

HIBERG

THE PRIME CHOICE

АЭРОГРИППИ



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	5
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ АЭРОГРИЛЯ	9
УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ	10
КОМПЛЕКТАЦИЯ	11
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ	11
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ПРОГРАММЫ	14
ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	16
ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	16
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	18
ЧИСТКА, ХРАНЕНИЕ И УХОД	20
ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	21
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	22
УТИЛИЗАЦИЯ	23
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ	24
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	26

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим Вас за приобретение техники HIBERG. При правильном использовании она прослужит Вам долгие годы. Качество продукции HIBERG соответствует требованиям самых высоких мировых стандартов качества. Оборудование сочетает в себе утончённый 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. Обязательно передайте его вместе с техникой, если она перейдёт к другому пользователю. Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данное изделие, ознакомлены с руководством и мерами безопасности.

Производитель и импортёр не несут ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-либо причинам не ознакомился с документом должным образом. Если руководство было утеряно или испорчено, Вы всегда можете обратиться в справочную службу или самостоятельно ознакомиться с документом на официальном сайте www.hiberg.ru.

Если Вы столкнулись с неправильной работой изделия, ещё раз внимательно изучите руководство. Если содержащейся в нём информации недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по федеральному номеру **8-800-350-50-19** (звонок по России бесплатный) для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР HIBERG!

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

- найти рекомендации по использованию изделий и информацию о техническом обслуживании;
- найти руководства по эксплуатации;
- получить информацию о новинках и особенностях техники HIBERG;
- воспользоваться сервисной поддержкой и оставить заявление на сервисное обслуживание.

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 приобретённой Вами модели. Значения, указанные на приборе или печатных материалах, поставляемых вместе с техникой, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами. Данные значения могут меняться в зависимости от условий и среды использования устройства.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Используйте аэрогриль исключительно способами, предусмотренными данным руководством по эксплуатации. Если прибор используется ненадлежащим образом или не используется в соответствии с инструкциями в настоящем руководстве по эксплуатации, гарантия становится недействительной.

Аэрогриль не предназначен для использования детьми до 8 лет, людьми с ограниченными физическими или умственными способностями, либо лицами, 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.

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

Не погружайте прибор, штепсель или шнур питания в воду или другие жидкости. Не подвергайте их прямому воздействию воды или других жидкостей, не мойте устройство под краном. Во избежание поражения электрическим током не допускайте попадания воды в прибор. Не подключайте аэрогриль и не прикасайтесь к его поверхности, панели управления, штепселю или шнуру питания мокрыми или влажными руками.

Не используйте прибор вне помещения. Данное устройство предназначено исключительно для домашнего некоммерческого и непромышленного использования внутри помещения в сухих условиях. Попадание влаги или посторонних предметов может привести к повреждению аэрогриля.

Перед подключением техники к источнику питания проверьте, соответствует ли указанное на заводской этикетке напряжение сетевому напряжению в Вашем регионе. Следует держать шнур питания вдали от горячих поверхностей. Он 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. Запрещается использование аэрогриля, 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 технику только к заземлённой розетке. Всегда проверяйте, правильно ли вставлен штепсель в розетку. Используйте только удлинитель с заземлением, рассчитанный на потребляемую мощность

прибора. Аэрогриль должен работать в отдельной электрической цепи отдельно от других работающих устройств. Если электрическая цепь перегружена другими приборами, устройство может работать неправильно.

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

Поверхность под устройством может нагреваться во время его использования. Размещайте прибор только на горизонтальной, твёрдой, ровной, термостойкой и устойчивой поверхности. Убедитесь, что сзади аэрогриля, по бокам и над ним имеется не менее 10 сантиметров свободного пространства. Это обеспечит движение потоков воздуха и минимизирует воздействие на прибор других предметов. Не ставьте и не кладите ничего на технику. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия и отверстия для выпуска воздуха во время работы прибора. Запрещается размещение аэрогриля на расстоянии менее 50 см от обогревательных приборов, отдельной стоящей плиты, варочной поверхности, мойки. Не ставьте прибор на легковоспламеняющиеся материалы, например, скатерть, занавески, или в непосредственной близости от них. Не размещайте аэрогриль на других электроприборах.

При необходимости переместить устройство сначала убедитесь, что оно отключено от сети и остыло. 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 устройства разрешается дотрагиваться только до ручки съёмной чаши и панели управления, потому что съёмная чаша, корпус и внутренние части аэрогриля могут сильно нагреваться. Используйте прибор с осторожностью, чтобы не обжечься. Для предотвращения ожогов следует использовать кухонные рукавицы или прихватки. Подождите, пока элементы корпуса аэрогриля остынут, прежде чем прикасаться к ним.

