

THE PRIME CHOICE
HIBERG

ПЛИТЫ БЫТОВЫЕ КУХОННЫЕ

СОДЕРЖАНИЕ

• Краткое введение.....	3
• Технические характеристики.....	4
• Требования по безопасности.....	5
• Устройство плиты.....	9
• Установка плиты.....	10
• Использование.....	11
• Ремонт и уход.....	16
• Транспортировка.....	17
• Возможные неисправности и методы их устранения.....	18
• Условия гарантийного обслуживания.....	19
• Утилизация прибора.....	19
• Гарантия и сервис.....	20
• Гарантийный талон.....	21

КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ

- Спасибо за выбор нашей кухонной плиты. Мы уверены, что Вы будете получать удовольствие, используя нашу продукцию. Перед тем как использовать кухонную плиту внимательно ознакомьтесь с настоящим Руководством, в котором содержится подробная информация об эксплуатации, установке и техническом обслуживании.
- Строго соблюдайте инструкции по технике безопасности. Плита предназначена только для использования в бытовых условиях для приготовления (подогрева) пищи.
- Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.
- Плита должна быть подключена только квалифицированным сертифицированным специалистом. Отметка об установке и введении в эксплуатацию плиты должны быть сделана в «Талоне на установку и ввод в эксплуатацию».
- Конструкция плит соответствует I классу защиты от поражения электрическим током. Если вилка шнура питания не подходит к Вашей розетке, нужно обратиться к квалифицированному электрику для установки розетки с заземляющим контактом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

Модель	FGG 950-25 MY	FGG 950-25 MB	FGG 950-35 SY
Тип варочной поверхности	Газ		
Тип духовки	Газ		
Тип газа	NG20		
Давление газа	20 мбар		
Категория газа	I2H		
Электророзжиг	Автоматический		
Газ-контроль (духовки, конфорок)	есть		
Общий / полезный объем духовки	111 / 103 л.		
Фасад	Закаленное стекло	Эмалированный металл	
Материал решеток	Чугун		
Конвекция	есть (15 Вт)		
Подсветка духовки	есть (15 Вт)		
Ном. тепловая мощность малой конфорки	1 кВт		
Ном. тепловая мощность средней конфорки	1,75 кВт		
Ном. тепловая мощность большой конфорки	2,5 кВт		
Ном. тепловая мощность WOK конфорки	3 кВт		
Номинальная тепловая мощность гриль-конфорки	2 кВт		
Таймер / часы	Электронный таймер	Аналоговые часы с таймером	
Двигатель веретела	6 Вт		
Цвет фасада	Бежевый	Черный	Бежевый
Ручки	Ретро под бронзу	Классические	Ретро под бронзу
Противень / решетка	1 шт. / 1 шт.		
Выдвижной ящик	есть		
Класс энергоэффективности	B		
Температура нагрева духового шкафа	от 50 до 250° C		
Вес нетто/брутто	72 /78 кг		
Габариты (ШхГхВ)	90*60*85 см		
Габариты в упаковке (ШхГхВ)	94*64*85,5 см		

Диапазон номинальных напряжений, В
Номинальная частота, Гц
Класс защиты от поражения электрическим током
Присоединительный размер:

220-240
50
I
G1/2

ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Лица, пользующиеся плитой, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми приборами и внимательно изучить данное руководство.

Ответственность за безопасную эксплуатацию плиты и за ее содержание в надлежащем состоянии несет владелец.

Во время работы газовой плиты необходимо открывать форточку, а также включать кухонную вытяжку для удаления продуктов сгорания.

При появлении в помещении запаха газа, необходимо: закрыть общий газовый кран перед плитой, выключить плиту, открыть окна и проветрить помещение.

Для устранения утечек газа не производите никаких операций связанных с огнем и искрообразованием: не курить, не включать освещение, электроприборы и т.п.

При утечке газа необходимо немедленно вызвать ближайшую службу Горгаза или организацию, выполняющую аналогичную функцию.

Духовка при подогреве должна быть пустой. Наличие в ней жаровни, форм для выпечки и т.п. – недопустимо.

Периодически (не реже одного раза в пол года) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений, затверждение материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для их замены.

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира и масла. Перегретые, они легко воспламеняются. Знайте, что нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой.

В случае возгорания посуды, ее нужно плотно накрыть крышкой.

Для правильной и безопасной работы необходимо, чтобы плита была установлена в помещении с хорошей вентиляцией!

