

HIBERG

АЭРОГРИППИ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	5
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ АЭРОГРИЛЯ	9
УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ	11
КОМПЛЕКТАЦИЯ	13
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ	14
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ПРОГРАММЫ	20
ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	23
ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	24
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	26
ЧИСТКА, ХРАНЕНИЕ И УХОД	28
ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	29
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	30
УТИЛИЗАЦИЯ	31
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ	32
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	34

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 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	MGS 500 B	MGS 600 B	MGS 750 BG	MGS 750 WG	MGF 800 B
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1500	2200	1700	1700	2000
Тип двигателя	AC	AC	AC	AC	AC
Диапазон номинальных напряжений, В~	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
Номинальная частота, Гц	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Номинальный ток, А	7	10	10	10	10
Тип управления	Электронный (сенсорный)				
Класс защиты от поражения электрическим током	I	I	I	I	I
Вентилятор конвекции, мощность, Вт	50	50	50	50	50
Верхний электронагреватель, мощность, Вт	1450	1650	1650	1650	2000
Нижний электронагреватель, мощность, Вт	-	500	-	-	-
Объем съёмной чаши, л	5	5,8	7,0	7,0	7,8
Сетчатый противень	+	+	+	+	+
Антипригарное покрытие противня	Есть	Есть	Есть	Есть	Есть
Антипригарное покрытие чаши	Есть, керамика	Есть, керамика	Есть, керамика	Есть, керамика	Есть, керамика
Регулировка таймера приготовления, мин	1-60 (шаг 1 мин)	1-60 (шаг 1 мин)	1-60 (шаг 1 мин)	1-60 (шаг 1 мин)	1-60 (шаг 1 мин)
Таймер приготовления в режиме Сушка, ч	-	1-24 (шаг 1 час)	1-24 (шаг 1 час)	1-24 (шаг 1 час)	1-24 (шаг 1 час)
Регулировка температуры приготовления, °С	40-230 (шаг 5°С)	80-200 (шаг 5°С)	80-230 (шаг 5°С)	80-230 (шаг 5°С)	80-200 (шаг 5°С)
Количество автоматических программ приготовления	11	9	10	10	8

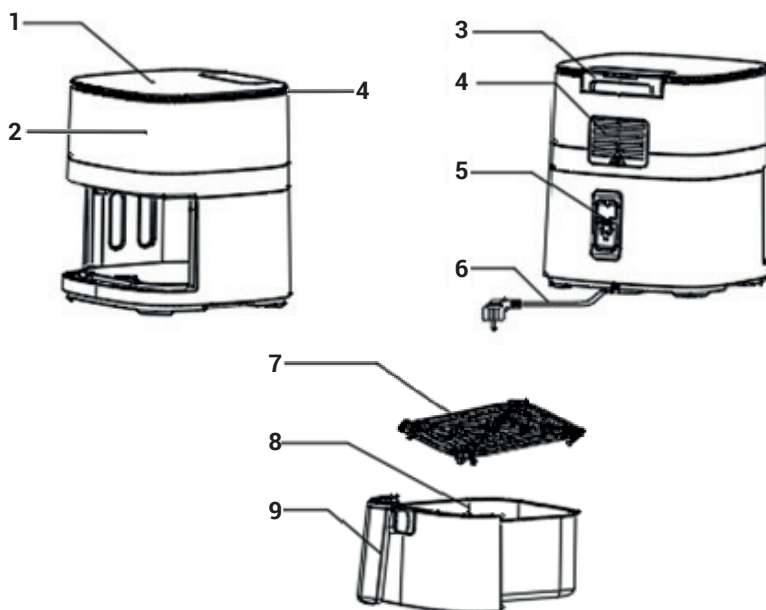
Производитель и импортер оставляют за собой право изменять конструкцию, технические характеристики, функции, внешний вид, комплектацию изделия (товара) и т. д. без предварительного уведомления. Вся представленная в инструкции информация, касающаяся комплектации, технических характеристик, функций, цветовых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

