

HIBERG

THE PRIME CHOICE

АЭРОГРИППИ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	5
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ АЭРОГРИЛЯ	9
УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ	10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ	11
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-то причинам не ознакомился с документом должным образом. Если руководство было утеряно или испорчено, Вы всегда можете обратиться в справочную службу либо 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 потребителей 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, отдельностоящей 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-х часов подряд. Необходимо не менее 2-х часов перерыва в работе прибора после каждых 24-х 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 остынуть 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

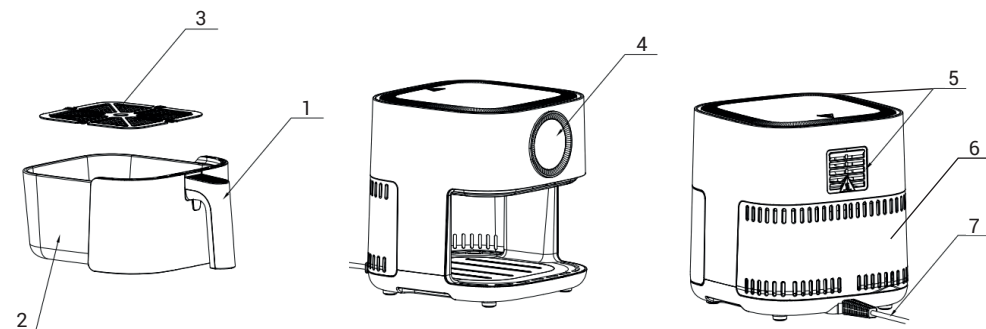
Модель	GF 400 GW	GF 400 GB
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1400	1400
Тип двигателя	АС	АС
Диапазон номинальных напряжений, В~	220-240	220-240
Номинальная частота, Гц	50/60	50/60
Номинальный ток, А	7	7
Тип управления	Электронный (сенсорный)	Электронный (сенсорный)
Класс защиты от поражения электрическим током	I	I
Вентилятор конвекции, мощность, Вт	25	25
Верхний электронагреватель, мощность, Вт	1350	1350
Объём съёмной чаши, л	4	4
Сетчатый противень	Есть	Есть
Антипригарное покрытие сетчатого противня	Есть	Есть
Регулировка таймера приготовления, мин	1-60 (шаг 1 мин)	1-60 (шаг 1 мин)
Регулировка температуры приготовления, °С	60-200 (шаг 5°С)	60-200 (шаг 5°С)
Количество автоматических программ приготовления	8	8
Наименование автоматических программ приготовления	картофель фри; птица; морепродукты; рыба; выпечка; стейк; овощи; мультиповар	картофель фри; птица; морепродукты; рыба; выпечка; стейк; овощи; мультиповар
Съёмная чаша из прозрачного закалённого стекла	Есть	Есть
Корпус чаши из прозрачного пластика	Нет	Есть
LED-подсветка содержимого чаши	Нет	Нет
Автовключение при перегреве	Есть	Есть
Автовключение при извлечении чаши	Есть	Есть
Отключение по таймеру	Есть	Есть
Звуковое уведомление о завершении приготовления	Есть	Есть
Звуковое уведомление о необходимости встряхнуть или перевернуть ингредиенты	Есть	Есть
Противоскользящие ножки	Есть	Есть
Ненагревающаяся ручка чаши	Есть	Есть
Длина электрического шнура, м	0.8	0.8
Цвет	Белый	Чёрный
Размеры изделия, мм (Ш*Г*В)	252*375*272	252*375*272
Размеры упаковки, мм (Ш*Г*В)	395*280*310	346*346*315
Вес нетто / брутто, кг	4,25 / 5,15	5 / 5,75

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

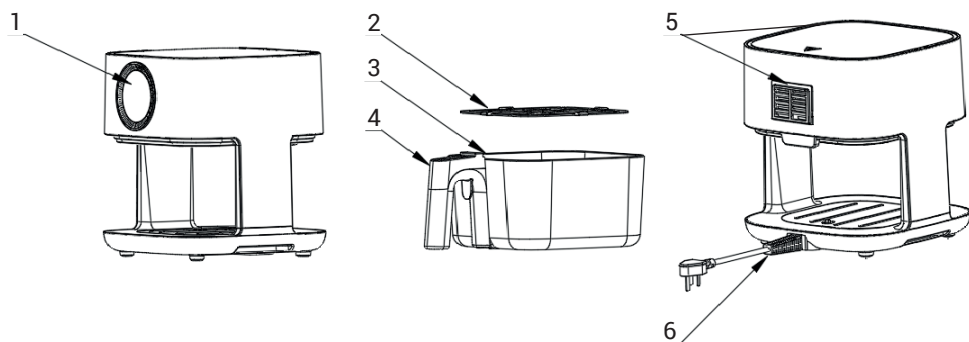
Аэрогриль HIBERG – выбор людей, которые ценят свое время. Прибор обладает основными функциями современной духовки и может быть использован для приготовления большого разнообразия блюд. Большинство продуктов можно готовить без добавления масла. Компактные размеры устройства обеспечивают экономное энергопотребление и более быстрое приготовление по сравнению с обычной духовкой. При этом объём аэрогриля позволит приготовить блюдо на несколько человек. Термоэлектрический нагреватель и вентилятор, установленный 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 GF 400 GB



1. Ручка съёмной чаши.
2. Съёмная стеклянная чаша с корпусом из прозрачного пластика.
3. Сетчатый противень.
4. Панель управления.
5. Вентиляционные отверстия.
6. Задняя панель из прозрачного пластика.
7. Шнур питания.