Если кухня мала и вентиляция не обеспечивает должного обмена воздуха, мы рекомендуем становить вытяжку или кухонный воздухоочиститель.

ПЛИТУ ПОДКЛЮЧАТЬ ТОЛЬКО К СЕТИ, ОБОРУДОВАННОЙ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ!

Подключение плиты проводится только к сети электропитания, которая имеет исправные устройства защиты (автоматические выключатели или плавкие предохранители, которые рассчитаны на 32 А для электроплит, на 16А для газовых плит)

Перед подключением плиты к электрической сети необходимо:

- убедиться, что напряжение в электросети соответствует техническим данным прибора;
- визуально проверить отсутствие повреждений шнура питания и вилки. В случае повреждения шнура питания или вилки их замену, во избежание опасности, должны проводить сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Запрещается одновременно притрагиваться к включенной в электрическую сеть плите и приборам, имеющим естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные краны, трубы и т.п.).

Запрещается эксплуатация плиты в помещениях с повышенной опасностью, которые характеризуются наличием в них хотя бы одного из таких условий:

- повышенной влажности (помещение, в которых относительная влажность воздуха выше 80%, т.е. когда потолок, стены, пол и предметы в помещении покрыты влагой);

- токопроводящих полов (металлических, земляных, железобетонных без покрытия, кирпичных и т.п.).

При появлении признаков замыкания токопроводящих частей на плиту (пощипывание при прикосновении к металлическим частям) ее необходимо отключить от сети и вызвать механика сервисной службы.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- самостоятельно устанавливать и запускать плиту в работу

- использовать плиту для обогрева помещений

- эксплуатировать плиту без заземления

- включать плиту и пользоваться ею при отсутствии тяги в дымоходе

- устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной безопасности.

- эксплуатировать плиту без ручек или с неисправными ручками включения конфорок, переключателей мощности ТЭНов духовки.

- помещать на плиту легко воспламеняющиеся предметы (бумагу, тряпки и т.п.)

- сушить над плитой белье

- оставлять работающую плиту без присмотра

- допускать резкое охлаждение разогретой конфорки (пролив холодной воды и т.п.).

- оставлять плиту включенной на длительное время без посуды на конфорке

- разрешать детям самостоятельно пользоваться плитой или играть с ней.

Плита не предназначена для использования детьми, а также людьми с ограниченными физическими или умственными способностями, или ограниченными опытом или знаниями, если они не контролируются или не проконсультированы о пользовании прибором лицом, ответственным за их безопасность.

- оставлять детей без присмотра около работающей или горячей плиты

- пользоваться неисправной плитой или при поврежденном шнуре питания или розетке

- использовать пар для чистки плиты

- Вносить изменения в конструкцию плиты, переоборудовать ее или использовать запасные части, не рекомендованные заводом-производителем.

- разбирать и ремонтировать плиту собственными силами и средствами

Нарушение правил установки и эксплуатации может привести к несчастным случаям или вывести плиту из строя. В случаях самовольной установки или переоборудования плиты её владелец теряет право на бесплатный ремонт и техническое обслуживание на протяжении гарантийного срока эксплуатации.

Необходимо выключать плиту из электросети в случаях:

- очистки плиты

- мытья пола вблизи плиты и перед ней

- замены лампочки освещения духовки

- выполнения любых работ, связанных с обслуживанием плиты

Помещение, в котором установлена кухонная плита, должно постоянно про-

ветриваться, иметь свободный доступ воздуха извне. Во время работы плиты необходимо открывать форточку и включать кухонную вытяжку для отвода продуктов сгорания.

Категорически запрещается закрывать решетки вентиляционных каналов!

С целью предотвращения пожара запрещается класть на плиту или вешать вблизи нее пожароопасные вещества и легко воспламеняющиеся материалы.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте принадлежностей по уходу за плитой (тряпки, моющие средства) в духовке или хозяйственном отсеке.

Не ставьте в духовку пластмассовую или другую посуду, которая может расплавиться при высокой температуре.

Не размещайте закрытые банки, канистры и емкости с аэрозолями в духовке. Они могут взорваться при нагревании.

Не ставьте тяжелые и легковоспламеняющиеся предметы (полиэтиленовые пакеты, бумагу, вещи из ткани и т.д.) в нижний ящик плиты.

Следите, чтобы электрошнур других приборов не притрагивались к горячим частям плиты.