	картофель фри; птица; морепродукты; рыба; стейк; филе; выпечка; бекон; печенье; мультиповар	мультиповар; выпечка; картофель фри; птица; рыба; стейк; морепродукты; овощи; сушка	выпечка; картофель фри; птица; рыба; стейк; выпечка на пару; пар; рис; очистка от накипи; самоочистка	выпечка; картофель фри; птица; рыба; стейк; пекка на пару; пар; рис; очистка от накипи; самоочистка	"выпечка; бекон; птица; морепродукты; стейк; картофель фри; овощи; рыба"
Приготовление на пару	-	-	+	+	-
Функция распыления воды	+	-	-	-	-
Объем контейнера для воды, мл	80	-	1100	1100	-
Обзорное окно на 270 градусов	+	+	-	-	-
Прозрачное окно на съемной чаше	+	-	+	+	+
LED-подсветка обзорного окна	+	-	-	-	-
LED-подсветка содержимого чаши	+	+	+	+	+
Общая мощность LED-подсветки, Вт	5	0,8	40	40	40
Автоматическая регулировка скорости вращения вентилятора	-	-	-	-	-
Автовключение при перегреве	+	+	+	+	+
Автовключение при извлечении чаши	+	+	+	+	+
Отключение по таймеру	+	+	-	-	-
Звуковое уведомление о завершении приготовления	+	+	+	+	+
Противоскользящие ножки	+	+	+	+	+
Ненагревающаяся ручка чаши	+	+	+	+	+
Длина электрического шнура, м	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
Цвет	Черный	Черный	Черный с золотом	Белый с золотом	Черный
Размеры изделия, мм (Ш*Г*В)	340x340x334	380x286x300	430*298*300	430*298*300	413*302*302
Размеры упаковки, мм (Ш*Г*В)	346x346x350	360x360x330	455*340*340	455*340*340	455*340*348
Вес нетто/ брутто, кг	4,90/ 5,90	5,50/ 6,60	6,00/ 7,30	6,00/ 7,30	4,60/ 5,80

УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ

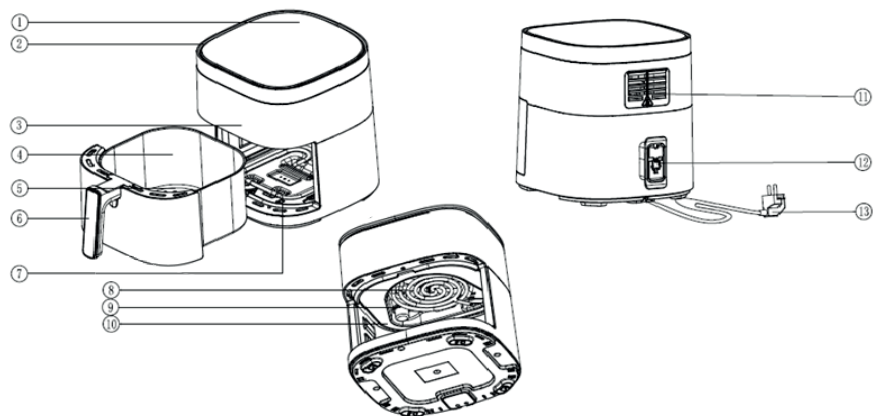
Аэрогриль HIBERG – выбор людей, которые ценят свое время. Прибор обладает основными функциями современной духовки и может быть использован для приготовления большого разнообразия блюд. Большинство продуктов можно готовить без добавления масла. Компактные размеры устройства обеспечивают экономное энергопотребление 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 модели MGS 500 B



