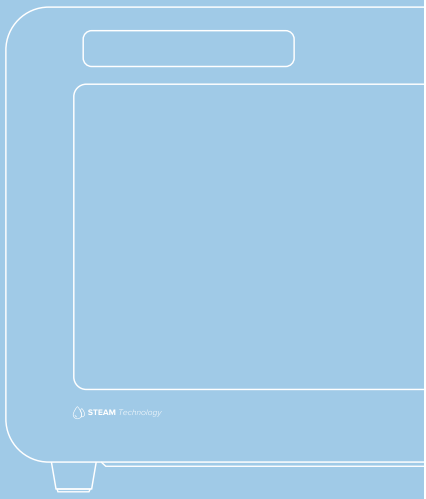
LIBHOF

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ



Модель:
AFG-45s

Libhof Electronics LTD. Slovakia.

Компания Libhof искренне благодарит вас за покупку!

Техника Libhof отличается высокой надёжностью, продуманным дизайном, гарантией качества и безупречностью функционирования, при соблюдении правил эксплуатации приведённых в настоящем руководстве.

Перед началом эксплуатации изделия внимательно изучите руководство пользователя и требования по технике безопасности, специально разработанные для защиты Вас и охраны окружающих. Эксплуатируйте изделие в соответствии с этими правилами, а также руководствуясь здравым смыслом. Сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Производитель не несёт ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением настоящего руководства. Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в комплектность, конструкцию отдельных узлов и деталей изделия, которые не ухудшают его технические характеристики, а являются результатом работ по усовершенствованию его конструкции или технологии производства, без отражения таких изменений в руководстве по эксплуатации – это не является недостатком товара.

Внешний вид изделия и его элементов может отличаться от изображения на титульном листе руководства по эксплуатации и от изображений в самом руководстве. Имея доступ к самым передовым технологиям, мы постоянно работаем над совершенствованием дизайна, функциональности, технических характеристик, энергоэффективности и надёжности изделий, регулярно расширяя ассортимент продукции новыми устройствами.

Список используемых сокращений и обозначений:

ПРИМЕЧАНИЕ

Совет, рекомендация, подсказка или информация.

ВАЖНО

Важная информация, предостережение.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Аэрогриль — 1 шт.
Набор для вертела — 1 шт.
Решетка — 1 шт.
Противень — 1 шт.
Корзина сетчатая — 1 шт.
Поддон для сбора жира — 1 шт.
Съемник вертела — 1 шт.
Ручка для противня — 1 шт.
Камень для пиццы — 1 шт.
Пластиковая ложка — 1 шт.
Книга рецептов — 1 шт.
Инструкция — 1 шт.

СОДЕРЖАНИЕ

Важные меры безопасности 4
Части устройства 5
Как пользоваться 6
Чистка и обслуживание 13
Утилизация 13
Сервисные центры 13

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед эксплуатацией устройства прочтите инструкцию, предупреждения по технике безопасности и меры предосторожности. Несоблюдение этих мер безопасности и инструкций может привести к травмам и повреждению имущества. Пожалуйста, сохраните это руководство для дальнейшего использования.

Всегда используйте заземленную розетку. Не используйте адаптеры или удлинители. Чтобы избежать опасности возгорания, снимите всю упаковку с аэрогриля, включая временные этикетки или наклейки.

⚠ ОПАСНОСТЬ

- Не погружайте корпус прибора, шнур питания, вилку в воду и не промывайте его под краном из-за наличия электрических и нагревательных компонентов.

- Не допускайте попадания жидкости в прибор, чтобы избежать поражения электрическим током или короткого замыкания.

- Не подключайте и не отключайте устройство мокрыми руками.

- Не допускайте контакт продуктов приготовления с нагревательными элементами прибора.

- Не закрывайте воздухозаборник и воздуховыпускное отверстие во время работы прибора. Не ставьте прибор у стены или у другого прибора. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади и по бокам и 10 см свободного пространства над прибором.