ВНИМАНИЕ! Во время работы плита сильно нагревается. Избегайте прикосновения к конфоркам и нагревательным элементам внутри духовки.

Применяйте защитные варежки, когда ставите или вытаскиваете посуду с пищей из духовки.

ВНИМАНИЕ! Открывать дверцу духовки надо только за ручку, избегая прикосновения к горячим поверхностям дверцы.

Соблюдайте безопасное расстояние, открывая дверцу нагретой духовки. Сначала приоткройте дверцу, чтобы горячий воздух немного вышел.

Не оставляйте блюда, которые готовятся, без присмотра чтобы не допустить их возгорания. При нагревании жиров, масла будьте осторожны. Они могут воспламениться при достижении высокой температуры. При их возгорании не лейте на них воду, накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы погасить пламя и выключите плиту.

Используйте подходящую посуду для приготовления и подогрева пищи, чтобы предотвратить ее разливание и разбрызгивание.

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ



Не перемещайте плиту за ручку дверцы духовки волоком или толкая.
Для перемещения плиты необходимо приоткрыть дверцу духовки и взяться с двух сторон за внутреннюю часть духовки и заднюю стенку плиты (рис).

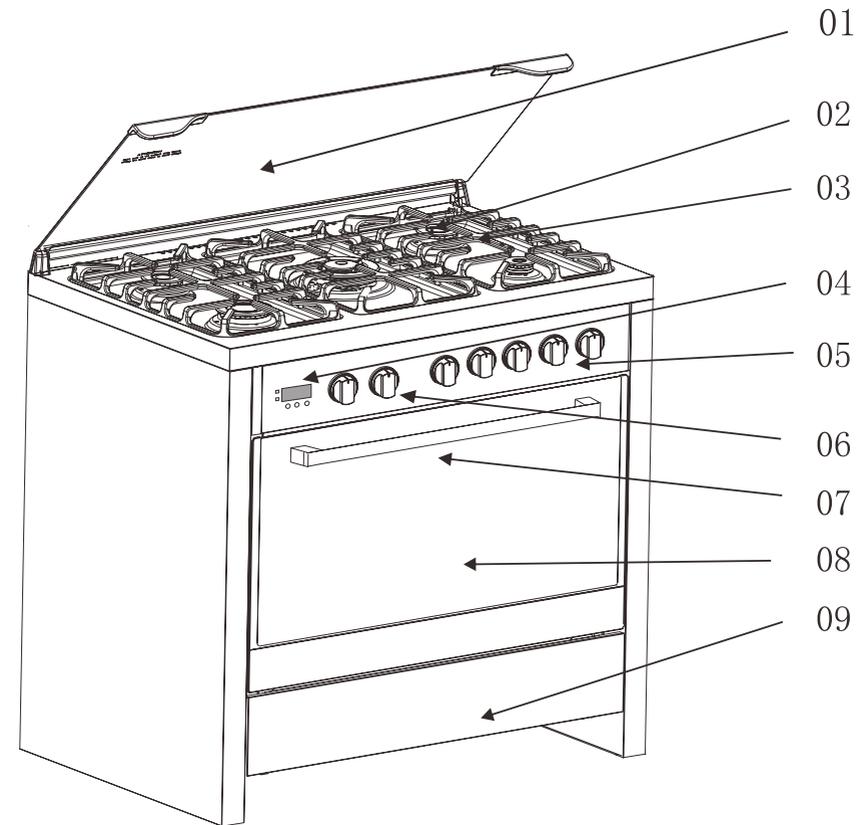
Не ставьте никаких предметов на открытую дверцу духовки или открытую дверцу ящика для посуды. Это может их повредить или нарушить равновесие плиты.

С целью соблюдения гигиены и безопасности содержите плиту в чистом виде.

Накопление жиров и других продуктов на плите или в духовке может привести к пожару.

Оберегайте плиту от влияния атмосферных явлений (солнце, дождь, снег и т.п.)
Если Вы продолжительное время не планируете использовать плиту, то отключайте ее от электросети. У газовых плит также необходимо перекрыть поступление газа.

При выявлении неисправности в работе плиты необходимо обратиться в сервисный центр и до устранения неисправностей плитой не пользоваться.



