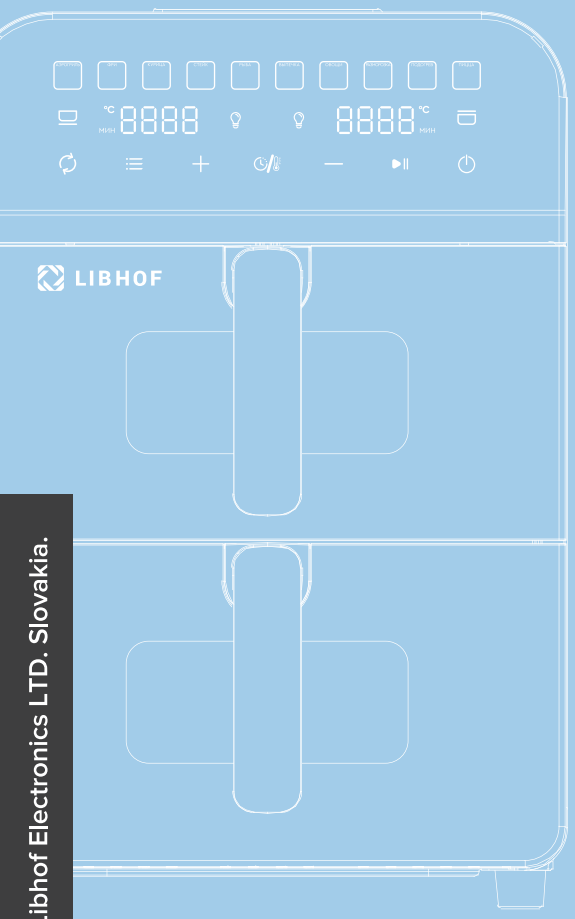
LIBHOF

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ



Модель:
AFP-12

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
Верхняя чаша	1 шт
Решетка для верхней чаши	1 шт
Нижняя чаша	1 шт
Решетка для нижней чаши	1 шт
Руководство по эксплуатации	1 шт

libhof.ru/user-manuals

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности 04
Технические характеристики 06
Основные элементы 06
Как пользоваться 07
Чистка и обслуживание 12
Утилизация 13
Сервисные центры 13

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 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.
- Не подключайте и не отключайте устройство мокрыми руками.
- 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, решетки или чаши, 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.

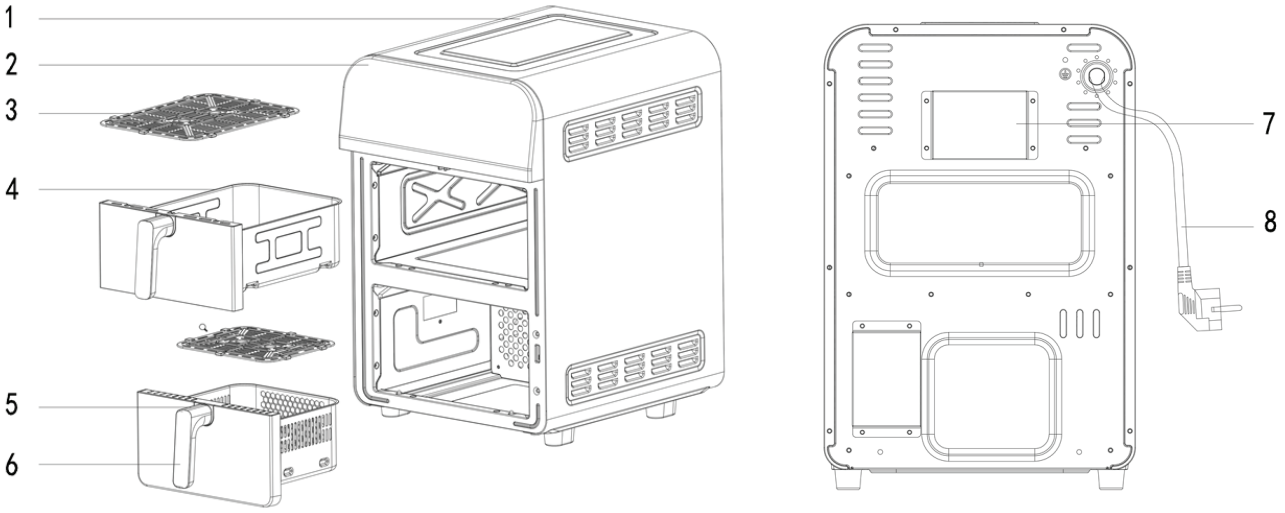
ⓘ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- 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 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.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не ставьте ничего на прибор.
- Не используйте прибор, если на вилке, шнуре питания или других деталях есть повреждения.
- 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.
- Всегда отключайте прибор от сети, когда не используете его.
- Не чистите прибор металлическими кухонными принадлежностями, едкими или абразивными чистящими средствами или губками.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	2600 Вт
Напряжение	220 В
Частота	50 Гц
Объем	12 (7+5) л
Таймер отключения	1-60 мин
Максимальная температура	230 °C

ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



1. Корпус
2. Панель управления
3. Решетка
4. Чаша
5. Ручка
6. Декоративная накладка на ручку
7. Воздуховыпускное отверстие
8. Сетевой шнур (электрический шнур)

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

Перед первым использованием

1. Снимите все упаковочные материалы, наклейки или этикетки.

2. Очистите чаши и решетки горячей водой с небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Решетку можно безопасно мыть в посудомоечной машине.

3. Протрите внутреннюю и внешнюю часть прибора влажной тканью.

Подготовка прибора к работе

1. Установите прибор на устойчивую, горизонтальную термостойкую поверхность.

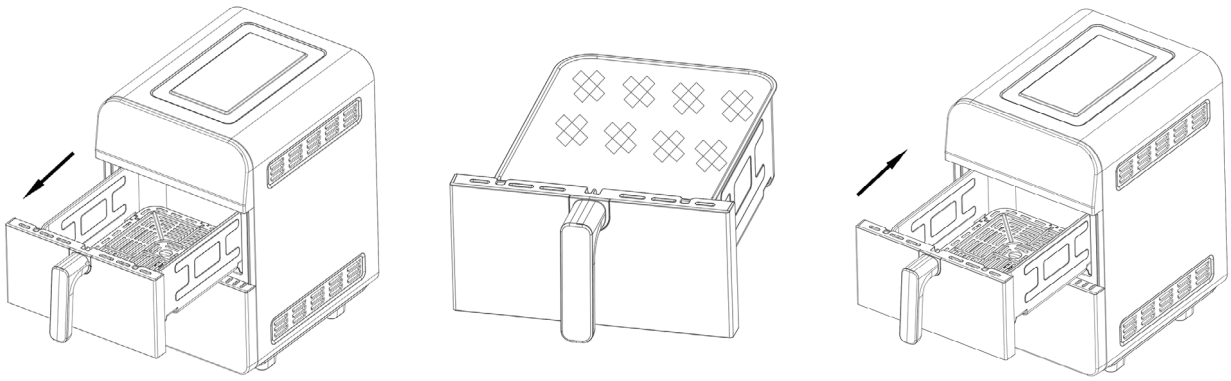
2. Подключите вилку шнура питания к заземленной розетке.

3. Осторожно выньте чашу из аэрогриля.

4. Правильно установите решетку в чашу.

5. Поместите ингредиенты в чашу.

6. Правильно установите чашу в аэрогриль. Обратите внимание на то, чтобы она была аккуратно выровнена по направляющим в корпусе аэрогриля. Никогда не используйте чашу без установленной решетки.



ВАЖНО

Аэрогриль работает на горячем воздухе. Не наполняйте чашу маслом или жиром для жарки.

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 коррозии.

1. Правильно поместите чаши в аэрогриль без еды.

2. Подключите прибор к сетевой розетке. Прозвучит звуковой сигнал, и устройство перейдет в режим ожидания, замигает индикатор кнопки Вкл/Выкл.

3. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ на панели управления устройства, чтобы включить его.

4. Нажмите кнопку «Верхняя чаша», далее кнопку «Меню автоматических программ», установите программу «Аэрогриль».

5. Нажмите кнопку «Время/Температура» и кнопками «Плюс», «Минус» установите максимальную температуру и время на 15 минут.

