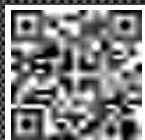
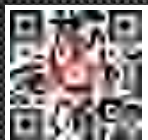


Присоединяйтесь к нам в социальных сетях:



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

HIBERG
THE PRIME CHOICE

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

ВСТРАИВАЕМЫЙ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|-----------------------------|----|
| КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ | 3 |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ | 4 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 6 |
| ОПИСАНИЕ ПРИБОРА | 7 |
| ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ | 8 |
| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА | 10 |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ | 10 |
| ПОШАГОВЫЙ ВЫБОР РЕЖИМОВ | 11 |
| РЕЖИМ АВТО МЕНЮ | 13 |
| РЕЖИМ ПОМОЩНИК | 15 |
| РЕЖИМ НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ | 16 |
| РЕЖИМ МУЛЬТИ ПОВАР | 18 |
| РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 22 |
| АВТОМЕНЮ | 23 |
| ОБСЛУЖИВАНИЕ | 27 |
| УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ | 29 |
| УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА | 29 |
| ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ | 30 |
| ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН | 33 |

HIBERG

THE PRIME CHOICE



■ Холодильники



■ Стиральные машины



■ Морозильные камеры



■ Посудомоечные
машины



■ Вытяжки



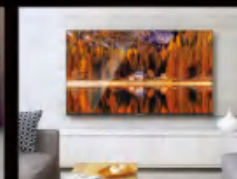
■ СВЧ



■ Варочные
поверхности



■ Кулеры



■ Телевизоры



■ Мясорубки



■ Планетарные
миксеры



■ Блендеры



■ Духовые шкафы



■ Вентиляторы
с увлажнителем воздуха



■ Мультиварки

КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение прибора **HIBERG**. При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы. Продукция HIBERG соответствует требованиям самых высоких мировых стандартов качества, а также сочетает утонченный дизайн, функциональность и доступные цены.

Техника **HIBERG** – это устройства, которые возьмут на себя часть Ваших домашних забот, и будут полезными в быту.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящую инструкцию. Она содержит важные указания по безопасности, эксплуатации изделия и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства по эксплуатации и, если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ее вместе с прибором.

Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данный прибор ознакомлены с Руководством и мерами безопасности.

Производитель равно как импортер не несут ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с Руководством должным образом. Если по каким-то причинам инструкция была утеряна или испорчена, что препятствует ознакомлению с Руководством, Вы всегда можете обратиться в справочную службу, либо самостоятельно ознакомиться/скачать инструкцию на официальном сайте **www.hiberg.ru**. Если Вы заметили, что прибор работает неправильно, еще раз внимательно изучите Руководство. Если же информации в Руководстве недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по федеральному номеру **8-800-700-12-25** (звонок по России бесплатный) для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР HIBERG!

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

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

Мы настоятельно рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

⚠ ОПАСНОСТЬ!

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

ра, должны иметь достаточную защитную изоляцию, чтобы на них не повлияло тепло, выделяемое прибором.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

1. Не размещайте предметы вблизи вентиляционного отверстия прибора во избежание несчастных случаев.
2. Данный прибор не предназначен для эксплуатации людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостаточными опытом и знаниями. Во избежание ожогов, удара током или других несчастных случаев прибор следует размещать в местах, недоступных для маленьких детей. Когда прибор работает в комбинированном режиме, духовой шкаф сильно нагревается, и детям не следует подходить к нему без присмотра взрослых.
3. Не разогревайте внутри прибора пищу или жидкость в плотно закрытом контейнере: он может лопнуть под давлением.
4. Не лейте воду на стеклянную дверцу прибора во время работы и после, пока она не остыла, поскольку стекло может треснуть.
5. Для подключения прибора следует использовать изолированную сетевую розетку; совместное использование розетки с другими приборами может привести к перегреву и пожару.
6. Если во время работы прибора наблюдаются сбои, следует немедленно прекратить его использование и перейти к разделу «Устранение неисправностей».

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.



При обращении в сервисный центр, пожалуйста, сообщите:

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

Пример расшифровка серийного номера:

ZSVMF6515B0524P01S0001, где

SVMF6515B – наименование модели,

0524 месяц и год изготовления,

P01 – партия продукции указанного года,

S0001 – идентификационный номер.

Месяц и год изготовления:

Изготовитель: Zhongshan Huanuo Electric Appliance Co., Ltd

Адрес: No.25 Industry RD. Xiaolan Town, Zhongshan, Guangdong Province, China

Чжуншань Хуано Электрик Эпплайнс Ко., ЛТД

Китай, Гуандун Провинс, Чжуншань, Сяолань Таун, Индастри РД №25

Изготовлено в Китае

Импортер: ООО «Диорит-Технис»

