

THE PRIME CHOICE
HIBERG

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	5
ПОРЯДОК УСТАНОВКИ И ПОДГОТОВКИ К РАБОТЕ	6
Закрепление духового шкафа в кухонной мебели	7
Подключение к электросети	7
Проверка после установки	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	9
Схема прибора	10
Технические характеристики	10
Рекомендации по использованию	11
Управление и функции	11
Работа духового шкафа	12
Принадлежности	12
Каталитическая очистка	13
Полезные советы и рекомендации	13
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	14
Применение чистящих средств	14
Разборка стеклянной дверцы	15
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	15
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	16
Поиск и устранение неисправностей	17
Утилизация	17
ПОРЯДОК ОБРАЩЕНИЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	18
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ	19
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	20

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель, поздравляем Вас с приобретением встраиваемого электрического духового шкафа HIBERG. При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы. Внимательно прочитайте данную инструкцию и сохраните её для дальнейшего использования.

Компания «Интер-Трейд» предлагает богатый ассортимент товаров т. м. HIBERG для дома и кухни, а также продукты для персонального ухода. Техника HIBERG – это устройства, которые возьмут на себя часть Ваших домашних забот, помогут готовить вкусные блюда или заботиться о красоте и здоровье.

Продукция HIBERG сочетает утончённый дизайн, функциональность и доступные цены, а также соответствует требованиям самых высоких мировых стандартов качества.

Цель компании – угодить даже самому взыскательному покупателю, поэтому компания производит постоянные исследования потребностей рынка и активно развивает послепродажный сервис. Всё это в совокупности становится основой для долгосрочных и стабильных взаимоотношений с клиентами.

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 духовой шкаф перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

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

Данный прибор предназначен для использования в быту, кухнях-столовых и других подобных местах.

Производитель равно как и импортер не несут ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-либо причинам не ознакомился с Руководством должным образом. В случае, если инструкция была утеряна или испорчена, 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, ещё 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.

При покупке духового шкафа необходимо проверить его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешних оформлений и упаковки, на функционирование, на сохранность гарантийных пломб, на соответствие спецификации и комплектности.

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

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

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



ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Примечание: данные предупреждения приводятся в интересах безопасности. Внимательно ознакомьтесь с ними перед началом установки и эксплуатации прибора! Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

⚠ ВНИМАНИЕ! Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

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

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

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

Ни в коем случае не пытайтесь произвести ремонт прибора самостоятельно! Ремонт, выполненный некомпетентным лицом, может привести к получению травм или к серьёзным повреждениям прибора.

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

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

Источник питания должен быть надлежащим образом заземлён и подсоединён 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, изготовленных из шпона, может выдерживать температуру не менее 120°C. Пластик или клей, не выдерживающий такие температуры, расплавится и деформирует кухонную мебель. После помещения 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 использования и сохранять высокую температуру в течение длительного времени после окончания использования. Запрещается прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё 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 большое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

Дети должны всегда находиться под присмотром, им следует запретить касаться горячих поверхностей прибора или находиться в непосредственной близости от прибора, когда он работает или остывает после использования.

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

⚠ Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

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

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

ПОРЯДОК УСТАНОВКИ И ПОДГОТОВКИ К РАБОТЕ

Распаковка духового шкафа

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

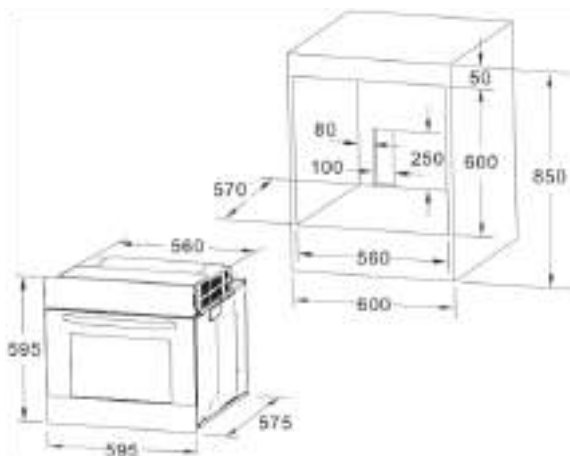
Духовой шкаф — это тяжёлый прибор, и при его перемещении необходимо соблюдать осторожность. Перед использованием духового шкафа убедитесь в том, что все упаковочные материалы, как внутри, так и снаружи прибора были удалены.

