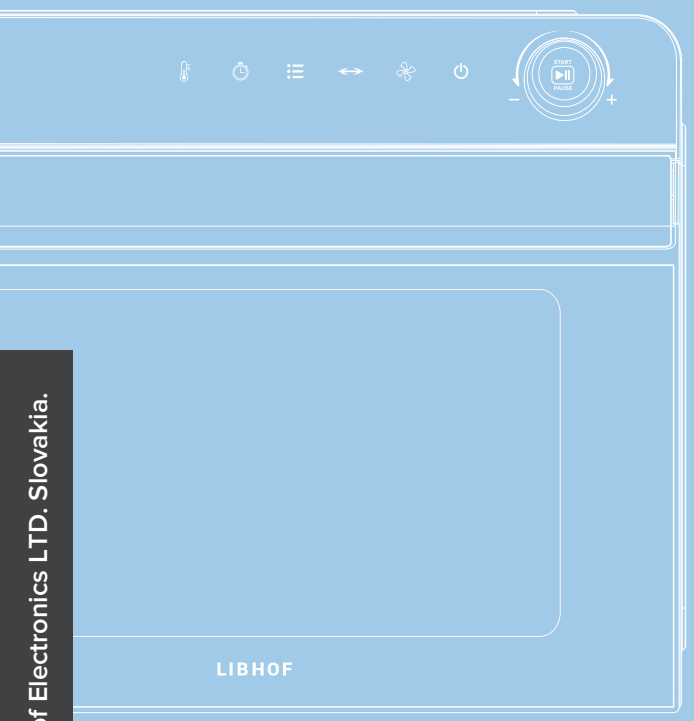
LIBHOF

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ



Модель:
AFX-30

Libhof Electronics LTD. Slovakia.

Компания Libhof искренне благодарит вас за покупку

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Сохраните её в течение всего времени пользования устройством.

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	1 шт
Корзина для фритюра	1 шт
Противень	1 шт
Подставка	1 шт
Вертел	1 шт
Поддон для сбора капель	1 шт
Шашлычница	1 шт
Вращающаяся корзина	1 шт
Инструкция	1 шт

V. 0.12

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	1600 Вт
Напряжение	220 В
Температура	40-230 °C
Основной материал корпуса	Металл
Количество программ приготовления	18
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Таймер отключения	1-720 мин
Размеры устройства	429x393x411 мм
Габариты в упаковке	465x445x425 мм

Режимы работы по умолчанию

Н1: включены 2 верхних нагревателя;

Н2: включены 2 средних нагревателя;

Н3: включены 2 нижних нагревателя;

Аэрогриль: Н1+Н2+ Сильная конвекция (нерегулируемая)

Нижний + верхний нагреватели: Н1+Н3+ конвекция (регулируемая)