347800, Россия, Ростовская область,

г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152

тел/факс: 8(8863-65) 4-05-05, info@hiberg.ru



www.hiberg.ru

7. При работе в режимах пароварки не стойте рядом с вентиляционным отверстием; будьте осторожны при открытии дверцы духового шкафа, так как есть вероятность получения ожогов.
8. Перед подключением и использованием прибора убедитесь в наличии пневмовыключателя или защиты от замыкания, которые должны соответствовать электрическим параметрам, указанным в паспортной табличке прибора.
9. Во избежание несчастных случаев не ставьте тяжелые предметы на шнур электропитания.
10. Не помещайте прибор и шнур электропитания рядом с тепловыделяющими предметами, воспламеняемыми и взрывоопасными веществами во избежание возгорания или взрыва.
11. Если шнур электропитания поврежден, во избежание опасности его замена должна производиться квалифицированными специалистами.
12. Следует использовать подходящие противни и емкости для приготовления пищи на пару, чтобы избежать разбрызгивания капель масла и возникновения пожара.
13. Ставьте варочную емкость на полку правильно; во избежание несчастных случаев не ставьте ее на дно духового шкафа.
14. Поверхность дверцы духового шкафа за ручкой нагревается; будьте осторожны, чтобы не обжечься.
15. После приготовления пищи температура внутри рабочей камеры духового шкафа все еще высокая; подождите, пока она остынет, прежде чем очищать ее.
16. Не позволяйте детям играть с прибором.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Характеристики / Наименование модели | S-VM 6515 B SMART |
|---|--|
| Максимальная мощность (Вт) | 3000 Вт |
| Объем духовки (л.) | 66 |
| Режимы работы | 15 низкотемпературный пар/пар/высокотемпературный пар/верхний и нижний нагрев+гриль/верхний и нижний нагрев+кольцевой нагревательный элемент+конвекция+гриль/конвекция+верхний нагрев+гриль/нижний нагрев+кольцевой нагревательный элемент+конвекция/верхний нагрев+гриль/нижний нагрев/настройка температуры/верхний нагрев+кольцевой нагревательный элемент+гриль+конвекция+пар/верхний и нижний нагрев+кольцевой нагревательный элемент+конвекция+пар/тушение/фритюр |
| Дополнительные функции | 8 поддержание тепла/очистка паром/сушка/разморозка/брожение/йогурт/рис/разогрев замороженных продуктов |
| Таймер-программатор | + |
| Выбор тонального сигнала | + |
| Программа Автоматического приготовления | 68 |
| Управление | Электронное/ Сенсорное |
| Верхний/нижний нагревательный элемент(Вт) | 1600 Вт |
| Гриль | 2000 Вт |
| Конвекция | 25Вт |
| Круговой нагревательный элемент(Вт) | 1800 Вт |
| Дисплей | + |
| Тройное стекло | + |
| Самоочистка | + |
| Диапазон рабочих температур (°C) | 38-230°C |
| Количество стекол дверцы духовки | 3 |
| Лампа подсветки (Вт) | 25 Вт |
| Диапазон номинальных напряжений (В) | 220-240 В |
| Номинальная частота (Гц) | 50 Гц |
| Класс защиты от поражения электрическим током | I |
| Глубокий противень | + |
| Перфорированный противень | + |
| Металлическая решетка | + |
| Петли главного хода с доводчиком | - |
| Электровилка | 1,2 м |
| Цвет | черный |
| Габариты изделия (Ш×Г×В, мм) | 595×565×595 |
| Габариты в упаковке (Ш×Г×В, мм) | 685×650×650 |
| Размеры для встраивания (Ш×Г×В, мм) | 560×550×595 |
| Вес нетто/брутто (кг) | 36,5 кг/40,5 кг |

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

ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих его прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, ненадлежащих транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие получило механические повреждения;
- размер ниши для установки варочной поверхности отличается от рекомендованного в инструкции (не более 2мм в меньшую сторону и не более 4-5 мм в большую сторону);
- при использовании неоригинального крепежа;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых стало попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей и т.д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонта вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети;
- если произошел естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и других материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия.

Стоимость ремонта оплачивается покупателем, если:

- гарантийный период истек;
- гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- для определения вида поломки требуется экспертиза, в результате которой доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

Компания-производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и существующих телефонов.

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

8-800-700-12-25

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Уважаемый покупатель!

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

Правильное заполнение гарантийного талона

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

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

Внешний вид и комплектность изделия

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

Срок службы

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

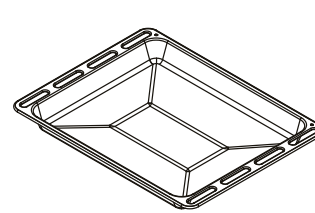
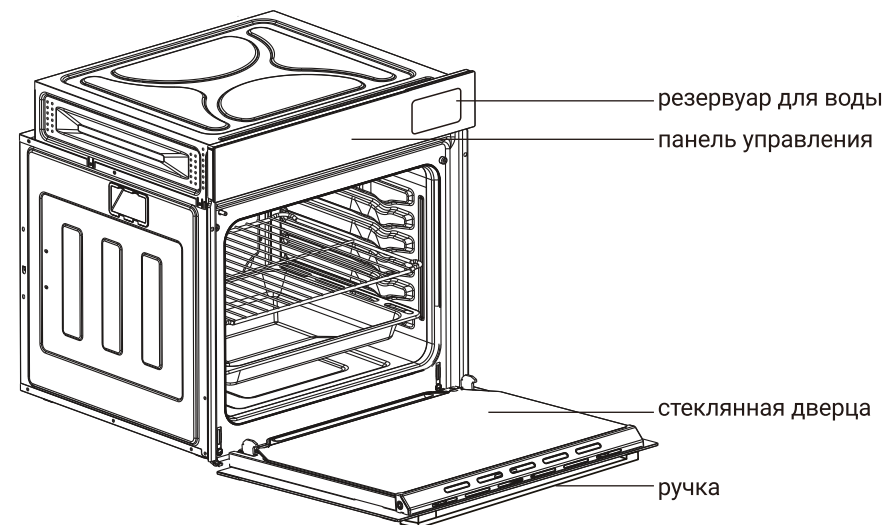
Гарантия

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

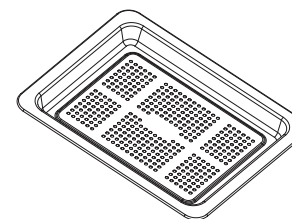
Месяц и год изготовления зашифрованы в серийном номере и указаны на технической этикетке.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

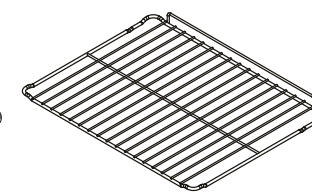
Описание данной модели представляет собой наглядную схему, предназначенную только для пользователей и помогающую определить расположение частей. Рисунок может не соответствовать фактическому объекту.



