

HIBERG

THE PRIME CHOICE

ВСТРАИВАЕМЫЙ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ

СОДЕРЖАНИЕ

КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
УКАЗАНИЯ ПО РАСПАКОВКЕ И УСТАНОВКЕ	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВЫХ ШКАФОВ HIBERG	10
ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА	11
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	13
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД	16
ЧИСТКА И УХОД	16
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	20
УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА	21
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ	22
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	24

КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение устройства **HIBERG**. При правильном использовании оно прослужит Вам долгие годы. Продукция **HIBERG** соответствует требованиям самых высоких мировых стандартов качества, сочетает в себе утонченный дизайн, функциональность и доступную цену.

Техника **HIBERG** – это изделия, 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 устройства и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства по эксплуатации и, если техника перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с ней.

Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данное устройство, ознакомлены с Руководством и мерами безопасности.

Производитель, равно как импортер, не несет ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-либо причинам не ознакомился с Руководством должным образом. Если по каким-либо причинам инструкция была утеряна или испорчена, что препятствует ознакомлению с Руководством, Вы всегда можете обратиться в справочную службу, либо самостоятельно ознакомиться/скачать документ на официальном сайте **www.hiberg.ru**

Если Вы заметили, что устройство работает неправильно, ещё раз внимательно изучите Руководство. Если информации в Руководстве недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по федеральному номеру **8-800-350-50-19** (звонок по России бесплатный) для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР HIBERG!

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

- 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 техники, продуктовый и серийный номера.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики / Наименование модели	VM 6392 YR	VM 6392 BR
Ширина (см)	60	
Максимальная мощность (Вт)	3440	
Объем духовки (л)	74	
Класс энергоэффективности	А	
Управление	Механическое	
Программы	9	
Верхний/нижний нагревательный элемент (Вт)	1150/1000	
Гриль (Вт)	1300	
Конвекция (Вт)	25	
Круговой нагревательный элемент (Вт)	1800	
Диапазон рабочих температур (°C)	50-250	
Количество стекол дверцы духовки	3	
Лампа подсветки (Вт)	25	
Система охлаждения дверцы духовки (Вт)	22	
Глубокий противень	2 шт.	
Лампа подсветки (Вт)	25	
Система охлаждения дверцы духовки (Вт)	20	
Телескопические направляющие	+	
Плавное закрывание двери SOFT CLOSING	+	
Каталитическая самоочистка	+	
Электровилка	+	
Цвет	бежевый	черный
Габариты изделия (Ш×Г×В, мм)	595×568×595	
Габариты в упаковке (Ш×Г×В, мм)	660×585×628	
Размеры для встраивания (Ш×Г×В, мм)	560×550×586	
Вес нетто/брутто (кг)	34/38	

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Указания по безопасности

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

Запрещается использование прибора детьми без присмотра, а также взрослыми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

Указания по установке, ремонту и эксплуатации

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

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

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

Ни в коем случае не пытайтесь выполнить ремонт прибора самостоятельно! Ремонт, выполненный некомпетентным

лицом, может привести к травмам или к серьезным повреждениям прибора.

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

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

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

Панели кухонной мебели, находящейся рядом с духовым шкафом, должны быть изготовлены из жаропрочного материала. Убедитесь в том, что клей, используемый в предметах кухонной мебели, изготовленной из шпона, может выдерживать температуру не менее 120 °С. Пластик или клей, не выдерживающие такие температуры, расплавятся и деформируют 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 снять без специального инструмента. Снимите заднюю стенку кухонной мебели для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха вокруг духового шкафа. Задний зазор между варочной панелью и духовым шкафом должен быть не менее 45 мм.

Опасность ожога!

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

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

Дети должны всегда находиться под присмотром, запрещайте касаться горячих поверхностей прибора или находиться в непосредственной близости от духовки, когда она работает или остывает после использования.

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

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легко воспламеняющиеся предметы.