Во время работы прибора горячий пар выходит наружу через отверстия для выхода воздуха. Держите руки, лицо и другие открытые части тела на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выхода воздуха. Остерегайтесь потоков горячего воздуха при извлечении съёмной чаши из прибора. Горячий пар выходит наружу и может вызвать ожог.

Данный аэрогриль не предназначен 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.

Перед включением прибора убедитесь, что продукты не соприкасаются с нагревательным элементом и вентилятором. Помещайте ингредиенты для приготовления на специально предназначенный для этого сетчатый противень, идущий в комплекте с аэрогрилем. Не используйте съёмную чашу без сетчатого противня. Во избежание перегрева и повреждения прибора запрещено запускать выполнение любых программ, если чаша пустая (без ингредиентов внутри).

⚠ ВНИМАНИЕ! Не наполняйте съёмную чашу маслом или жиром, так как это может привести к возгоранию. Допускается смазать маслом или жиром сами ингредиенты для приготовления перед их размещением в съёмной чаше.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра.

Не подвергайте технику механическому воздействию и не допускайте падение прибора во избежание его повреждения. Не оставляйте кухонные принадлежности в чаше в процессе приготовления. После каждого приготовления удаляйте остатки продуктов из чаши. Во избежание повреждения съёмной чаши не нагревайте её вне аэрогриля (например, на кухонной плите, варочной поверхности, в духовке и пр.).

⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте работающий аэрогриль более 24 часов подряд. Необходимо не менее 2 часов перерыва в работе прибора после каждых 24 часов приготовления.

Не следует доводить ингредиенты, находящиеся в аэрогриле, до степени готовности, при которой они становятся темного или коричневого оттенка. Не жарьте свежий картофель при температуре выше 180°C, чтобы минимизировать выделение акриламида.

При появлении тёмного дыма, выходящего из прибора, немедленно отключите аэрогриль от источника питания. Дождитесь, пока дым полностью рассеется, прежде чем извлекать съёмную чашу из прибора.

Всегда отключайте аэрогриль от сети питания после использования, предварительно выключив прибор с помощью панели управления.

Дождитесь, когда аэрогриль полностью остынет, прежде чем поместить прибор в место хранения или приступить к его очистке и обслуживанию. Храните технику в сухом, недоступном для детей месте. Не подвергайте прибор и кабель питания воздействию прямых солнечных лучей.

Данный аэрогриль 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 аэрогриль HIBERG. Удалите весь упаковочный материал. 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.

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

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

Перед первым использованием в течение трёх минут прогрейте прибор для удаления технической защитной смазки. Выключите аэрогриль, дайте ему остыть и произведите первичную чистку устройства (см. раздел «**ЧИСТКА, ХРАНЕНИЕ И УХОД**»).

Сетчатый противень покрыт антипригарным материалом. Следует учитывать, что он не является полной защитой от пригорания продуктов. Рекомендуется смазывать ингредиенты и сетчатый противень тонким слоем масла или жира перед приготовлением.

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

Чаша не предназначена для длительного хранения продуктов, для этих целей следует использовать другую посуду.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ АЭРОГРИЛЯ

