

HIBERG

THE PRIME CHOICE

МУЛЬТИВАРКА

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МУЛЬТИВАРКИ	6
УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ	7
ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	11
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ	12
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ МУЛЬТИВАРКИ И РЕЖИМЫ	14
ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	17
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРОГРАММЫ «МУЛЬТИПОВАР»	19
ЧИСТКА, ХРАНЕНИЕ И УХОД	19
ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	21
УТИЛИЗАЦИЯ	21
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	22
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ	23
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	26



www.hiberg.ru

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим Вас за приобретение техники HIBERG. При правильном использовании она прослужит Вам долгие годы. Качество продукции HIBERG соответствует требованиям наиболее высоких мировых стандартов качества, сочетая в себе утонченный дизайн, функциональность и доступную цену.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации и уходу за изделием.

Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации. Если изделие перейдет к другому хозяину, обязательно передайте ее вместе с ним.

Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данное изделие, ознакомлены с руководством и мерами безопасности.

Производитель и импортер не несут ответственность перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с руководством должным образом. Если руководство было утеряно или испорчено, тем самым препятствуя ознакомлению с ним, Вы всегда можете обратиться в справочную службу либо самостоятельно ознакомиться/скачать руководство на официальном сайте **www.hiberg.ru**

Если Вы столкнулись с неправильной работой изделия, еще раз внимательно изучите руководство. Если содержащейся в нем информации 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;
- воспользоваться сервисной поддержкой потребителей и оставить заявку на сервисное обслуживание.

Мы настоятельно рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Бытовая техника HIBERG в целях повышения качества постоянно совершенствуется – улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн. В связи с этим изображения и технические характеристики в данном руководстве могут незначительно отличаться от приобретенной Вами модели. Значения, указанные на приборе или печатных материалах, поставляемых вместе с прибором, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами. Данные значения могут меняться в зависимости от условий и среды использования прибора.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Мультиварка – 1 шт.
2. Чаша – 1 шт.
3. Шнур питания – 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
5. Аксессуары:
 - а) контейнер-пароварка – 1 шт;
 - б) лопатка – 1 шт;
 - в) мерный стакан – 1 шт.



а)



б)



в)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МУЛЬТИВАРКИ

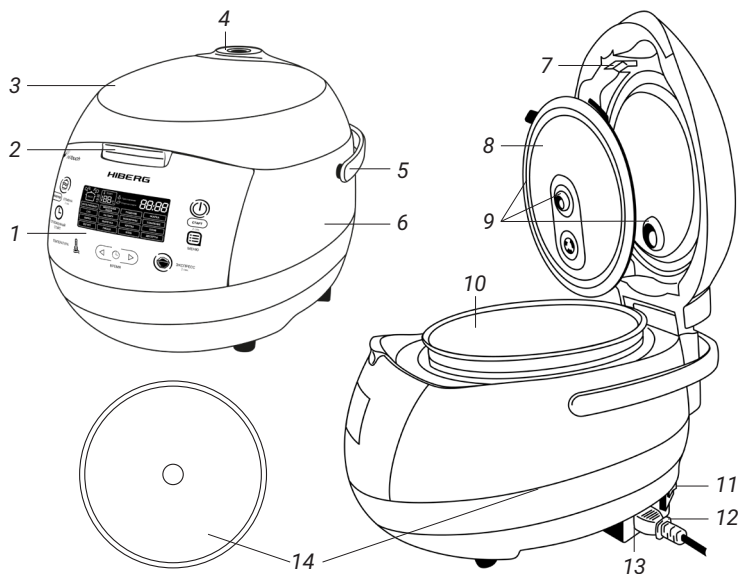
МОДЕЛЬ	МС 590 ВВ
Тип управления	электронный (сенсорный)
Дисплей	есть (цифровой)
Номинальная потребляемая мощность, Вт	860
Диапазон номинальных напряжений, В	220-240~
Номинальная частота, Гц	50/60
Номинальный ток, А	3,9
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Длина электрического шнура, м	0,95 (отсоединяемый)
Объём чаши, л	5
3D-нагрев	есть
Внутреннее покрытие чаши	керамика
Отложенный старт, ч	от 30 мин. до 24 ч
Функция поддержания тепла, ч	до 12 ч (70-75°C)
Защита от перегрева (автовывключение)	есть
Звуковое уведомление о завершении приготовления	есть
Отсоединяемая внутренняя крышка	есть
Прорезиненные ножки	есть
Съемный паровой клапан	1
Количество автоматических программ приготовления	18
Мультиповар (для гибкого ручного управления температурой и временем), суп, варка, йогурт, молочная каша, на пару, выпечка, пицца, тушение, макароны, крупы, хлеб, жарка, томление, плов, десерты, разогрев, экспресс	
АКСЕССУАРЫ	
Контейнер-пароварка, шт.	1
Лопатка, шт.	1
Мерный стакан, шт.	1
Материал	Пластик
Цвет	Черный
ГАБАРИТЫ	
Размер изделия, мм (Ш*Г*В)	380x300x270
Размер упаковки, мм (Ш*Г*В)	420x327x310
Вес нетто / брутто, кг	3,8 / 4,9

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

УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ

Мультиварка HIBERG — выбор людей, которые ценят свое время. Мультиварка станет для Вас непревзойденной помощницей на кухне, ведь она обладает основными функциями современной духовки, кашеварки, пароварки и многих других кухонных приборов. Прибор может быть использован для приготовления большого разнообразия продуктов. Его компактные размеры обеспечивают экономное энергопотребление и более быстрое приготовление по сравнению с обычной духовкой.