Установка

Важная информация: обязательным требованием является установка духового шкафа в соответствии с прилагаемыми указаниями. Любые электрические работы должны осуществляться квалифицированным электриком или компетентным специалистом.

Встраивание

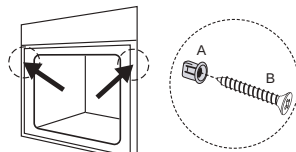
Важно, чтобы размеры окружающих предметов или шкафа, в который будет встраиваться духовой шкаф, были правильными, а материалы выдерживали температуру, превышающую температуру окружающей среды, как минимум, на 70°C; при этом должны быть приняты надлежащие меры для непрерывной подачи воздуха в духовой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



Размеры прибора и требуемой ниши для встраивания

Закрепление духового шкафа в кухонной мебели

1. Вставьте духовой шкаф в нишу для встраивания в кухонную мебель.
2. Откройте дверцу духового шкафа 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.



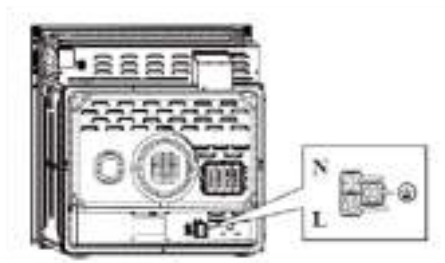
Подключение к электросети

Духовой шкаф предназначен для работы в электросети с напряжением 230 В, 50 Гц; общая потребляемая мощность составляет 3000 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 (жёлтый/зелёный 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 произведите утилизацию упаковочных материалов с уделением должного внимания вопросам безопасности и экологии.

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



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Схема прибора

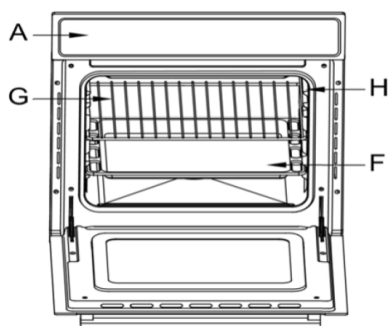
Как только духовка установлена, необходимо удалить все заводские защитные материалы, снять пластиковую пленку с элементов духового шкафа. При первом использовании духового шкафа могут появиться неприятные запахи. Это нормально!

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 новые неприятные запахи.

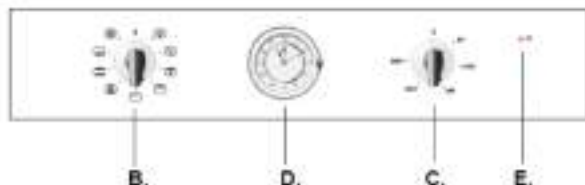
Эксплуатация духовых шкафов HIBERG VM 6395 Y и HIBERG HM 6393 BR

Модели духовых шкафов представлены в ретро дизайне в двух цветовых решениях: бежевом и чёрном. Многофункциональная духовка сочетает в себе достоинства инновационных технологий современных моделей с функцией «конвекция».

Конструкция плиты позволяет легко и безопасно готовить пищу на 8 различных режимах. Для выбора тех или иных функций духовки используется ручки «В» и «С», расположенные на панели управления.



- A – Панель управления
- B – Ручка выбора приготовления пищи
- C – Ручка выбора температуры
- D – Аналоговые часы с таймером
- E – Индикатор работы духовки (угасание лампочки обозначает, что духовка разогрета до заданной температуры)
- F – Поддон или противень
- G – Решётка
- H – Направляющие для полок или поддона



Комплектация:

1. Духовой шкаф HIBERG.
2. Инструкция по эксплуатации.
3. Индивидуальная упаковка.
4. Решётка (1 шт.).
5. Противень глубиной 45 мм (1 шт.).
6. Противень глубиной 28 мм (1 шт.).