1. Крышка плиты
2. Газовые горелки
3. Чугунная решетка
4. Цифровой таймер
5. Регуляторы газа рабочего стола
6. Регуляторы газа духовки
7. Ручка дверцы духовки
8. Дверца духовки
9. Выдвижной ящик

УСТАНОВКА ПЛИТЫ

ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

1. Минимальное расстояние от варочной поверхности до шкафа / вытяжки, находящихся над поверхностью не должно быть не менее 80-85 см и не менее 40 см до боковых навесных шкафов.
2. Обязательно оставляйте свободной пространство у задней стенки плиты (не менее 4 см) и боковых стенок (не менее 4 см).
3. Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не закрыты.

Подсоединение к природному газу

Ваш прибор работает на природном газе, для подсоединения вызовите специалистов фирмы которая ответственна за поставку природного газа в вашем районе. В случае, если вы хотите перевести ваш прибор со сжиженного углеводородного газа на природный газ или наоборот, обратитесь в ближайшую специализирующуюся фирму.

Контроль на утечку

Откройте детандер или вентиль природного газа и нанесите мыльную воду с обильной пеной на выполненное вами соединение, чтобы проверить наличие или отсутствие утечки газа.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВЫПОЛНЯТЬ КОНТРОЛЬ ПЛАМЕНЕМ!

Электрический монтаж

Вилка плиты заземленная, должна подключаться только к заземленной розетке. На линии розетки должен стоять предохранитель 16 А. В случае, если заземленная розетка отсутствует, вам следует обратиться для подсоединения к квалифицированному электрику. Следите за тем, чтобы электрический кабель не проходил через горячие зоны плиты, а также за тем, чтобы не повредить кабель. Установите плиту таким образом, чтобы длины ее шнура хватало до ближайшей розетки. Не используйте дополнительный кабель.

Регулировка ножек плиты

С помощью регулируемых ножек обеспечивается сбалансированное и устойчивое положение плиты на основании. При помощи ножек вы также можете отрегулировать и высоту плиты.

Монтаж плиты на место

После того, как газ и электричество подключены, медленно задвиньте плиту на ее место. Во время этой процедуры не поднимайте и не толкайте плиту за ручку. Выбирая место для плиты, обратите внимание на то, что бы рядом не располагались охлаждающие приборы, горючие и легковоспламеняющиеся материалы, шторы, другие предметы интерьера на ковры не ставить. После установки плиты на место проконтролируйте, чтобы верхняя крышка и дверца духовки свободно открывались и закрывались. Плита должна устанавливаться и использоваться в постоянно проветриваемом месте.

Использование верхних горелок

На плите имеются горелки различного размера. Выбирайте горелку подходящего размера в зависимости от того, что вы хотите приготовить или разогреть.

Внимание: регуляторы верхних горелок имеют замыкающее устройство и не вращаются, если не нажать на них вперед!

Для того чтобы использовать верхние горелки с максимальной эффективностью, руководствуйтесь рекомендациями таблицы.

Таблица

Горелка	Диаметр кастрюли
Малая	12 – 18
Средняя	18 – 24
Большая	24 – 26
WOK	24 – 30 (32)

ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Минимальное расстояние от варочной поверхности до шкафа / вытяжки, находящихся над поверхностью не должно быть < 700 мм и не < 400 мм до боковых шкафов. Возможное минимальное расстояние между мойкой и варочной панелью - 450 мм.

Внимание! Нельзя устанавливать мойку в непосредственной близости к варочной поверхности!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Вы должны прочитать данное Руководство, во избежание проблем при эксплуатации плиты и достижения желательных результатов ее использования. Следующая информация необходима для правильной установки и обслуживания прибора.

Данный прибор не предназначен для использования людьми с физическими и умственными отклонениями (в том числе детьми), а также лицами, обладающими недостаточными знаниями или опытом, без контроля и управления ответственного за них лица.

Нажав вперед и повернув против часовой стрелки, приведите регулятор горелки, которую вы хотите использовать, в положение большого пламени. В таком положении следует нажать на кнопку розжига и подождать, пока загорится желаемая горелка. Для того, чтобы отрегулировать пламя, установите регулятор в положение на большое или маленькое пламя, или в любое положение между двумя отметками. Для того, чтобы выключить горелку, поверните регулятор по часовой стрелке в положение 0

В моделях с функцией газ-контроля в целях безопасности регулятор также следует повернуть против часовой стрелки. После того, как горелка начнет гореть, следует поддержать регулятор в нажатом состоянии еще 10-15 секунд для того, чтобы устройство безопасности сработало.