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

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

Указания по использованию и чистке

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

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

Для очистки легкоочищаемых покрытий используйте только мыльный раствор (см. указания по очистке).

Не покрывайте никакие участки духового шкафа алюминиевой фольгой.

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

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

Опасность короткого замыкания!

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

Причины повреждений духового шкафа!

Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры. Не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла и как следствие к повреждению эмали.

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

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

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

Охлаждение прибора с открытой дверцей. Не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца будет просто приоткрыта, со

временем это может привести к повреждению фасадов расположенной рядом с духовкой мебели.

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

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

Перемещение прибора. Не передвигайте прибор за ручку дверцы. Она не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

УКАЗАНИЯ ПО РАСПАКОВКЕ И УСТАНОВКЕ

Распаковка духового шкафа

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

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

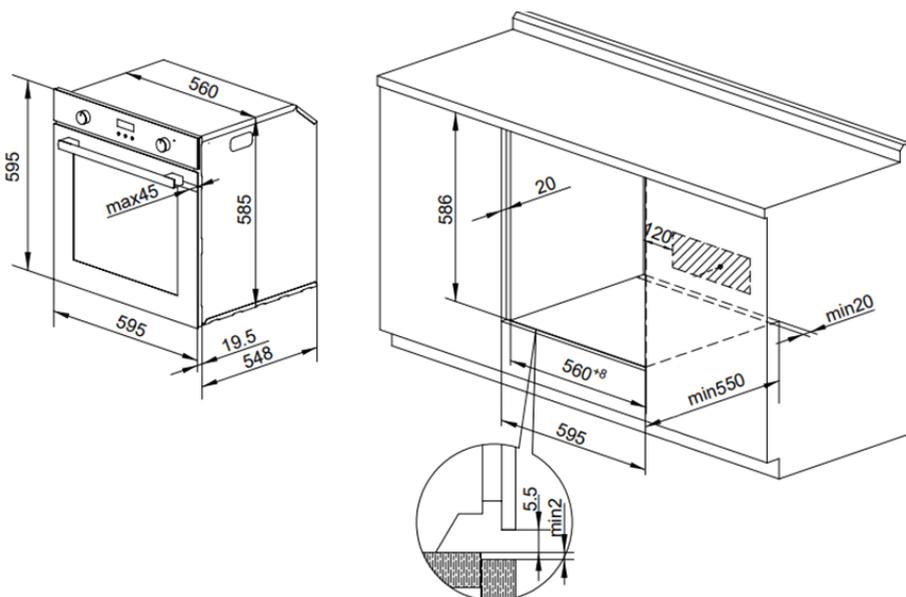
Установка

Важная информация! Обязательным требованием является установка духового шкафа в соответствии с прилагаемыми указаниями. Любые электротехнические работы должны выполняться квалифицированным электриком или компетентным специалистом.

Указания по встраиванию

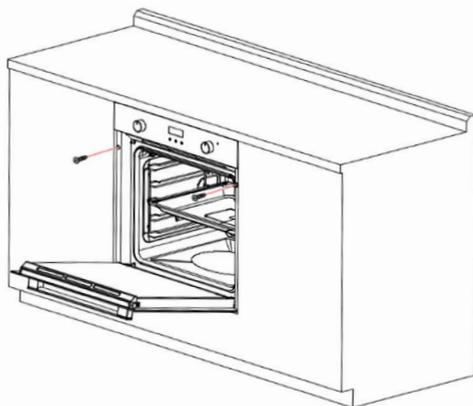
Важно, чтобы размеры окружающих предметов или шкафа, в который будет встраиваться духовой шкаф, были подходящими, а материалы выдерживали температуру, превышающую температуру окружающей среды как минимум на 70 °С. При этом должны быть приняты надлежащие меры для непрерывной подачи воздуха в духовой шкаф, чтобы не допустить его перегрева.

Размеры прибора и требуемой ниши для встраивания приведены на рисунке.