- Во время использования прибора, горячий воздух и пар выходит через отверстия для выхода воздуха. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выхода воздуха. Также будьте осторожны с горячим паром и воздухом, когда вынимаете пищу из прибора. Поверхности прибора могут сильно нагреваться во время использования.

- Любые принадлежности, противни или формы для выпечки, используемые в приборе, нагреваются. Всегда используйте кухонные перчатки при обращении с прибором или извлечении чего-либо из него.

- Не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.

- Проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению электросети.

- Не используйте прибор, если на вилке, шнуре питания или других деталях есть повреждения.

- Не обращайтесь к неуполномоченным лицам для замены или ремонта поврежденного шнура питания.

- Убедитесь, что прибор установлен на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.

- Держите прибор и его шнур питания в недоступном для детей месте.

- Будьте осторожны при использовании прибора рядом с домашними животными.

- Держите шнур питания вдали от горячих поверхностей.

- Не включайте прибор в розетку и не работайте с панелью управления мокрыми руками.

- Всегда проверяйте, правильно ли вставлена вилка в розетку.

- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Не ставьте прибор на горячую плиту или нагретую духовку или рядом с ними.

- Не ставьте прибор на легковоспламеняемые материалы, такие как скатерть или занавеска, или рядом с ними.

- Не размещайте прибор рядом с взрывоопасными и/или легковоспламеняющимися газами.

- Не ставьте ничего на прибор.

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

- Немедленно отключите прибор от сети, если вы видите, что из прибора идет темный дым. Подождите, пока дым прекратится, прежде чем вынимать пищу из прибора.

- Не используйте прибор для каких-либо целей, кроме описанных в этом руководстве.

- Прибор предназначен только для бытового домашнего использования. Он не подходит для безопасного использования в таких местах, как кухни для персонала, фермы, мотели и другие нежилые помещения.

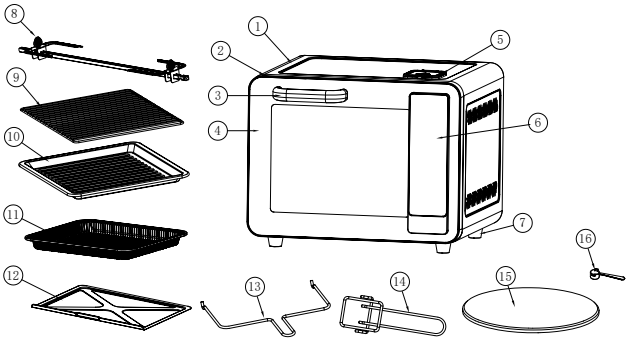
- Гарантия недействительна, если прибор используется в профессиональных или полупрофессиональных целях или не используется в соответствии с инструкциями. (Никогда не используйте прибор, если вилка повреждена.)

- Прибору требуется около 30 минут, чтобы остыть, прежде чем его можно будет безопасно использовать или чистить.

- Не чистите прибор металлическими кухонными принадлежностями, едкими или абразивными чистящими средствами или губками.

ЧАСТИ УСТРОЙСТВА

1. Корпус
2. Внешняя рама дверцы
3. Ручка дверцы
4. Дверца со стеклом
5. Отверстие для заливки воды с крышкой
6. Панель управления
7. Ножка
8. Набор для вертела
9. Решетка
10. Противень
11. Корзина сетчатая
12. Поддон для сбора жира
13. Съемник вертела
14. Ручка для противня
15. Камень для пиццы
16. Пластиковая ложка



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Снимите все упаковочные материалы и наклейки с внутренней и внешней стороны аэрогриля.

2. Аккуратно протрите внешнюю и внутреннюю поверхность прибора влажной тканью или бумажным полотенцем. Никогда не погружайте аэрогриль или шнур питания, вилку питания в воду или любую другую жидкость.

4. Корпус аэрогриля НЕЛЬЗЯ мыть в посудомоечной машине.

5. Вымойте акссессуары влажной неабразивной губкой с небольшим количеством моющего средства. Не используйте абразивные чистящие средства. Набор для вертела, решетку, противень, корзину сетчатую можно мыть в посудомоечной машине.