Схематическое изображение мультиварки HIBERG:



1. Панель управления.
2. Кнопка открытия крышки.
3. Крышка мультиварки.
4. Съемный паровой клапан.
5. Ручка для переноски.
6. Корпус мультиварки.
7. Кнопка для снятия внутренней крышки.
8. Съемная внутренняя алюминиевая крышка.
9. Уплотнительные резинки.
10. Чаша.
11. Выключатель.
12. Шнур питания.
13. Разъем для подключения шнура питания.
14. Нижний нагревательный элемент под чашей.

Изображения в руководстве по эксплуатации мультиварки HIBERG являются схематическими и могут не являться достоверным отражением внешнего вида приобретенного Вами прибора.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Используйте мультиварку исключительно способами, предусмотренными данным руководством по эксплуатации.

Мультиварка не предназначена для использования детьми до 8 лет или людьми с ограниченными физическими или умственными способностями, либо людьми, не обладающими достаточными знаниями и навыками для использования прибора. Убедитесь, что человек, использующий данный прибор, надлежащим образом выполняет требования и рекомендации, описанные в настоящем руководстве по эксплуатации.

Не погружайте прибор, штепсель или шнур питания в воду или другие жидкости. Не подвергайте их прямому воздействию воды или других жидкостей, не мойте прибор под краном.

Не подключайте прибор и не прикасайтесь к прибору, штепселю или шнуру питания мокрыми или влажными руками.

Следует держать шнур питания вдали от горячих поверхностей. Шнур питания не должен свисать со стола или кухонной столешницы во избежание несчастных случаев.

Не перемещайте прибор, взявшись за шнур питания. При извлечении штепселя из розетки не тяните за шнур питания, держитесь за штепсель.

Размещайте мультиварку и шнур питания от нее в недоступном для детей месте, особенно, когда прибор используется или остывает.

Перед подключением мультиварки к источнику питания проверьте, соответствует ли указанное на заводской этикетке напряжение сетевому напряжению в Вашем регионе.

Запрещается использование мультиварки, если штепсель, шнур питания или сам прибор должным образом не функционируют или имеют признаки повреждений. В этом случае обратитесь в сервисный центр для устранения проблемы квалифицированным персоналом. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию.

Подключайте прибор только к заземленной розетке.

Всегда проверяйте, правильно ли вставлен штепсель в розетку.

Используйте только удлинитель с заземлением, рассчитанный на потребляемую мощность прибора. Мультиварка должна работать в отдельной электрической цепи отдельно от других работающих устройств. Если электрическая цепь перегружена другими приборами, мультиварка может работать неправильно.

Убедитесь, что сзади прибора, по бокам и над ним имеется не менее 20 см свободного пространства, чтобы минимизировать любое воздействие на прибор других предметов. Не ставьте и не кладите ничего на прибор.

Запрещается размещение мультиварки на расстоянии менее 50 см от обогревательных приборов, отдельностоящей плиты, варочной поверхности, мойки.

Не ставьте прибор на легковоспламеняющиеся материалы, такие как скатерть или занавески, или в непосредственной близости от них.

Не ставьте мультиварку на другие электроприборы.

При необходимости переместить мультиварку сначала убедитесь, что прибор отключен от сети и остыл. Любые приборы, содержащие горячую воду или другие горячие жидкости, следует перемещать с особой осторожностью и с использованием кухонных рукавиц или прихваток.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы.

Во время работы чаша, корпус и металлические части мультиварки могут сильно нагреваться. Используйте прибор с осторожностью, чтобы не обжечься. Для предотвращения ожогов следует использовать кухонные рукавицы или прихватки. Во время работы прибора разрешается дотрагиваться только до панели управления и с осторожностью открывать с помощью соответствующей кнопки крышку мультиварки в случае такой необходимости. Запрещено извлекать чашу в процессе приготовления. Подождите, пока другие элементы корпуса мультиварки остынут, прежде чем прикасаться к ним.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не позволяйте детям играть с прибором и не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Данная мультиварка не предназначена для работы с внешним таймером или иной системой дистанционного управления.

Запрещается использование дополнительного оборудования или аксессуаров, не рекомендованных производителем, во избежание получения травм или повреждения имущества.

Запрещено помещать ингредиенты или наливать воду в мультиварку, а также запускать выполнение программ без установленной внутренней чаши.

Во избежание перегрева и повреждения прибора запрещено запускать выполнение любых программ, если чаша пустая – без ингредиентов или жидкости внутри.

Во избежание повреждения чаши не нагревайте её вне мультиварки (например, на кухонной плите, варочной поверхности, в духовке и пр.).

