

HIBERG

THE PRIME CHOICE

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

СОДЕРЖАНИЕ

КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
ПРЕИМУЩЕСТВА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДУХОВОК HIBERG	7
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	8
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	9
КОМПЛЕКТАЦИЯ	9
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	10
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	10
РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ	11
ЧИСТКА И УХОД	12
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ	13
РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ HIBERG	14
ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	21
УТИЛИЗАЦИЯ	21
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ	22
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	25

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 несет 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:

- найти рекомендации по использованию изделий и информацию о техническом обслуживании;
- найти руководства по эксплуатации;
- получить информацию о новинках и особенностях техники HIBERG.

Поддержка потребителей и сервисное обслуживание

Мы настоятельно рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер, серийный номер. Данная информация находится в таблице с техническими данными.

Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации до использования данного прибора и сохраните ее для дальнейшего пользования.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов важно соблюдать следующие меры предосторожности:

Не прикасайтесь к горячим поверхностям.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра, если рядом находятся дети.

Не погружайте шнур, вилку или какую-либо часть прибора в воду или другие жидкости.

Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола или касаться горячих поверхностей.

Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания, штепселем или с другими повреждениями. В случае появления какой-либо неисправности не пытайтесь починить прибор самостоятельно. Обратитесь за помощью в сервисный центр.

Не ставьте духовку на горячую поверхность газовой плиты и вблизи от раскаленных предметов.

Во время работы духовки необходимо, чтобы в радиусе как минимум 10 см от нее было свободное пространство для обеспечения необходимой циркуляции воздуха.

Вынимайте вилку из розетки после использования и перед чисткой. Позвольте ей остыть перед установкой/снятием компонентов, а так же перед чисткой.

Чтобы выключить духовку нажмите кнопку ВЫКЛ. прежде, чем вынимать шнур из розетки. Никогда не тяните за шнур, держитесь за вилку.

Не накрывайте духовку. Это может привести к перегреванию.

Будьте осторожны, когда вынимаете противень с горячими продуктами из духовки.

Не используйте для чистки поверхности духовки жесткие материалы.

Не оставляйте включенную духовку без присмотра.

Не кладите в духовку слишком крупные продукты. Используйте только жаропрочную посуду.

Нельзя размещать на духовке посторонние предметы.

Не кладите в духовку картон, пластик, бумагу или другие подобные материалы.

Не оставляете в духовке предметы, если она включена. Исключения могут составлять те детали, которые рекомендованы производителем.

Во время работы с электрической духовкой всегда используйте прихватки.

Нельзя использовать прибор в целях, не предусмотренных данной инструкцией.

Духовка предназначена только для использования в домашних условиях.

Духовка не предназначена для использования детьми.

Духовка не предназначена для использования людьми с недостаточными физическими, сенсорными или умственными способностями. Люди без опыта использования подобных приборов могут быть допущены к эксплуатации духовки только под присмотром человека, ответственного за их безопасность, а также в случае прохождения полного инструктажа по использованию прибора.

ПРЕИМУЩЕСТВА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДУХОВОК HIBERG:

- Качественная сборка позволит электрической духовке HIBERG стать Вашим надежным помощником на долгие годы.
- Оригинальный дизайн сочетает в себе удобство в использовании и высокую функциональность.
- Более прочный корпус и утолщенные стенки электрической духовки HIBERG обеспечивают сохранность и аккумулирование тепла, что уменьшает время приготовления пищи и сокращает потребление электроэнергии.
- Функция конвекции позволяет равномерно пропекать ваши блюда без пригорания.
- Разогрев в электрической духовке HIBERG происходит с двух сторон: сверху и снизу. Именно поэтому выпечка и блюда будут поджаристыми, пропеченными и вкусными.
- Наличие таймера окажет Вам неоценимую помощь в приготовлении Ваших блюд. Так, можно выбрать автоматическую программу на электрической духовке и на время забыть о приготовлении пищи. Когда подойдет время, таймер автоматически выключит духовой шкаф или же напомнит об этой необходимости звуковым сигналом.
- Функция гриля. Внутри электрической духовки HIBERG можно устанавливать вертел. При помощи его можно приготовить такие современные блюда, как курица-гриль или люля-кебаб. Во время жарки вертел вращается, что дает возможность мясу пропечься со всех сторон.
- Наличие ухвата для извлечения вертела, решетки для гриля и противня являются средствами дополнительного комфорта, которые помогут легко и быстро извлечь горячие блюда из духовки.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА:

1. Ручка двери.
2. Дверь стеклянная.
3. Дисплей.
4. Ручка выбора режимов.
5. Ручка установки температуры.
6. Ручка регулировки времени и включения / выключения духовки.