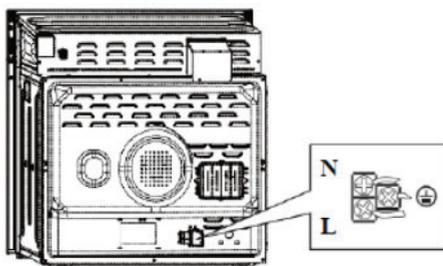
Закрепление духового шкафа в кухонной мебели

1. Вставьте духовой шкаф в нишу для встраивания в кухонную мебель.
2. Откройте дверцу устройства и снимите резиновую заглушку с двух винтов, располагаемых по обеим сторонам фронтальной рамы духового шкафа.
3. Прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели с помощью двух шурупов, пропустив их через отверстия в его раме.
4. После встраивания духового шкафа в кухонную мебель верните резиновые заглушки на место.



Подключение к электросети

Духовой шкаф предназначен для работы в электросети с напряжением 230 В, 50 Гц, общая потребляемая мощность составляет 2200 Вт. Используемый для подключения кабель должен иметь поперечное сечение не менее 1,5 мм² и прямое подключение к электросети с использованием двухполюсного размыкателя (с минимальными характеристиками 250 В и 20 А). Этот размыкатель ни в одной точке не должен прерывать провод заземления (желтый/зеленый провод).



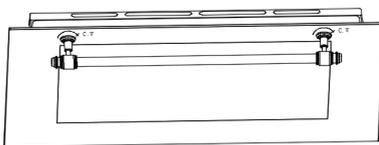
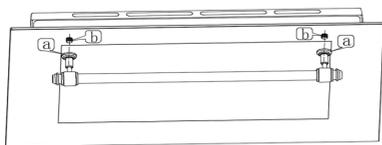
Проверка после установки

После установки и подключения к электросети кабель должен быть проложен таким образом, чтобы он ни в одной точке не соприкасался с высокой температурой. После установки утилизируйте упаковочные материалы, уделяя должное внимание вопросам безопасности и экологии.

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

Установка и снятие ручки

- 1) Совместите монтажные отверстия ручки «а» с фиксатором «b» на дверце.
- 2) Поверните основание ручки по часовой стрелке рукой до упора. Если Вы снимаете ручку, поверните ее против часовой стрелки.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВЫХ ШКАФОВ HIBERG

Указания по эксплуатации

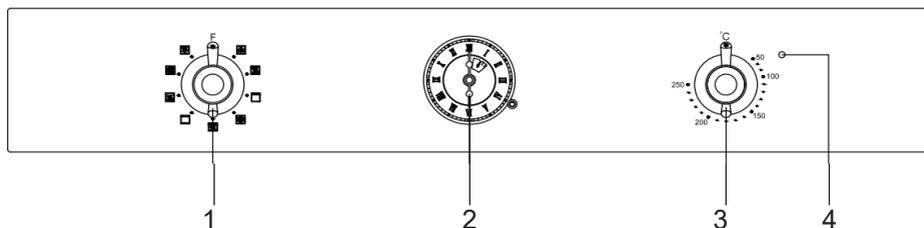
Как только духовка установлена, необходимо удалить все заводские защитные материалы, снять пластиковую пленку с элементов духового шкафа.

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

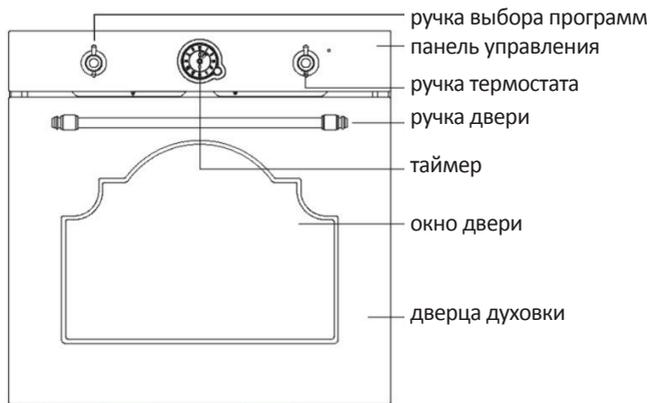
Разогрейте духовой шкаф до максимальной температуры и оставьте работать в пустом состоянии на 30 минут для удаления остатков защитных материалов. Также это позволит удалить любые неприятные запахи.