эмалированный противень



перфорированный противень



металлическая решетка

Комплектация

- Комбинированный духовой шкаф с паром.....1
- Металлическая хромированная решетка1
- Эмалированный противень1
- Перфорированный противень1
- Губка1
- Крепежные винты2
- Руководство по эксплуатации1
- Гарантийный талон1
- Индивидуальная упаковка1

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

1. Чтобы приобретенный товар работал надежно и долго, его необходимо установить на максимально прочной поверхности. Электронные детали должны быть изолированы во избежание возможного контакта с металлическими принадлежностями.
2. Кухонный шкаф, в котором установлен прибор, и все используемые материалы мебели должны выдерживать температуру не ниже 90°C во избежание деформации.
3. Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь в следующем:
 - источник питания должен быть надежно заземлен;
 - после установки кнопки управления легко доступны и работают;
 - после подключения прибора к источнику проверьте, не соприкасается ли шнур питания с нагревающимися деталями; если есть контакт, отодвиньте шнур на безопасное расстояние;
 - не используйте переходники, параллельное включение и адаптеры, которые могут вызвать перегрев или самовозгорание. Производитель не несет ответственности за прямой или косвенный ущерб, вызванный неправильной установкой или подключением каких-либо электронных деталей. По этой причине установка и подключение должны осуществляться квалифицированным специалистом с соблюдением местных норм и правил;
 - не подключайте заземляющий провод к газовым трубам, водопроводным трубам, громоотводам и телефонным линиям во избежание несчастных случаев, вызванных поражением электрическим

током из-за плохого заземления. Розетку нельзя устанавливать в местах, подверженных воздействию влаги, воды или вблизи источников тепла.

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

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

Способ установки

- Откройте дверцу духового шкафа и с помощью саморезов закрепите прибор в кухонном шкафу (отверстия для саморезов имеются с обеих сторон передней стенки прибора). Убедитесь, что духовой шкаф надежно закреплен, не наклонится вперед и не повредит содержимое во время использования.
- Для правильной установки используйте приведенные ниже рисунки; убедитесь, что у прибора достаточно места для установки и надлежащая вентиляция.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Код ошибки | Возможные причины | Способы устранения |
|---|--------------------------------------|---|
| E1 | термодатчик разомкнут или неисправен | Выключите духовой шкаф, чтобы перезагрузить датчик; если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр. |
| E 4 | нагревательный элемент неисправен | |
| E 5 | Неправильное подключение цепи | |
| Дисплей не загорается | Розетка неисправна | |
| | Кабель панели управления отсоединен | |
| После добавления Воды горит значок о недостаточном количестве | Показатель уровня воды неисправен | |
| Лампа не включается | Проводка лампы отключена | |
| | Лампа повреждена | |
| Наличие пара в камере в выключенном состоянии | Термодатчик неисправен | |
| | Трубка подачи пара неисправна | |
| Не работает панель управления | Неисправность цепи платы управления | |
| Шум во время работы | Поврежден вентилятор охлаждения | |
| | Поврежден конвекционный вентилятор | |

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.

2. Способ обслуживания

Сборка дверцы/дисплейной панели

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

Уплотнитель дверцы

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

Рабочая камера

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

Перед ремонтом обязательно выключите прибор и выньте вилку из розетки.

1. Максимальный уровень воды в резервуаре

В резервуаре есть отметка макси-

мального уровня воды. Налейте воду до этой отметки, чтобы увеличить время приготовления. Не наливайте воду выше отметки, чтобы не расплескать ее, когда будете вытаскивать резервуар.

2. Напоминание о нехватке воды

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

3. Выбор посуды для приготовления пищи

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

4. При первом использовании прибора появляется запах гари

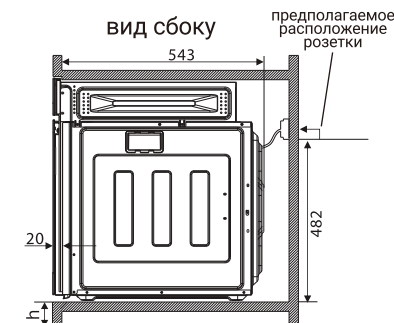
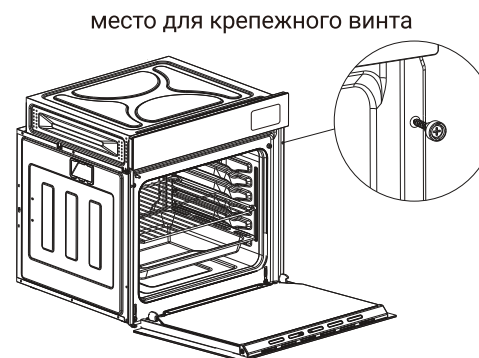
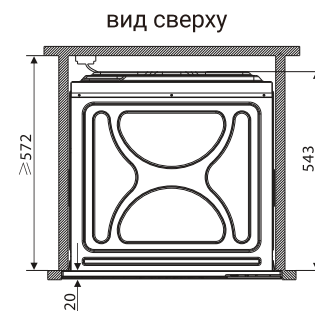
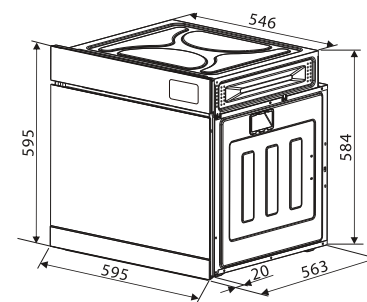
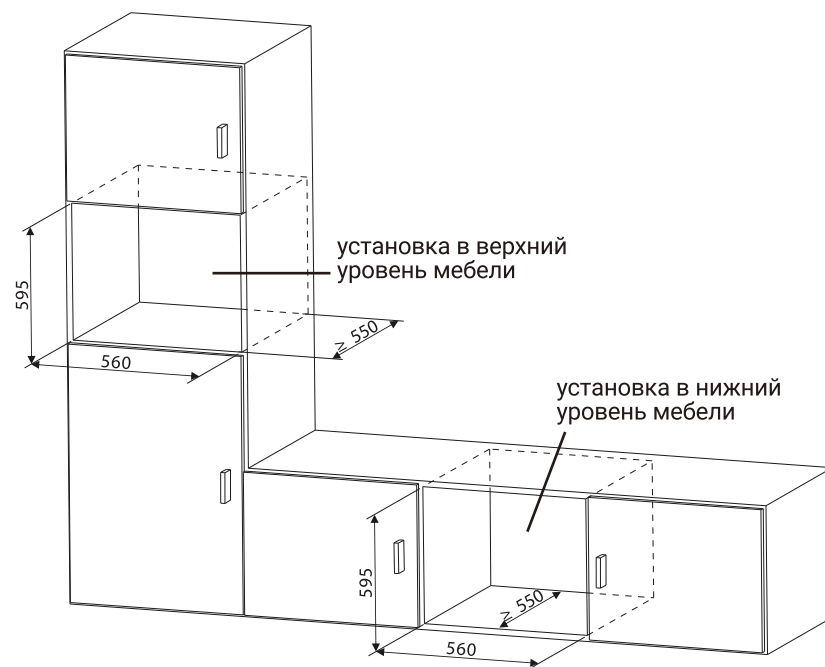
Поскольку при первом использовании от изоляции нагревательного элемента исходит запах или дым, рекомендуется заполнить резервуар для воды и готовить в режиме пара в течение более 45 минут; затем надо дать духовому шкафу остыть перед последующим использованием.