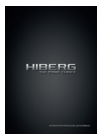
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	PR 400 DARK MOON / GOLD MOON
Объем, л	40
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1600
Диапазон номинальных напряжений / номинальная частота, В/Гц	220-240/50
Гриль	Есть
Конвекция	Есть
Таймер, мин.	0-120
Температурный режим, °С	30-220
Лампа подсветки	Есть
Цвет корпуса	Черный / Бронзовый
Теплоизоляция корпуса	Есть
Двойное стекло дверцы	Есть
Зеркальная дверца	Да
LCD-дисплей	Есть
Антипригарное покрытие	Да
Размер изделия (Ш×Г×В), мм	518×390×344
Размер в упаковке (Ш×Г×В), мм	617×450×417

Производитель и импортер оставляют за собой право изменять конструкцию, технические характеристики, функции, внешний вид и комплектацию товаров без предварительного уведомления.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Инструкция.
2. Противень глубокий.
3. Противень круглый 9".
4. Решетка для гриля.
5. Ухват для противня и решетки для гриля.
6. Вертел с ухватом.



1



2



3



4



5



6

Вся предоставленная в инструкции информация, касающаяся комплектации, технических характеристик, функций, цветовых сочетаний носит информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Убедитесь, что вокруг духовки обеспечено достаточное расстояние для циркуляции воздуха

Духовка должна быть абсолютно сухой

Духовка не должна располагаться на деревянной поверхности. Поставьте ее на термостойкую поверхность.

⚠ ВНИМАНИЕ! Ножки духовки могут оставлять следы на поверхности. Их можно удалить влажным куском материи.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките печь из упаковки. Удалите всё из камеры печи. Снимите с поверхности печи и дверцы все наклейки (кроме наклейки с указанием модели) и остатки упаковочной бумаги. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Переведите регулятор температурных режимов в максимальное положение, переключатель режимов переведите в положение (работают оба нагревательных элемента). Регулятором времени установите время приготовления 10 мин. При первом включении из печи может выходить небольшое количество дыма или исходить запах. Это нормально. Через несколько минут печь очистится и будет готова к работе.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ

РЕЖИМ	ВРЕМЯ ПО УМОЛЧАНИЮ/ РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ	ТЕМПЕРАТУРА ПО УМОЛЧАНИЮ/ РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ	ФУНКЦИИ ПО УМОЛЧАНИЮ
Мои настройки 	30 мин/ 1 мин - 2 часа	220°C/ 50-220°C	верхний и нижний нагревательный элемент + лампа подсветки
конвекция 	20 мин/ 1 мин - 2 часа	220°C/ 50-220°C	верхний и нижний нагревательный элемент + лампа подсветки + конвекция
подъем теста 	40 мин/ 5 мин - 8 часов	30°C/ 30-45°C	Лампа подсветки + нижний нагревательный элемент
торт 	22 мин/ 1 мин - 2 часа	190°C/ 180-220°C	верхний и нижний нагревательный элемент + лампа подсветки
пирог 	50 мин/ 1 мин - 2 часа	155°C/ 140-160°C	верхний и нижний нагревательный элемент + лампа подсветки
печенье 	22 мин/ 1 мин - 2 часа	верхний тэн 160°C нижний тэн 150°C/ 120-190°C	верхний и нижний нагревательный элемент + лампа подсветки
куриные крылышки 	18 мин/ 1 мин - 2 часа	190°C/ 180-220°C	верхний и нижний нагревательный элемент + лампа подсветки
пицца 	27 мин/ 1 мин - 2 часа	верхний тэн 190°C нижний тэн 200°C/ 120-190°C	верхний и нижний нагревательный элемент + лампа подсветки
вертел 	50 мин/ 1 мин - 2 часа	220°C/ 180-220°C	верхний и нижний нагревательный элемент + лампа подсветки + вертел
KEEP WARM/ поддержание тепла	60 мин (рекомендуемое время)	60°C (рекомендуемая температура)	нижний нагревательный элемент (рекомендуется)
DEFROST/ размораживание	40 мин (рекомендуемое время)	55°C (рекомендуемая температура)	Верхний нагревательный элемент + лампа подсветки (рекомендуется)