В этих моделях, в случае, когда пламя внезапно потухнет из-за попадания приготавливаемой пищи или по другим причинам, система безопасности активируется и перекроет газовый поток.

В случаях, когда пламя горелки случайно потухнет, выключите регулятор горелки и подождите минимум одну минуту перед новой попыткой розжига горелки.

В случаях, когда вам требуется использовать горелку духовки, следует повернуть регулятор против часовой стрелки и, нажав на ручку, зажечь горелку. Регулятор следует подержать нажатым еще 10-15 сек., чтобы обеспечить активацию функции безопасности.

При случайном погашении пламени горелки выключите регулятор горелки и как минимум в течение одной минуты не делайте попыток снова зажечь горелку.

При первом использовании духовки, в случае если автоматический розжиг не срабатывает, необходимо зажечь горелку вручную и прогреть духовку на максимальной температуре около 20 минут.

В случае если вы хотите использовать горелку мангала, поверните регулятор по часовой стрелке в положение Гриль и нажмите на кнопку розжига. После того, как система розжига зажжет горелку, держите кнопку нажатой еще 10-15 сек, чтобы обеспечить активацию системы безопасного отключения.

Кнопка лампочки для освещения

При помощи выключателя лампочки для внутреннего освещения духовки, находящегося в левом углу панели духовки, вы можете включать и выключать лампочку.

Настройка таймера (для моделей FGG 950-25 MB, FGG 950-25 MY)

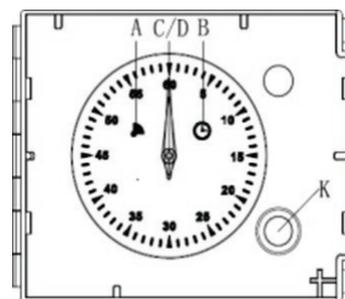
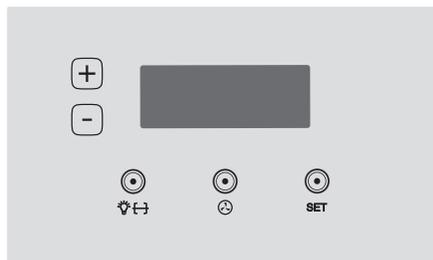
1. При включении, электронный дисплей будет находиться в режиме установки и настройки.

2. При нажатии кнопки «SET» активируются следующие функции: отсрочка, таймер, настройка времени.

3. Функция отсрочки: выбрав данную функцию, загорятся кнопки +/-, нажимая которые, можно установить необходимое время отсрочки (максимум 99 минут, по умолчанию – 3 минуты).

Функция отсрочки автоматически активируется через 5 секунд. На дисплее начнется обратный отсчет. По завершении сработает звуковой сигнал. Отключить можно любой кнопкой.

4. Таймер: выбрав данную функцию, загорятся кнопки +/-, нажимая которые можно установить время (максимум 2 часа). Функция автоматически активируется через 5 секунд. По завершении сработает звуковой сигнал. Отключить можно любой кнопкой.



A----Будильник

B----Таймер

C/ D ---Минутная/часовая стрелки

K: Настройка (нажать/ повернуть влево/ вправо)

1. Настройка часов

После подключения плиты к электрической сети или сброса настроек, происходит автоматическая самодиагностика часов (стрелки крутятся сначала вперед на 12 часов,

потом возвращаются назад). После этого нажмите кнопку настройки «K». В это время значок B будет мигать. Отрегулируйте время, поворачивая регулировочную ручку «K» против часовой стрелки или по часовой стрелке. Если в течение 10 секунд не будет выполнено никаких действий или снова нажать ручку, часы будут установлены, и значок B погаснет.

2. Функция оповещения

Для настройки оповещения, нажмите кнопку «K», после чего замигает значок A. Затем поверните ручку настройки «K» по часовой стрелке для установки времени оповещения. Данная функция может быть установлена от 2 до 60 минут. Если в течение 10 секунд не будет выполнено никаких действий или при повторном нажатии ручки «K», загорится значок будильника A, и настройка будет завершена. Часы вернуться к текущему времени. По достижении запрограммированного времени происходит звуковое оповещение.

Нажмите клавишу K или подождите 60 секунд, будильник отключится автоматически.

5. Настройка времени: Нажмите +/- для установки времени.

Вертел

1. Вытащите решетку из духовки.

2. Нанижите на вертел продукты и зафиксируйте их специальными вилками. Затем вставьте вертел в специальное гнездо в духовке.