5. Прибор не использовался в течение длительного времени

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

6. Энергосбережение экрана

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

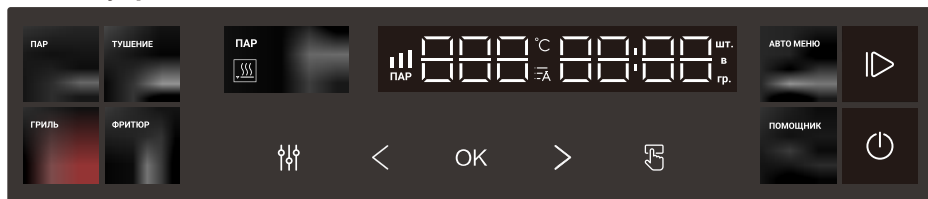


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Перед первым использованием духового шкафа рекомендуется:

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

Панель управления и дисплей



| Кнопки управления | | Описание функции |
|-------------------|-----------------------|--|
| | Пуск | Включить/выключить |
| | Пауза/Старт | Остановить/Начать работу Во время приготовления удерживайте 3 сек, чтобы вернуться в режим ожидания |
| | Резервуар для воды | Нажмите, автоматически выскочит резервуар для воды |
| | верх/низ | Отрегулируйте количество объема пара, времени и температуры |
| | Доп. функции | Подтверждение, нажмите, чтобы подтвердить выбор |
| | Настройка | Нажмите, чтобы войти в программу регулировки объема пара, температуры и времени |
| АВТОМЕНЮ | Авто рецепты | Нажмите, чтобы выбрать режим рецептов. На дисплее появится значок |
| ПОМОЩНИК | Функция помощник | Нажмите, чтобы выбрать функции поддержания тепла, очистки паром и сушки |
| ПАР | Пар | Выберите функции пара |
| ГРИЛЬ | Гриль | Выберите функции гриля |
| ТУШЕНИЕ | | Выберите функции тушения |
| ФРИТЮР | | Выберите функции фритюра |
| | Индикатор объема пара | Означает объем пара низкого, среднего высокого уровня |
| шт. в гр. | Индикатор количества | В режиме МЕНЮ для некоторых рецептов, когда загораются значки, пользователь может выбрать кол-во еды |

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Меры предосторожности при очистке и обслуживании

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

1. Особенности работы, которые следует считать нормальными

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

ВНИМАНИЕ!

1. Если духовой шкаф работает с перебоями, проверьте:
 - а) вставлена ли вилка в розетку;
 - б) не сработал ли автомат-выключатель;
 - в) плотно ли закрыта дверца;
 - г) на месте ли резервуар для воды;

- В. В любом состоянии резервуар для воды можно открыть или закрыть вручную.
- Г. Для приготовления пищи в режиме пара рекомендуется использовать чистую или дистиллированную воду. После этого необходимо убрать оставшуюся воду из рабочей камеры, иначе внутри образуется накипь.

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ!

- А. Вентилятор охлаждения будет продолжать работать в течение 5 минут после окончания приготовления, чтобы выпустить тепло из камер; это нормальное явление.
- Б. Если открыть дверцу во время работы, духовой шкаф приостановит работу, дверца закроется, прибор автоматически

ВНИМАНИЕ!


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

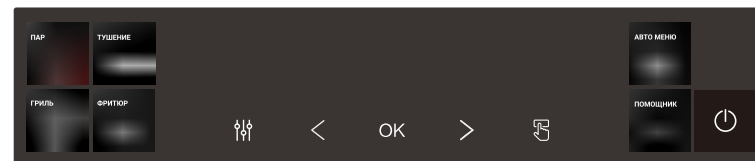
| Функция | Код | Блюдо | Количество | Полка | Посуда для приготовления |
|---------|----------|----------------------------------|------------|---------|--------------------------------|
| Гриль | P18 | Ребрышки с черным перцем | 500 гр | средняя | Решетка/ Стандартный противень |
| | P19 | Утиные ножки на гриле | 1000 гр | | |
| | P20 | Хрустящая жареная курица | 2500 гр | | |
| | P21 | Куриные крылышки на гриле | 500 гр | | |
| | P22 | Куриная голень с медом | 400 гр | | |
| | P23 | Кебаб из говядины | 300 гр | | |
| | P24 | Грибы энoki в говяжьих рулетиках | 450 гр | | Стандартн. противень, Решетка |
| | P25 | Запеченная рыба | 1000 гр | | |
| | P26 | Запеченные креветки с чесноком | 500 гр | | |
| | P27 | Запеченные кальмары | 250 гр | | Стандартный противень |
| | P28 | Хрустящая мойва | 500 гр | | |
| | P29 | Гребешки | 12 шт | | Стандартный противень, Решетка |
| | P30 | Сайра | 500 гр | | |
| | P31 | Запеченные баклажаны | 2 шт | | Стандартный противень |
| | P32 | Грибы | 300 гр | | |
| P33 | Кукуруза | 500 гр | | | |