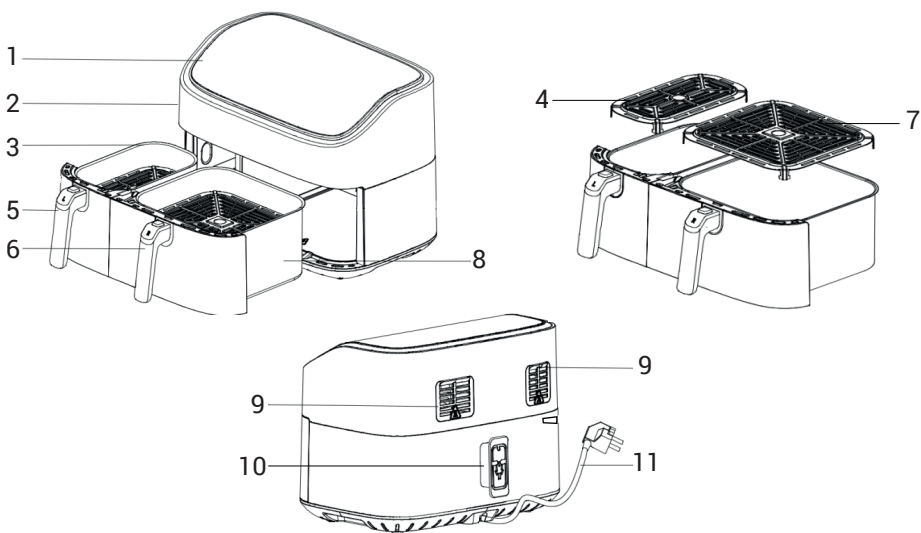
Модель	MGD 990 B
Номинальная потребляемая мощность, Вт	2850
Тип двигателя	АС
Диапазон номинальных напряжений, В	220-240
Номинальная частота, Гц	50/60
Номинальный ток, А	10
Тип управления	Электронный (сенсорный)
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Вентилятор конвекции, мощность, Вт	100
Два верхних электронагревателя, мощность, Вт	1100 и 1650
Две съёмные чаши	Есть
Объем съёмной чаши, л	3 и 6
Сетчатый противень	Есть
Антипригарное покрытие противня	Есть
Антипригарное покрытие чаши	Есть, керамика
Регулировка таймера приготовления, мин.	1-60 (шаг - 1 мин.)
Таймер приготовления в режиме "Сушка", ч.	1-24 (шаг - 1 час)
Регулировка температуры приготовления, °С	80-200 (шаг - 5°С)
Количество автоматических программ приготовления	6
Названия программ	Картофель фри, курица, рыба, выпечка, овощи, сушка
Автовключение при перегреве	Есть
Автовключение при извлечении чаши	Есть
Отключение по таймеру	Есть
Звуковое уведомление о завершении приготовления	Есть
Противоскользящие ножки	Есть
Ненагревающаяся ручка чаши	Есть
Длина электрического шнура, м	0,8
Цвет	Черный
Размеры изделия, мм (Ш*Г*В)	438*370*306
Размеры упаковки, мм (Ш*Г*В)	500*430*340
Вес нетто, кг	7,45
Вес брутто, кг	9,3

Производитель и импортёр 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 АЭРОГРИЛЯ

Аэрогриль HIBERG – выбор людей, которые ценят свое время. Прибор обладает основными функциями современной духовки и может быть использован для приготовления большого разнообразия блюд. Большинство продуктов можно готовить без добавления масла. Компактные размеры устройства обеспечивают экономное энергопотребление и более быстрое приготовление по сравнению с обычной духовкой. При этом объём аэрогриля позволит приготовить блюдо на несколько человек. Термоэлектрический нагреватель и вентилятор, установленные во внутренней верхней части аэрогриля HIBERG, обеспечивают циркуляцию нагретого до необходимой температуры воздуха внутри прибора. Такой принцип работы обеспечивает равномерное приготовление Ваших любимых блюд.

Схематическое изображение



- | | |
|---|---|
| 1. Декоративная верхняя панель с панелью управления | 7. Правый сетчатый противень |
| 2. Корпус аэрогриля | 8. Правая съемная чаша |
| 3. Левая съемная чаша | 9. Вентиляционные отверстия |
| 4. Левый сетчатый противень | 10. Кронштейн для намотки шнура питания |
| 5. Ручка левой съемной чаши | 11. Шнур питания |
| 6. Ручка правой съемной чаши | |

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Аэрогриль – 1 шт.
2. Чаши – 2 шт. (3л + 6 л)
3. Сетчатый противень – 2 шт.
4. Шнур питания – 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации – 1 шт.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

Ключевыми особенностями аэрогрилей HIBERG являются специальный дизайн чаш и усовершенствованная система циркуляции горячего воздуха, которые обеспечивают равномерное приготовление продуктов. Не наполняйте саму съёмную чашу маслом или жиром. Допускается смазывание маслом или жиром ингредиентов для приготовления перед их размещением на сетчатом противне либо смазывание сетчатого противеня тонким слоем масла или жира.

Подготовка аэрогриля к процессу приготовления:

1. Поместите прибор на горизонтальную, твердую, ровную, термостойкую и устойчивую поверхность. Убедитесь, что воздушные потоки, исходящие из вентиляционных отверстий в задней части прибора, находятся на достаточном расстоянии от обоев и декоративных покрытий, чтобы предотвратить их повреждение в результате теплового воздействия.

2. Подключите прибор к электросети, вставив штепсель в розетку.

3. Аккуратно извлеките чашу из аэрогриля, потянув ручку чаши на себя.

4. Поместите ингредиенты в съёмную чашу на предварительно установленный сетчатый противень.

Вас, несомненно, порадует большое разнообразие блюд, которое можно приготовить в современных аэрогрилях HIBERG. Руководствуйтесь информацией о рекомендуемом количестве ингредиентов и времени приготовления, приведенной в таблице в разделе «**ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**». Не заполняйте съёмную чашу ингредиентами выше краев и в большем количестве, чем рекомендовано в этой таблице, так как это может повлиять на качество блюд.

