LIBHOF

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ

Модель:
AFN-112

Libhof Electronics LTD. Slovakia.

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.

Комплект поставки

- Аэрогриль
- Решётка
- Подставка
- Руководство пользователя

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности 4
Основные части устройства 5
Технические характеристики 6
Панель управления 7
Введение 8
Выбор режима приготовления 9
Ошибки и устранение неисправностей 12
Утилизация 13
Сервисные центры 13

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Опасно!

• Не погружайте шнур питания, вилку или корпус в воду или под кран во время чистки, чтобы избежать повреждений или опасности.

• Избегайте попадания жидкости в прибор во избежание поражения электрическим током или короткого замыкания.

• Не закрывайте воздухозаборники и воздуховыпускные отверстия во время работы прибора.

• Некоторые части прибора во время работы нагреваются до высокой температуры. Не прикасайтесь к ним руками.

Осторожно!

• Отключайте прибор от розетки, когда он не используется или перед чисткой. Перед любыми манипуляциями с прибором дайте ему остыть.

• Не используйте аксессуары сторонних производителей.

• Этот прибор предназначен для домашнего использования. Не используйте на открытом воздухе.

• Очистите и вытрите насухо стеклянную чашу, прежде чем помещать в нее продукты.

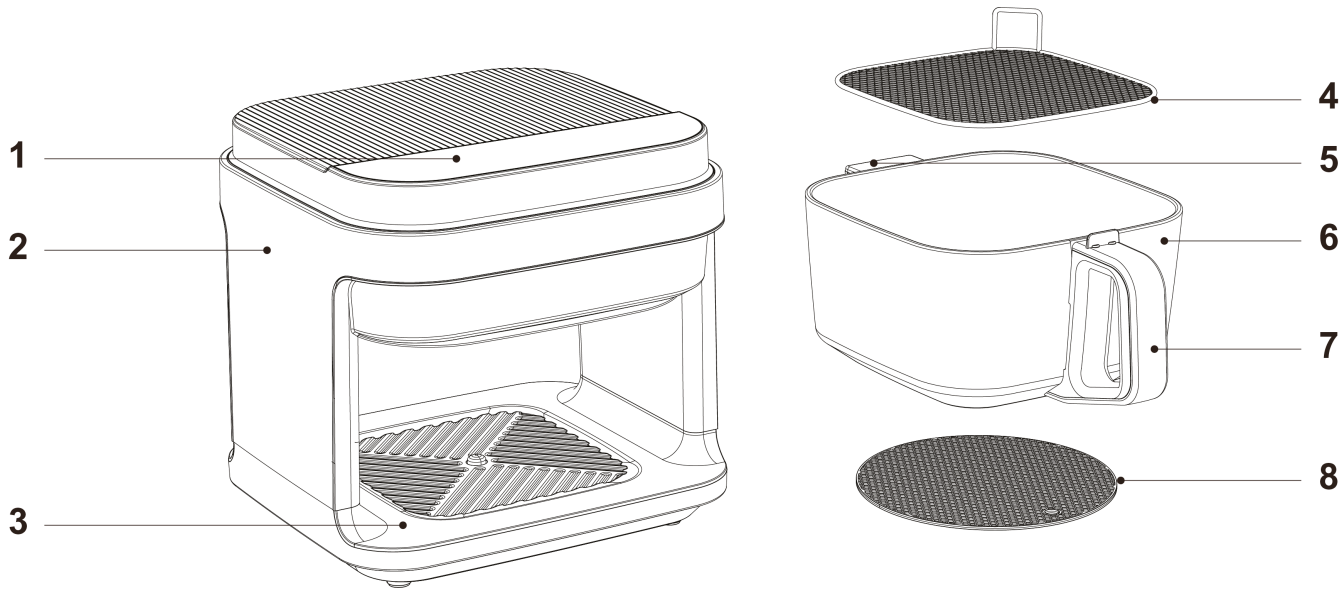
• Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется.

• Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, сервисным центром или иным лицом с достаточной квалификацией.

• Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.

• Внешняя поверхность может нагреваться во время работы прибора.

ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ УСТРОЙСТВА

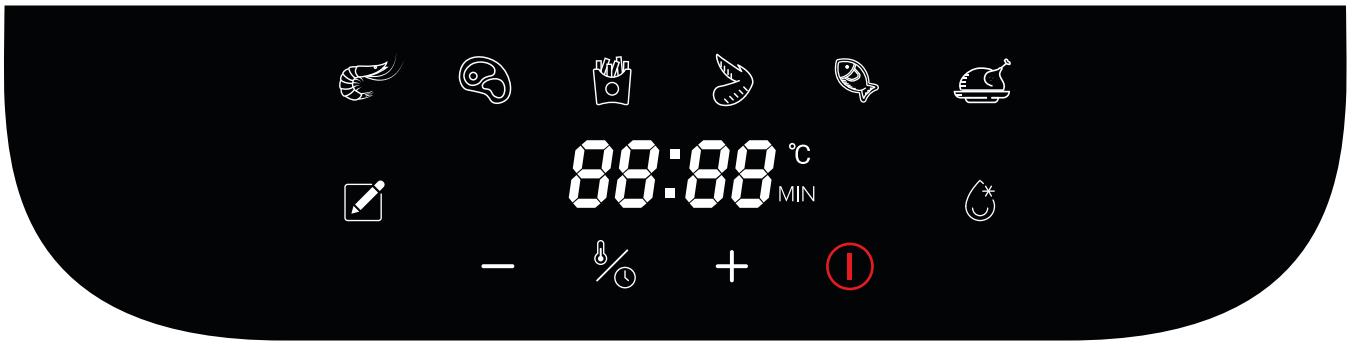


1 — панель управления
2 — корпус устройства
3 — основание
4 — решётка
5 — вспомогательная ручка
6 — стеклянная чаша
7 — ручка
8 — подставка

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	1200 Вт
Напряжение	220-240 В
Температура	40-200°С
Основной материал корпуса	Пластик
Количество программ приготовления	6
Класс защиты от поражения электрическим током	I
таймер отключения	1-90 мин
Размеры	348x297x284 мм
Габариты в упаковке	392x340x330 мм
Вес нетто	5,5 кг
Вес брутто	7 кг

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



На панели имеются кнопки и индикаторы:

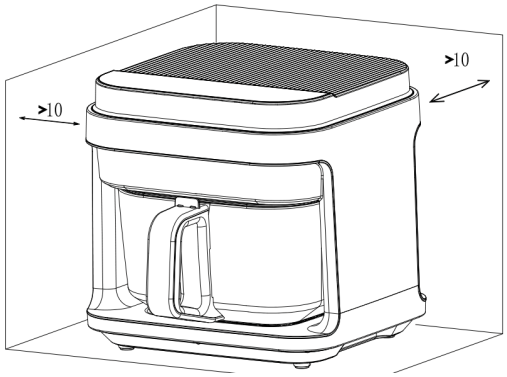
- Вкл/выкл
- Установка температуры/времени
- Увеличение температуры или времени
- Уменьшение температуры или времени

Режимы

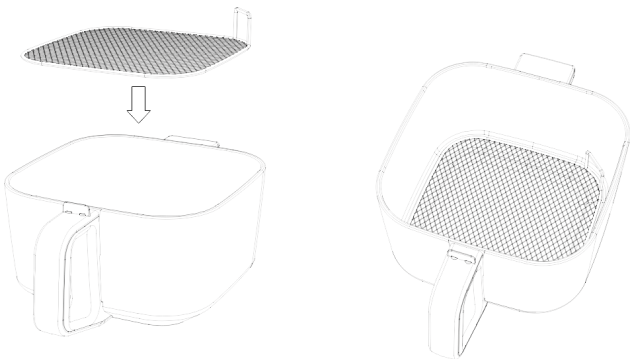
- Ручной
- Картофель фри
- Стейк
- Курица
- Креветки
- Рыба
- Крылышки

ВВЕДЕНИЕ

Установите прибор на горизонтальную поверхность. Соблюдайте дистанцию не менее 10 см сзади и по бокам и следите за тем, чтобы вблизи не было штор, настенных покрытий и других горючих материалов.