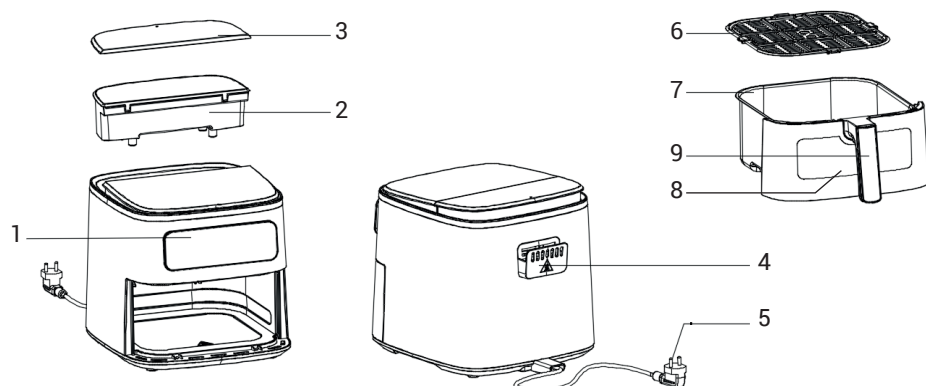
- | | | |
|--|---|-----------------------|
| 1. Декоративная верхняя панель
панелью управления | с | 6. Шнур питания |
| 2. Обзорное окно | | 7. Сетчатый противень |
| 3. Контейнер для воды | | 8. Съемная чаша |
| 4. Вентиляционные отверстия | | 9. Ручка съемной чаши |
| 5. Кронштейн для намотки шнура
питания | | |

Схематическое изображение моделей MGG 600 B и MDC 600 B



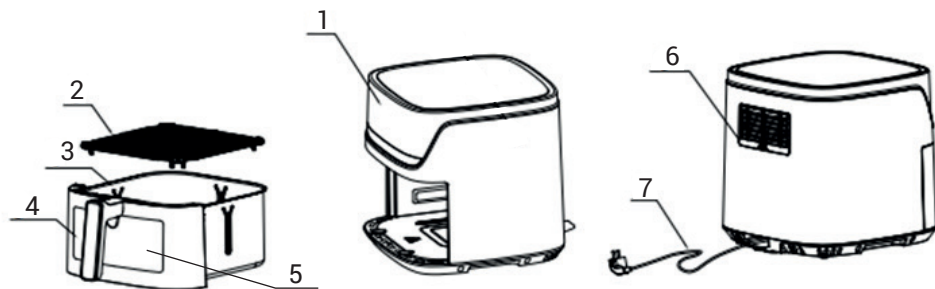
- | | |
|--|--|
| 1. Декоративная верхняя панель с панелью управления | 8. Верхний электронагреватель и вентилятор |
| 2. Вентиляционные отверстия | 9. Лампа освещения |
| 3. Обзорное окно | 10. Прозрачное окно |
| 4. Съёмная чаша | 11. Вентиляционные отверстия |
| 5. Сетчатый противень | 12. Кронштейн для намотки шнура питания |
| 6. Ручка съёмной чаши | 13. Шнур питания |
| 7. Нижний электронагреватель (только у модели MGG 600 B) | |

Схематическое изображение моделей MGS 750 BG и MGS 750 WG



- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| 1. Дисплей с панелью управления | 6. Сетчатый противень |
| 2. Контейнер для воды (1100 мл.) | 7. Съёмная чаша |
| 3. Крышка контейнера для воды | 8. Обзорное окно |
| 4. Вентиляционные отверстия | 9. Ручка съёмной чаши |
| 5. Шнур питания | |

Схематическое изображение модели MGF 800 B



1. Дисплей с панелью управления
2. Сетчатый противень
3. Съёмная чаша
4. Ручка съёмной чаши

5. Обзорное окно
6. Вентиляционные отверстия
7. Шнур питания

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Аэрогриль – 1 шт.
2. Чаша – 1 шт.
3. Сетчатый противень – 2 шт.
4. 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 противня 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 отметки «MAX» 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 съёмную 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 пока он не остыл 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 внутри в течение трех минут, затем добавить ингредиенты в чашу и установить рекомендуемое время приготовления блюда.

6. Нажатием кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» выведете прибор из режима ожидания. Нажатием кнопки «МЕНЮ» (для моделей MDC 600 B, MGG 600 B, MGF 800 B) или нажатием на иконку нужной программы (для моделей MGS 500 B, MGS 750 BG, MGS 750 WG) можно переключаться между автоматическими программами приготовления. 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, установленного для приобретенной Вами модели.