VM 6395 Y



HM 6393 BR



Технические характеристики

ХАРАКТЕРИСТИКИ / НАИМЕНОВАНИЕ МОДЕЛИ	VM 6395 Y	NM 6393 BR
Класс энергопотребления	A	
Диапазон номинальных напряжений	220-240 В	
Номинальная частота	50 / 60 Гц	
Максимальная мощность	3000 Вт	
Объём духовки	70 л	
Кол-во функций*	9	
Конвекция	есть	
Круговой нагреват. элемент	есть	
Противень / решётка (шт.)	2 / 1	
Управление	механическое	
Диапазон рабочих температур	50-250°C	
Каталитическая очистка	есть	
Фасад	закалённое стекло	
Внутреннее стекло	закалённое, съёмное	
Ручка и кнопки	ретро дизайн, под бронзу	
Хромированные направляющие	5-уровневые	
Телескопические направляющие	одноуровневые	
Таймер	ретро часы с таймером	
Интегрированная система охлаждения	есть	
Цвет	бежевый	чёрный
Подсветка духовки	есть	
Размер (ШxГxB)	59,5 x 57,5 x 59,5 см	
Индекс энергетической эффективности (EEI)	106.0	
Класс энергоэффективности	A	
Потребление энергии за цикл в принудительном режиме конвекции	0.89 кВт • час / цикл	
Потребление энергии за цикл в режиме без конвекции	0.99 кВт • час / цикл	
Количество камер	1	
Источник питания	электричество	

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут незначительно отличаться от приобретённой Вами модели.

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

Рекомендации по использованию

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

Не покрывайте никакие участки духового шкафа алюминиевой фольгой.

Не ставьте принадлежности, пергаментную бумагу или посуду на дно рабочей камеры.

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

⚠ Опасность короткого замыкания!

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

⚠ Причины повреждений духового шкафа!

1. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.
2. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
3. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
4. При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня, и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

⚠ ВНИМАНИЕ!

1. Недопустимо охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.

2. Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа. При сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.
3. Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
4. Не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Управление и функции

	Освещение: данная функция позволяет пользователю следить за процессом приготовления пищи, не открывая дверцу духового шкафа.
	Размораживание: циркуляция воздуха при комнатной температуре позволяет быстрее разморозить замороженные продукты без использования нагрева.
	Нижний нагревательный элемент: скрытый элемент в нижней части духового шкафа позволяет получить большую концентрацию тепла у основания духового шкафа без подгорания пищи. Идеально для тушения, выпечки, рагу запеканок, а так же пиццы, в случаях, когда требуется получить хрустящую основу.
	Верхний и нижний нагревательный элементы: духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Лучший результат обеспечивается, если поставить блюдо в центр духовки. Температура может быть изменена в пределах 50-250°C.
	Верхний и нижний нагрев с вентилятором: совместная работа вентилятора и обоих нагревательных элементов обеспечивает равномерное распределение воздуха по пространству; при этом экономия энергии достигает 30-40%. Блюда слегка подрумяниваются снаружи и хорошо пропекаются внутри. Режим идеален для жарки больших кусков мяса.
	Гриль: Температура может быть установлена в пределах 180-240°C. Предусмотренную температуру равную 180°C используйте для маленьких кусков мяса. Расположите пищу в духовке как можно выше.
	Двойной гриль: Температура может быть установлена в пределах 180-250°C. Предусмотренная температура равна 210°C. Идеально подходит для больших кусков мяса. Расположите пищу в духовке как можно выше.
	Двойной гриль с вентилятором: подходит для зажаривания больших кусков мяса.
	Конвекция: нагревательный элемент, расположенный вокруг конвекционного вентилятора, является дополнительным источником тепла для приготовления блюд в режиме конвекции. В режиме конвекции вентилятор включается автоматически, чтобы улучшить циркуляцию воздуха в духовом шкафу, и создаёт вокруг готовящегося продукта равномерное тепло.

Регулятор температуры

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

При приготовлении, если температура духовки достигает заданной настройки, нагревательные элементы прекращают работу, и если температура духовки упадёт ниже, чем была установлена температура, тепловые элементы возобновят работу снова.