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Режим конвекции устанавливается отдельно, остальные функции могут устанавливаться вместе.
2. Температура может регулироваться на 5°C (кроме режима Подъем теста).
3. Температуру и время можно регулировать в течение работы печи.
4. При отключении электропитания запоминание режима работы возможно в течение 30 мин.
5. Режимы Размораживание и Поддержание тепла устанавливаются через Мои настройки.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой электропечи отключите ее от электросети и дайте ей остыть.

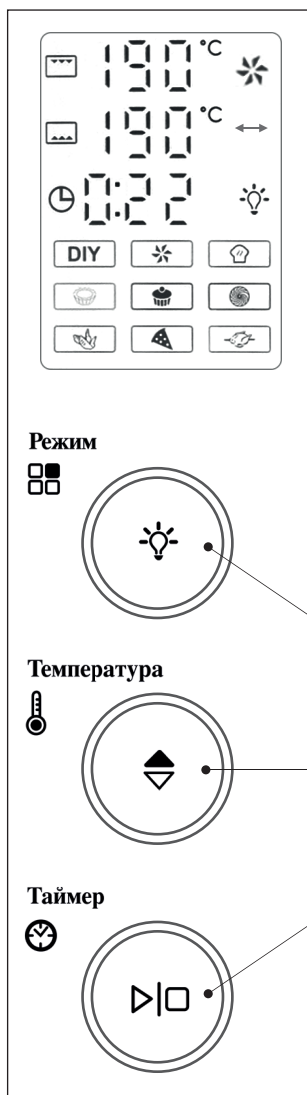
Протрите внутренние и внешние поверхности чистой слегка влажной тканью.

Не допускайте попадания влаги на нагревательные элементы.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, а также острые предметы, чтобы не повредить поверхности электропечи. Не применяйте аэрозоли для чистки стекла.

Противень и решетку вымойте проточной водой с применением мягкого моющего средства. Перед тем, как снова использовать печь, убедитесь, что все ее детали полностью высохли.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ



-  Верхний тэн
-  Нижний тэн
-  Время
-  Вертел
-  Лампа подсветки
-  Мои настройки
-  Конвекция
-  Подъем теста
-  Пирог
-  Торт
-  Печенье
-  Куриные крылышки
-  Пицца
-  Курица

Поворот ручки влево или вправо переключает режимы. Нажатие кнопки включает / выключает внутреннюю лампу подсветки.

Поворот ручки влево или вправо позволяет установить желаемую температуру. Нажатие кнопки переключает верхний / нижний тэны.

Поворот ручки влево или вправо позволяет установить желаемое время. Нажатие кнопки включает / выключает духовку.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ HIBERG



ОМЛЕТ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

Для приготовления Вам потребуется:

2 яйца, 1/4 стакана молока, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки очищенных орехов, 2 ст. ложки изюма, 1/2 ст. ложки сливочного масла, мускатный орех на кончике ножа, сахар и соль по вкусу.

Яйца взбить, развести молоком, постепенно добавить муку, не допуская появления комочков, посолить, добавить промытый изюм и измельченные орехи, сахар и мускатный орех. Полученную массу выложить в смазанную маслом формочку. Запекать в течение 8-10 мин. при температуре 180°C.