Пошаговый выбор режимов

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

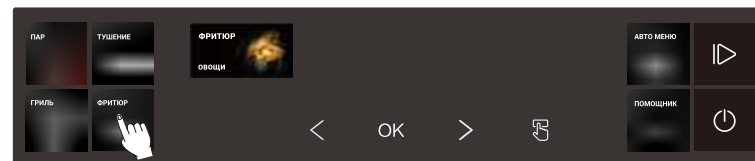
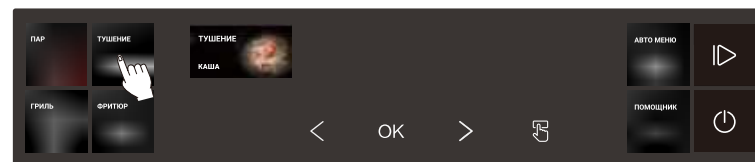
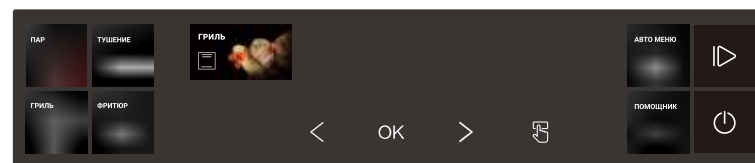
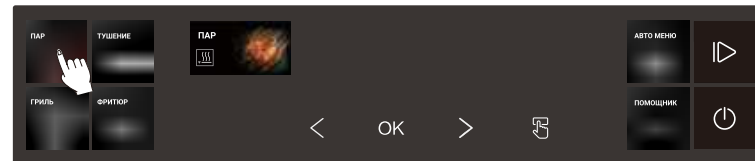
Шаг 1 : Запустить прибор

- Подключить питание.
- Нажмите , чтобы войти в режим ожидания.



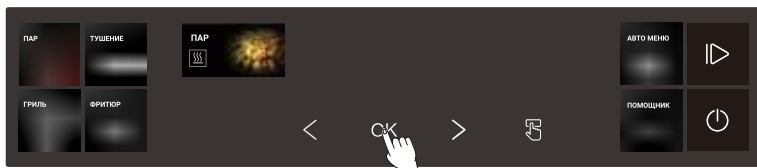
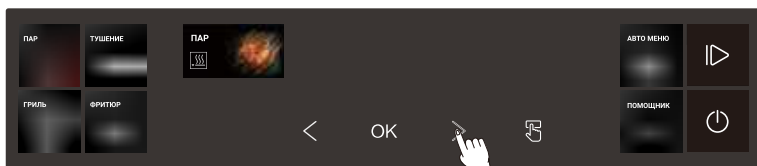
Шаг 2 : Выбор функции приготовления

Нажмите ПАР /ГРИЛЬ/ ТУШЕНИЕ /ФРИТЮР/ АВТО МЕНЮ/.



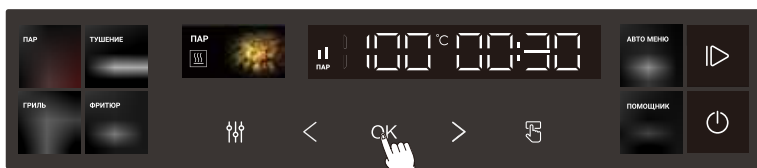
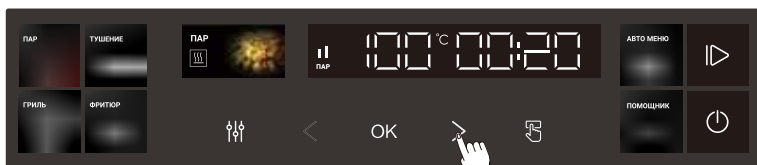
Шаг 3 : Выбор режима приготовления

Нажмите < / >, чтобы выбрать режим приготовления (например, нажмите ГРИЛЬ, затем нажмите < / >, чтобы выбрать разные режимы приготовления), затем нажмите ОК для подтверждения.



Шаг 4 : Установка объема пара, температуры и времени:

- чтобы отрегулировать температуру, нажмите < / >, нажмите ОК для подтверждения;
 - чтобы отрегулировать объем пара, нажмите < / >, нажмите ОК для подтверждения;
 - чтобы отрегулировать время, нажмите < / >, нажмите ОК для подтверждения;
- Если не нужно устанавливать объем пара и температуру, переходите к след шагу.



Шаг 5 : Нажмите ОК или |▶, чтобы начать приготовление, духовка перейдет в режим предварительного нагрева.



| Функция | Код | Блюдо | Количество | Полка | Посуда для приготовления |
|---------|----------------|---------------------|--------------------------------|---------|--|
| Пар | H25 | Тыква с молоком | 350 гр | средняя | Решетка, Противень для приготовления на пару |
| | H26 | Яблочное пюре | 100 гр | | |
| | H27 | Парное молоко | 500 гр | | |
| | H28 | Клюквенный пирог | 600 гр (диаметр 15 см) | | |
| | H29 | Клейкий рис на пару | 300 гр | | |
| | H30 | Кукурузная лепешка | 300 гр (диаметр 15 см) | | |
| Выпечка | P01 | Хлеб с клюквой | 500 гр | средняя | Стандартный противень |
| | P02 | Бисквит | 450 гр (диаметр 20 см) | | Решетка |
| | P03 | Капкейки | 12 шт | | Стандартный противень |
| | P04 | Яичный тарт | 125 шт | | |
| | P05 | Печенье | 350 гр | | |
| | P06 | Печенье с кунжутом | 450 гр | | |
| | P07 | Слойка | 400 гр | | Решетка |
| | P08 | Пальчики | 150 гр | | Стандартный противень |
| | P09 | Мясной рулет | 400 гр | | Решетка/ Стандартный противень |
| | P10 | Пончики | 6 шт | | Решетка |
| | P11 | Пицца | 430 гр (диаметр 20 см) | | Решетка |
| | P12 | Пицца с грибами | 450 гр (диаметр 20 см) | | Стандартный противень |
| | P13 | Карамельный пудинг | 440 гр | | Стандартный противень |
| | P14 | Крабовые палочки | 200 гр | | Стандартный противень |
| P15 | Перец на гриле | 200 гр | | | |
| P16 | Говядина | 500 гр | | | |
| P17 | Овощи на гриле | 500 гр | Решетка/ Стандартный противень | | |