3. Нажмите кнопку вертела в любом режиме для включения мотора. Нажмите повторно для выключения двигателя вертела.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

После предварительного нагрева духовки в течение 10 минут, поместите тесто для торта или другую смесь в специальной форме для выпечки в духовку.

- Используемое электричество должно соответствовать значениям, указанным в технических характеристиках.

- Помещайте посуду на горелки только после того, как вы убедитесь в том, что горелки зажглись.

- После окончания готовки убедитесь в том, что горелки полностью погасли.

- Убедитесь в том, что части верхних горелок правильно установлены друг на друге.

- После окончания готовки обязательно перекройте вентиль газового баллона в целях безопасности.

- Часто проверяйте газовый шланг на предмет утечки и изнашивания.
- Следите за тем, чтобы дети не игрались с прибором.
- Аккуратно открывайте и закрывайте верхнюю крышку плиты. Таким образом, вы предупредите повреждение эмалевого покрытия.
- При перестановке прибора с места на место при уборке не поднимайте его за ручку дверцы.
- Во время использования духовки следите за тем, чтобы дети не подходили к ней близко, т.к. дети могут получить травмы от горячей духовки.
- При расположении плиты следите за тем, чтобы ее газовый шланг и кабельная сеть не касались горячих поверхностей.
- Прежде чем закрывать стеклянную крышку плиты, убедитесь в том, что регуляторы горелок выключены, в противном случае стекло может треснуть от тепла.
- Во время жарки и проч. масло может загореться, следите за вашими шторами и скатертями.
- При первом использовании духовки появится запах из-за изоляционных материалов и горелок. Чтобы избавиться от запаха, в течение 45 минут прогрейте пустую духовку на максимальной температуре.
- Во время использования духовки будьте осторожны и не дотрагивайтесь до горячих частей внутри духовки и горелок.
- Не храните внутри духовки предметы, которые могут загореться - при случайном розжиге духовки может возникнуть пожар.
- Перед использованием прибора удалите упаковочные материалы, картон на подносах и решетках, защитный пенопласт от противней. Упаковочные материалы могут быть опасными для детей.
- Не позволяйте детям садиться на открытую дверцу духовки.

Таблица с рекомендациями по приготовлению

Название блюда	Температура, С°	Время, мин.
Печенье	205-230	35/45
Мармелад	180-205	40/50
Рыба	205-230	15/30
Телятина	180-205	60/70
Свинина	180-205	70/80
Курица/Индейка	205-230	80/90
Говядина	205-230	70/80
Баранина	205-230	85/95
Пицца	205-255	20/30
Хлеб	230-255	40/50
Овощной пирог	180-205	30/40
Пирог	205-255	35/45

Значения в таблице приведены в соответствии с проведенными пробами. С течением времени вы можете установить другие значения в зависимости от вашего личного вкуса.

Не используйте отражающую или плохо проводящую тепло посуду для выпечки изделий из теста. Наилучшей посудой для выпечки в духовке является непосредственно противень от духовки.

Перед началом готовки плиту следует предварительно прогреть в течение 10 минут с закрытой дверцей и горячей горелкой, после чего следует поместить блюда, которые вы собираетесь приготовить, в духовку.

Во время использования духовки для облегчения выхода пара через отверстия, расположенные на задней части рабочей поверхности, следует держать верхнюю крышку открытой.

РЕЦЕПТ СВИНИНЫ В КЛЯРЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ:

Ингредиенты:

Кусок свинины (грамм 500)

1/2 стакана соевого соуса

1 ст. ложка муки

1 ст. ложка крахмала

1 небольшая морковь

1/2 зеленого перца

100-200 гр косервированных ананасов

Лук репчатый 1шт

Кисло-сладкий соус:

4 ст. ложки кетчупа

2,5 ст. ложки сахара

2 ст. ложки уксуса



Смешать соус. Мясо нарезать на полоски толщиной 1 см, положить в миску и залить соевым соусом. Насыпать туда же муку и крахмал, перемешать. Кляр должен быть консистенции густой сметаны. Мариновать минут 5, пока овощи жарятся.

