МИГАТЬ И ПРОЗВУЧИТ ТРОЙНОЙ СИГНАЛ. ПОСЛЕ ЭТОГО МОЖНО РАЗМЕСТИТЬ В КАМЕРЕ БЛЮДО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ЗАКРЫТЬ ДВЕРЬ ШКАФА И НАЖАТЬ НА КНОПКУ «СТАРТ/ПАУЗА/СБРОС» ДЛЯ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

⚠ ВНИМАНИЕ!

ЕСЛИ ЧЕРЕЗ 3 МИНУТЫ ПОСЛЕ НАГРЕВА ДВЕРЬ НЕ БУДЕТ ОТКРЫТА, ТО ЧЕРЕЗ 1 МИНУТУ ДУХОВОЙ ШКАФ НАЧНЕТ ПРИГОТОВЛЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИ.

⚠ ВНИМАНИЕ!

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ – 2 ЧАСА (ЕСЛИ НЕ УСТАНОВЛЕНО ДРУГОЕ ВРЕМЯ), ПОСЛЕ ЧЕГО ОНА АВТОМАТИЧЕСКИ ОТКЛЮЧИТСЯ.

⚠ ВНИМАНИЕ!

ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖНО МЕНЯТЬ РЕЖИМЫ, ТЕМПЕРАТУРУ И ВРЕМЯ ГОТОВКИ.

Функция размораживания

В режиме ожидания откройте дверцу шкафа, разместите замороженные продукты и нажмите кнопку размораживания. Загорится соответствующая иконка. После чего нажмите на кнопку «старт/пауза/сброс». По умолчанию температура размораживания составляет 30°C, а время – 30 минут.

Температуру размораживания можно изменять в пределах 30-40°C. Время изменяется нажатием кнопок «+/-». Если в течение 5 секунд не последует изменений, выбранное значение подтверждается и высвечивается на дисплее.

Функция блокировки

Для блокировки шкафа от детей одновременно нажмите и удерживайте не менее 2 секунд кнопки «+/-». Для разблокировки повторно нажмите и удерживайте не менее 2 секунд эти кнопки.

⚠ ВНИМАНИЕ!

ДЛЯ ОТКРЫТИЯ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПЕРЕХОДА В РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ НАЖМИТЕ КНОПКУ «СТАРТ/ПАУЗА/СБРОС».

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 °С до 85 °С, 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 продолжит 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 °С.
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 полках

При приготовлении пищи не менее чем на двух полках 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 две из трех центральных уровней; на самый нижний и самый верхний уровень горячий воздух поступает непосредственно, и, тем самым, изысканные блюда на этих полках могут подгореть.
2. Следует взять за правило пользоваться 2 и 4 уровнем, считая снизу, и располагать продукты, для которых требуется больше тепла, на 2 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 уровень снизу.
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 верхнюю.

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 нижнюю полку (1-ю снизу), разместив на ней поддон, предназначенный для сбора соуса и/или жира, который не должен падать на дно шкафа.
- При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на максимальное значение. Однако это не значит, что в режиме гриль нельзя готовить на более низких температурах; следует просто переключить ручку термостата на желаемое значение.

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 его нижнюю часть.
- Кроме того, этот режим также полезен для образования румяной корочки в конце приготовления блюда, к примеру, для запеченных макарон.
 - При использовании этого режима решетку помещают на 2-й или 3-й уровень снизу, а затем, чтобы предотвратить попадание капель жира на нижнюю часть шкафа и образования чада, на 1-ю снизу полку помещают поддон.



ВАЖНО:

НА ГРИЛЕ ГОТОВЯТ ТОЛЬКО ПРИ ЗАКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ ШКАФА. ЭТО ПОЗВОЛЯЕТ ПОЛУЧИТЬ ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ И ОДНОВРЕМЕННО СОКРАТИТЬ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ НА 10%

- При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на 200°C, так как это самый экономичный способ приготовления пищи на гриле, основанный на использовании инфракрасного излучения. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить при более низких температурах; достаточно просто установить ручку термостата на желаемое значение.
- Таким образом, наилучшие результаты при приготовлении пищи на гриле можно получить при установке решетки на нижних уровнях (см. таблицу приготовления пищи) с последующим размещением на первом снизу уровне поддона, предотвращающего попадание капель жира на дно рабочей камеры и образование чада.