Если Вы хотите приготовить несколько разных видов ингредиентов одновременно, проверьте рекомендуемое время приготовления каждого из них, прежде чем начать готовить их вместе.

5. Убедитесь, что сетчатый противень зафиксирован в чаше и вставьте чашу в прибор. Не используйте съемную чашу без сетчатого противня.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во время работы внешние доступные части аэрогриля могут сильно нагреваться. Используйте прибор с осторожностью, чтобы не обжечься. Для предотвращения ожогов следует использовать кухонные рукавицы или прихватки. Во время работы прибора и до полного его остывания, можно дотрагиваться только до ручки съемной чаши и панели управления.

Добавьте дополнительно три минуты ко времени приготовления, если прибор предварительно не разогрет. При необходимости можно предварительно разогреть аэрогриль без продуктов в течение трёх минут, затем добавить ингредиенты в чашу и установить рекомендуемое время приготовления блюда.

6. Включите прибор нажатием кнопки **«ВКЛ/ВЫКЛ»**. Можно переключать автоматические программы приготовления нажатием на соответствующую иконку. При включении аэрогриля по умолчанию выставляется программа «Картофель фри». В каждой программе (см. раздел **«ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ПРОГРАММЫ»**) при необходимости Вы можете самостоятельно настроить температуру и время приготовления по своему усмотрению в пределах диапазона модели.

Настройка времени и температуры приготовления осуществляется при помощи соответствующих кнопок (см. раздел **«ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ПРОГРАММЫ»**).

7. Нажмите кнопку **«ПУСК/ПАУЗА/ВЫКЛ»**, чтобы запустить процесс приготовления с выбранными настройками температуры и времени приготовления. На дисплее будут попеременно отображаться оставшееся время до окончания приготовления и заданная температура.

Чтобы приостановить процесс приготовления вручную, нажмите кнопку **«ПУСК/ПАУЗА/ВЫКЛ»** на панели управления. При необходимости охладить прибор вентилятор продолжит работать в течение 15 секунд.

8. Некоторые продукты требуют встряхивания или переворачивания в середине приготовления. Извлеките съемную чашу из прибора за ручку и аккуратно встряхните или переверните пищу. Будьте осторожны и следите, чтобы из чаши не брызнули капли масла или жира. Затем вставьте чашу в аэрогриль.

Установите таймер на половину от полного времени приготовления блюда, и звуковой сигнал таймера уведомит Вас о необходимости встряхнуть или перевернуть ингредиенты. Так как таймер автоматически отключает прибор по истечении заданного времени, после встряхивания или переворачивания ингредиентов необходимо установить таймер на оставшееся время приготовления блюда.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не прикасайтесь к самой чаше во время встряхивания продуктов, так как они сильно нагреваются в процессе работы аэрогриля.

Избыток масла и жира в ходе приготовления накапливается на дне съёмной чаши. Удаляйте его после каждого процесса приготовления в соответствии с инструкциями, приведёнными в разделе «ЧИСТКА, ХРАНЕНИЕ И УХОД».

9. По истечении установленного времени приготовления аэрогриль издаст звуковой сигнал таймера и выключится автоматически. При необходимости охладить прибор вентилятор продолжит работать в течение ещё 15 секунд.

При поочерёдном приготовлении нескольких жирных блюд (куриных ножек, колбас или гамбургеров) после приготовления каждого удаляйте лишнее масло и жир со дна съёмной чаши кухонным бумажным полотенцем, предварительно остудив прибор.

10. Извлеките съёмную чашу за ручку из аэрогриля и поместите её на термостойкую поверхность. Горячий пар может выходить наружу – будьте осторожны. Чтобы не обжечься, не приближайтесь к аэрогрилю открытыми частями тела. Используйте кухонные рукавицы или прихватки.

11. Проверьте, готовы ли продукты. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Если блюдо ещё не готово, поместите чашу обратно в аэрогриль и установите время приготовления ещё на несколько минут.

⚠ ВНИМАНИЕ! В процессе приготовления сам прибор, съёмная чаша и продукты нагреваются. В зависимости от вида ингредиентов, из чаши может исходить пар, что является нормальным явлением.