Схематическое изображение модели GF 400 GW



1. Панель управления.
2. Ручка съёмной чаши.
3. Съёмная стеклянная чаша.
4. Сетчатый противень.
5. Панель управления.
6. Вентиляционные отверстия.
7. Шнур питания.

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. Чаша – 1 шт.
3. Сетчатый противень – 1 шт.
3. Шнур питания – 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации – 1 шт.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

Ключевыми особенностями аэрогрилей HIBERG являются специальный дизайн чаши и усовершенствованная система циркуляции горячего воздуха, которые обеспечивают равномерное приготовление продуктов. Не наполняйте саму съёмную чашу маслом или жиром. Допускается смазать маслом или жиром ингредиенты для приготовления

перед их размещением на сетчатом противне либо смазать сетчатый противень тонким слоем масла или жира.

Подготовка аэрогриля к процессу приготовления:

Вас, несомненно, порадует большое разнообразие блюд, которое можно приготовить в современных аэрогрилях HIBERG. Руководствуйтесь информацией о рекомендуемом количестве ингредиентов и времени приготовления, приведённой в таблице раздела **«ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ»**. Рекомендуется наполнять продуктами съёмную чашу не более чем на три четверти ($\frac{3}{4}$) от её объёма и в большем количестве, чем рекомендовано в этой таблице, так как это может повлиять на качество блюд. Максимально допустимый вес приготавливаемых продуктов зависит от их вида, но не может превышать 4 кг. Если Вы хотите приготовить несколько разных видов ингредиентов одновременно, проверьте рекомендуемое время приготовления каждого из них, прежде чем начать готовить их вместе.

 **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 съёмной 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 трёх минут, затем добавить ингредиенты в чашу и установить рекомендуемое время приготовления блюда.

6. Однократным нажатием кнопки **«ПУСК/ПАУЗА/ВЫКЛ»** включите прибор. Нажатием кнопки **«МЕНЮ»** 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 приобретённой Вами модели,  однократно нажмите кнопку настройки температуры и времени  и выберите нужное значение температуры при помощи кнопок «-» (уменьшить) или «+» (увеличить). Однократно нажмите кнопку настройки температуры и времени приготовления ещё раз, чтобы установить необходимую продолжительность работы программы. Регулировка осуществляется при помощи кнопок «-» (уменьшить) или

«+» (увеличить).

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

8. Так как некоторые продукты требуют встряхивания или переворачивания в процессе приготовления, в середине периода приготовления (применимо для некоторых программ, см. таблицу **«ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**) звуковой сигнал таймера уведомит Вас о необходимости встряхнуть или перевернуть ингредиенты, и на дисплее панели управления отобразится оповещение «ПРВ» («перевернуть»). Извлеките съёмную чашу из прибора за ручку и аккуратно встряхните или переверните пищу. Будьте осторожны и следите за тем, чтобы из чаши не брызнули капли масла или жира. Затем вставьте чашу обратно в аэрогриль, чтобы продолжить процесс приготовления автоматически согласно заданной ранее программе.

⚠ 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 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 продуктов (например, куриные ножки, колбасы или гамбургеры) после приготовления каждого удаляйте лишнее масло и жир со дна съёмной чаши кухонным бумажным полотенцем. Будьте осторожны, чтобы не обжечься, позвольте прибору сначала остыть.

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 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.

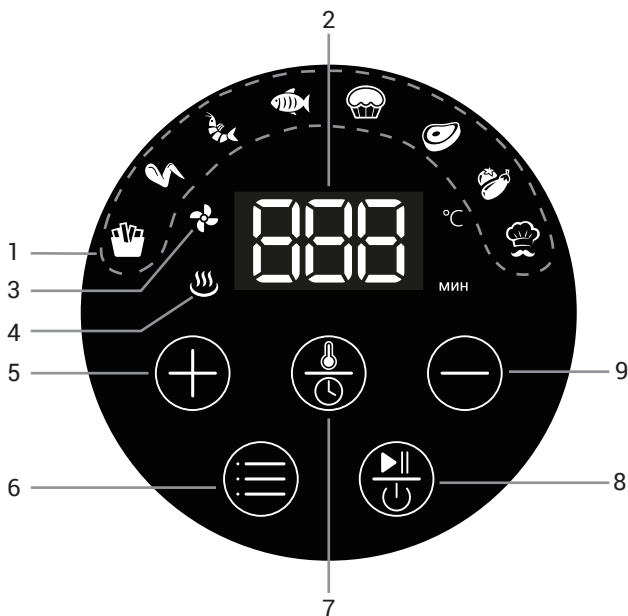
⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте острые и/или металлические принадлежности, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

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.