| Функция | Код | Блюдо | Количество | Полка | Посуда для приготовления |
|---------|------------------------------------|-----------------------------|------------|---------|--|
| Пар | H01 | Булочки на пару | 300 гр | средняя | Решетка, противень для приготовления на пару, стандарт противень |
| | H02 | Груша с медом на пару | 1000 гр | | Решетка, противень для приготовления на пару |
| Пар | H03 | Яйца на пару | 3 шт | | |
| | H04 | Тофу на пару | 200 гр | | |
| Пар | H05 | Тофу со специями | 270 гр | средняя | Решетка, противень для приготовления на пару |
| | H06 | Папайя с молоком | 700 гр | | |
| | H07 | Говядина | 700 гр | | |
| | H08 | Овсяная каша | 550 гр | | |
| | H09 | Мясной пирог с оливками | 500 гр | | |
| Пар | H10 | Фрикадельки из говядины | 500 гр | средняя | Решетка, Противень для приготовления на пару |
| | H11 | Тушеная говядина | 300 гр | | |
| | H12 | Курица с грибами | 600 гр | | |
| | H13 | Куриные крылышки с карри | 500 гр | | |
| | H14 | Говядина с морковью | 300 гр | | |
| | H15 | Ребрышки с черным перцем | 400 гр | | |
| | H16 | Краб | 500 гр | | |
| | H17 | Голова рыбы с перцем | 500 гр | | |
| | H18 | Рыба | 500 гр | | |
| | H19 | Стейк из трески | 200 гр | | |
| | H20 | Креветки с чесноком | 500 гр | | |
| | H21 | Гребешок с чесноком на пару | 450 гр | | |
| H22 | Перепелиные яйца с грибами на пару | 12 шт | | | |
| H23 | Капуста на пару | 470 гр | | | |
| H24 | Тыква с медом на пару | 250 гр | | | |

Шаг 6 : После предварительного разогрева, поставьте блюдо в духовку, закройте дверцу (нажмите |▷| или духовка автоматически начнет процесс приготовления через 1 минуту)



Шаг 7 : Приготовление



Шаг 8 : Завершение

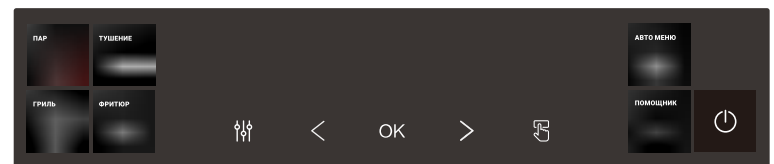
(Удерживайте кнопку |▷| в течение 5 секунд, чтобы перейти в режим ожидания)



Режим АВТО МЕНЮ

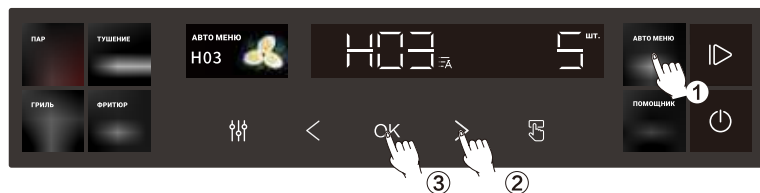
Шаг 1: Запустить прибор

- Подключите питание.
- Нажмите (⏻), чтобы войти в режим ожидания.



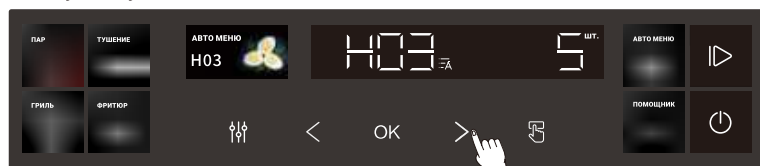
Шаг 2 : Выберите рецепт

1. Нажмите АВТО МЕНЮ, на дисплее появится L01 (нажмите кнопку АВТО МЕНЮ еще раз, духовка перейдет в режим других рецептов, Например, при выборе рецептов на пару, на дисплее появится H01);
2. Нажмите < / >, чтобы выбрать код рецепта;
3. Нажмите ОК для подтверждения.



Шаг 3 : Выбор количества ингредиентов

Нажмите < / >, чтобы выбрать количество, если не требуется, перейдите к следующему шагу.



Шаг 4 : Нажмите ОК или |▷| чтобы начать приготовление, духовка должна сначала нагреться.



Шаг 5 : После разогрева, поставьте блюдо в духовку, закройте дверцу. (нажмите |▷| или духовка автоматически начнет процесс приготовления через 1 минуту)