Перед размещением чаши в мультиварке убедитесь, что ее внешняя поверхность сухая.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не оставляйте работающую мультиварку без присмотра.

Не подвергайте мультиварку механическому воздействию и не допускайте падение прибора во избежание его повреждения.

Во время работы прибора горячий пар выходит наружу через паровой клапан в верхней части мультиварки. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и парового клапана. Не перекрывайте паровой клапан и не накрывайте ничем сам прибор. Остерегайтесь потоков горячего воздуха при поднятии крышки прибора во время или после приготовления. Горячий пар выйдет наружу и может вызвать ожог.

Поверхность под прибором может нагреваться во время его использования. Размещайте прибор только на горизонтальной, твердой, ровной, термостойкой и устойчивой поверхности.

Не используйте прибор вне помещения. Данный прибор предназначен исключительно для домашнего некоммерческого и непромышленного использования внутри помещения в сухих условиях. Попадание влаги или посторонних предметов может привести к повреждению мультиварки.

Не рекомендуется осуществлять непрерывный процесс приготовления в мультиварке на протяжении более 8 часов подряд, за исключением использования программы «ЙОГУРТ».

Готовьте только внутри чаши, идущей в комплекте с мультиваркой.

При появлении темного дыма, выходящего из прибора, немедленно отключите мультиварку от источника питания. Дождитесь, пока дым полностью не рассеется, прежде чем извлекать чашу из прибора.

Если прибор используется ненадлежащим образом или не используется в соответствии с инструкциями в настоящем руководстве по эксплуатации, гарантия становится недействительной.

Всегда отключайте мультиварку от сети питания после использования, предварительно выключив прибор с помощью выключателя на корпусе прибора.

Храните прибор в сухом, недоступном для детей месте.

Не подвергайте прибор и кабель питания воздействию прямых солнечных лучей.

Не оставляйте кухонные принадлежности в чаше в процессе приготовления.

Дождитесь, когда мультиварка полностью остынет, прежде чем поместить прибор в место хранения или приступить к его очистке и обслуживанию.

Данный прибор предназначен для использования при температуре окружающей среды от +5°C до +40°C и относительной влажности 30-70%.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Откройте коробку и извлеките из нее мультиварку HIBERG. Удалите весь упаковочный материал и извлеките защитную бумагу из-под чаши. Вы можете снять любые наклейки с прибора, кроме заводской этикетки с серийным номером и предупреждающих наклеек, которые рекомендуется оставить.

⚠ ВНИМАНИЕ! Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья.

⚠ ВНИМАНИЕ! Обязательно извлеките защитную бумагу из-под чаши перед использованием мультиварки.

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями и требованиями безопасности в данном руководстве по эксплуатации.

Перед первым использованием необходимо чашу, съемную внутреннюю крышку и аксессуары, которые идут в комплекте с прибором, промыть теплой мыльной водой, а затем высушить. Протрите корпус мультиварки влажной тканью. При чистке прибора руководствуйтесь инструкциями, приведенными в разделе «ЧИСТКА, ХРАНЕНИЕ И УХОД».

⚠ ВНИМАНИЕ! Запрещено мыть чашу в посудомоечной машине во избежание повреждения керамического покрытия.

Устранить возможные посторонние запахи поможет программа «НА ПАРУ»: наполните чашу на одну треть водой, затем добавьте туда нарезанный кусочками лимон или немного лимонной кислоты. Включите программу на 15 мин.

Внутренняя поверхность чаши покрыта антипригарным керамическим материалом. Следует учитывать, что он не является полной защитой от пригорания продуктов.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте острые и/или металлические принадлежности и не наливайте в чашу уксус, чтобы не повредить керамическое покрытие.

Чаша не предназначена для промывания риса, а также смешивания и длительного хранения продуктов, для этих целей следует использовать другую посуду.

Спустя некоторое время использования чаша может изменить свой цвет из-за контакта с водой и моющим средством. Это нормальное явление — мультиваркой можно безопасно пользоваться.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

Ключевой особенностью мультиварки HIBERG являются возможность приготовления изысканных и полезных блюд с помощью предустановленных автоматических программ. Функциональные особенности дополняются режимами отложенного старта и автоподогрева (поддержания температуры).

Мультиварка HIBERG оснащена 3D-нагревом — три нагревательных элемента, установленные внутри мультиварки под чашей, над ней и вокруг нее, обеспечивают быстрое и равномерное приготовление Ваших любимых блюд.

Керамическое покрытие чаши мультиварки обладает целым рядом преимуществ: оно полностью безопасно, при нагревании не выделяет вредные вещества и выдерживает высокие температуры.

Вас, несомненно, порадует большое разнообразие блюд, которое можно приготовить в современной мультиварке HIBERG. Руководствуйтесь рекомендациями и информацией, приведенными в таблице в разделе «ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ».

Подготовка мультиварки к процессу приготовления:

1. Поместите прибор на горизонтальную, твердую, ровную, термостойкую и устойчивую поверхность.
2. Убедитесь, что мультиварка находится на достаточном расстоянии от стен, обоев и декоративных покрытий, чтобы не допустить их повреждение в результате теплового воздействия.
3. Откройте крышку мультиварки, нажав на кнопку открытия крышки.
4. Убедитесь, что внутренняя и внешняя части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
5. Подготовьте необходимые ингредиенты и загрузите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкости, не наполняли чашу более чем на $\frac{3}{4}$ от ее объема.