Морковь нарезать крупной соломкой, перец и ананасы крупными кусками (они, бывает, так и продаются), покидать все это на раскаленную сковородку с каким-нибудь растительным маслом. Кидать, есно, сначала морковь, обжарить, потом перец, обжарить, потом ананасы. Обжарилось - вынуть. На ту же сковородку выкладываем мясо так, чтобы куски между собою не слипались, обжариваем с двух сторон до корочки, солим, кидаем туда овощи и заливаем всю эту радость кисло-сладким соусом. Тушим еще минут 5-10 и готово. На гарнир лучше всего подать рис с жареным луком, ветчиной, яйцом и тертым свежим огурцом.

РЕЦЕПТ МЯСА В ГОРШОЧКАХ:

Ингредиенты:

Говядина (грамм 500)

Лук репчатый 1шт.

2 морковки

7 картофелин

200 гр сыра

5 ст.л. растительного масла

4 ст.л. майонеза или сметаны

Соль, перец по вкусу.

Почистить и порезать полукольцами

лук. Вымыть говядину и порезать небольшими кусочками и положить в горшочки, в которые добавить по 1 ст. ложки растительного масла. Мясо хорошо посолить, поперчить. Затем в горшочки положить порезанный лук. Морковь порезать тонкой соломкой и уложить поверх лука в горшочки. Затем почистить и нарезать кубиками картофель и положить следующим слоем, посолить и хорошо поперчить. Сыр натереть на крупной терке и посыпать поверх картофеля. Смазать майонезом и поставить в не разогретую духовку на 1 час. Духовку разогреть до 200 градусов. Картофель можно пробовать на готовность, как он станет мягким, можно подавать к столу.



РЕМОНТ И УХОД

Запрещается чистить плиту паровыми очистителями

1. Прежде, чем начинать чистку, дождитесь остывания плиты.
2. Перед чисткой вытащите электрический кабель из розетки.
3. Для чистки используйте тряпку с мылом или жидким моющим средством. После чего следует использовать сухую тряпку для удаления влаги. Запрещается использовать кислоту, растворитель, бензин, бензол, абразивы, порошки и проч. химические вещества.
4. Не проводите чистку слишком часто – это увеличит срок службы и эффективность вашего прибора.
5. Для чистки верхних горелок их необходимо снимать по одной, а затем после высушивания устанавливать на место.
6. Следите за тем, чтобы отверстия на верхних горелках, из которых выходит газ, не забивались.
7. Не засовывайте в отверстия форсунок никаких предметов с целью их очистки.

Замена лампочки

В случае, если испортилась лампочка для освещения плиты, вы можете при-

обрести ее в ближайшем к вам сервисе и заменить лампочку самостоятельно. Также для замены лампочки вы можете вызвать сервис на дом.

В случае, если вы меняете лампочку сами:

Прежде всего, вытащите шнур из розетки. Убедитесь в том, что духовка остыла. Затем откройте дверцу духовки и выкрутите защитное стекло снаружи лампочки. Точно также выкрутите и удалите лампочку. Для установки новой лампочки повторите процедуру в обратном порядке. Вставьте шнур в розетку, и, нажав на кнопку духовки, проверьте работу лампочки. В случае если неисправность не устранилась, сообщите в ближайший сервис.

ТРАНСПОРТИРОВКА

При переноске и перевозке прибора обратите внимание на:

- При переносе плиты с одного места на другое на кухне предварительно отключите электрический кабель и закройте вентиль газового баллона. Затем снимите газовый шланг с наконечника шланга на приборе и перенесите прибор, не раскачивая, в требуемое место.
- При переезде на другую квартиру, чтобы предупредить повреждения эмали, закрепите верхние горелки и решетки скотчем к поверхности плиты. Противни, решетки для плиты и прочие детали можно положить в отдел ящика, предварительно обернув бумагой. Для того, чтобы избежать ударов ящика, дверцы и верхней крышки, закрепите их скотчем к боковой крышке плиты. Полностью упакуйте плиту в пенопласт или картон (используя по возможности оригинальную упаковку).
- При переноске запрещается поднимать плиту за ручку.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Внимание! Перед проведением работ по устранению неисправностей выключите плиту из электросети.