Выпечка

Выпечку следует помещать в предварительно нагретый духовой шкаф. Следует убедиться в том, что он разогрелся до требуемой температуры (дождаться, пока загорится индикаторная лампочка «E»). В процессе выпекания не следует открывать дверцу, чтобы пирог не «сел».

Общие правила:

- Выпечка слишком сухая – следует повысить температуру на 10°C и сократить время приготовления блюда.
- Выпечка «села» - следует использовать меньше жидкости или понизить температуру.
- Выпечка слишком «прихватилась» сверху - следует переставить выпечку на более низкую полку, 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 выстлать промасленной бумагой.

Приготовление пиццы

Для получения оптимального результата необходимо использовать режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»:

1. Следует предварительно прогреть духовой шкаф в течение как минимум 10 минут;
2. Использовать легкую алюминиевую форму для пиццы, поместив ее на решетку, которая прилагается к шкафу. 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.
4. Если в пицце много наполнителей (три или четыре слоя), рекомендуется добавлять верхний слой сыра «Моцарелла» на стадии полуготовности.
5. Для приготовления пиццы на двух уровнях следует использовать 2-й и 4-й уровни, выбрать температуру 220°C и помещать пиццу в камеру лишь после тщательного прогрева духового шкафа в течение не менее чем 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

- При приготовлении мяса, дичи и рыбы термостат следует устанавливать на значение в интервале от 180°C до 220°C.
- При приготовлении мяса «с кровью», которое должно хорошо запечься снаружи, а внутри оставаться сочным и нежным, его сначала следует в течение короткого времени об-жаривать при высокой температуре (200°C - 220°C), а затем переключить духовой шкаф на более низкую температуру.
- Общее правило таково: чем больше кусок жарящегося мяса, тем ниже должна быть температура. Следует класть мясо в центр решетки и ставить под решетку поддон для сбора жира.
- Необходимо убедиться в том, что решетка находится в центре духового шкафа. Если нужно, чтобы больше тепла поступало снизу, следует использовать нижние полки. Чтобы приготовить вкусное жаркое (особенно из утки и дичи), следует прикрыть мясо сверху свиным салом или беконом.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Поворотный переключатель режимов	Блюдо	Масса (в кг)	Положение, считая снизу	Время предварительного нагревания (мин)	Положение ручки термос тата	Время приготовления (мин)
«Верхний и нижний нагрев»	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из говядины или телятины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Бисквиты (выпечка быстрого приготовления)	1	3	15	180	15-20
	Домашние пироги	1	3	15	180	30-35
«Верхний и нижний нагрев с вентилятором»	Пицца (на двух полках)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Мясо молодого барашка	1	2	10	180	50-60
	Жареный цыпленок с картофелем	1	2-4	10	180	60-75
	Рыба	1	2	10	80	30-35
	Сливовый торт	1	2	10	170	40-50
	Пирожные с кремом (на 2 полках)	0,5	2-4	10	190	20-25
Бисквиты (на 2 полках)	0,5	2-4	10	180	10-15	
«Двойной гриль»	Образование великолепной румяной корочки		3/4			
«Гриль»	Камбала и кальмар	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмар и кебабы из креветок	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	¾	5	Макс.	10
	Овощи на гриле	1	4	5	Макс.	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные котлеты	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	Макс.	7-10
	Рыба	1	4	5	Макс.	15-20
	Запеченные сэндвичи	0,4	4	5	Макс.	2-3
«Двойной гриль с вентилятором»	Цыпленок гриль	1,5		5	200	55-60
	Кальмар на вертеле	1,5		5	200	30-35
	Для духовок с вертелами в комплекте:		3			
	Телятина на вертеле	1,5	3	5	200	70-80
	Цыпленок на вертеле	2,0		5	200	70-80
	Цыпленок на вертеле с картофелем (жареным)	1,5		5	200	70-75
Ягненок на вертеле	1,5		5	200	70-80	

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

ЧИСТКА И УХОД:

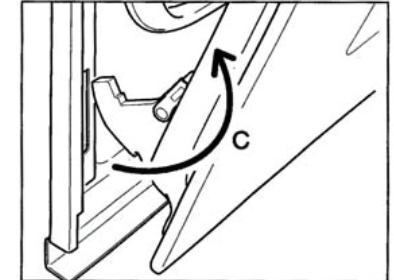
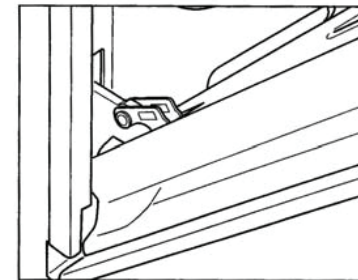
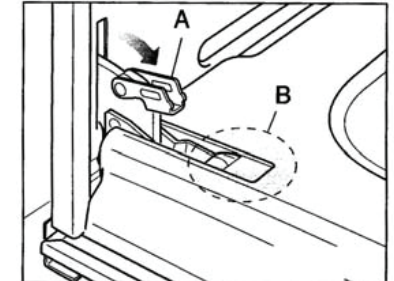
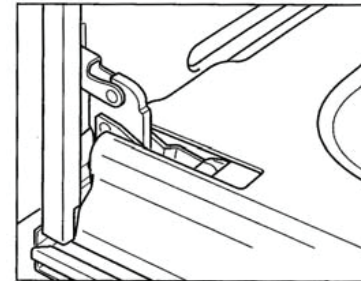
Для очистки и ухода за духовым шкафом выключайте его из розетки и дайте ему остыть. После каждой жарки мяса самой теплоты противни (как только они остынут), чтобы удалить весь жир. После использования протрите камеру мягкой тряпкой, смоченной в жидком моющем средстве. Не используйте жесткие мочалки или 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.

Снятие дверцы духового шкафа для чистки:

Чтобы снять дверцу духового шкафа:

- Откройте дверцу духового шкафа. Откройте дверные петли А до упора.
- Поднимите дверцу в раскрытом состоянии, как показано на картинке, чтобы часть петли А зацепилась за часть двери В.
- Потяните дверь на себя и вытащите петли из гнезда.
- Для установки двери выполните все действия в обратном порядке.

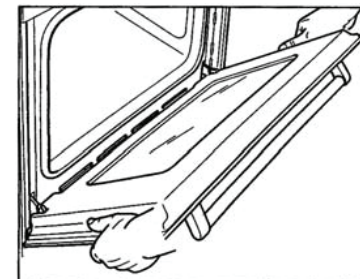


ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

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.

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя сторона духового шкафа	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой ткани, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой ткани, а затем вытрите досуха. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью мягкой ткани.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол. Протрите мягкой тканью. Не используйте скребок для стекол.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очистите с помощью мягкой ткани. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовых шкафов. Ими можно пользоваться только при охлажденной рабочей камере.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой ткани.
Уплотнитель. Не снимать!	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой ткани. Не трите.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой ткани или щётки.
Телескопические полочки	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой ткани или щётки. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой ткани или щётки.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Для замены лампы 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 °С или выше.

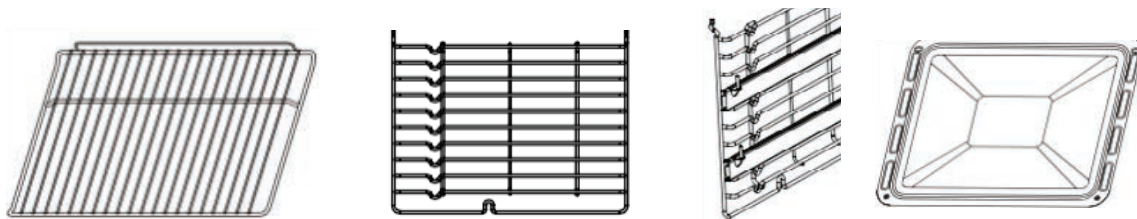
АКСЕССУАРЫ

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.