⚠ ВНИМАНИЕ! Удалите защитную бумагу из-под чаши.

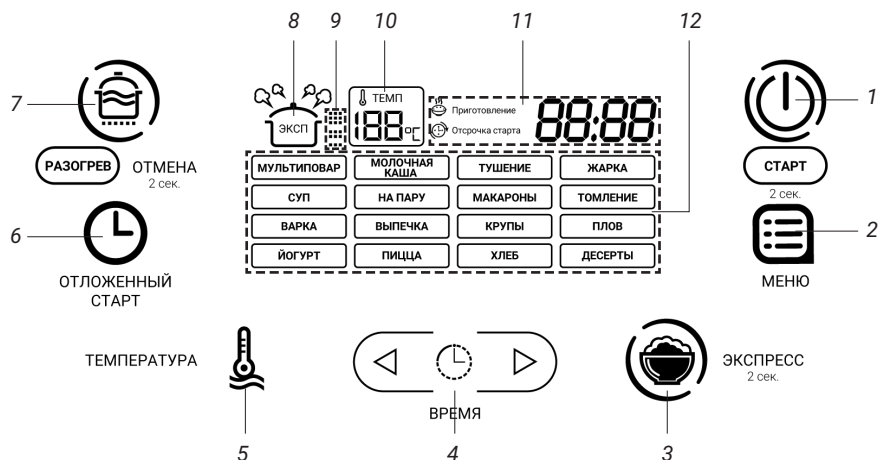
6. Убедитесь, что чаша правильно установлена на нагревательном элементе. Между чашей и поверхностью нагревательного элемента не должно быть посторонних предметов. Проверьте, чтобы внешнее дно чаши было чистое и сухое. Проверните чашу в мультиварке, чтобы убедиться, что она полностью прилегает к нагревательной пластине, и поправьте, если чаша не установилась в необходимом положении. Прекратите использование, если чаша деформирована.

7. В зависимости от способа приготовления крышку мультиварки можно оставить открытой или закрытой. Крышка должна закрываться до щелчка.
8. Подключите прибор к электросети, вставив штепсель в розетку.
9. Активируйте панель управления, переведя выключатель на корпусе мультиварки в положение «I» (ВКЛ).
10. В соответствии с рекомендациями разделов «ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ МУЛЬТИВАРКИ И РЕЖИМЫ» и «ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» выберите нужную программу, затем выберите настройки программы в следующей последовательности: время приготовления, затем температура приготовления, затем время отложенного старта.
11. Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 2 сек. для запуска процесса приготовления в соответствии с настройками выбранной программы. Для запуска программ «ЭКСПРЕСС» и «РАЗОГРЕВ» необходимо нажать и удерживать одноименные кнопки в течение 2 сек.
12. После окончания процесса приготовления будет запущен режим автоподогрева (загорится индикатор «РАЗОГРЕВ»). Для его отключения нажмите и удерживайте «ОТМЕНА» в течение 2 сек.
13. Выключите панель управления, переведя выключатель на корпусе мультиварки в положение «O» (ВЫКЛ).
14. Отключите прибор от электросети.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ МУЛЬТИВАРКИ И РЕЖИМЫ

На сенсорной панели управления мультиварки отображаются программы приготовления, время приготовления и температура, информация о процессе приготовления.

После подключения мультиварки к электросети необходимо перевести выключатель на корпусе прибора в положение «I» (ВКЛ). После включения раздастся звуковой сигнал и на дисплее загорятся индикаторы.



1. Кнопка запуска программ приготовления. Для запуска выбранной программы нажмите и удерживайте кнопку в течение 2 сек. На дисплее начнёт отображаться оставшееся время приготовления в соответствии с настройками программы.
2. Выбор автоматической программы приготовления. Переключение между программами производится последовательным нажатием кнопки — индикатор выбираемой программы будет мигать. На дисплее отображаются стандартные настройки времени и температуры для каждой программы.
3. Программа для моментального запуска варки риса без возможности изменения времени и температуры. Включается нажатием кнопки в течение 2 сек. В программе предусмотрена функция автоматического отключения после полного выкипания воды.
4. Изменение времени приготовления, времени отложенного старта, температуры приготовления. В мультиварке HIBERG предусмотрена возможность самостоятельно устанавливать время и температуру приготовления в рамках диапазонов, определенных для каждой автоматической программы приготовления. Диапазоны и шаг настройки приведены в разделе «ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ».

Настройки программы осуществляются в следующей последовательности: время приготовления, затем температура приготовления, затем время отложенного старта.

Каждое нажатие кнопки > увеличивает настраиваемое значение, каждое нажатие кнопки < уменьшает. Если кнопки нажаты и удерживаются, значения меняются быстрее. После того как значения перестали «моргать», поменять настройку невозможно.