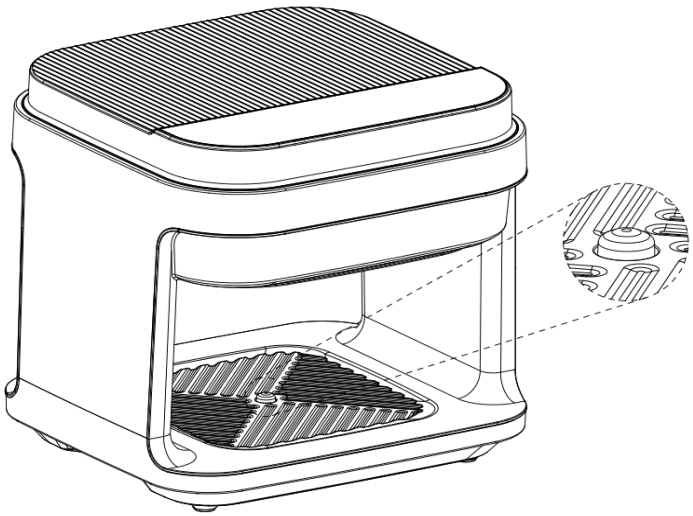


1. Ровно располагайте решетку в чаше



Для различных рецептов используются разные аксессуары

- Не наполняйте чашу продуктами полностью, соблюдайте расстояние не менее 3 см от верхнего края. Это обеспечит нормальную циркуляцию воздуха в процессе приготовления. Учтите, что некоторые продукты при нагревании могут стать больше.
- Только когда чаша установлена, машина может работать правильно.
- Имеется предохранительный выключатель, показанный на рисунке.
- Когда чаша не установлена в устройство, на дисплее отображается "—".



Перед первым использованием

1. Удалите все упаковочные материалы, наклейки и этикетки.

2. Очистите чашу и все другие принадлежности тёплой водой, жидкостью для мытья посуды и неабразивной губкой.

3. Протрите прибор внутри и снаружи тканью.

4. При первом использовании вы можете почувствовать легкий запах гари. Не волнуйтесь, это является нормальным явлением и постепенно исчезнет в процессе использования.

1. При включении питания раздается звуковой сигнал, цифровой экран и все индикаторы мигают и гаснут, горит только индикатор кнопки « ⏻ ».

2. Нажмите кнопку « ⏻ », все индикаторы и экран загорятся, устройство перейдёт в режим ожидания.

3. В режиме ожидания клавиши « 🌡/⏲ », « − », « + » заблокированы, другими клавишами можно управлять.

4. Устройство автоматически выключится через 60 секунд после того, как в режиме ожидания не было выполнено никаких операций.

5. В режиме ожидания нажмите клавишу « ⏻ » то есть войдите в рабочее состояние.

6. В процессе работы или выбора функции, если вы хотите настроить время и/или температуру - нажмите кнопку « 🌡/⏲ », соответствующий значок на экране будет мигать. Нажимайте кнопку « − », « + » для настройки температуры и времени готовки.

7. В процессе работы нажмите кнопку « ⏻ » устройство перестанет работать, но вентилятор отключится только через минуту.

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Устройство обеспечивает сочетание времени и температуры готовки для удовлетворения различных потребностей в приготовлении пищи.

2. В таблице указаны режимы приготовления и величины температуры и времени по умолчанию для них. Вы также можете изменить время и температуру приготовления в соответствии с фактическими потребностями.

Режим	Температура по умолчанию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки температуры	Диапазон регулировки времени работы
Ручной	120°C	20 мин	40-200°C	1-90 мин
Креветки	160°C	10 мин	150-170°C	1-90 мин
Стейк	180°C	12 мин	170-190°C	1-90 мин
Фри	185°C	25 мин	170-200°C	1-90 мин
Крылышки	180°C	15 мин	170-190°C	1-90 мин
Рыба	160°C	20 мин	150-170°C	1-90 мин
Курица	180°C	35 мин	170-190°C	1-90 мин
Разморозка	80°C	10 мин	70-90°C	1-90 мин

Примечание: Чем больше порция, тем больше времени и температуры может понадобиться для приготовления.

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.