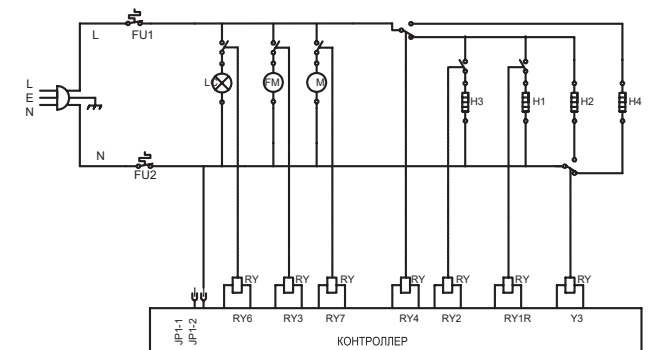
Универсальный противень: предназначен для приготовления большого количества блюд, например, для выпекания сочных пирогов, выпечки, замороженных продуктов и т.д., или для сбора жира/пролившейся жидкости и мясного сока.

Телескопические направляющие: 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.



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.

МОНТАЖНАЯ СХЕМА



L: ЛАМПА ПОДСВЕТКИ
FM: МОТОР ВЕНТИЛЯТОРА ОБДУВА
CM: МОТОР КОНВЕКЦИОННОГО ВЕНТИЛЯТОРА
H: ТЭН

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В этом разделе Вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарки 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 жарки продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф сохраняет тепло, 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 предполагаемого окончания и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА



Данное изделие маркировано в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного изделия поможет предотвратить причинение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека, возможных при неправильной утилизации.

Этот символ на изделии означает, что его нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Изделие следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизацию должен производить специалист.

Для получения дополнительной информации о переработке, рекуперации и утилизации данного изделия обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где было приобретено изделие.

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 ГАРАНТИИ

Настоящий документ не ограничивает определенные законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговоренные законом обязательства, предполагающие соглашение сторон либо договор.

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 производства изделия.

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 по внешнему виду и комплектности изделия предъявляйте Продавцу при покупке изделия.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА УСТАНОВКИ (ПОДКЛЮЧЕНИЯ) ИЗДЕЛИЯ

Установка (подключение) изделия должно осуществляться исключительно специалистами и организациями, имеющими лицензии на данный вид работ, либо специалистами компаний, авторизованных на продажу и/или монтаж и гарантийное обслуживание соответствующего типа оборудования и имеющих лицензию на данный вид работ. Продавец (изготовитель) не несет ответственность за недостатки изделия, возникшие из-за его неправильной установки (подключения).

ГАРАНТИЯ И СЕРВИС

телефон единой справочной службы гарантийного и сервисного обслуживания:

8-800-700-12-25

(звонок по России бесплатный)

www.hiberg.ru

Продукция сертифицирована согласно требованиям ТР ТС РФ.

Гарантия на изделие составляет 2 года с момента покупки, но не более трех лет с даты производства.

Срок службы изделия при соблюдении правил эксплуатации составляет 5 лет.

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

Пример расшифровки серийного номера

JVM6495Y0319P1S0001, где

VM6495Y – наименование модели,

0319 – месяц и год изготовления,

P1 – партия продукции указанного года,

S0001 – идентификационный номер

Задать вопрос о техническом обслуживании, эксплуатации, заполнить заявку на ремонт, оставить свой отзыв и получить самую полную информацию о товарах ТМ «HIBERG» Вы можете на сайте:

www.hiberg.ru



Изготовитель: Shenzhen Jens Electric Co.,Ltd

Адрес: 71# Building, Changxing Industrial Zone, Gongming Town, Guangming district, Shenzhen, Guangdong Province, China

Шеньчжень Дженс Электрик Ко. ЛТД

Адрес: 71# Билдин, Чхансин Индастриэл Зоун, Гунмин Таун, Гуанмин дистрикт Шеньчжень, Гуандун Провинс, Китай

Импортер: ООО «Интер-Трейд»

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

тел/факс: 8(8863-65) 4-05-05

info@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.

HIBERG

THE PRIME CHOICE*

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



Холодильники



Морозильники



Посудомоечные машины



Стиральные машины



Планетарные миксеры



Морозильные лари



Кулеры

ДЛЯ ЗАМЕТОК

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