5. В программах «МУЛЬТИПОВАР» и «ЖАРКА» возможна корректировка рабочей температуры. Для изменения температуры после настройки времени приготовления нажмите данную кнопку – загорится индикатор температуры (№10), и с помощью кнопок < и > установите необходимые значения.
6. Режим «Отложенный старт» позволяет установить время, по истечении которого закончится процесс приготовления в соответствии с настройками заданной программы.

После выбора программы приготовления либо настройки времени и температуры приготовления один раз нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» для изменения значения часов и еще раз – для изменения значения минут. С помощью кнопок < и > установите необходимые значения.

По умолчанию время отложенного старта составляет 30 мин. Диапазон настройки – от 1 мин. до 24 часов. Если время отложенного старта меньше времени приготовления выбранной программы, мультиварка не включит данный режим, а просто выполнит заданную программу.

Режим отложенного старта доступен для всех программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС», «РАЗОГРЕВ».

Во избежание появления неприятного вкуса еды отсрочку старта не рекомендуется настраивать на продолжительность более 12 часов.

7. Активация программы «РАЗОГРЕВ»; сброс программы приготовления; сброс установленных настроек.

Для активации программы «РАЗОГРЕВ» нажмите и удерживайте данную кнопку в течение 2 сек. при активированной панели управления, предварительно не выбирая какую-либо программу. Загорится подсветка кнопки «РАЗОГРЕВ» и на дисплее отобразится отсчет времени с начала приготовления. Время данной программы не может быть изменено, приготовление продолжается в течение 12 часов до отключения вручную нажатием кнопки «ОТМЕНА» в течение 2 сек.

Кнопкой «ОТМЕНА» можно сбросить выбранные настройки либо завершить процесс приготовления. Для этого нажмите и удерживайте её 2 сек.

По окончании любой программы звучит звуковой сигнал и автоматически запускается автоподогрев – режим поддержания температуры готового блюда на уровне 70-75°C. Загорится подсветка кнопки «РАЗОГРЕВ» и на дисплее отобразится отсчет времени с начала работы режима. Для включения или отключения режима автоподогрева после запуска программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока данный индикатор не загорится или не погаснет. Данный режим доступен для всех программ приготовления, за исключением программ «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «РАЗОГРЕВ» и «ЭКСПРЕСС».

8. Индикаторы состояния процесса приготовления – ожидание; работа программы «ЭКСПРЕСС»; приготовление.
9. Индикаторы уровня температуры в зоне приготовления
10. Индикатор настраиваемой температуры приготовления.
11. Индикаторы активного процесса и времени приготовления, разогрева, отложенного старта.
12. Индикаторы автоматических программ приготовления.

Выбор автоматической программы приготовления

Выбор автоматической программы, кроме программ «РАЗОГРЕВ» и «ЭКСПРЕСС», осуществляется поочередным нажатием на кнопку «МЕНЮ». После выбора программы нажмите кнопку «СТАРТ» в течение 2 сек., чтобы запустить выбранную программу приготовления с настройками по умолчанию, либо предварительно настройте время приготовления, температуру приготовления, время отложенного старта.

Программы «ЭКСПРЕСС» и «РАЗОГРЕВ» включаются после нажатия одноименных кнопок в течение 2 сек.

Всего доступно 18 автоматических программ приготовления.

Обратите внимание, что программы «МУЛЬТИПОВАР», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «СУП», «НА ПАРУ», «МАКАРОНЫ», «ВАРКА», «КРУПЫ», «ПИЦЦА» начинают отсчёт времени приготовления только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Программы «ТОМЛЕНИЕ», «ВЫПЕЧКА», «ПЛОВ», «ЙОГУРТ», «ХЛЕБ», «ДЕСЕРТЫ» начинают отсчет времени приготовления сразу после запуска программы.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Значения в таблице помогут Вам выбрать правильную программу для достижения оптимального результата приготовления.