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

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

Чтобы остановить процесс приготовления вручную во время приготовления, нажмите кнопку «ПУСК/ПАУЗА» на панели управления. При необходимости охладить прибор вентилятор продолжит работать в течение ещё 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 затем, чтобы из чаши не брызнули капли масла или жира. Затем вставьте чашу обратно 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 из продуктов в ходе приготовления накапливается на дне съёмной чаши. Удаляйте его после каждого приготовления в соответствии с инструкциями, приведенными 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 ее на термостойкую поверхность. Горячий пар может выходить наружу – будьте осторожны. Чтобы не обжечься, не приближайтесь к аэрогрилю лицом и 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.

Функция приготовления на пару (только у моделей MGS 750 BG и MGS 750 WG)

Перед началом приготовления с помощью пара необходимо наполнить резервуар для воды фильтрованной питьевой водой комнатной температуры (1100 мл). При установке резервуара, наполненного водой, вы услышите звук капающей воды.

Заданная температура подачи пара в режиме «Приготовление на пару» составляет 100°C и не может быть изменена.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Рекомендуется наполнять резервуар только дистиллированной водой, прохладной или комнатной температуры для предотвращения появления накипи.
- Не наполняйте резервуар горячей водой, выше 50°C или очень холодной, ниже 10°C, в противном случае резервуар может начать протекать.
- Не включайте прибор с пустым резервуаром для воды! Всегда проверяйте уровень воды перед началом использования и в процессе эксплуатации.
- Запрещено эксплуатировать прибор на режимах «с паром», если уровень воды находится ниже минимальной отметки, обозначенной на резервуаре.
- Не наклоняйте прибор, когда резервуар наполнен водой, во избежание перелива.

Примечание:

- Емкость резервуара для воды составляет 1100 мл, и при заполнении водой он может работать более 60 минут, при этом время приготовления разных продуктов будет немного отличаться. (см. таблицу программ приготовления)
- Во время приготовления на пару, пожалуйста, терпеливо дождитесь окончания приготовления продуктов и не вынимайте съемную чашу часто, чтобы избежать чрезмерной утечки пара и невозможности приготовления продуктов.

Функция приготовления на пару доступна только для программ «Запекание на пару», «Приготовление на пару», «Рис».

Для включения функции нажмите кнопку «Активации режимов работы с паром» - , прежде чем запустить программу (см. раздел «ПАНЕЛЬ

УПРАВЛЕНИЯ И ПРОГРАММЫ).

При нажатии кнопки  загорятся индикаторы режимов с паром , , , , , . Вы можете выбрать любую из подсвеченных автоматических программ, после выбора программа начнёт мигать, затем нажмите кнопку «пуск/пауза/ вкл/ выкл» , выбранная вами программа начнёт приготовление при температуре и времени, заданных по умолчанию. Индикатор выбранной программы будет продолжать гореть, остальные индикаторы погаснут.

Функции «САМООЧИСТКА» и «ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ» (только у моделей MGS 750 BG, MGS 750 WG)

Функция «САМООЧИСТКА»

Температура в данном режиме по умолчанию - 100°C, а время по умолчанию - 30 минут. Температура и время не регулируются.

Сначала самоочистка происходит на режимах приготовления «на пару» - 20 минут, а затем на режимах «без пара» - 10 минут.

Примечание: в момент самоочистки на режимах «без пара» загорается индикатор ; на режимах приготовления на пару индикатор загорается индикатор . Во время работы вентилятора отображается индикатор нехватки воды –  и "E12", вентилятор запускается с 30-секундной задержкой при переключении между режимами.

Функция «ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ»

Температура в данном режиме по умолчанию - 100°C, время по умолчанию - 10 минут, температуру регулировать нельзя, время можно регулировать, это режим очищения прибора от накипи.

Примечание: Во время работы появляется индикатор нехватки воды "E12", указывающий на то, что работает вентилятор.