6. Тщательно высушите.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Установите прибор на ровную, устойчивую поверхность вдали от всех источников тепла и воды.

2. Подключите вилку шнура питания к заземленной розетке.

3. Убедитесь, что поддон для сбора жира находится на месте в нижней части аэрогриля. Для сбора жира при приготовлении большого количества жирных продуктов на вертеле, решетке, сетчатой корзине используйте противень.

4. Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение 15 минут при температуре 230 °C.

5. Используйте прихватки, чтобы вынуть горячие противни из аэрогриля, и щипцы, чтобы брать горячую пищу.

⚠ ВАЖНО

Прибор выделяет тепло во время работы, а температура нагревательного элемента в аэрогриле очень высокая. Доступные части прибора могут нагреваться во время использования. После использования температура внешней поверхности может оставаться очень высокой в течение некоторого времени. Не прикасайтесь к ней и не пытайтесь поднять аэрогриль до полного остывания.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом использовании запустите процесс приготовления без продуктов. После процесса пустой жарки откройте аэрогриль, чтобы вышел маслянистый дым. При первом использовании возможен запах или копоть. Это нормальное явление, так как нагревательные трубки имеют защитное покрытие от солевой коррозии.

1. Подключите устройство к сетевой розетке. Прозвучит звуковой сигнал, и устройство перейдет в режим ожидания, панель управления включится.

2. Нажмите кнопку переключения температуры/времени и кнопками «Плюс», «Минус» установите температуру 230 °C и время на 15 минут.

3. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы начать приготовление.

4. После завершения программы прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

5. Прибор готов к использованию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

Ознакомьтесь со следующими аксессуарами аэрогриля перед использованием:

Противень: для жарки или запекания мяса, птицы, рыбы или различных других продуктов.

Решетка: для приготовления хлебобулочных изделий.

Корзина сетчатая: для приготовления жареных блюд без масла и жарки на гриле.

Поддон для сбора жира: используется для сбора жира, масла, крошек в процессе приготовления. Всегда используйте поддон для сбора жира во время работы аэрогриля.

Вертел: для жарки целой курицы или различных других блюд.

ⓘ ПРИМЕЧАНИЕ

Убедитесь, что жаркое или курица свободно вращаются в аэрогриле. Если приготавливаемый продукт слишком большой, он не будет вращаться и готовиться равномерно.

Камень для пиццы: используется для приготовления большинства видов пиццы, купленной в магазине, и большинства видов домашней пиццы. Камень для пиццы прочный и термостойкий, максимальная поверхность для готовки составляет 30,5 см.

⚠ ВАЖНО

Прежде чем размещать продукты на камне для пиццы, его необходимо сначала прогреть в аэрогриле. После приготовления не помещайте горячий камень для пиццы в холодную воду, из-за резкого перепада температуры он может получить повреждения.

Не размещайте замороженные продукты на камень для пиццы.

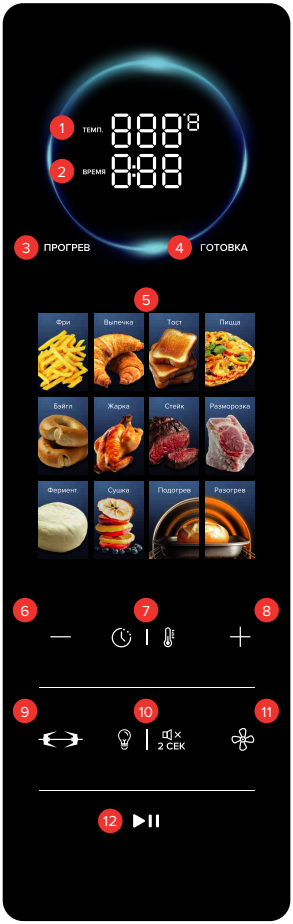
Разогретый камень для пиццы, если его необходимо вытащить из аэрогриля, следует располагать на деревянную термостойкую поверхность и избегать соприкосновения с холодными металлическими предметами.

Не режьте продукты на камне для пиццы, он предназначен исключительно для приготовления.