Неисправность, ее внешние проявления	Возможная причина	Методы устранения
Не работают электрические компоненты (подсветка, розжиг и т.д.)	1. Отключено или отсутствует электропитание	1. Проверьте наличие электропитания 2. Обратитесь в сервисный центр
Не горит или вяло горит горелка	- слишком малое давление в сети; - в каналы горелки попала грязь или влага; - засорилось сопло; - горелка установлена с перекосом.	- обратиться в газоснабжающую службу; - прочистить и просушить горелку; - прочистить сопло; - правильно установить горелку.
Горелка горит с отрывами пламени	- слишком большое давление газа в сети	- обратиться в газоснабжающую службу; - уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения.
При нагревании клинит ручку крана	- выработалась смазка крана.	* - смазать кран (смазка крана не реже 1 раза в 3 года)

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА И УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПО ГАРАНТИИ.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ:

При покупке изделия обязательно проверьте его комплектность и исправность, а также наличие Руководства по эксплуатации и заполненного Гарантийного талона.

Перед началом эксплуатации изделия просим внимательно ознакомиться с инструкцией.

ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

- Если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- Если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- Если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- Если имеются повреждения, причиной которых явились попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости, и т.д.;
- Если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- При неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети.
- Естественный износ внешнего покрытия, чехлов из ткани, кожи, пластиковых и металлических деталей и др. материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия - не подлежат замене;

СТОИМОСТЬ РЕМОНТА ОПЛАЧИВАЕТСЯ ПОКУПАТЕЛЕМ, ЕСЛИ:

- Гарантийный период закончился;
- Гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- Для определения вида поломки требуется экспертиза, в результате которой доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА:

Правильная утилизация данного прибора

Наличие данного символа обозначает, что прибор не может быть утилизирован наряду с бытовым мусором. Его необходимо сдать в специальные пункты по утилизации электрических приборов. Правильная утилизация прибора гарантирует охрану окружающей среды и здоровья человека. Подробности узнавайте в магазине или у представителя специальных служб.



Производитель и импортер оставляют за собой право изменять конструкцию, технические характеристики, функции, внешний вид и комплектацию товара без предварительного уведомления. Вся представленная в инструкции информация, касающаяся комплектаций, технических характеристик, функций, цветовых сочетаний носит информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

ГАРАНТИЯ И СЕРВИС

Телефон единой справочной службы гарантийного и сервисного обслуживания:

8-800-700-12-25
(звонок по России бесплатный)

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 7 лет. Месяц и год изготовления зашифрован в серийном номере и указан на технической этикетке.

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:

ZHEJIANG VEZSIN ELECTRICAL CO., LTD.
NO. 111, JIAJIA SOUTH ROAD, ECONOMIC DEVELOPMENT ZONE, SHENGZHOU,
ZHEJIANG PROVINCE, CHINA

Изготовитель: Чжэцзян Везсин Электрикал Ко. ЛТД.
№111, Цзяцзя Саус Роуд, Экономик Дивэллопмент Зоун, Шенчжоу, Чжецзян Провинс, Китай

ИМПОРТЕР В РФ:

ООО «Интер-Трейд»
347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152
тел.: +7 (863) 203-71-01 (-02, -03), e-mail: info@hiberg.ru



HIBERG ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН СЕРИЯ АХ

№ _____

Внимание! Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны, правила заполнения приведены на обратной стороне талона.
Заполняется фирмой-продавцом

Изделие	
---------	--

Модель	
--------	--

Серийный номер	
----------------	--

Дата продажи	
--------------	--

Фирма-продавец	
----------------	--

Адрес фирмы-продавца	

Талон фирмы-продавца	

Исправное изделие в полном комплекте, с Инструкцией по эксплуатации получил; с условиями гарантии, списком сервисных центров ознакомлен и согласен:
Подпись покупателя:

Сведения об установке изделия	
Фирма-установщик	
Номер сертификата	
Дата установки	
Мастер	

Заполняется установщиками

Печать фирмы-продавца

Печать фирмы-продавца

Заполняется сервисным центром

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

A *Печать
Сервисного центра*

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

B *Печать
Сервисного центра*

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

B *Печать
Сервисного центра*

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

Г *Печать
Сервисного центра*

HIBERG ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "А" № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Заполняется фирмой-продавцом

*Печать
фирмы-продавца*

HIBERG ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "Б" № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Заполняется фирмой-продавцом

*Печать
фирмы-продавца*

HIBERG ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "В" № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Заполняется фирмой-продавцом

*Печать
фирмы-продавца*

HIBERG ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "Г" № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Заполняется фирмой-продавцом

*Печать
фирмы-продавца*

HIBERG

THE PRIME CHOICE*

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



- Холодильники



- Морозильники



- Посудомоечные машины



- Стиральные машины



Планетарные миксеры



- Морозильные лари



- Кулеры

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