БУТЕРБРОДЫ С ПАСТОЙ ИЗ СЫРА И ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКОВ

Для приготовления Вам потребуется:

8 ломтиков белого хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 3 яичных желтка, 2 ст. ложки сметаны, красный молотый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Сыр натереть на мелкой терке, перемешать с яичными желтками и сметаной, посолить. На ломтики белого хлеба положить приготовленную массу, запекать 3-4 мин. при температуре 160-180°C. Перед подачей на стол посыпать перцем, нарезанной зеленью петрушки. Подать горячими.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ

Для приготовления Вам потребуется:

8 ломтиков белого хлеба, 200 г творога, 1 яйцо, 1 ч. ложка тмина, 1 ст. ложка сметаны, 100 г сливочного масла (маргарина), соль по вкусу.

Творог смешать с яйцом и сметаной, добавить тмин, соль. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом или маргарином, сверху положить творожную массу. Запекать в течение 4-5 мин. при температуре 160°C.



ГРЕНКИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА С ЧЕСНОКОМ

Для приготовления Вам потребуется:

4 ломтика черного хлеба, 1 головка чеснока, соль по вкусу.

Черный хлеб натереть чесноком, посолить, поместить в духовку. Запекать в течение 1-2 мин. при температуре 220°C.



ГРЕНКИ ПО-РОТТЕРДАМСКИ

Для приготовления Вам потребуется:

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка готовой горчицы, 100 г ветчины, 4 ломтика твердого сыра, 2 помидора, 4 пера зеленого лука, по 4 веточки петрушки и укропа, красный перец по вкусу.

Хлеб в течение 1-2 мин. подсушить в электрической духовке при температуре 180°C. Ломтики хлеба намазать маслом и горчицей, на каждый положить по кусочку ветчины, сыра и половинке помидора. Запекать в духовке 2-3 мин. при температуре 180°C. Готовые гренки сверху посыпать мелко нарезанной зеленью.



ЖЮЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Для приготовления Вам потребуется:

500 г свежих грибов, 1 стакан сметаны, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, уксус, соль по вкусу.

Грибы промыть, нарезать соломкой, ошпарить кипятком с уксусом и обжарить в масле. Добавить пассерованную муку, все тщательно перемешать и выложить в формочки-кокотницы. Взбить яйца с солью, смешать их со сметаной, полученной смесью залить грибы. Запекать в течение 10-12 мин. при температуре 180°C.

«МЯСНЫЕ» КАБАЧКИ

Для приготовления Вам потребуется:

Кабачок 1 шт., мясной фарш (со специями по вкусу) 150-200 г.

Нарежьте кабачок дольками, выложите на дольки фарш, запекайте в течение 10–15 мин. при температуре 180°C.



ВЕТЧИНА В ФОРМОЧКАХ

Для приготовления Вам потребуется:

400 г тушеной ветчины, 8 ст. ложек томатной пасты, 8 ст. ложек молотых сухарей, 4 яйца, 4 ст. ложки сметаны, 4 ломтика сыра, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Ветчину нарезать брусочками, смешать с яичными желтками, сметаной, зеленью, сухарями, томатной пастой, посолить. Ввести в смесь взбитые в густую пену яичные белки. Полученную массу выложить в 4 смазанных маслом формочки.

Переложить ломтиками сыра, полить сметаной или растопленным маслом. Выпекать в течение 10-15 мин. при температуре 180°C. Подать в формочках, поставив их на мелкие тарелки. Отдельно подать салат из свежих овощей.



ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С СОСИСКАМИ

Для приготовления Вам потребуется:

200 г цветной капусты, 400 г сосисок, 4 яйца, 100 г слив. масла, 1 стакан молока, 3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки молотых сухарей, соль по вкусу.

Из 2 ст. ложек масла, муки и молока приготовить густой белый соус. В охлажденный соус ввести яичные желтки, отваренные розетки цветной капусты, затем взбитые в густую пену белки, посолить. Полученную массу положить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, посыпать сухарями, сверху разложить кусочки масла. Запекать в течение 10-15 мин. при температуре 180°C. Подать с отваренными и политыми растопленным маслом сосисками.

ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Для приготовления Вам потребуется:

1 большой баклажан, 2 ст. ложки растительного масла, 50 г мягкого сыра (сулугуни, адыгейский и т.д.), 1 помидор, 8 листьев свежего базилика, 50 г натертого твердого сыра, 3 ст. ложки крошек белого хлеба, соль по вкусу.