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

Конструкция духового шкафа позволяет легко и безопасно готовить пищу с помощью 6 различных режимов.



	Функция	Примечание
1	Переключатель режимов нагрева	Режим работы по умолчанию выключен. Если вы хотите выбрать режим приготовления, воспользуйтесь левой ручкой управления. На ручке есть указатель, поверните её, чтобы стрелка указывала на нужный режим
2	Часы с программатором	Настройка часов: нажмите ручку часов и поверните ее против часовой стрелки, чтобы настроить часы и минуты в соответствии с текущим временем. Настройка времени отключения: ручка часов должна находиться в свободном состоянии. Поверните её против часовой стрелки и совместите стрелку в окошке сбоку со временем, по истечении которого таймер отключит духовку. Обычный режим: ручка часов должна находиться в свободном состоянии. Поверните её против часовой стрелки и совместите стрелку в окне диска индикатора со значком  , чтобы установить обычный режим для отключения духовки вручную
3	Регулировка температуры	Используется для выбора температуры духового шкафа
4	Индикатор нагрева	Он показывает, работает ли нагревательный элемент в электрической духовке. Индикатор горит, когда начинается нагрев, и гаснет, когда он прекращается



ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Функция	Диапазон температур	Используется
 Подсветка	/	Для освещения камеры духового шкафа
 Размораживание	30~40 °С	Для бережного размораживания замороженных продуктов
 Гриль с конвекцией	50~250 °С	Для запекания птицы, рыбы и нежирных кусков мяса. Нагревательный элемент и вентилятор включаются и выключаются поочередно. Вентилятор равномерно распределяет горячий воздух вокруг блюда
 Гриль	50~250 °С	Для приготовления небольшого количества продуктов на гриле и для поджаривания продуктов. Положите продукты в центральную часть под нагревательный элемент гриля
 Интенсивная выпечка	50~250 °С	Для выпечки и жарки на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов по всей камере духовки
 Классическая выпечка	50~250 °С	Для приготовления на одном уровне бисквитов, булочек, кексов, тортов, запеканок, пудингов, жаркого и изысканных блюд из яиц. Это основной режим, который может быть использован для большинства видов приготовления пищи
 4D-обдув	50~250 °С	Для выпечки и жарки на одном или нескольких уровнях. Тепло исходит от кольцевого нагревателя, равномерно окружающего вентилятор
 Нижний нагрев с вентилятором	50~250 °С	Для жарки небольших порций. Совместная работа вентилятора и нижнего нагревательного элемента максимально экономит электроэнергию
 Пицца	50~250 °С	Для пиццы и блюд, требующих сильного нагрева снизу. Работает нижний нагревательный элемент и кольцевой нагреватель

Регулятор температуры

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

При приготовлении, если температура духовки достигает заданного значения, нагревательные элементы прекращают работу. Если температура духовки упадет ниже установленного значения, тепловые элементы возобновят работу снова.

Рабочая камера

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

Освещение

Духовка остается освещенной в течение всего времени, пока будет работать любой из ее нагревательных электрических элементов.

Охлаждающий вентилятор

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

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

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

Выключение духового шкафа

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

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

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

Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

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

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

Каталитическая очистка

Внутренняя камера покрывается специальной каталитической эмалью для защиты стенок духового шкафа. Такое покрытие обеспечивает разложение брызг жира на стенках духового шкафа и поддерживает чистоту внутренней камеры. Если духовой шкаф имеет каталитические стенки, как правило, нет необходимости выполнять очистку каталитических панелей до тех пор, пока покрытие не утратит свои свойства.