После использования оставьте камень для пиццы для остывания в аэрогриле, для избежания резких перепадов температуры поверхности камня.

Не помещайте горячий камень для пиццы в холодную воду, из-за резкого перепада температуры он может получить повреждения.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикатор температуры.

2. Индикатор времени.

3. Индикатор ПРОГРЕВ. Индикатор ПРОГРЕВ загорается, когда прибор находится в режиме предварительного нагрева. Предварительный нагрев активируется по умолчанию при выборе автоматических программ «Фри / Выпечка / Тост / Пицца / Бэйгл / Жарка / Стейк / Ручной», время предварительного нагрева составляет примерно 3 минуты, по окончании предварительного нагрева раздастся звуковой сигнал, означающий что можно размещать продукты для приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

Нажмите кнопку «Время/Температура», чтобы отменить режим предварительного нагрева.

4. Индикатор ГОТОВКА. Индикатор ГОТОВКА загорится после предварительного нагрева, запускается программа приготовления.

5. Кнопки автоматических программ приготовления. Аэрогриль имеет 12 автоматических программ приготовления, Фри / Выпечка / Тост / Пицца / Бэйгл / Жарка / Стейк / Разморозка / Фермент / Сушка / Подогрев / Разогрев. Коснитесь значка программы, чтобы выбрать режим приготовления. если снова коснуться выбранного значка, произойдет возврат к исходному состоянию.

6. Кнопка «Минус». Нажмите эту кнопку, чтобы уменьшить время/температуру.

7. Кнопка «Время/Температура». Нажимайте эту кнопку, чтобы вручную выбрать параметр для изменения времени или температуры приготовления. Используйте кнопки +/-, чтобы задать необходимое значение.

8. Кнопка «Плюс». Нажмите эту кнопку, чтобы увеличить время/-температуру.

9. Кнопка «Вертел». Функция «Вертел» активируется по умолчанию при выборе программы «Жарка». При использовании ручного режима приготовления функцию «Вертел» можно включать/выключать по мере необходимости.

ПРИМЕЧАНИЕ

Кроме режимов «Жарка» и ручного режима приготовления, в других режимах функция «Вертел» не используется.

10. Кнопка «Подсветка/Беззвучный режим». В аэрогриле есть внутренняя подсветка, и по умолчанию она отключается при подключении прибора к электросети. Нажмите эту кнопку, чтобы включить/-выключить лампу во время приготовления пищи. Это облегчает контроль процесса приготовления в аэрогриле. Нажмите эту кнопку и удерживайте ее в течение 2 секунд, чтобы выключить звук (звуковые сигналы) на устройстве. Нажмите и удерживайте ее в течение 2 секунд еще раз, чтобы включить звук.

ⓘ ПРИМЕЧАНИЕ

Лампа автоматически выключится через 5 минут после включения.

11. Кнопка «Конвекция». Коснитесь этой кнопки, чтобы включить/выключить вентилятор. Вентилятор активируется по умолчанию при выборе программы Фри / Выпечка / Бэйгл / Сушка.

ⓘ ПРИМЕЧАНИЕ

Вентилятор нельзя выключить при выборе режимов Фри / Бэйгл / Сушка. Вентилятор нельзя включить при выборе режимов Фермент/Подогрев.

12. Кнопка «Старт/Пауза». Коснитесь этой кнопки, чтобы запустить/приостановить приготовление.

ⓘ ПРИМЕЧАНИЕ

Нажмите и удерживайте эту кнопку 2 секунды, чтобы перевести гриль в режим ожидания.

ПАРАМЕТРЫ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В аэрогриле предусмотрено 12 автоматических программ приготовления и ручной режим.

У каждой автоматической программы приготовления есть предустановленные параметры.