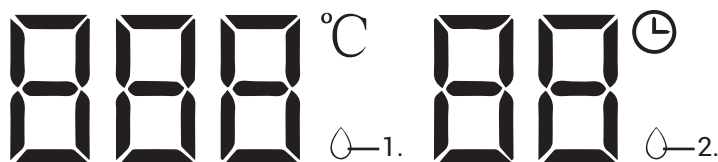
Подсветка содержимого чаши и обзорного окна (у моделей MGS 750 BG, MGS 750 WG, MGF 800 B и MGS 500 B)

Модели MGS 750 BG, MGS 750 WG и MGF 800 B оснащены стильной светодиодной подсветкой содержимого чаши, что позволит наблюдать за готовностью блюда, без необходимости вынимать чашу.

Модель MGS 500 B оснащена стильной светодиодной подсветкой обзорного окна, которая станет изюминкой Вашей кухни.

Функция распыления воды (только у модели MGS 500 B)

Для создания эффекта приготовления на пару воспользуйтесь функцией распыления воды. Наполните контейнер для воды фильтрованной питьевой водой комнатной температуры (80 мл).



Индикатор капли №1 на дисплее известит о необходимости наполнить контейнер для воды. Индикатор капли №2 отображает активированную функцию распыления воды.

Функция распыления воды доступна только для программ «Стейк», «Птица», «Куриное филе», «Рыба», «Морепродукты», «Мультиповар (DIY)». Для включения функции нажмите кнопку «РАСПЫЛЕНИЕ ВОДЫ», прежде чем запустить программу (см. раздел «ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ПРОГРАММЫ»). В этом случае распыление воды будет произведено автоматически продолжительностью три секунды в процессе приготовления. Отдельное нажатие кнопки «РАСПЫЛЕНИЕ ВОДЫ» в процессе приготовления также приведет в действие распылитель, который оросит ингредиенты внутри съемной чаши. Под воздействием высокой температуры вода будет превращаться в пар, что создаст эффект приготовления на пару и позволит сохранить естественный аромат и полезные вещества Ваших блюд.

Нижний нагревательный элемент (только у модели MGG 600 B)

Во время приготовления в любой из программ, кроме программы «СУШКА», нажмите кнопку «НИЖНИЙ НАГРЕВ» для включения нижнего нагревательного элемента. Это обеспечит более равномерное прогревание ингредиентов со всех сторон.

Автоматическая регулировка скорости вращения вентилятора (только у модели MDC 600 B)

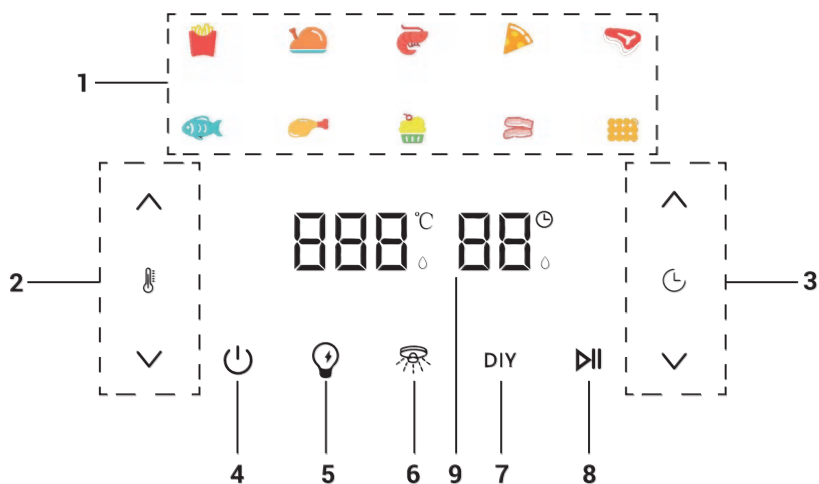
Благодаря особому электродвигателю постоянного тока в модели MDC 600 B предусмотрена возможность автоматического изменения скорости

вращения вентилятора. Каждая программа имеет свои предустановленные настройки скорости, которые обеспечат «умный» процесс приготовления для каждого блюда – например, скорость вращения вентилятора увеличится в конце приготовления, чтобы обеспечить хрустящую корочку картофелю фри, или будет минимальной для наилучшего результата при высушивании овощей и фруктов.