12. Извлеките ингредиенты с помощью силиконовых, деревянных или пластмассовых кухонных принадлежностей из чаши в заранее подготовленную столовую посуду (тарелку, миску и пр.). После этого Вы можете снова использовать аэрогриль для приготовления очередного блюда.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте острые и/или металлические принадлежности, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

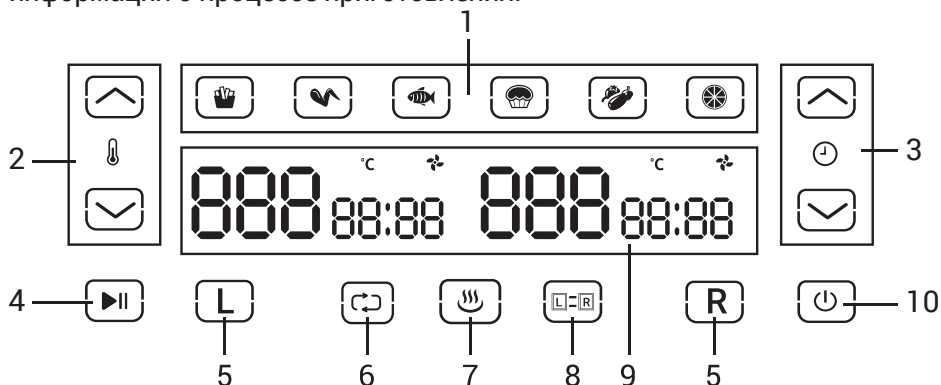
Чтобы извлечь большие или хрупкие продукты (выпечку, блюда с

начинкой и пр.) из съёмной чаши, Вы можете использовать кухонные щипцы (не входят в комплект). Некоторые продукты, например, чипсы или картофель фри, Вы можете высыпать сразу в столовую посуду (тарелку, миску и пр.), перевернув чашу вверх дном, однако учтите, что излишки жира на дне чаши могут вылиться на продукты.

Рекомендуется подождать несколько минут, чтобы аэрогриль остыл, прежде чем начать готовить новое блюдо.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ПРОГРАММЫ

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




1. Автоматические программы приготовления.
2. Кнопки изменения температуры приготовления.
3. Кнопки изменения времени приготовления.
4. Кнопка «ПУСК/ПАУЗА» для запуска и остановки приготовления.
5. Кнопки управления левой и правой чашами. Нажмите кнопку левой или правой чаши и установите для каждой параметры приготовления (температуру, время либо автоматическую программу приготовления). После нажмите «ПУСК/ПАУЗА» и обе чаши будут работать одновременно, но со своими установленными параметрами.



Примечание: при необходимости Вы можете включать только одну чашу.

6. Кнопка «СИНХРОНИЗАЦИЯ» ↻ левой и правой чаш. Служит для установки одновременного окончания приготовления блюд в обеих

чашах. Если время приготовления блюда в одной из чаш дольше, чем в другой, нажмите данную кнопку и установите параметры температуры и времени приготовления для каждой чашки. После нажатия «ПУСК/ПАУЗА» работать начнет только та чашка, для которой установлено большее время приготовления. При этом для другой чашки на дисплее будет гореть надпись «HOLD». По истечению времени, как только параметры таймера у работающей чашки станут такими же, как и у нагревателя, который находился в режиме ожидания, включится дисплей второй чашки и начнется процесс приготовления второго блюда. Таким образом приготовление блюд закончится одновременно.

Примечание: «СИНХРОНИЗАЦИЯ» не работает с программой приготовления «СУШКА».

7. Кнопка «РАЗОГРЕВ»  для предварительного нагрева чаш перед готовкой. Подходит для разогревания уже готовой еды. Время работы - 5-15 минут, диапазон настраиваемых температур - от 160 до 200 градусов.

8. Кнопка «ОДНОВРЕМЕННЫЙ НАГРЕВ»  для включения обеих чаш с одинаковыми параметрами работы. Установите параметры температуры и времени приготовления для одной чашки затем нажмите кнопку  и программа скопирует все параметры и для второй чашки. После нажатия «ПУСК/ПАУЗА» обе чашки начнут работать в одинаковом режиме.

9. Дисплей для отображения настроек приготовления.

10. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» для включения (однократное нажатие) и выключения (зажать на 2 секунды) прибора.

Примечание:

Если в режимах «СИНХРОНИЗАЦИЯ» или «ОДНОВРЕМЕННЫЙ НАГРЕВ» извлечь одну из чаш, прибор перестанет работать, а на дисплее загорится надпись «OUT».

Если чашу вернуть обратно в течение 90 секунд, устройство продолжит работать в исходном режиме.

Если чаша не может быть вставлена обратно в течение 90 секунд, то после 5 минут ожидания чаша, которая не была извлечена, продолжит работать в исходном режиме, а сторона без чашки не будет нагреваться, она переходит в режим ожидания. Иконки «СИНХРОНИЗАЦИЯ» и «ОДНОВРЕМЕННЫЙ НАГРЕВ» погаснут.