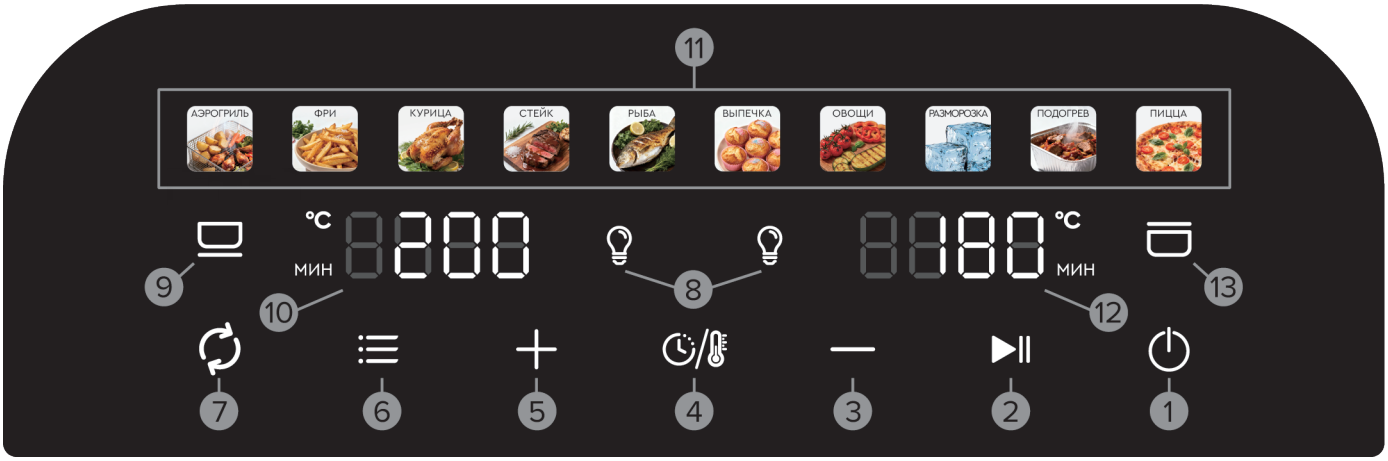
6. Сделайте тоже самое для нижней зоны.

7. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы начать работу.

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

9. Прибор готов к использованию.

Панель управления



1. Кнопка «Вкл/Выкл»

При включении аэрогриля кнопка начнет мигать. Нажмите на нее, чтобы включить прибор. После завершения приготовления нажмите на кнопку, чтобы выключить прибор.

ПРИМЕЧАНИЕ

Система охлаждения продолжит работать в течение 1 минуты после выключения устройства, после чего выключится.

2. Кнопка «Старт/Пауза»

Коснитесь этой кнопки, чтобы запустить/приостановить приготовление.

3. Кнопка «Минус»

Нажмите эту кнопку, чтобы уменьшить время/температуру. Одно нажатие уменьшает время на 1 минуту или температуру на 5°C.

4. Кнопка «Время/Температура»

Нажимайте эту кнопку, чтобы вручную выбрать параметр для изменения времени или температуры приготовления. Используйте кнопки +/-, чтобы задать необходимое значение.

5. Кнопка «Плюс»

Нажмите эту кнопку, чтобы увеличить время/температуру. Одно нажатие увеличивает время на 1 минуту или температуру на 5°C.

6. Кнопка «Меню автоматических программ»

Нажимайте эту кнопку чтобы выбрать программу приготовления. При выборе пункта меню значок выбранного пункта начнет мигать.

7. Кнопка «Синхронное отключение»

Функция синхронного отключения позволяет двум разным зонам одновременно приготовить блюдо. После выбора желаемых режимов работы для двух зон, нажмите кнопку функции и запустите приготовление. Сначала заработает зона с более длительным временем приготовления, затем когда время сравняется, включится зона с меньшим временем, и таким образом обе зоны одновременно закончат работу.

8. Кнопка «Подсветка верхней чаши» и «Подсветка нижней чаши»

Нажмите на кнопку подсветки, и внутренний свет загорится на 60 секунд.
Нажмите повторно чтобы отключить подсветку.

9. Кнопка «Верхняя чаша»

При нажатии кнопки верхняя зона переходит в режим выбора. Выберите желаемые программу, время и температуру приготовления.



10. Индикатор «Температура/Время верхней чаши»



11. Индикатор «Автоматических программ приготовления»



12. Индикатор «Температура/Время нижней чаши»

13. Кнопка «Нижняя чаша»

При нажатии кнопки нижняя зона переходит в режим выбора. Выберите желаемые программу, время и температуру приготовления.

Автоматические программы приготовления

В аэрогриле предусмотрено 10 автоматических программ приготовления. У каждой программы приготовления есть предустановленные параметры. Приведенная таблица поможет вам выбрать основные настройки для приготовления.