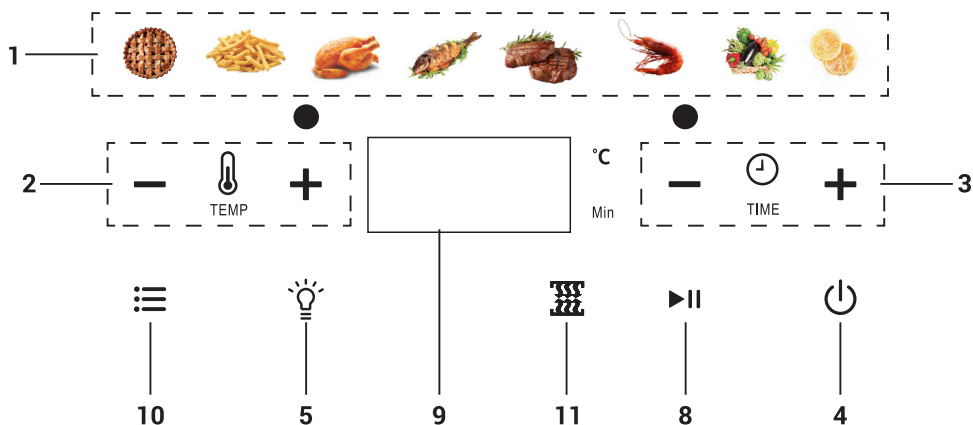
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ПРОГРАММЫ

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

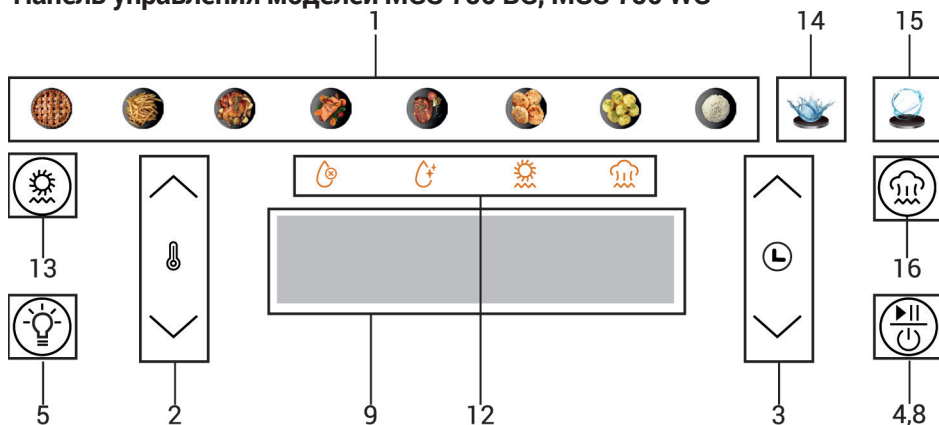
Панель управления модели MGS 500 B



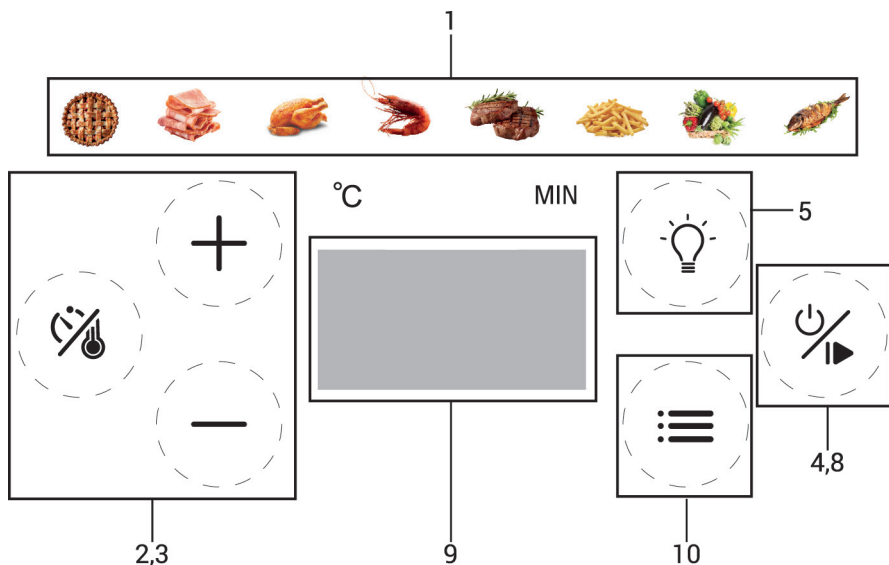
Панель управления моделей MDC 600 B, MGG 600 B