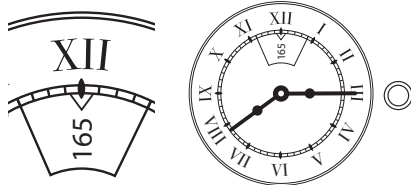
Установка таймера

1. Установка времени для таймера: Нажмите на регулировочный винт на таймере и поверните его против часовой стрелки, чтобы настроить текущее время.
2. Установка рабочего времени для духового шкафа: вращайте регулировочный винт против часовой стрелки для установки необходимого времени работы духовки.
3. Когда светится символ  – духовка не работает, когда светится символ  – печь работает.
4. Символ  показывает время работы духового шкафа. После окончания заданного времени приготовления, таймер будет звонить. Пользователь может остановить звон, поворотом регулятора против часовой стрелки на значок указанного треугольника.
5. Регулировка остановки рабочего времени духового шкафа: Оттяните ручку регулятора, и поверните его против часовой стрелки . Красный треугольник вверх циферблата покажет время до остановки работы духового шкафа .



Пример:

На рисунке ниже показано, что через 165 минут духовка прекратит работу, то есть время прекращения работы духового шкафа будет в 10 часов.



Работа духового шкафа

1. Выберите нужный режим приготовления поворотом ручки «В».
2. Выберите нужную температуру с помощью ручки «С».
3. Когда индикаторная лампочка духовки «Е» загорится, это будет означать, что духовка нагрета до заданной температуры.
4. Вы можете сделать следующее во время приготовления:
 - изменить режим приготовления поворотом ручки «В»;
 - изменить температуру, повернув ручку температуры «С»;
 - остановить приготовление поворотом ручки «В» в положение «О».

Рабочая камера

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

Освещение

Следует установить ручку «В» на символ , чтобы включить освещение духовки. При этом внутри духовки загорится свет.

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

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый 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 «О», а затем ручки настройки таймера и температуры в положение «О».

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

⚠ ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф работает только при температуре окружающей среды от -10°C до +85°C и при относительной влажности между 30% и 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 можно легко вынимать.

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

Каталитическая очистка

Некоторые модели могут иметь каталитические боковые панели или каталитическую заднюю крышку. Внутренняя камера покрыта специальной каталитической эмалью для защиты стенок духового шкафа. Такое покрытие обеспечивает разложение брызг жира на стенках духового шкафа и оставляет его внутреннюю камеру удивительно чистой. Если духовой шкаф имеет каталитические стенки, как правило, нет необходимости производить очистку каталитических панелей до тех пор, пока покрытие не утратит свои качества.

Примечания:

- 1. Духовой шкаф издаёт звуковой сигнал при каждом нажатии кнопки или повороте ручки.**
- 2. В целях обеспечения безопасности и длительного срока службы внутренних деталей духового шкафа система охлаждающей вентиляции духового шкафа продолжит работать в течение 15 минут после отключения духового шкафа (если он все ещё подключён к электросети) в случае, если температура внутри духового шкафа превышает 70°C.**
- 3. Если в процессе приготовления температура духового шкафа достигает установленной, то нагревательные элементы прекращают работу. Если же температура опускается ниже установленной, то нагревательные элементы запускаются снова. Нагревательные элементы включаются и отключаются для экономии энергии, поддерживая установленную температуру.**

Полезные советы и рекомендации

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

Предварительное нагревание

Если духовке следует предварительно нагреть (это обычно требуется при выпечке дрожжевого теста), можно использовать режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором», чтобы как можно быстрее разогреть духовку до требуемой температуры и при этом сократить потребление электроэнергии.

После того, как блюдо будет помещено в духовку, можно выбрать режим, более подходящий для его приготовления.

Приготовление пищи на двух полках

При приготовлении пищи не менее чем на двух полках одновременно, следует использовать только режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором», так как он лучше всего подходит для приготовления пищи таким способом.

1. Духовка комплектуется 5 полками. При работе следует использовать две из трёх центральных полок; на самую нижнюю и самую верхнюю полку горячий воздух поступает непосредственно, и, тем самым, 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 решётку – на верхнюю.

Использование гриля

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

Режим «Гриль»:

Следует использовать режим «Гриль», помещая блюдо под центром гриля, потому что в этом режиме используется только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

Следует использовать нижнюю полку (1-ю снизу), разместив на ней поддон, предназначенный для сбора соуса и/или жира, который не должен падать на дно 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.