Программа	Температура по умолчанию (℃)	Диапазон температур (℃)	Время по умолчанию (мин)	Диапазон времени
Фри	210	100-230	15	1мин-1ч
Выпечка	180	70-220	8	1мин-1ч
Тост	230	150-230	7	1мин-1ч
Пицца	230	180-230	12	1мин-1ч
Бэйгл	170	150-200	25	1мин-1ч
Жарка	200	180-220	40	1мин-2ч
Стейк	180	160-200	15	1мин-2ч
Разморозка	60	40-70	40	30мин-3ч
Ферментация	38	35-45	3ч	30мин-9ч
Сушка	80	45-80	9ч	1ч-9ч
Подогрев	60	40-90	30	30мин-9ч
Разогрев	80	50-110	20	1мин-2ч
Ручной режим	210	60-230	25	1мин-2ч

ⓘ ПРИМЕЧАНИЕ

Пожалуйста, регулируйте время приготовления в зависимости от типа приготавливаемой пищи, а также от ее веса или размера.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО РЕЖИМА

1. Для использования ручного режима приготовления не выбирайте автоматическую программу приготовления, ваш аэрогриль находится в ручном режиме после подключения к сети. Отображаются температура и время по умолчанию.

2. Вы можете установить желаемую температуру и время приготовления с помощью кнопки «Время/Температура» и кнопки +/-.

3. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы начать приготовление, значок автоматической программы приготовления не будет отображаться.

4. Когда приготовление будет завершено, аэрогриль подаст звуковой сигнал, и на дисплее температуры отобразится «End», на дисплее времени замигает «0:00».

5. Откройте дверцу. Всегда вынимайте еду с помощью прихваток/ручки противня, так как еда и аэрогриль очень горячие.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Когда процесс приготовления будет завершен, аэрогриль подаст три звуковых сигнала (кроме беззвучного режима), а на дисплее температуры отобразится «End», на дисплее времени замигает «0:00». Аэрогриль автоматически перейдет в режим ожидания через 10 минут. В режиме ожидания вы также можете нажать и удерживать кнопку Старт/Пауза некоторое время, чтобы выключить аэрогриль.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ВЕРТЕЛА

1. Закрепите целую курицу или другое блюдо вилками, распределив ее вес по центру, и затяните винты.

2. Поместите блюдо на вертеле в аэрогриль. Вставьте заостренный конец вертела в гнездо для вертела на внутренней правой стороне духовки. Поместите другой конец вертела с пазом на опору внутренней левой стороны духовки, чтобы квадратный конец вертела вошел в выемку опоры. Закройте дверцу.



3. Используйте автоматическую программу «Жарка» или ручной режим. Отобразятся температура и время по умолчанию.

4. Установите желаемую температуру и время приготовления.

5. Нажмите «Старт/Пауза», чтобы начать приготовление.

6. Когда приготовление будет завершено, аэрогриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее температуры отобразится «End», на дисплее времени замигает «0:00».

7. Откройте дверцу.

8. Снимите вертел с блюдом с помощью съемника вертела.

• Держите съемник вертела в одной руке и поддерживайте его другой.

• Поместите крючки на съемнике под вертел.

• Сначала поднимите левую сторону вертела из опоры, слегка потянув его вверх.

• Затем осторожно выньте правую острую сторону вертела из гнезда для вертела и выньте еду на вилке из аэрогриля.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Небольшие по размеру ингредиенты обычно требуют меньше времени на приготовление, чем большие.

- Большой объем ингредиентов требует больше времени на подготовку, чем меньшей.

-Встряхивание небольших ингредиентов в середине времени приготовления оптимизирует конечный результат и может помочь предотвратить неравномерную обжарку ингредиентов.

- Добавьте немного масла в свежий картофель и обжарьте ингредиенты еще несколько минут, чтобы получить хрустящий результат.

- Не готовьте слишком жирные ингредиенты, такие как сосиски, в аэрогриле.

- Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить в аэрогриле.

- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри — 500 граммов.

- Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко приготовить закуски. Готовое тесто также требует меньше времени на подготовку, чем домашнее.

- Поместите форму для выпечки или форму для духовки в аэрогриль, если вы хотите испечь пирог или если вы хотите обжарить хрупкие ингредиенты и ингредиенты с начинкой.