Программа приготовления	Зона приготовления	Температура по умолчанию (°C)	Диапазон температур (°C)	Время по умолчанию (мин)	Диапазон времени (мин)
Аэрогриль	Верхняя чаша Нижняя чаша	190 230	80-215 80-230	15 25	1-60 1-60
Фри	Верхняя чаша Нижняя чаша	200 230	80-215 80-230	17 28	1-60 1-60
Курица	Верхняя чаша Нижняя чаша	200 230	80-215 80-230	30 40	1-60 1-60
Стейк	Верхняя чаша Нижняя чаша	180 210	80-215 80-230	15 20	1-60 1-60
Рыба	Верхняя чаша Нижняя чаша	180 210	80-215 80-230	15 22	1-60 1-60
Выпечка	Верхняя чаша Нижняя чаша	160 180	80-215 80-230	30 30	1-60 1-60
Овощи	Верхняя чаша Нижняя чаша	160 180	80-215 80-230	10 12	1-60 1-60
Разморозка	Верхняя чаша Нижняя чаша	45 45	40-50 40-50	10 15	1-20 1-20
Подогрев	Верхняя чаша Нижняя чаша	100 100	80-215 80-230	10 10	1-60 1-60
Пицца	Верхняя чаша Нижняя чаша	180 210	80-215 80-230	13 15	1-60 1-60

ПРИМЕЧАНИЕ

Имейте в виду, что эти настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме, а также марке, мы не можем гарантировать оптимальные настройки для ваших ингредиентов. Благодаря технологии «Rapid Air» воздух мгновенно нагревается внутри прибора. Кратковременное извлечение чаши из прибора во время приготовления практически не нарушает процесс.

Функция напоминания о встряхивании продуктов

Для программы «Фри» во время процесса приготовления прозвучит 3 звуковых сигнала и на дисплее появится «SHA», в качестве напоминания о необходимости перевернуть ингредиенты. Если чаша не будет выдвинута в этот момент, прибор продолжит нагрев при заданной температуре, и обратный отсчет времени продолжится в обычном режиме. Программа приготовления не будет прервана, а на дисплее вместо отображения температуры будет попеременно отображаться «SHA» и оставшееся время. Как только чаша будет выдвинута и вставлена обратно, дисплей вернется к отображению «время + температура».

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.
- 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 чашу аэрогриля, если вы хотите испечь пирог или если вы хотите обжарить хрупкие ингредиенты и ингредиенты с начинкой.
- Вы также можете использовать аэрогриль для разогрева ингредиентов. Чтобы разогреть продукты, установите температуру 150°C на 10 минут.

Приготовление картофеля фри

ПРИМЕЧАНИЕ

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 разморожен и иметь комнатную температуру.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистите прибор после каждого использования. Не чистите чашу, решетку 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.

ПРИМЕЧАНИЕ Выньте чашу, чтобы аэрогриль быстрее остыл.

2. Протрите внешнюю часть прибора влажной тканью, смоченной в разбавленном моющем средстве.

3. Очистите решетку и чашу горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой. Вы можете удалить оставшуюся грязь с помощью обезжиривающей жидкости.

ПРИМЕЧАНИЕ Решетки можно мыть в посудомоечной машине.

4. Протрите внутреннюю часть прибора влажной тканью, смоченной в разбавленном моющем средстве.

5. Очистите нагревательный элемент щеткой, чтобы удалить остатки пищи.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Решение
Аэрогриль не включается	Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку. Установите таймер на необходимое время подготовления.
Продукты не полностью приготовлены	1. Уменьшите количество продуктов. Переполнение может привести к недостаточной прожарке. 2. Увеличьте температуру приготовления. 3. Увеличьте время приготовления.
Продукты готовятся неравномерно	Перемешивайте или переворачивайте слипшиеся продукты в процессе приготовления.
Еда недостаточно хрустящая	Смажьте продукты небольшим количеством масла, чтобы они стали хрустящими.
Чаша не вставляется в прибор правильно	Не заполняйте чашу больше отметки MAX.
Из прибора идет белый дым	Большое количество масла/жира вытекает в чашу. Масло/жир выделяет дым. Это не влияет на работу прибора или конечный результат приготовления.
Картофель фри обжаривается неравномерно	Используйте свежий подходящий сорт картофеля. Тщательно промойте картофельные палочки, чтобы удалить с них крахмал.
Свежий картофель фри не хрустящий	Распылите или смажьте продукты небольшим количеством масла, чтобы они стали хрустящими. Перед добавлением масла обязательно тщательно просушите картофельные палочки. Для более хрустящей корочки нарежьте картофельные палочки на более мелкие кусочки.

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