Если чаша не может быть вставлена обратно в течение 90 секунд, но её вернули обратно в течение 5 минут ожидания, обе чашки продолжат работать в исходном режиме, но иконки «СИНХРОНИЗАЦИЯ» и «ОДНОВРЕМЕННЫЙ НАГРЕВ» погаснут.

Программы приготовления

Программа	Время приготовления по умолчанию	Рабочая температура (°C)	Диапазон настройки времени приготовления / шаг
Картофель фри	20-24 мин.	200	1-60 мин./1 мин.
Птица	25 мин.	200	
Рыба	10 мин	180	
Выпечка	12 мин.	180	
Овощи	16 мин.	160	
Сушка	8 ч.	80	1-24 ч./1 ч.

Таблица рекомендаций по приготовлению

Значения в таблице помогут Вам выбрать стандартные настройки времени и температуры приготовления для блюд.

Примите во внимание, что значения в таблице приведены в качестве рекомендательной информации. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и качеству, фирма-производитель не гарантирует оптимальное приготовление при данных значениях времени и температуры. Вы также можете ориентироваться на личный вкус и опыт для получения лучшего результата.

Добавьте дополнительно три минуты ко времени приготовления, если прибор предварительно не разогреет.

Ингредиенты	Вес, от-до (г)	Время (мин.)	Темп. (°C)	Действие в середине приготовления	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	500	18-25	180	Встряхнуть	Добавьте половину столовой ложки масла.
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	500	20-25	180	Встряхнуть	Добавьте половину столовой ложки масла.
Картофельный гратен (запеканка)	500	20-25	200	Встряхнуть	Добавьте половину столовой ложки масла.
Мясо и птица					
Стейк	100-600	12-18	200	Перевернуть	—
Свиная отбивная	200-600	12-18	200	Перевернуть	Заверните в пищевую фольгу или подложите пергамент.
Нарезанное кубиками мясо	200-600	12-18	200	Встряхнуть	—
Гамбургер	100-600	10-20	180	Перевернуть	—

Колбаски	100-600	13-15	200	Перевернуть	Заверните в пищевую фольгу или подложите пергамент.
Куриные голени или крылышки	100-600	10-18	200	Перевернуть	Заверните в пищевую фольгу или подложите пергамент.
Куриная грудка	100-600	10-18	200	Перевернуть	–
Закуски					
Рулеты	100-600	8-10	200	Перевернуть	Подложите пергамент.
Замороженные куриные наггетсы	100-600	8-20	200	Встряхнуть	–
Замороженные рыбные палочки	100-500	6-10	200	Встряхнуть	–
Замороженные сырные шарики в панировочных сухарях	100-500	8-10	180	–	–
Фаршированные овощи	100-500	12-20	160	–	Подложите пергамент.
Сосиски в тесте	100-500	13-15	200	–	Подложите пергамент.
Выпечка					
Киш	500	20-22	180	–	Используйте форму для выпечки.
Кексы	500	15-18	200	–	Используйте форму для выпечки.
Сладкие закуски	500	20	160	–	Используйте форму для выпечки.
Пирог	500	8-15	160	–	Используйте форму для выпечки.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Чем меньше вес и объем ингредиентов, тем меньшее требуемое время приготовления. Для ингредиентов большего веса потребуется немного больше времени.

Рекомендуется наполнять продуктами съемную чашу не выше краев. Максимально допустимый вес приготавливаемых продуктов зависит от их вида.

Встряхивание небольших ингредиентов в середине полного времени приготовления позволит добиться оптимального результата и равномерной обжарки. Установите таймер на половину от полного времени приготовления блюда и звуковой сигнал таймера уведомит Вас о необходимости встряхнуть ингредиенты. Так как таймер автоматически отключает прибор по истечении заданного времени, после встряхивания ингредиентов необходимо установить таймер на оставшееся время приготовления блюда.

Готовое покупное тесто требует меньше времени для приготовления, чем домашнее.

Предварительно приготовленные в духовке блюда не требуют добавления масла. Масло следует добавлять только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную обработку. Это улучшит вкус продуктов и поможет создать хрустящую корочку. Слишком большое количество масла сделает блюдо жирным, а корочку – менее хрустящей, наносите масло на ингредиенты или сетчатый противень равномерно и одним слоем.

Если Вы разогреваете выпечку, предварительно приготовленную в духовке, и она не становится хрустящей и не приобретает золотисто-желтый оттенок, пожалуйста, проверьте следующее: а) количество ингредиентов: поместите меньший объем ингредиентов одним слоем в съемную чашу для более равномерного приготовления, б) время приготовления: добавьте дополнительно три минуты ко времени приготовления, если прибор не будет предварительно разогрет.