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на 200°C, так как это самый экономичный способ приготовления пищи на гриле, который основан 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.

⚠ ВАЖНО! На гриле готовят только при закрытой дверце духовки. Это позволяет получить великолепный результат и одновременно сократить потребление электроэнергии до 10%.

Режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»:

Режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» особенно полезен в том случае, если требуется приготовить пищу на гриле, поскольку при таком распределении появляется возможность не только получить на продукте румяную корочку, но и достаточно хорошо прожарить и его нижнюю часть. Кроме того, этот режим может также оказаться полезным, если желательно, чтобы в конце приготовления блюда на нём образовалась румяная корочка, если это, например, запечённые макароны.

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

Выпечка

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

Общие правила:

Выпечка слишком сухая: следует повысить температуру на 100°C и сократить время приготовления блюда.

Выпечка «села»: следует использовать меньше жидкости или понизить температуру на 100°C.

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 её 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, как минимум, 10 минут.
2. Использовать легкую алюминиевую форму для пиццы, поместив её на решётку, 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 наполнителей (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 полку, устанавливать температуру 220°C и помещать пиццу в духовку после того, как духовка хорошо прогреется в течение не менее 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

При приготовлении мяса, дичи и рыбы термостат следует устанавливать на температуру в интервале от 180°C до 220°C.

При приготовлении мяса «с кровью», которое должно хорошо запечься снаружи, а внутри оставаться сочным и нежным, его сначала следует в течение короткого времени обжаривать при высокой температуре (200°C-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 решётки и ставить под решётку поддон для того, чтобы на нём собирался жир.

Необходимо убедиться в том, что решётка установлена таким образом, что находится в центре духовки. Если желательно, чтобы больше тепла поступало снизу, следует использовать нижние полки. Чтобы приготовить вкусное жаркое (особенно из утки и дичи), следует прикрыть мясо сверху свиным салом или беконом.



Рекомендации по приготовлению различных блюд

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

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

В целях гигиены и из соображений безопасности всегда содержите прибор в чистоте. Скопление жира или остатков пищи может привести к возгоранию. После каждой жарки мяса мойте противни, как только они остынут, чтобы удалить весь жир.

После использования протрите духовку мягкой тряпкой, смоченной в жидком моющем средстве. Для очистки легко-очищаемых покрытий используйте только мыльный раствор.

Не используйте жёсткие мочалки или чистую шерсть на поверхностях из нержавеющей стали, стекла или окрашенных поверхностях. Не используйте жёсткие абразивные чистящие средства или металлические губки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность и привести к неустранимому повреждению стекла.

Для снятия направляющих для противней и очистки панелей духового шкафа:

1. Открутите винты боковых направляющих.
2. Поверните боковую направляющую вертикально, чтобы она отошла от боковой панели.
3. Вытащите боковую направляющую из отверстий в боковой панели, создавая угол, равный примерно 45°, между боковой направляющей и боковой панелью.



Снятие каталитических панелей (при наличии):

После снятия направляющей Вы можете снять каталитические панели следующим образом:

1. Выкрутите винт, используемый для крепления панелей.
2. Поднимите каталитическую панель на угол, равный 45°, между панелью и боковой стенкой, затем вытащите каталитическую панель.



Применение чистящих средств

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.



Рекомендации по очистке зон духового шкафа

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 стёкол.
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.

Разборка стеклянной дверцы

Данные модели духовых шкафов HIBERG оснащены дверцей с полностью стеклянной внутренней поверхностью, которую можно легко разобрать. Количество слоёв стекла варьируется от 2 до 4 в зависимости от модели. Данная съёмная дверь с полностью стеклянной внутренней поверхностью, стекло дверцы духового шкафа (внутренний слой или средний слой стекла; по умолчанию установлено двухслойное стекло. 3 или 4 слой стекла дверцы духового шкафа устанавливается дополнительно) можно разобрать без откручивания винтов. При снятии стекла дверцы духового шкафа следуйте указаниям.