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Духовой шкаф издает звуковой сигнал при каждом нажатии кнопки или повороте ручки.
2. В целях обеспечения безопас-

ности и длительного срока службы внутренних деталей духового шкафа система охлаждающей вентиляции духового шкафа продолжит работать в течение 15 минут после отключения прибора (если он все еще

подключен к электросети), если электронный программатор обнаруживает, что температура внутри духового шкафа превышает 70 °С.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

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

Предварительное нагревание

Если духовку нужно предварительно нагреть (это обычно требуется при выпечке дрожжевого теста), можно использовать режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором». Он поможет максимально быстро быстрее разогреть духовку до требуемой температуры и при этом сократить потребление электроэнергии.

После того как блюдо будет помещено в духовку, можно выбрать режим, наиболее 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 этой цели.

1. Духовка комплектуется 5 полками. При работе следует использовать две из трех центральных полок. На самую нижнюю и самую

верхнюю полку горячий воздух поступает напрямую, и изысканные блюда на этих полках могут подгореть.

2. Следует взять за правило пользоваться 2-й и 4-й полкой, считая снизу, и располагать продукты, для которых требуется больше тепла, на 2-й полке снизу.

Например, при приготовлении одновременно с другим блюдом мясного жаркого следует помещать жаркое на 2-ю снизу полку, а блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-ю снизу полку.

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-ю полку снизу и в первую очередь вынимать их духовки то блюдо, на приготовление которого требуется меньше времени.

4. Поддон следует устанавливать на нижнюю полку, а решетку – на верхнюю.

Использование гриля

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

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

Режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»:

Режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» особенно полезен в том случае, если требуется приготовить пищу на гриле, поскольку при таком распределении тепла возможно не только получить на продукте румяную корочку, но и достаточно хорошо прожарить и его нижнюю часть.

- Кроме этого, режим понадобится, чтобы в конце приготовления блюда на нем образовалась румяная корочка, если это, например, запеченные макароны.

- При использовании режима решетку помещают на 2-ю или 3-ю снизу полку, а затем, чтобы предотвратить попадание капель жира на нижнюю часть духовки и появления чада на 1-ю снизу полку помещают поддон.

ВАЖНО! На гриле готовят только

при закрытой дверце духовки. Это позволяет получить великолепный результат и одновременно сократить потребление электроэнергии на 10%.

- При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на 200 °С, 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 желаемую температуру.

- Таким образом, наилучшие результаты при приготовлении пищи на гриле можно получить, если устанавливать решетку на нижних полках (см. таблицу приготовления пищи), а затем, чтобы не допустить попадания капель жира на дно духовки и появления чада, помещать на первую снизу полку поддон.

Выпечка

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

Общие правила:

- Выпечка слишком сухая – следует повысить температуру на 100°С и сократить время приготовления блюда.

- Выпечка «села» – следует использовать меньше жидкости или понизить температуру до 100°С.

- 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

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

1. Следует предварительно прогреть духовку в течение минимум 10 минут;

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

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

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

5. Если пиццу готовят на двух полках, следует использовать 2-ю и 4-ю полки, устанавливать температуру 220°C и помещать пиццу в духовку, после того как она хорошо прогреется в течение минимум 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

- При приготовлении мяса, дичи и

рыбы термостат следует устанавливать на температуру 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 обжаривать при высокой температуре (200–220°C), а затем переключить духовку на более низкую температуру. - Общее правило таково: чем больше кусок жарящегося мяса, тем ниже должна быть температура.

Следует помещать мясо в центре решетки и ставить вниз поддон чтобы на нем собирался жир.