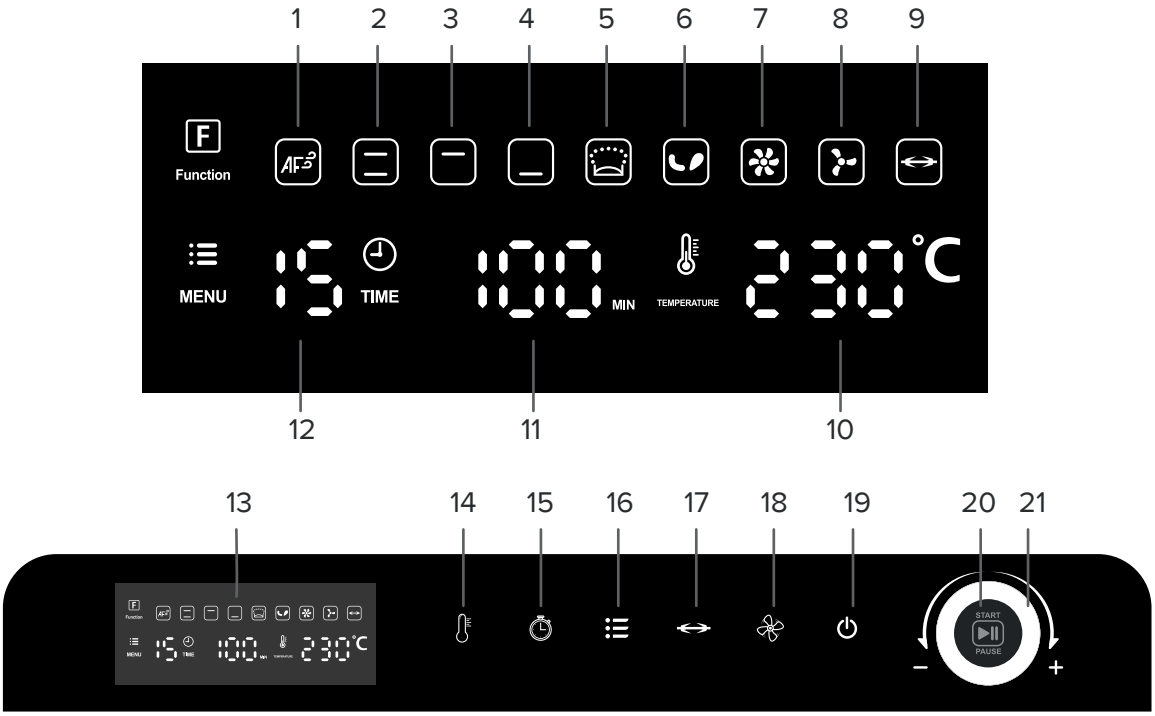
Верхний нагреватель: Н1

Нижний нагреватель: Н3

Йогурт: Н3 + конвекция (регулируемая)

Дегидратация: Н3+конвекция (регулируемая)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



На панели управления имеются следующие элементы:

N°	Изображение	Наименование	
1		Air Fryer	Аэрогриль
2		Lower + Upper heater	Нижний + верхний нагреватели
3		Upper heater	Верхний нагреватель
4		Lower heater	Нижний нагреватель
5		Fermentation	Йогурт
6		Dried fruit	Дегидратация
7		Strong Convection	Сильная конвекция
8		Convection	Конвекция
9		Rotisserie	Вертел
10		Temp	Температура

11		Time	Таймер
12		Menu	Меню (номер выбранного автоматического режима приготовления)
13		Screen	Дисплей
14		Temp	Температура
15		Time	Таймер
16		Menu	Меню (выбор автоматического режима приготовления)
17		Rotisserie	Вертел
18		Convectiontion	Конвекция
19		ON/OFF/Cancel	«Вкл/Выкл/Отмена»
20		Start/Pause	«Старт/Пауза»
21		Knob	Регулятор (ручка)

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 разморожен и иметь комнатную температуру.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

1. Подключите устройство к источнику питания (дисплей мигнет один раз)

- Нажмите кнопку **«Вкл/Выкл/Отмена»** один раз, чтобы войти в режим ожидания, и отображаемая функция будет мигать в режиме ожидания.

- В режиме нагрева нажмите кнопку **«Вкл/Выкл/Отмена»** один раз, чтобы войти в режим ожидания, и функция, отображаемая в состоянии ожидания, начнет мигать.

- В режиме ожидания нажмите кнопку **«Вкл/Выкл/Отмена»** один раз, чтобы выключить устройство.

2. Выбор режима работы

Ручная регулировка: поверните ручку, чтобы выбрать нужную функцию в режиме ожидания. При вращении ручки по часовой стрелке выбирается функция, расположенная на панели управления правее текущей, против часовой — левее.

*** устройство переходит в режим ожидания, если в течение одной минуты не выполняется никаких действий.**

- Доступны ручные функции (аэрогриль, верхний и нижний нагреватели, верхний нагреватель, нижний нагреватель, Йогурт, Дегидратация)

- После выбора режима работы вы можете нажать кнопку Конвекция (циркуляция горячего воздуха) на панели управления или нажать кнопку Вертел.

- Циркуляция горячего воздуха (конвекция) имеет варианты высокой и низкой скорости, для аэрогриля по умолчанию используется высокая скорость (не регулируется), а для других функций — низкая скорость.

3. Настройка температуры

Нажмите кнопку Температура, поверните ручку против часовой стрелки, чтобы уменьшить рабочую температуру, по часовой, чтобы увеличить.

- Если вам нужно отменить настройку, нажмите кнопку "Вкл/Выкл/Отмена", чтобы вернуться в режим ожидания.