При приготовлении ингредиентов, которые поднимаются (различная выпечка, пироги), заполняйте съемную чашу не более чем наполовину.

Легкие закуски, которые могут быть приготовлены в духовке, также можно приготовить в аэрогриле HIBERG.

Оптимальный вес для приготовления картофеля фри составляет 500 граммов.

Вы можете помещать форму для выпекания в съемную чашу при приготовлении выпечки, пирогов.

Рекомендуется использовать пищевую алюминиевую фольгу или пергаментную бумагу, которые следует размещать в чаше так,

чтобы они не выступали за края чаши и занимали минимально возможный объем. Не кладите пищевую алюминиевую фольгу или пергаментную бумагу внутри по контуру чаши – это помешает перемещению воздушных потоков внутри аэрогриля и снизит качество приготовления.

Вы можете использовать аэрогриль, чтобы разогреть продукты. Для этого установите значение температуры на 120°C, а время приготовления – от 1 до 15 минут.

Чтобы приготовить тосты, положите их в чашу и установите значение температуры на 200°C, а время приготовления – на 5 минут.

При сушке фруктов и овощей рекомендуется извлекать чашу из прибора и встряхивать ингредиенты каждые 1-2 часа для достижения оптимального результата. В начале сушки устанавливайте невысокую температуру, постепенно увеличивая ее к концу сушки. Это необходимо для того, чтобы свежий продукт не сварился в собственном соку в начале сушки, а к концу сушки от более высокой температуры испарилась вся влага. Следует учитывать, что чем тоньше и меньше ингредиенты, тем быстрее они высохнут, однако слишком мелко порезанные ингредиенты усохнут и провалятся на дно чаши. Для наиболее эффективной циркуляции воздуха оставляйте между ингредиентами промежуток 5-10 мм.

ЧИСТКА, ХРАНЕНИЕ И УХОД

Очищайте корпус прибора по мере необходимости, а чашу - после каждого использования. Для предотвращения появления дыма удаляйте масло и жир со дна съёмной чаши после каждого приготовления.

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.

⚠ ВНИМАНИЕ! Прибор и его съёмные элементы не предназначены для мытья в посудомоечной машине во избежание отслоения антипригарного покрытия из-за воздействия на них химических веществ и воды под высоким давлением.

Для чистки аэрогриля нет необходимости в специальном чистящем средстве. Протрите прибор тряпкой или губкой из неабразивного материала, смоченной в разведённом в тёплой воде средстве для мытья посуды, затем протрите насухо салфеткой.

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

Этапы процесса очистки:

1. Выключите прибор, извлеките штепсель из розетки и дождитесь, когда аэрогриль и съёмная чаша полностью остынут, прежде чем приступить к чистке и обслуживанию прибора. Извлеките чашу из аэрогриля – так прибор остынет быстрее.
2. Протрите внешнюю поверхность аэрогриля слегка влажной тканью.
3. Протрите чашу тряпкой или губкой из неабразивного материала, смоченной в разведённой в тёплой воде средстве для мытья посуды, затем протрите насухо салфеткой.
4. При необходимости внутренние части прибора (боковые стенки рабочей камеры, электронагреватели, вентилятор) можно очистить слегка увлажнённой (не мокрой!) губкой или салфеткой.

Если остатки пищи пристали к чаше или сетчатому противню, наполните её тёплой водой с добавлением моющего средства, а затем поместите сетчатый противень в чашу на 10 минут. После этого протрите чашу и сетчатый противень губкой из неабразивного материала, смоченной в разведённой в тёплой воде средстве для мытья посуды, затем протрите насухо салфеткой.

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

Аэрогриль необходимо хранить в сухом и прохладном месте, защищённом от воздействия прямых солнечных лучей и недоступном для детей.

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Пожалуйста, в случае возникновения неисправностей ознакомьтесь с информацией, приведённой в разделе **«УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ»**. Содержащиеся в ней советы могут помочь решить проблемы, возникшие при работе агрогриля.