Настройка времени и температуры приготовления

1. После выбора режима, если вам нужно изменить температуру приготовления, нажмите кнопку « » Нажмите кнопку « − » или « + », чтобы отрегулировать температуру приготовления. Каждое нажатие меняет температуру на 5°C, диапазон регулировки температуры составляет от 40°C до 200° C.

2. После выбора режима, если вам нужно изменить время приготовления, нажмите кнопку « ». Нажмите кнопку « − » или « + », чтобы отрегулировать время приготовления. Каждое нажатие меняет установленное время на 1 минуту, регулируемый диапазон времени составляет от 1 до 90 минут.

Пауза

Во время работы вытащите чашу, чтобы перейти в состояние паузы. В этом случае клавиши будут заблокированы, кроме кнопки питания « » Поместите чашу, устройство продолжит работу.

Примечание: Если в состоянии паузы не выполняется никаких действий более 10 минут, прибор автоматически вернется в рабочее состояние.

Совет: Во время приготовления перемешивайте продукты, чтобы они готовились более равномерно и лучше.

Окончание приготовления

1. Когда прибор закончит работу, раздастся звуковой сигнал и нагреватель перестанет работать, но вентилятор продолжит работать примерно минуту.

2. Вытащите стеклянную чашу и поставьте ее на устойчивую горизонтальную поверхность.

3. Выложите приготовленную еду на тарелки или столовые приборы.

4. После приготовления нажмите кнопку питания, чтобы выключить питание, и отсоедините шнур питания от розетки.

Примечание:

• Лучше вынимать стеклянную чашу после полного остывания, это также полезно для устройства.

• Не переворачивайте чащу вверх дном, так как из нее будет капать жидкость.

Очистка и обслуживание

• Очищайте прибор и аксессуары после каждого использования, следите за чистотой прибора.

• Перед чисткой выключите вилку из розетки и дайте прибору остыть.

• Протрите поверхность прибора мягкой влажной тканью.

• Не погружайте шнур питания, вилку и корпус прибора в воду или другую жидкость, это может привести к повреждению прибора, возгоранию, поражению электрическим током или травмированию людей.

Хранение

• Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть перед хранением.

• Убедитесь, что все детали чистые и сухие, соберите все детали, а затем поместите их в сухую, чистую, не вызывающую коррозию среду.

ОШИБКИ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Не включается	Прибор не подключен к сети	Вставьте вилку в розетку
	Стеклянная чаша не на своем месте	Вставьте чашу в прибор
Еда не до конца приготовлена	Продукты нарезаны слишком крупно	Помещайте в чашу небольшие и тонкие порции продуктов
	Время приготовления слишком маленькое	Увеличьте время приготовления
	Температура приготовления слишком низкая	Увеличьте температуру
	Слишком много продуктов загружено	Еда не должна занимать более 4/5 объема чаши
	Продукты не разморожены полностью	Размораживайте продукты полностью
Еда готовится неравномерно	Некоторые продукты во время приготовления необходимо перемешивать	Во время приготовления вынимайте чашу и перемешивайте пищу каждые 5-8 минут
Из чаши идет белый дым	Слишком жирная пища	Приготовление жирной пищи приведет к выделению большого количества масла. Это масло будет производить белый дым при высокой температуре. Это нормально.
	Остатки масла в кастрюле прошлого раза	Убедитесь, что чаша чистая до и после каждого использования.

Проблема	Возможная причина	Решение
Картошка фри не получается хрустящей	Это зависит от содержания воды и масла в ингредиентах	Перед жаркой убедитесь, что ломтики сухие, и не нарезайте их слишком толсто. Можно предварительно разогреть чашу перед жаркой.
На дисплее отображается код ошибки **«E01»**	Обрыв датчика температуры	Обратитесь в сервис за квалифицированной помощью
На дисплее отображается код ошибки **«E02»**	Замыкание датчика температуры	Обратитесь в сервис за квалифицированной помощью
На дисплее отображается код ошибки**«E03»**	Перегрев устройства	Отключите питание, вытащите чашу, подождите, пока она остынет, и снова включите устройство

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/

Производитель: Libhof Electronics LTD., Slovakia

Импортёр: ООО "Автомаркет-регионы"

Срок службы: 5 лет

libhof.ru

Телефон горячей линии: 8 800 550-23-18