ПРОГРАММА	ОПИСАНИЕ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛ. ПО УМОЛЧАНИЮ	РАБОЧАЯ ТЕМП.	ДИАПАЗОН НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛ. / ШАГ	ОТЛОЖ. СТАРТ	АВТО-ПОДОГРЕВ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОГРАММЫ
Мультиповар	Программа для максимально гибкого ручного управления температурой и временем по своему усмотрению. Рекомендации по использованию программы «МУЛЬТИПОВАР» приведены в одноименном разделе руководства по эксплуатации. При выборе температуры ниже 80°C режим автоподогрева выключен. Для его установки после запуска программы нажмите и удерживайте кнопку «МЕНЮ» до отображения светового индикатора «РАЗОГРЕВ»	15 мин	35-170°C / шаг настройки 5°C	5 мин - 1 ч / 1 мин, 1 ч - 12 ч / 5 мин	+	+
Суп	Программа для приготовления первых блюд – супов, бульонов, борща, харчо. Уровень воды не должен превышать максимальную отметку на чаше	1 ч	100°C	20 мин - 8 ч / 5 мин	+	+
Варка	Рекомендуется для приготовления бобовых и овощей. Отсчёт времени приготовления начнётся после закипания воды и достижения необходимой плотности пара	40 мин	100°C	5 мин - 2 ч / 5 мин	+	+
Йогурт	Рекомендуется для приготовления йогуртов. Следите, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объёма чаши	8 ч	38°C	6 ч - 12 ч / 10 мин	+	—
Молочная каша	Программа для приготовления каш на молоке. Используйте пастеризованное молоко с низким процентом жирности, либо разбавьте цельное молоко питьевой водой в соотношении 1:1. Перед началом приготовления смажьте внутреннюю поверхность чаши мультиварки сливочным маслом	10 мин	97°C	5 мин - 1 ч 30 мин / 1 мин	+	+
На пару	Рекомендуется для приготовления овощей, рыбы, мяса, вареников, пельменей, яичницы, сырников. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите в чашу контейнер-пароварку и разместите в ней необходимые ингредиенты. В процессе приготовления с использованием этой программы рекомендуется держать крышку закрытой, так как отсчёт времени работы начнётся после закипания воды и достижения необходимой плотности пара	15 мин	100°C	5 мин - 2 ч / 5 мин	+	+
Выпечка	Рекомендуется для приготовления множества разновидностей выпечки, запеканок, бисквитов, пирогов. Убедитесь, что сырое тесто не занимает более половины объёма чаши	1 ч	135°C	20 мин - 8 ч / 5 мин	+	+
Пицца	Программа для приготовления пиццы	25 мин	130°C	20 мин - 1 ч / 5 мин	+	+
Тушение	Рекомендуется для тушения мяса, рыбы, птицы, овощей. Уровень воды не должен превышать максимальную отметку на чаше	1 ч	98 С	20 мин - 12 ч / 5 мин	+	+

ПРОГРАММА	ОПИСАНИЕ	ВРЕМЯ ПРИГOTOVL. ПО УМОЛЧАНИЮ	РАБОЧАЯ ТЕМП.	ДИАПАЗОН НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ ПРИГOTOVL. / ШАГ	ОТЛОЖ. СТАРТ	АВТО-ПОДОГРЕВ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОГРАММЫ
Макароны	<p>Программа для приготовления макаронных изделий из различных сортов пшеницы, а также варки сосисок,пельменей и других полуфабрикатов.</p> <p>После закипания воды мультиварка издаст звуковой сигнал. Добавьте продукты в чашу, закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт».</p> <p>Во избежание перелива содержимого чаши через край, после того, как поместите макароны в чашу, готовьте с открытой крышкой в течение нескольких минут</p>	8 мин	105-115°C / 140°C перед оконч. прогр.	5 мин - 20 мин / 1 мин	—	—
Крупы	<p>Рекомендуется для приготовления рассыпчатых каш из разных круп (рис, гречка и др.) на воде и гарниров.</p>	25 мин	135°C	5 мин - 4 ч / 5 мин	+	+
Хлеб	<p>Программа для выпечки хлеба из пшеничной и ржаной муки, а также с добавками в виде изюма, кураги, тмина и др.</p> <p>В программу заложен этап расстойки теста в течение первого часа приготовления, а лишь затем выпекание, в связи с чем не рекомендуется использовать отложенный старт для данной программы, а также открывать крышку на этапе выдерживания теста, так как это может повлиять на качество выпечки.</p> <p>Убедитесь, что сырое тесто не занимает более половины объема чаши</p>	3 ч	135°C	1 ч - 6 ч / 10 мин	+	+
Жарка	<p>Рекомендуется для жарки мяса, рыбы, овощей. Диапазон настройки рабочей температуры 100-160°C с шагом настройки в 10°C. После достижения рабочей температуры мультиварка издаст звуковой сигнал.</p> <p>В процессе приготовления с использованием этой программы допускается держать крышку открытой. Во избежание пригорания ингредиентов следует их периодически помешивать или переворачивать.</p> <p>Дайте прибору полностью остыть, прежде чем использовать данную программу повторно</p>	15 мин	100-160°C / шаг настройки 10°C	5 мин - 1 ч 30 мин / 1 мин	—	+
Томление	<p>Рекомендуется для приготовления тушенки, холодца, заливного, а также каш, рыбных, овощных и молочных продуктов.</p> <p>При выборе времени учитывайте, что длительность приготовления определяется продуктами, из которых состоит блюдо, а также размером кусков и сортом мяса</p>	5 ч	95°C	1 ч - 8 ч / 10 мин	+	+
Плов	<p>Программа для приготовления плова.</p> <p>Примите во внимание, что перед окончанием установленного времени программы температура приготовления повышается до 150°C, чтобы придать плову рассыпчатость. Учитывайте это в процессе приготовления для достижения оптимального результата</p>	1 ч	120-125°C / 145-150°C перед оконч. прогр.	20 мин - 1 ч 30 мин / 10 мин	+	+
Десерты	<p>Рекомендуется для приготовления различных десертов из свежих ягод и фруктов. Следите, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши</p>	1 ч	110°C	5 мин - 4 ч / 5 мин	+	+
РАЗОГРЕВ	<p>Предназначается для разогрева холодных блюд</p>	12 ч	70-75°C	До 12 ч, без возможности настройки	—	—
ЭКСПРЕСС	<p>Программа для моментального запуска варки риса без возможности изменения времени и температуры.</p> <p>Рекомендуемое соотношение риса и воды: 1 чашка риса на 1,1 чашки воды. Не превышайте максимальное количество загружаемых продуктов: 4 л на 8 чашек</p>	30 мин	130°C	Автоматич. отключение после полного выкипания воды	—	—