- Необходимо убедиться в том, что решетка находится в центре духовки. Если желательнее, 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

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

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

ЧИСТКА И УХОД

Для очистки и ухода за духовым шкафом всегда выключайте прибор из розетки и дайте ему остыть. После каждого приготовления мяса мойте противни, как только они остынут, чтобы удалить весь жир. После использования протрите духовку мягкой тряпкой, смоченной в жидком моющем средстве. Не используйте жесткие мочалки или чистую шерсть

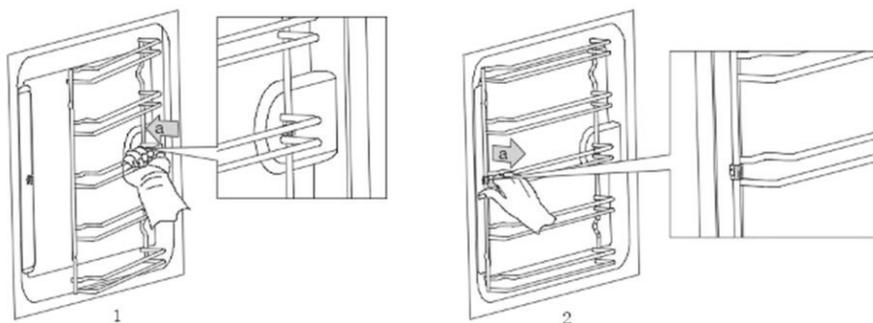
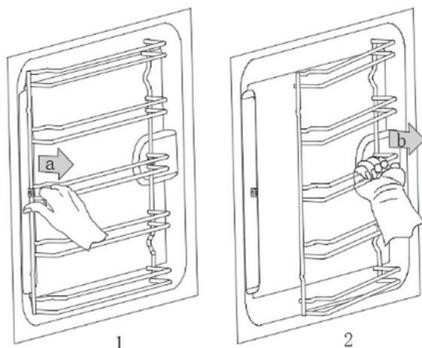
на поверхностях из нержавеющей стали, стекла или окрашенных поверхностях.

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

Снятие боковых металлических направляющих

Боковые металлические направляющие, на которых размещаются гриль и противни, можно легко снять. Чтобы снять эти направляющие с боковых стенок духового шкафа, действуйте, как указано на рисунке.

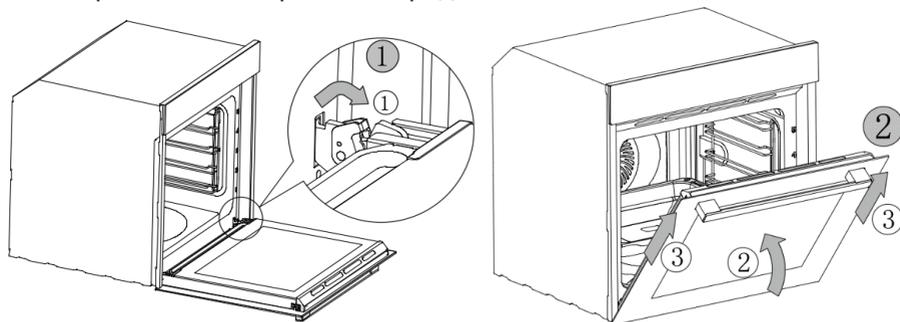
Установка боковых направляющих производится в обратной последовательности.



Снятие дверцы духового шкафа

Дверцу можно легко снять и почистить. Для этого следуйте нижеприведенной инструкции:

- Полностью откройте дверцу.
- Потяните назад два флажка (1), указанные на рисунке.
- Придерживая дверцу, прикройте под углом приблизительно 15 градусов от передней рамы (2).
- Затем снимите, потянув на себя (3).
- Чтобы правильно посадить на место снятую дверцу духового шкафа, повторите шаги в обратном порядке.



Установка дверцы обратно

1. Вставьте дверцу в духовку с помощью двух держателей, держите дверь под углом 15°. При установке следует обратить внимание на то, чтобы держатели петель были помещены в опоры для держателей.
2. Откройте дверцу духового шкафа и верните крышку дверных петель духового шкафа на прежнее место.