Шаг 6 : Приготовление



| Режим | Функция | Темп. по умолчанию | Диапазон температур | Диапазон времени | Меню |
|-------|---------|--------------------|---------------------|------------------|---|
| Гриль | | 180°C | 100~230°C | 1~120 мин | Хрустящая жареная курица, хрустящая жареная утка, хрустящая жареная мойва |

| Режим | Функция | Темп по умолчанию | Диапазон температур | Время по умолчанию | Диапазон времени | Примечание |
|------------------------|-----------------------|-------------------|---------------------|--------------------|------------------|--|
| Пар | Каша | 180°C | Не регулируется | 60 мин | 1~120 мин | |
| | Суп | 160°C | Не регулируется | 45 мин | 1~120 мин | |
| | Мясо | 130°C | Не регулируется | 50 мин | 1~120 мин | |
| Фритюр | Корнеплоды | 200°C | 200-230°C | 25 мин | 1~120 мин | |
| | Мясо | 200°C | 200-230°C | 20 мин | 1~120 мин | |
| Помощник | Поддержание тепла | 60°C | Не регулируется | / | Не регулируется | Может работать до 8 часов, но время на дисплее не отображается |
| | Очистка паром | / | Не регулируется | 25 мин | Не регулируется | 100°C, но температура на дисплее не отображается |
| | Сушка | / | Не регулируется | 10 мин | Не регулируется | 150°C, но температура на дисплее не отображается |
| Дополнительные функции | Разморозка | 58°C | Не регулируется | 30 мин | 1~120 мин | Пар |
| | Брожение | 38°C | Не регулируется | 30 мин | 1~120 мин | Пар |
| | Йогурт | 38°C | Не регулируется | 8 ч | 6-10 ч | Пар |
| | Рис | 100°C | Не регулируется | 30 мин | 1~120 мин | Пар |
| | Замороженные продукты | 100°C | Не регулируется | 30 мин | 1~120 мин | Пар |

АВТОМЕНЮ

| Функция | Код | Блюдо | Количество | Полка | Посуда для приготовления |
|--------------|-----|--------------------------------------|------------|---------|--|
| Доп. функция | L01 | Разморозка | 300~800 гр | средняя | Решетка, противень для приготовления на пару |
| | L02 | Брожение | 200~700 гр | | |
| | L03 | Йогурт | 1 л | | |
| | L04 | Рис | 600 гр | | |
| | L05 | Приготовление замороженных продуктов | 800 гр | | |

Режимы приготовления

| Режим | Функция | Темп. по умолчанию | Диапазон температур | Диапазон времени | Меню |
|-------|---------|--------------------|---------------------|--|--|
| Пар | | 60°C | 50~90°C | 1~120 мин | Креветки с чесноком, рыба на пару гребешки |
| | | 100°C | 91~100°C | | Курица свиные ребрышки мясной рулет |
| | | 120°C | 101~110°C | | Свинина на пару, свиные ножки, Тушеная говядина с морковью |
| | | 100°C | 100°C | | Блюда на пару |
| | | 100°C | 100°C | | Мульти повар |
| Гриль | | 160°C | 100~230°C | | Сливочное печенье бисквит молочный тост |
| | | 180°C | | | Яичная корзинка сладкая картошка рыба |
| | | 180°C | | | Запеченый рис с ананасом, грибы эноки запеченные в фольге |
| | | 200°C | | | Пицца |
| | | 180°C | | | Жареные баклажаны с чесноком, бекон с черным перцем |
| | | 150°C | | 50~150°C | Хлеб, разогрев еды |
| | | 160°C | | 100~230°C | Рулет из свинины, пончики |
| | | 200°C | | Жареные крылышки куриные ножки с медом, ребрышки на гриле с соусом | |

Шаг 7 : Завершение

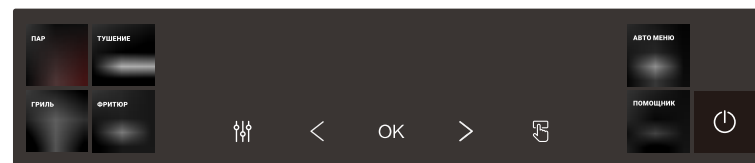
(Удерживайте кнопку в течение 5 секунд, чтобы перейти в режим ожидания)



Режим ПОМОЩНИК

Шаг 1: Запустить прибор

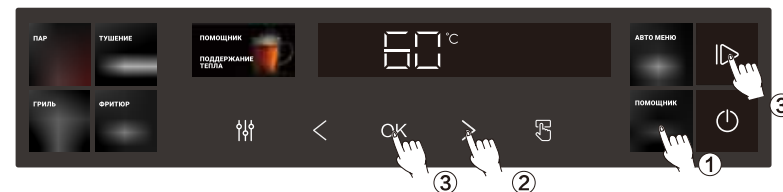
- Подключите питание.
- Нажмите , чтобы войти в режим ожидания.



Шаг 2 : Выбор вспомогательных функций

1. Нажмите ПОМОЩНИК, на дисплее появится поддержание тепла
2. Нажмите ПОМОЩНИК или / , чтобы выбрать другие функции
3. Нажмите ОК или , чтобы начать приготовление


Примечание: перед использованием функции очистки паром удалите конденсат из камеры духовки.




Шаг 3 : Процесс работы выбранной функции



Шаг 4 : Завершение

(режим поддержания тепла автоматически завершится через 8 часов, вы можете нажать или удерживать , чтобы завершить режим во время работы.)




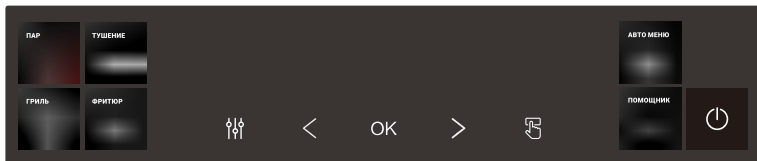
Шаг 7 : Завершение(Удерживайте в  течение 5 сек чтобы перейти в режим ожидания)



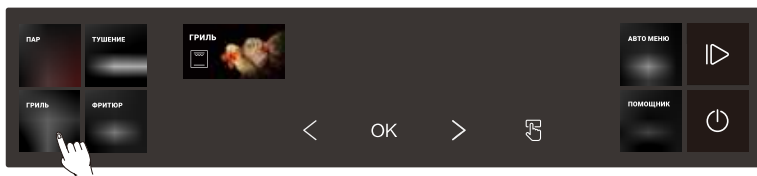
Режим НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Шаг 1: Запустить прибор

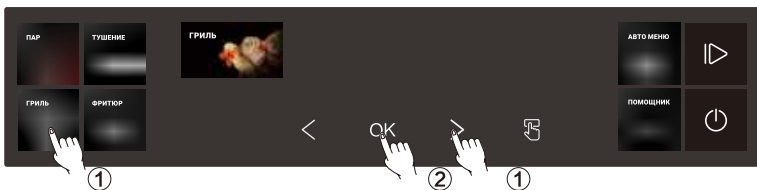
- Подключите питание.
- Нажмите  чтобы войти в режим ожидания.