Рис. 1-1

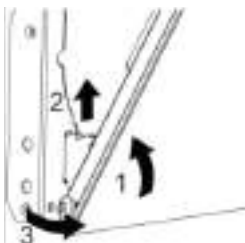


Рис. 1-2



Рис. 1-3

Шаг 1:

Снимите дверцу с духового шкафа. Откройте дверцу духового шкафа до упора (рис. 1-1), подвигайте крышки петель, затем закройте дверцу духового шкафа так, чтобы она коснулась крышек петель (рис. 1-2 в шаге 1). Затем, держась за стороны дверцы духового шкафа двумя руками, поднимите её примерно на 2-3 мм по вертикали (рис. 1-2 в шаге 2). Затем поверните дверцу духового шкафа (рис. 1-2 в шаге 3), чтобы вытащить дверцу духового шкафа из держателя дверных петель (рис. 1-3). После этого, потяните дверцу духового шкафа горизонтально к столу.

Шаг 2:

Потяните внутреннее стекло вниз (рис. 2-1), при этом продолжая прилагать усилие в верхней части, другой рукой нажмите на внешнее стекло, и затем пружинный зажим внутреннего стекла выйдет из гнезда. Снимите внутреннее стекло для очистки (рис. 2-2). Во время очистки обращайте внимание на пружинный зажим, чтобы не порезаться.



Рис. 2-1



Рис. 2-2

Шаг 3:

Между держателем двери и резиновым амортизатором есть два слоя (рис. 3-1). Среднее стекло можно вставить в пустую область между двумя слоями. Чтобы вытащить среднее стекло, пользователь может обратиться к шагу 1 и шагу 2 (рис. 3-2).

После очистки среднего стекла верните его в слой 2, а также резиновый амортизатор, а затем верните среднее стекло в слой 1. Убедитесь, что

амортизаторы находятся в правильном положении после установки среднего стекла (рис. 3-1). При наличии только одного среднего стекла вставьте среднее стекло в слой 2.

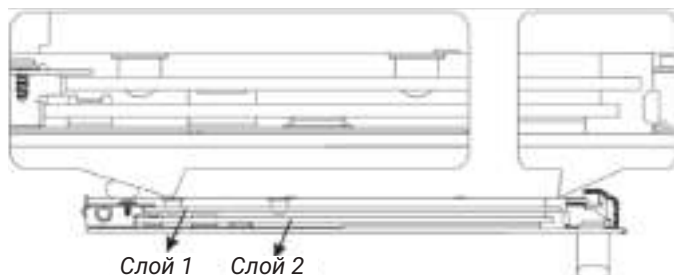


Рис. 3-1

Шаг 4:

После установки среднего стекла выполните шаг 2, чтобы вставить внутреннее стекло из верхней крышки дверцы духового шкафа, нажмите на внутреннее стекло после того, как установили его в нужное положение, чтобы вставить пружинный зажим обратно в гнездо полностью.

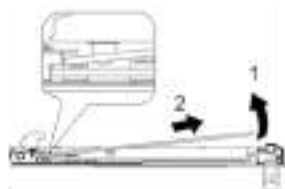


Рис. 3-2

Шаг 5:

Вставьте дверцу обратно в духовой шкаф, выполняя указанные в шаге 1 действия в обратном порядке. После сборки не забудьте закрыть петли дверцы крышками.

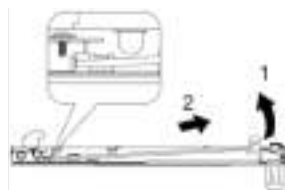
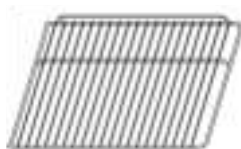


Рис. 3-3

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°C или выше.

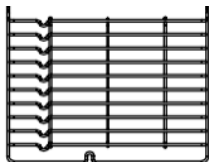




Аксессуары

Проволочная решётка: 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:

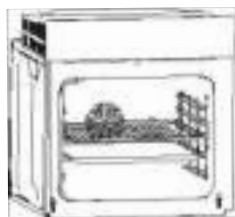


Предназначен для приготовления большого количества пищи, например, для выпекания сочных пирогов, выпечки, замороженных продуктов и т.д., или для сбора жира, пролившейся жидкости и мясного сока.

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 соскользнёт 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.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Поиск и устранение неисправностей

Прибор не работает

Вилка прибора может быть не вставлена в розетку (заземлённую). Убедитесь в том, что вилка вставлена в розетку.