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

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

Не используйте:

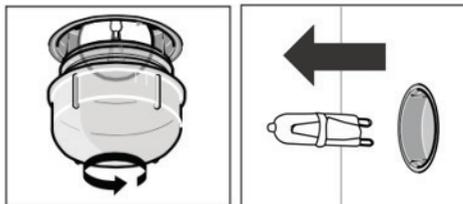
- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

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

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

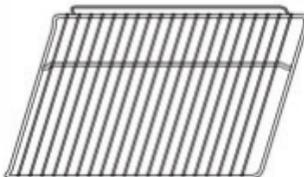
ЗАМЕНА ЛАМПЫ

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

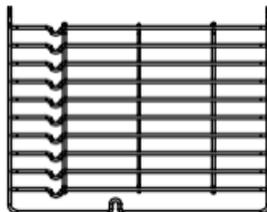


АКСЕССУАРЫ

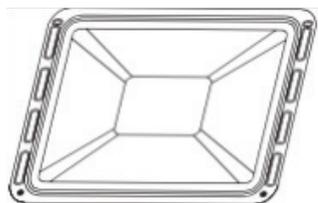
Проволочная решетка: подходит для блюд, приготовленных на гриле, форм для выпечки, когда требуется обжарка или гриль.



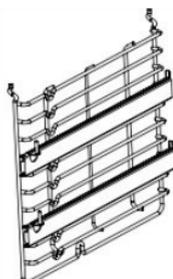
Боковые направляющие: эти опорные боковые направляющие устанавливаются с правой и с левой стороны внутри духового шкафа; их можно снимать для очистки стенок духового шкафа.



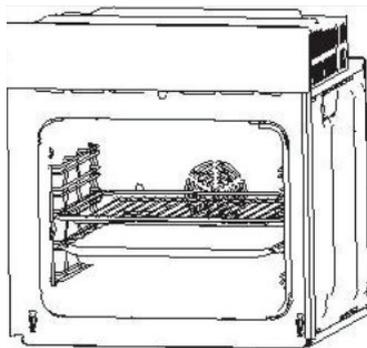
Универсальный противень: предназначен для приготовления большого количества пищи, например, для выпекания сочных пирогов, выпечки, замороженных продуктов и т.д., или для сбора жира/пролившейся жидкости и мясного сока.



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.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА



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

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

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

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

Гарантийный ремонт не осуществляется в следующих случаях:

- если устройство использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего устройство имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых стало попадание внутрь устройства посторонних предметов, жидкости и т.д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия устройства 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;
- если произошел естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и других материалов, не участвующих в непосредственной механической работе устройства.

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.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ HIBERG

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**, обратитесь в любой авторизованный сервисный центр или позвоните по единому номеру телефона сервисной службы:

8-800-350-50-19

(звонок по России бесплатный)

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.

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

Срок службы – 5 лет с даты производства.

Гарантийный срок – 2 года.

Изготовитель: Zhongshan Heme Kitchen Appliance Co., Ltd.

Адрес: DONGFU ROAD, DONGFENG, ZHONGSHAN, GUANGDONG, CHINA

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

Изготовлено в Китае



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, выполняющего 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



● Холодильники



● Вытяжки



● Стиральные машины



● Морозильные камеры



● Варочные поверхности



● Посудомоечные машины



● Настольные духовки



● Духовые шкафы



● Телевизоры



● Мясорубки



info@hiberg.ru



● Аэрогрили

Присоединяйтесь к нам в социальных сетях:



Здесь Вы сможете подробно ознакомиться с ассортиментом бренда HIBERG, найти интересующую информацию о технике, посмотреть видеообзоры понравившихся товаров, принять участие в конкурсах и розыгрышах, а также быть в курсе последних акций и новинок!

8-800-350-50-19
www.hiberg.ru