Нарезать баклажан поперек на 8 кусков толщиной 1 см, разложить на доске в один ряд и густо посыпать солью. Оставить на 20 мин, после чего промыть холодной водой и обсушить салфеткой. Разогреть духовку до 210°C. Смазать противень растительным маслом, положить на него 4 куса баклажана и смазать их маслом, на каждый сверху положить размятый вилкой сыр, кружок помидора и листик базилика, затем накрыть еще одним ломтиком баклажана. Слегка смазать верх маслом, посыпать смесью тертого сыра и хлебных крошек. Запекать в течение 20 мин. при температуре 210°C.



ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Для приготовления Вам потребуется:

3-4 средние картофелины, 150 г жирных сливок, 2-3 зубчика чеснока, соль и специи по вкусу, тертый сыр.

Очищенный сырой картофель, нарезанный тонкими кружочками, выложить вместе с сыром в форму для запекания: слой сыра, слой картофеля, снова слой сыра, и т.д. В отдельную кастрюлю вылить сливки, добавить в них тертый чеснок, соль, специи и довести всё до кипения. Полученным соусом залить картофель, сверху посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать около 15 мин. до готовности и образования румяной корочки.



ЯБЛОКИ МЕДОВЫЕ

Для приготовления Вам потребуется:

4 крупных яблока, 1 ч. ложка изюма, 1 ч. ложка очищенных орехов, 2 ч ложки меда, 1 стакан яблочного сока, 2 ст. ложки сливочного масла, корица по вкусу.

Яблоки очистить, вырезать сердцевину, заполнить смесью изюма, орехов, меда, посыпать корицей, положить в форму, смазанную маслом. Полить каждое яблоко яблочным соком, положить на него кусочек масла, поместить в электрическую духовку. Запекать в течение 8-19 мин. при температуре 180°C. Запеченные яблоки подавать в сиропе, оставшемся в форме после запекания.

ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ДЖЕМОМ

Для приготовления Вам потребуется:

8 яблок, 1 стакан густого джема, 8 ч. ложек сливочного масла, 8 ч. ложек натертых сухарей или орехов, корица по вкусу.

В яблоках вырезать сердцевину, углубление заполнить сухарями или орехами, прожаренными в масле и смешанными с джемом и корицей. Подготовленные яблоки выложить на противень, покрытый фольгой, и поместить в духовку. Запекать в течение 10-12 мин. при температуре 160°C.



МИНИ-ОМЛЕТЫ С ОВОЩАМИ

Для приготовления Вам потребуется:

4 яйца, 1 отварной картофель, 50 гр. бекона, 1 сладкий перец, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Взбить яйца в блендере или венчиком, добавить остальные ингредиенты и еще раз немного взбить. Формы для маффинов (или любые другие, пригодные для духовки) смазать маслом, залить в них массу. Запекать в течение 10-12 мин. при температуре 180°C.



КУРИНЫЕ МИНИ-ШАШЛЫЧКИ НА ШПАЖКАХ

Для приготовления Вам потребуется:

деревянные мини-шампурики (шпажки), куриные грудки — 2-3 шт., 1-2 стакана кефира, 1 большая репчатая луковица, помидоры «черри», 1 сладкий красный, а лучше желтый перец, соль, черный перец горошком, растительное масло.

С куриных грудок снять кожу, нарезать мясо небольшими кусочками.

Лук нарезать полукольцами. Переложить куриное мясо в кастрюлю или ёмкость, в которой мясо будет мариноваться, добавить лук, соль, перец горошком и кефир. Перемешать и убрать на несколько часов. Промаринованное мясо нанизать на деревянные шпажки, чередуя с помидорами и нарезанным кусочками сладким перцем. Решетку, смазанную растительным маслом, положить на противень. На решетку плотно друг к другу уложить шпажки с мясом, полить оставшимся маринадом и запечь при температуре 220°C до готовности в течение 20-25 мин.

ЛОСОСЬ С МАСЛИНАМИ

Для приготовления Вам потребуется:

500 гр. филе лосося, 2 ст.л. оливкового масла, 1 луковица, ½ ст. сухого белого вина, 50 г чёрных маслин без косточек, петрушка, специи и соль по вкусу.