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. Дисплей для отображения настроек приготовления.
3. Индикатор работы вентилятора.
4. Индикатор работы термонагревательного элемента.
5. Кнопка увеличения температуры и времени приготовления.
6. Кнопка «МЕНЮ» для выбора одной из автоматических программ приготовления.
7. Кнопка настройки температуры и времени приготовления.
8. Кнопка «ПУСК/ПАУЗА/ВЫКЛ» предназначена для:
 - 1) включения прибора (однократное нажатие);
 - 2) выключения прибора (зажать на 2 секунды);
 - 3) запуска и приостановки процесса приготовления (однократное нажатие).
9. Кнопка для уменьшения температуры и времени приготовления.

Программы приготовления

Программа	Время приготовления по умолчанию (мин)	Темп. приготовления (°C)	Уведомление о необходимости встряхнуть/ перевернуть	Диапазон настройки времени приготовления / шаг (мин)	Диапазон настройки температуры приготовления / шаг (°C)	Скорость вращения вентилятора (об / мин)			
Картофель фри	20	180	В середине периода приготовления	1-60 / 1	60-200 / 5	~2200			
Птица	18	200							
Морепродукты	12	180							
Рыба	18	180							
Выпечка	8	150	Нет						
Стейк	12	200	В середине периода приготовления						
Овощи	10	180							
Мультиповар	20	160	Нет						

"МУЛЬТИПОВАР". Программа, которая дает возможность вручную настраивать температуру и время на усмотрение пользователя. С "МУЛЬТИПОВАРОМ" Вам становится доступно больше рецептов, включая те, в которых нужно самостоятельно контролировать процесс приготовления.

Таблица рекомендаций по приготовлению

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

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

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	300-600	18-25	180	Встряхнуть	Добавьте половину столовой ложки масла
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300-600	20-25	180	Встряхнуть	Добавьте половину столовой ложки масла
Картофельный гратен (запеканка)		20-25	200	Встряхнуть	Добавьте половину столовой ложки масла
Мясо и птица					
Стейк	200-600	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 меньше требуемое время приготовления. Для ингредиентов большего веса потребуется немного больше времени.

Рекомендуется наполнять продуктами съёмную чашу не более чем на три четверти ($\frac{3}{4}$) от ее объёма и в большем количестве, чем рекомендовано в этой таблице, так как это может повлиять на качество блюд. Максимально допустимый вес приготавливаемых продуктов зависит от их вида, но не может превышать 4 кг.

Встряхивание небольших ингредиентов в середине полного периода приготовления позволит добиться оптимального результата и равномерной обжарки.

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 продуктов: поместите их меньший объём одним слоем в съёмную чашу для более равномерного приготовления, б) время приготовления: добавьте дополнительно три минуты ко времени приготовления, если прибор предварительно не разогрет.

При приготовлении блюд, которые поднимаются (различная выпечка, например, пироги), заполняйте съёмную чашу не более чем наполовину.

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

Оптимальный вес для приготовления картофеля фри составляет 300 грамм.

Вы можете помещать форму для выпекания в съёмную чашу при приготовлении пирогов и другой выпечки.

Допускается использовать пищевую алюминиевую фольгу или пергаментную бумагу, которые следует размещать в чаше так, чтобы они не выступали за её края и занимали минимально возможный объём. 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 150 °С, а время приготовления выберите от 1 до 10 минут.

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

ЧИСТКА, ХРАНЕНИЕ И УХОД

Очищайте корпус прибора по мере необходимости, а чашу после каждого использования. Для предотвращения возникновения 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, смоченными в разведённом в тёплой воде средстве для мытья посуды, затем протрите насухо сухой тряпкой.

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, смоченными в разведённой в тёплой воде средстве для мытья посуды, затем протрите насухо сухой тряпкой.
4. При необходимости внутренние части прибора (боковые стенки рабочей камеры, электронагреватели, вентилятор) можно очистить увлажнённой (не мокрой!) губкой или салфеткой.

Если остатки пищи пристали к чаше или сетчатому противню, наполните чашу 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 сухой тряпкой.

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

Аэрогриль требуется хранить в сухом и прохладном месте, защищённом от воздействия прямого солнечного излучения 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 неправильно установлена в приборе.	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.	Отсутствие тока в электросети.	При отсутствии напряжения в электросети обратитесь к обслуживающей организации.
	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»).
Продукты обжариваются неравномерно.	Установлено недостаточное время приготовления.	Увеличьте время приготовления (см. раздел «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ»).
	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»).
	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 более чем на 3/4 от ее объема.
	Чаша неправильно установлена в приборе.	Установите чашу в корпус до щелчка.
Из прибора выходит белый дым.	В процессе приготовления ингредиентов с большим содержанием жира, на дне чаши будут скапливаться избыточный жир, который может 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, следуя рекомендациям в разделе «ЧИСТКА, ХРАНЕНИЕ И УХОД» после каждого использования.

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 его 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 имеет 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, повлекшей 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.

Импортёр: 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

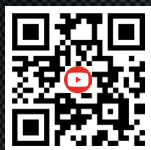


info@hiberg.ru



● 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!

www.hiberg.ru

8-800-350-50-19