Шаг 2 : Нажмите ГРИЛЬ



Шаг 3 : Нажмите ГРИЛЬ или < / > чтобы выбрать режим Настройки температуры, нажмите ОК для подтверждения

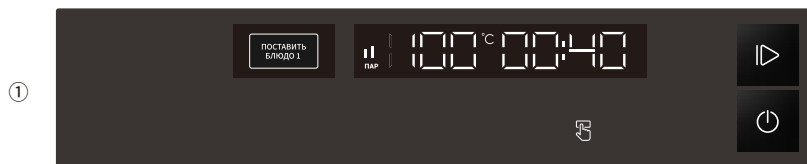


Шаг 5: Нажмите ОК или  чтобы начать приготовление, духовка должна сначала нагреться.



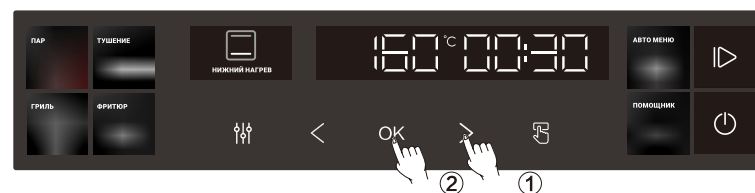
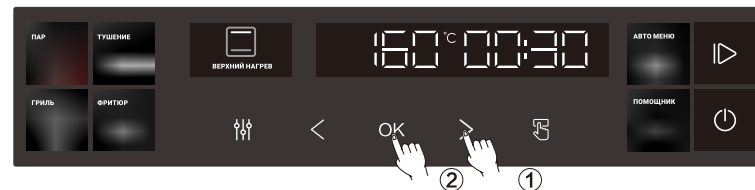
Шаг 6: После разогрева, поставьте блюдо в духовку, закройте дверцу (нажмите или  духовка автоматически начнет процесс приготовления через 1 минуту)

1. Положить в первое блюдо после разогрева;
2. Когда во время приготовления первого блюда прозвучит звуковой сигнал, положите его на второе блюдо;
3. Когда во время приготовления снова прозвучит звуковой сигнал, положите блюдо в третье блюдо.



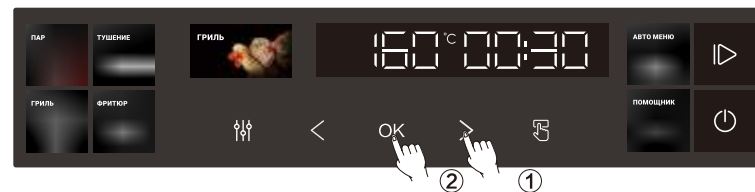
Шаг 4: Установите температуру верхнего и нижнего нагревательного элементов.


1. Нажмите ОК, на дисплее загорится температура верхнего нагрева, нажмите < / > для установки значения, нажмите ОК для подтверждения;
2. Для установки температуры нижнего нагрева повторите те же самые шаги.




Шаг 5: Установка времени

Нажмите < / > чтобы установить время.



Шаг 6: Нажмите ОК или  чтобы начать приготовление, духовка должна сначала нагреться.



Шаг 7: После разогрева, поставьте блюдо в духовку, закройте дверцу (нажмите  или духовка автоматически начнет процесс приготовления через 1 минуту)



Шаг 8 : Приготовление




Шаг 9 : Завершение

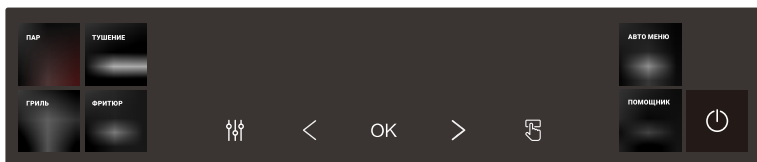
(Удерживайте |▷ в течение 5 сек чтобы перейти в режим ожидания)



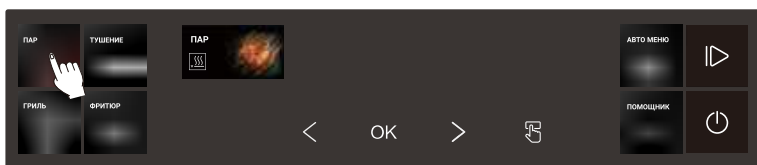
Режим МУЛЬТИ ПОВАР

Шаг 1: Запустить прибор

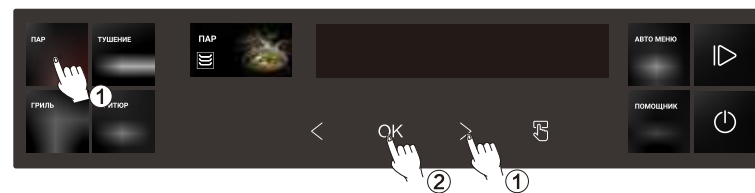
- Подключите питание.
- Нажмите  чтобы войти в режим ожидания.



Шаг 2 : Нажмите ПАР



Шаг 3 : Нажмите ГРИЛЬ или < / > чтобы выбрать режим МУЛЬТИ ПОВАР, нажмите ОК для подтверждения



Шаг 4 : Установка времени(пожалуйста сначала установите самое долгое время)

1. Нажмите < / > чтобы установить время приготовления первого блюда, нажмите ОК для подтверждения
2. Нажмите < / > чтобы установить время для второго блюда, нажмите ОК для подтверждения. (если третьего блюда нет, нажмите |▷ чтобы начать)
3. Нажмите < / > чтобы установить время для третьего блюда, нажмите ОК или |▷ чтобы начать приготовление.