Филе лосося поместить в посуду для запекания, добавив мелко нарезанный лук и петрушку, полить оливковым маслом и сухим белым вином, сверху посыпать нарезанными маслинами и специями. Запекать в течение 30 мин. при температуре 200°C. В течение приготовления периодически поливать соусом.



БУЛОЧКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ШПИНАТА

Для приготовления Вам потребуется:

4 круглые или продолговатые черствые булочки, 200 г шпината, 50 г сливочного масла, 4 яйца, 50 г шпика, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

С черствых булочек стереть на терке верхнюю корочку, отрезать шапочку, вынуть мякиш, внутренние стенки смазать маслом. Шпинат тушить с маслом, добавить мускатный орех и соль. В середину каждой булочки положить по 1 ст. ложке массы шпината и осторожно влить сырое яйцо.

Вместо целого яйца можно влить взбитые яйца, сверху положить ломтик шпика. Запекать в течение 10-12 мин. при температуре 160°C. Готовые булочки подать к бульону.



ГРЕНКИ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ

Для приготовления Вам потребуется:

12 ломтиков черствого хлеба, 2 ч. ложки маргарина, 200 г репчатого лука, 50 г твердого сыра, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки сметаны, соль и перец по вкусу, мука, зелень.

Батон очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, острый запах лука устранить, ошпарив его кипятком. Лук поджарить на маргарине до золотистого цвета, подлить 2-3 ст. ложки воды, добавить хлеб и тушить 8-10 мин.

Снять с огня, посыпать мукой, добавить сметану, 20 г твердого сыра, посолить, поперчить. Соединить со взбитым яйцом, поставить на огонь и довести до загустения (2-3 мин.), постоянно помешивая.

Гренки покрыть сверху толстым слоем массы из лука. Посыпать сверху сыром. Поместить в электрическую духовку на 6-8 мин. при температуре 190°C. Подать горячими, украсив зеленью.



ПИТА ЭКОНОМНАЯ

Для приготовления Вам потребуется:

2 небольших хлебца питу, 1 банка рыбных консервов в томате, 100 г натертого сыра, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа.

Содержимое банки тщательно перемешать, полученной массой намазать питу, посыпать тертым сыром и укропом. Запекать в течение 3 мин. при температуре 180°C. Готовую питу нарезать треугольниками.

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

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 и наберите номер единой справочной службы: **8-800-700-12-25** (звонок по России бесплатный), либо свяжитесь с продавцом. Будьте готовы предоставить необходимую информацию по приобретенному Вами прибору, а именно — характер неисправности, номер модели, серийный номер и дату покупки.

УТИЛИЗАЦИЯ



Устройство по окончании срока службы должно быть утилизировано отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку. Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав это устройство по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема 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.

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 нем данные.

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

Срок службы — 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.

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 указаны 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.

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.

Изготовлено в Китае

Manufacturer: FOSHAN GENZHUO ELECTRICAL APPLIANCES CO., LTD.

ADDRESS: D-21-1 Promoter Region, Shunde Western Ecology Industrial Zone, Hailing Village, Xingtan Town, Shunde District, Foshan, Guangdong, China

Изготовитель: Фошань Генжу Электрик Эплайенсиз Ко., ЛТД.

Адрес: Д-21, Первый Промоутэр Риджн, Шунде Вэстерн Эколоджи Индастриал Зоун, Холлинг Виладж, Синтан таун, Шунде дистрикт, Фошань, Гуандун, Китай

Импортёр / Importer:

ООО «Диорит-Технис» / LLC «Diorit-Tekhnis»

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

ADDRESS: 347800, Russia, Rostov region, Kamensk-Shakhtinsky, 152 Voroshilova Str.

Тел./Tel: +7 (86365) 4-05-05.

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



www.hiberg.ru



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель № _____

Дата приобретения: _____

Серийный номер: _____

ФИО и телефон покупателя: _____

Наименование и юридический адрес организации продавца: _____

Подпись продавца: _____

Печать продающей организации: _____

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, 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.



[illegible]

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

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!

www.hiberg.ru

8-800-700-12-25