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРОГРАММЫ «МУЛЬТИПОВАР»

ТЕМП., °С	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
35	Расстойка теста и приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Приготовление закваски
50	Брожение
55	Приготовление помадки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация, приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление безе, варенья

ТЕМП., °С	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовления тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы в фольге
150	Запекание мяса в фольге
155	Жарка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Приготовление куриных наггетсов, картофеля фри

Примите во внимание, что в данной таблице приведена рекомендательная информация. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и качеству, фирма-производитель не гарантирует оптимальное приготовление при данных значениях времени и температур. Вы также можете ориентироваться на Ваш личный вкус и опыт для получения лучшего результата.

ЧИСТКА, ХРАНЕНИЕ И УХОД

Очищайте корпус мультиварки по мере необходимости. Рекомендуется очищать чашу после каждого использования.

Этапы процесса очистки:

1. Выключите прибор, извлеките штепсель из розетки и дождитесь, когда мультиварка и чаша полностью остынут, прежде чем приступить к чистке и обслуживанию прибора.
2. Протрите внешнюю поверхность прибора слегка влажной тканью.
3. Протрите чашу, съемную внутреннюю крышку, съемный внутренний клапан и использованные в процессе приготовления аксессуары тряпкой или губкой из неабразивного материала, смоченными в разведенном в теплой воде средстве для мытья посуды, затем протрите насухо сухой тряпкой.

4. При необходимости очистки внутренней части прибора боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и датчик, расположенный по центру диска можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. При очистке не надавливайте на поверхность датчика по центру нагревательного диска.

⚠ ВНИМАНИЕ! Запрещается скручивать или вытягивать уплотнительные резинки во избежание их деформации.

Не используйте металлические и острые кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства в процессе чистки, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Не используйте в процессе чистки паровые очистительные приборы.

Для чистки мультиварки нет необходимости в специальном чистящем средстве. Пользуйтесь тряпкой или губкой из неабразивного материала, смоченными в разведенном в теплой воде средстве для мытья посуды, затем протирайте насухо сухой тряпкой.

Жидкое обезжиривающее средство поможет справиться со сложными пятнами масла и жира.

Перед помещением мультиварки на хранение выключите прибор, извлеките штепсель из розетки и произведите чистку прибора согласно рекомендациям, указанным в данном разделе руководства по эксплуатации и убедитесь, что все детали прибора сухие и чистые.

Мультиварку требуется хранить в сухом и прохладном месте, защищенном от воздействия прямого солнечного излучения и недоступном для детей.

Правила ухода за чашей с керамическим покрытием

Чтобы чаша с экологически чистым и безопасным керамическим покрытием прослужила Вам долгий срок необходимо соблюдать следующие правила:

1. Контроль температуры. Из-за сильных перепадов температур в керамике могут образовываться микротрещины. Для защиты антипригарного слоя очищать чашу следует после того, как она остынет. Разогретую чашу также не следует помещать в холодильный прибор или под струю холодной воды.
2. Использование правильной бытовой химии. Не используйте моющие средства с абразивами и щелочью в составе, промывайте чашу вручную с использованием теплого мыльного раствора.
3. Ручная мойка. Не мойте чашу в посудомоечной машине.
4. Контроль влажности. После очистки вытирайте чашу насухо для продления срока службы керамической поверхности.

5. Подходящая утварь. Во время готовки не используйте металлические лопатки и ложки. Лучшим вариантом являются приборы из силикона, дерева или пластмассы
6. Правильное хранение. Храните чашу в сухом и темном месте.

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Пожалуйста, в случае возникновения неисправностей ознакомьтесь с информацией, приведенной в разделе «Устранение неисправностей».

Возможно, содержащиеся в ней советы помогут решить проблемы, возникшие при работе мультиварки.