Панель управления моделей MGS 750 BG, MGS 750 WG



Панель управления модели MGF 800 B



1. Автоматические программы приготовления.
2. Кнопки изменения температуры приготовления.
3. Кнопки изменения времени приготовления.
4. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» для вывода прибора из режима ожидания и перевода прибора в режим ожидания.
5. Кнопка включения подсветки содержимого съёмной чаши.
6. Кнопка «РАСПЫЛЕНИЕ ВОДЫ» для создания эффекта приготовления на пару (только у модели MGS 500 B).

7. Кнопка выбора программы «МУЛЬТИПОВАР».
8. Кнопка «ПУСК/ПАУЗА» для запуска и остановки приготовления.
9. Дисплей для отображения настроек приготовления.
10. Кнопка «МЕНЮ» для выбора одной из автоматических программ приготовления.
11. Кнопка «НИЖНИЙ НАГРЕВ» для включения нижнего электронагревателя (только для модели MGG 600 B).
12. Индикаторы режимов работы аэрогриля (только у моделей MGS 750 BG, MGS 750 WG)

Когда продукт находится в режиме обычного приготовления аэрогриля без пара, на дисплее загорается индикатор . При включении режима "приготовление на пару" загораются индикаторы  и , затем индикатор  на дисплее гаснет. Когда на дисплее отображается значение E12 и загорается , это означает, что необходимо долить воду. После добавления воды индикатор гаснет, а прибор продолжает работать.

13. Кнопка активации режимов работы без пара (только у моделей MGS 750 BG, MGS 750 WG)

При нажатии кнопки  загорятся индикаторы режимов без пара , , , , . Вы можете выбрать любую из подсвеченных автоматических программ, после выбора программа начнёт мигать, затем нажмите кнопку «пуск/пауза/ вкл/ выкл» , выбранная вами программа начнёт приготовление при температуре и времени, заданных по умолчанию. Индикатор выбранной программы будет продолжать гореть, остальные индикаторы погаснут.

14. Кнопка активации режимов работы с паром (только у моделей MGS 750 BG, MGS 750 WG)

При нажатии кнопки  загорятся индикаторы режимов с паром , , , , . Вы можете выбрать любую из подсвеченных автоматических программ, после выбора программа начнёт мигать, затем нажмите кнопку «пуск/пауза/ вкл/ выкл» , выбранная вами программа начнёт приготовление при температуре и времени, заданных по умолчанию. Индикатор выбранной программы будет продолжать гореть, остальные индикаторы погаснут.

15. Кнопка режима «ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ» (только у моделей MGS 750 BG, MGS 750 WG)

16. Кнопка режима «САМООЧИСТКА» (только у моделей MGS 750 BG, MGS 750 WG)

Программы приготовления

Программа	Время приготовления по умолчанию	Рабочая температура (°C)	Диапазон настройки времени приготовления/шаг	Скорость вращения Вентилятора (Об/мин)	Функция «Нижний Нагрев» У модели MGG 600 B
Модели MDC 600 B, MGG 600 B					
Мультиповар (исходная программа при включении)	15 мин.	180	1-60 мин / 1 мин	~2600 / ~3000	Да
Картофель фри	20 мин/24 мин	200	1-60 мин / 1 мин	~2600 / ~3000	Да
Птица	12 мин	200	1-60 мин / 1 мин	~2600 / ~3000	Да
Рыба	18 мин	180	1-60 мин / 1 мин	~2600 / ~3000	Да
Стейк	12 мин	200	1-60 мин / 1 мин	~2600 / ~3000	Да
Морепродукты	15 мин	200	1-60 мин / 1 мин	~2600 / ~3000	Да
Выпечка	15 мин	160	1-60 мин / 1 мин	~2600 / ~3000	Да
Овощи	10 мин	180	1-60 мин / 1 мин	~2600 / ~3000	Да
Сушка	12 ч	80	1 ч-24 ч / 1 ч	~1100 / ~1100	Нет