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.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема, её внешние проявления	Возможная причина	Методы устранения
Аэрогриль не работает.	Прибор не подключён к сети питания.	Вставьте штепсель в заземлённую розетку.
	Отсутствие тока в электросети.	При отсутствии напряжения в электросети обратитесь к обслуживающей организации.
	Вы не настроили время приготовления или не нажали кнопку «ПУСК/ПАУЗА/ВЫКЛ».	Воспользуйтесь инструкциями, описанными в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ».
	Чаша установлена в приборе неправильно.	Установите чашу в корпус до щелчка.
Электронагреватель не работает.	Выход из строя печатной платы или электронагревателя.	Обратитесь в специализированный сервисный центр.
	Перегорел предохранитель.	
Продукты, приготовленные с помощью аэрогриля, не достигли необходимой степени готовности.	Количество продуктов в чаше слишком велико, или они нарезаны слишком крупно.	Поместите меньшее количество ингредиентов в чашу или измените метод нарезания. Так блюдо будет приготовлено более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Увеличьте температуру приготовления (см. раздел «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ»).
	Установлено недостаточное время приготовления.	Увеличьте время приготовления (см. раздел «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ»).
Продукты обжариваются неравномерно.	Определённые типы продуктов необходимо встряхивать или переворачивать в середине процесса приготовления.	Ингредиенты, которые лежат друг на друге (например, картофель фри), необходимо встряхивать в середине процесса приготовления (см. разделы «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ» и «ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ»).
На блюде не образуется хрустящая корочка.	Вы использовали тип продуктов, предназначенный для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте ингредиенты для запекания в духовке или обмажьте ингредиенты равномерным слоем масла перед приготовлением.
Не получается вставить чашу в аэрогриль.	В чаше слишком много продуктов.	Не заполняйте чашу выше краев.
	Чаша установлена в приборе неправильно.	Установите чашу в корпус до щелчка.
Из прибора выходит белый дым.	В процессе приготовления ингредиентов с большим содержанием жира на дне чаши будут скапливаться его излишки, которые могут вызвать появление белого дыма.	Готовьте жирные продукты в панировке или пищевой фольге или подкладывайте пергаментную бумагу.
	Съёмная чаша содержит остатки жира или масла после предыдущего использования. Белый дым вызван нагреванием жира или масла внутри чаши.	Производите чистку прибора после каждого использования, следуя рекомендациям в разделе «ЧИСТКА, ХРАНЕНИЕ И УХОД».

Проблема, её внешние проявления	Возможная причина	Методы устранения
Свежий картофель обжаривается неравномерно.	Картофель не был правильно подготовлен к обжарке.	Картофель следует предварительно замочить в воде, чтобы удалить крахмал, а затем высушить. Перед обжаркой следует помешать картофель в емкости с небольшим количеством масла.
Ломтики картофеля фри не покрыты хрустящей корочкой.	Образование хрустящей корочки зависит от количества масла и воды.	Убедитесь, что ломтики картофеля достаточно высушены, прежде чем добавить масло. Нарежьте картофель ломтиками меньшего размера и добавьте немного больше масла для лучшего результата.

УТИЛИЗАЦИЯ



Устройство по окончании срока службы утилизируется 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 срока службы на переработку, Вы внесёте свой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приёма электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Настоящий документ не ограничивает определённые законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговорённые 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 его производства.

Запрещается вносить в гарантийный талон любые 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 предъявляйте Продавцу при покупке техники.

ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- если неисправность стала следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие получило механические повреждения;
- если выход из строя произошёл в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых стало попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости и пр.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонта вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, которая повлекла за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети;
- если произошёл 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 потребовалась экспертиза, в результате которой доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ HIBERG

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

8-800-350-50-19
(звонок по России бесплатный)

Получить консультацию по товару можно на официальном сайте:

www.hiberg.ru



Продукция сертифицирована и прошла все испытания в соответствии с требованиями законодательства РФ и ЕАЭС.



Срок службы – 3 года с даты изготовления.
Гарантийный срок – 1 год.

Изготовитель: Zhejiang Biyi Electric Appliance Co., Ltd.

Адрес: No.88, Yuzhaojiang Road, Chengdong Development Area, Yuyao, Zhejiang, China; No.9, Tanjialing East Road, Yuyao, Zhejiang, China.

Импортер: ООО «Диорит-Технис».

Адрес: 347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152,
e-mail: info@hiberg.ru

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель № _____

Дата приобретения: _____

Серийный номер: _____

ФИО и телефон покупателя: _____

Наименование и юридический адрес организации продавца: _____

Подпись продавца: _____

Печать продающей организации: _____

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

Купон №1

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №2

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №3

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.



HIBERG

THE PRIME CHOICE



• Холодильники



• Вытяжки



• Стиральные машины



• Морозильные камеры



• Варочные поверхности



• Посудомоечные машины



• Настольные духовки



• Духовые шкафы



• Телевизоры



• Мясорубки



info@hiberg.ru



• Аэрогрини

Присоединяйтесь к нам в социальных сетях:



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

www.hiberg.ru

8-800-350-50-19