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 может 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.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА, ЕЕ ВНЕШНИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ
Мультиварка не работает	Прибор не подключен к сети питания	Вставьте штепсель в исправную заземленную розетку и установите выключатель на корпусе мультиварки в положение «I»
	Отсутствие тока в электросети	При отсутствии напряжения в электросети обратитесь к обслуживающей организации
	Программа приготовления не запущена	Воспользуйтесь инструкциями, описанными в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ»
	Чаша неправильно установлена в приборе	Проверните чашу в мультиварке, пока чаша не установится в необходимом положении на поверхности нагревательного элемента
Нагревательный элемент не работает	Выход из строя печатной платы или нагревательного элемента	Обратитесь в специализированный сервисный центр
	Перегорел предохранитель	
Блюдо не приготовилось до конца	Недостаточное количество воды или чрезмерное количество ингредиентов	Наполнение чаши ингредиентами и водой должно быть на уровне между минимальной и максимальной отметками на внутренней поверхности чаши
	Размер ингредиентов слишком велик	Руководствуйтесь рекомендациями проверенных рецептов насчет размеров ингредиентов, способа их нарезки, последовательности их закладки, пропорциями по отношению к другим ингредиентам и жидкостям
	Неправильные пропорции ингредиентов и воды	Измените пропорции ингредиентов и воды
	Установленное время работы программы недостаточно	Руководствуйтесь рекомендациями проверенных рецептов или увеличьте время приготовления
	Чаша неправильно установлена внутри мультиварки	Установите чашу так, чтобы ее дно с внешней стороны плотно прилегало к нагревательному элементу
	Посторонний предмет между нагревательным элементом и чашей, загрязнение нагревательного диска	Извлеките посторонний предмет, находящийся между чашей и нагревательным элементом либо проведите очистку диска в соответствии с рекомендациями раздела «ЧИСТКА, ХРАНЕНИЕ И УХОД»
	Крышка мультиварки не закрыта либо закрыта неплотно	Не открывайте без необходимости крышку мультиварки в процессе приготовления. Убедитесь, что крышка плотно закрыта до щелчка
	Чаша деформирована	Обратитесь в уполномоченную фирму для приобретения новой чаши
	Выход из строя печатной платы или датчика	Обратитесь в специализированный сервисный центр
	В чаше мало воды при использовании программы «ВАРКА» и «НА ПАРУ»	При добавлении воды руководствуйтесь рекомендованным в рецепте объемом. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
	Слишком большое количество масла при использовании программы «ЖАРКА»	Слишком большое количество масла делает блюдо жирным, а корочку – менее хрустящей, наносите масло равномерно и одним слоем
Блюдо переварилось или пригорело	Размер ингредиентов слишком мал	Руководствуйтесь рекомендациями проверенных рецептов насчет размеров ингредиентов, способа их нарезки, последовательности их закладки, пропорциями по отношению к другим ингредиентам и жидкостям
	Установленное время работы программы слишком велико	Руководствуйтесь рекомендациями проверенных рецептов или уменьшите время приготовления
	Автоматический подогрев слишком долго был включен после завершения программы приготовления	После завершения программы приготовления не допускайте чрезмерно длительной работы режима автоподогрева
	При использовании программы «ЖАРКА» ингредиенты перемешивались или переворачивались недостаточно часто	Чтобы ингредиенты прожаривались равномерно, следует их периодически помешивать или переворачивать
	Чаша неправильно установлена внутри мультиварки	Установите чашу так, чтобы ее дно с внешней стороны плотно прилегало к нагревательному элементу
	Чаша деформирована	Обратитесь в уполномоченную фирму для приобретения новой чаши
	Выход из строя печатной платы или датчика	Обратитесь в специализированный сервисный центр

ПРОБЛЕМА, ЕЕ ВНЕШНИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Крышка неплотно закрыта	Проверьте наличие посторонних предметов между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закройте крышку до щелчка.
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена или деформирована	Проверьте состояние уплотнительной резинки внутренней съемной крышки мультиварки. Возможно, она требует замены
Выпечка не поднялась	Яйца с сахаром не были взбиты	Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать рецепту
	Тесто долго простояло с разрыхлителем	
	Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто	
На дисплее отображаются ошибки E1-E4	Системная ошибка, возможные перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательных элементов	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в специализированный сервисный центр
На дисплее отображаются ошибки E5-E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10-15 мин., после чего продолжайте приготовление
		Не доливайте воду в чашу во время работы программ «МУЛЬТИПОВАР» (при установке температуры выше 100°C) и «ЖАРКА»
		При установке температуры выше 120°C в программе «ЖАРКА» и выше 130°C в программе «МУЛЬТИПОВАР» готовьте с открытой крышкой

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 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 – 1 (один) год со дня продажи через розничную торговую сеть, но не более 3-х (трех) лет от даты производства.

Гарантийный ремонт не осуществляется в следующих случаях:

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых 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 телефону 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.

Manufacturer: Zhongshan Polans Electrical Appliance Co. Ltd.

Address: Floor 4, NO.411, Dongfu 3rd Road, Dongfeng town, Zhongshan City, Guangdong, China

Изготовитель: Чжуншань Поланс Электрикал Эпплайнс Ко. ЛТД.

Адрес: Флор 4, № 411, Дунфу 3 Рoad, Дунфэн таун, Чжуншань Сити, Гуандун, Китай

Импортер: ООО «Диорит-Технис», 347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152, e-mail: info@hiberg.ru

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

Пример расшифровки серийного номера:

MC590BB1022P1S0001, где

MC590BB – наименование модели

1022 – месяц и год изготовления

P1 – номер партии

S0001 – индивидуальный номер

Изготовлено в Китае

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.



Мы рады предложить Вам другие продукты торговой марки

HIBERG

THE PRIME CHOICE



■ Холодильники



■ Стиральные машины



■ Морозильные камеры



■ Посудомоечные машины



■ Вытяжки



■ СВЧ



■ Варочные поверхности



■ Кулеры



■ Телевизоры



■ Мясорубки



■ Планетарные миксеры



■ Блендеры

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