Программа	Время приготовления по умолчанию	Рабочая температура (°C)	Диапазон настройки времени приготовления / шаг
Модель MGS 500 B			
Картофель фри	20 мин	180	1-60 мин / 1 мин
Птица	30 мин	180	1-60 мин / 1 мин
Морепродукты	8 мин	180	1-60 мин / 1 мин
Пицца	9 мин	200	1-60 мин / 1 мин
Стейк	6 мин	230	1-10 мин / 1 мин
Рыба	15 мин	180	1-60 мин / 1 мин
Куриное филе	25 мин	200	1-60 мин / 1 мин
Выпечка	15 мин	160	1-60 мин / 1 мин
Бекон	4 мин	180	1-60 мин / 1 мин
Печенье	15 мин	160	1-60 мин / 1 мин
Мультиповар	1-60 мин	40-200	1-60 мин / 1 мин
Мультиповар	1-10 мин	205-230	1-10 мин / 1 мин

Программа	Время приготовления по умолчанию	Рабочая температура (°C)	Диапазон настройки времени приготовления / шаг
Модели MGS 750 BG, MGS 750 WG			
Выпечка	15 мин	160	1-60 мин / 1 мин
Картофель фри	25 мин	200	1-60 мин / 1 мин
Птица	30 мин	200	1-60 мин / 1 мин
Рыба	15 мин	180	1-60 мин / 1 мин
Стейк	10 мин	230	1-60 мин / 1 мин
Запекание на пару	20 мин	180	1-60 мин / 1 мин
Рис	35 мин	100	1-60 мин / 1 мин
Приготовление на пару	20 мин затем 10 мин	100 180	не меняется

Программа	Время приготовления по умолчанию	Рабочая температура (°C)	Диапазон настройки времени приготовления / шаг
Модель MGF 800 B			
Выпечка	10 мин.	180	1-60 мин / 1 мин
Бекон	5 мин	180	1-60 мин / 1 мин
Птица	30 мин	200	1-60 мин / 1 мин
Морепродукты	15 мин	200	1-60 мин / 1 мин
Стейк	15 мин	180	1-60 мин / 1 мин
Картофель фри	20 мин/24 мин	200	1-60 мин / 1 мин
Овощи	16 мин	160	1-60 мин / 1 мин
Рыба	15 мин	180	1-60 мин / 1 мин

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 разогрет.

Ингредиенты	Вес, от-до (г)	Время (мин.)	Темп. (°С)	Действие в середине приготовле- ния	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	—
Свинная 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 выше отметки «MAX». 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 более короткого времени 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 они не становятся хрустящими и не приобретают 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 предварительно не разогреет.

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 грамм.

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

Допускается 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 подогреть продукты. Для этого установите значение температуры на 120 °C, а время приготовления – от 1 до 10 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 ее увеличивая 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 мельче толщина и размер ингредиентов, тем быстрее осуществится сушка, однако слишком мелко порезанные ингредиенты усохнут и провалятся на дно чаши. Для наиболее эффективной циркуляции воздуха оставляйте между ингредиентами промежутки 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 аэрогриля.

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.	
	Отсутствие тока в электросети.	При отсутствии напряжения в электросети обратитесь к обслуживающей организации.
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 Владелецу.

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.



НІВЕРГ



● Холодильники



● Вытяжки



● Стиральные машины



● Морозильные камеры



● Варочные поверхности



● Посудомоечные машины



● Настольные духовки



● Духовые шкафы



● Телевизоры



● Мясорубки



info@hiberg.ru



● Аэрогрили

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!



Проверь QR-код –
открой новые возможности

www.hiberg.ru

8-800-350-50-19