Приготовление картофеля фри

ⓘ ВНИМАНИЕ

На результат приготовления картофеля фри в автоматическом режиме сильно влияют такие факторы, как сорт, содержание крахмала, возраст клубней и толщина нарезки.

Автоматическая программа рассчитана на бланшированный картофель, нарезанный соломкой толщиной около 10 мм. Бланширование помогает минимизировать различия между сортами картофеля и обеспечивает равномерную обжарку — без сырой середины и подгоревших краёв.

Вы можете использовать как готовый замороженный бланшированный картофель, так и подготовить его самостоятельно:

- Нарежьте свежий картофель соломкой толщиной примерно 10 мм.

- Опустите его в кипящую воду на 3–5 минут.

- После этого дайте картофелю полностью остыть и обсохнуть.

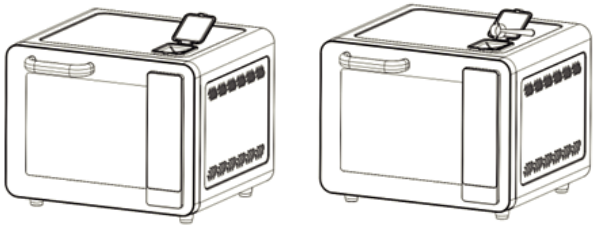
⚠ ВАЖНО

Независимо от того, используете вы готовый замороженный картофель или готовите его сами, перед загрузкой в аэрогриль картофель должен быть полностью размморожен и иметь комнатную температуру.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПАРА

Пользователи могут выбрать эту функцию в соответствии со своими предпочтениями в приготовлении. Использование пара в процессе приготовления позволяет сохранить сочность продуктов.

Откройте крышку заливного отверстия для воды. Залейте 15 мл чистой воды с помощью пластиковой мерной ложки, пожалуйста, наливайте воду медленно, чтобы избежать перелива. Вода автоматически распределиться по внутренней части аэрогриля, создавая водяной пар.



Количество воды, добавляемой за один раз, должно быть меньше 15 мл, чтобы избежать перелива воды в резервуаре. После того, как вода в резервуаре испарится, ее также можно добавить снова в соответствии с личными предпочтениями.

⚠ ВАЖНО

Из-за высокотемпературного пара, генерируемого аэрогрилем после добавления воды, небольшое количество пара может скапливаться вокруг дверцы. Следует соблюдать осторожность, чтобы не обжечься при открывании дверцы.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистите прибор после каждого использования.

Не чистите противень и внутреннюю часть прибора металлическими кухонными принадлежностями или абразивными чистящими средствами, так как это может повредить их антипригарное покрытие.

1. Выключите аэрогриль. Отключите шнур питания от сети, дайте прибору остыть. Аккуратно протрите внешнюю и внутреннюю поверхность прибора влажной тканью или бумажным полотенцем. Никогда не погружайте аэрогриль или шнур питания, вилку питания в воду или любую другую жидкость. Обязательно дождитесь полного остывая камня для пиццы, перед тем, как его мыть. Несоблюдение данного условия может привести к разрушению камня из-за резкого перепада температуры.

2. Корпус аэрогриля НЕЛЬЗЯ мыть в посудомоечной машине.

3. Вымойте все съемные части влажной неабразивной губкой с небольшим количеством моющего средства. Не используйте абразивные чистящие средства. Все съемные части можно мыть в посудомоечной машине.

4. Тщательно высушите.

5. Храните в сухом прохладном месте.

⚠ ВАЖНО

Это изделие следует использовать регулярно, чтобы поддерживать прибор в хорошем рабочем состоянии.

Если изделие не используется в течение длительного периода, храните его в сухом и проветриваемом месте, чтобы предотвратить появление сырости.

УТИЛИЗАЦИЯ



Этот продукт нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Этот продукт следует утилизировать в авторизованном месте по переработке электрических и электронных приборов. Собирая и перерабатывая отходы, вы помогаете экономить природные ресурсы и обеспечиваете утилизацию продукта экологически безопасным способом.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

Актуальный список авторизованных сервисных центров Libhof вы можете найти на официальном сайте

libhof.ru/services/