Предохранитель может быть неисправен или сработать. Проверьте предохранители в коробке с предохранителями. Если предохранитель сработал, снова активируйте его. Возможно, имели место скачки напряжения в сети.

Удалите и снова вставьте вилку в розетку.

При работе духовки из неё идёт пар

Появление пара является нормальным при работе духовки. Это не является неисправностью.

При нагревании и остывании прибора металл издаёт звуки

При нагревании металлические детали нагреваются и могут издавать звуки. Это не является причиной неисправности.

Духовка не нагревается

Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.

Возможно, настройки таймера не выполнены. Отрегулируйте время или вручную установите на символ руки.

Возможно, не выполнены настройки функции и/или температуры. Выполните настройки функции и/или температуры.

В духовке не горит свет

Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.

Возможно, лампочка духовки неисправна. Замените лампочку духовки. Если вам не удалось устранить проблему при помощи рекомендаций данного раздела, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели прибор, или в сервисный центр. Запрещается пытаться ремонтировать прибор самостоятельно.

Утилизация



Устройство по окончании срока службы может быть утилизировано отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приёма электронных приборов и электроприборов на переработку. Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав это устройство по окончании его срока службы на переработку, Вы внесёте большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приёма электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Упаковочный материал может быть опасен для детей!

Для утилизации упаковки и самого устройства обратитесь в центр сбора вторсырья. После этого отрежьте сетевой кабель и сломайте механизм закрывания двери. Картонная упаковка изготовлена из вторсырья и должна утилизироваться в центре сбора макулатуры. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

ПОРЯДОК ОБРАЩЕНИЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Пожалуйста, в случае возникновения неисправностей ознакомьтесь с информацией, приведённой в разделе **«Поиск и устранение неисправностей»**. Возможно, содержащиеся в ней советы помогут решить возникшие проблемы. При обнаружении неисправностей в процессе эксплуатации необходимо обратиться в специализированный сервисный центр.

В течение гарантийного срока неисправности устраняются авторизованным сервисным центром. В случаях вмешательства других сервисных организаций действие гарантии прекращается.

При необходимости проведения ремонтных работ отключите изделие от сети, переложите содержимое в другое место.

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 же позвоните по единому номеру телефона сервисной службы:

8-800-700-12-25

(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.

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 изделия исчисляется с даты производства изделия.

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

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

Срок службы изделий HIBERG составляет 3 года 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.

Гарантийный срок – 2 (два) года со дня продажи через розничную торговую сеть, но не более 3-х (трёх) лет от даты производства. Месяц и год изготовления зашифрованы в серийном номере и указан на технической этикетке.

Гарантийный ремонт не осуществляется в 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 стало 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;
- 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 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.

Данные о производителе и импортере

Изготовитель: «Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd» No.6, Yong An Road, Beijiao, Shunde, Foshan, CHINA

«Гуандун Мидеа Китчен Эплаинсиз Мануфэкчуринг Ко., Лтд.» №6, Юн Ань Роуд, Бэйдяо, Шунде, Фошань, Китай

Импортер: ООО «Интер-Трейд»

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

тел/факс: 8(8863-65) 4-05-05

info@hiberg.ru

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

Пример расшифровки серийного номера

MVM6395Y0319P1S0001, где

VM6395Y – наименование модели,

0319 – месяц и год изготовления,

P1 – партия продукции указанного года,

S0001 – идентификационный номер



Изготовлено в Китае

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель № _____

Дата приобретения: _____

Серийный номер: _____

ФИО и телефон покупателя: _____

Наименование и юридический адрес организации продавца: _____

Подпись продавца: _____

Печать продающей организации: _____

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, производящего ремонт изделия. После ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращен Владельцу.

Купон №1

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №2

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №3

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.



HIBERG

THE PRIME CHOICE*

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



ХОЛОДИЛЬНИКИ



СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ



МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ



ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ



ВЫТЯЖКИ



ДУХОВЫЕ ШКАФЫ



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ



СПЛИТ-СИСТЕМЫ



СВЧ



МЯСОРУБКИ



КУЛЕРЫ



МУЛЬТИВАРКИ



ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ



ТЕЛЕВИЗОРЫ



БЛЕНДЕРЫ

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