4. Установка времени приготовления

Нажмите кнопку Таймер, поверните ручку против часовой стрелки, чтобы уменьшить время приготовления, по часовой, чтобы увеличить.

- Если вам нужно отменить настройку, нажмите кнопку "Вкл/Выкл/Отмена", чтобы вернуться в режим ожидания.

5. Положите ингредиенты

• Разместите продукты на противне, на решетке или в корзине. Убедитесь, что поддон для капель находится на месте в нижней части аэрогриля. Для сбора жира при приготовлении большого количества жирных продуктов на вертеле, решетке или корзине используйте противень.

• В зависимости от количества продуктов разместите противень, решетку или корзину на соответствующий уровень.

- Если вам нужно отменить настройку, нажмите кнопку **«Вкл/Выкл/Отмена»**, чтобы вернуться в режим ожидания.

6. Приготовление

После добавления ингредиентов закройте дверцу и нажмите кнопку **«Старт/Пауза»**, чтобы начать приготовление

• В процессе приготовления возможно свободно устанавливать температуру и время.

- Если вы хотите увеличить или уменьшить время нагрева: нажмите кнопку таймера и вращайте ручку.

(Если в течение 3 секунд не будет выполнено никаких действий, произойдет возврат в рабочий режим выпечки)

- Если вы хотите увеличить или уменьшить температуру: нажмите кнопку температуры и вращайте ручку.

(Если в течение 3 секунд не будет выполнено никаких действий, произойдет возврат в рабочий режим выпечки)

- Если вы хотите сделать паузу: нажмите кнопку **«Старт/Пауза»**.

- Если вам нужно отменить приготовление, нажмите кнопку **«Вкл/Выкл/Отмена»**, чтобы вернуться в режим ожидания.

• Когда прозвучит протяжный звуковой сигнал, процесс приготовления завершен.

7. Окончание приготовления

Открывая стеклянную дверцу, не приближайтесь лицом к духовке, используйте зажим или прихватки для вынимания противней, корзины или решетки с приготовленной пищей.

• При открытии/закрытии стеклянной дверцы обращайтесь с ней осторожно.

• Не лейте холодную воду на горячую стеклянную дверцу во время или после использования.

Выбор режима приготовления

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

2. Нажав кнопку **«MENU»** выберите требуемый режим приготовления вращением ручки. Нажмите кнопку **«Старт/Пауза»**, чтобы запустить процесс готовки.

3. 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.

Ручные режимы

Ручной режим	Температура (°C)			Таймер/время приготовления (минут)		
	Значение по умолчанию	Диапазон регулировки	Шаг изменения	Значение по умолчанию	Диапазон регулировки	Шаг изменения
Аэрогриль	230	90 - 230	5	15	1 - 120	1
Нижний + верхний нагреватели	150	30 - 230	5	30	1 - 120	1
Верхний нагреватель	150	60 - 230	5	30	1 - 120	1
Нижний нагреватель	150	30 - 230	5	30	1 - 120	1
Йогурт	38	28 - 43	5	60	10 - 720	10
Дегидратация	50	30 - 90	5	60	10 - 720	10

Автоматические режимы

№	Автоматический режим	Режим	Температура (°C)			Таймер/время приготовления (минут)			Используемые аксессуары*
			Значение по умолчанию	Диапазон регулировки	Шаг изменения	Значение по умолчанию	Диапазон регулировки	Шаг изменения	
1	Картофель фри	Аэрогриль	180	160 - 230	5	18	1 - 35	1	Корзина
2	Жареный цыпленок	Аэрогриль	200	180 - 230	5	15	1 - 30	1	Корзина
3	Куриные крылышки	Аэрогриль	180	160 - 230	5	15	1 - 50	1	Корзина
4	Жареные в сахаре каштаны	Аэрогриль	150	130 - 170	5	25	1 - 50	1	Корзина
5	Стейк	Нижний + верхний нагреватели	220	200 - 230	5	12	1 - 20	1	Противень
6	Жареная курица целая	Нижний + верхний нагреватели	200	180 - 220	5	70	1 - 120	1	Противень
7	Соленые креветки на гриле	Нижний + верхний нагреватели	180	160 - 200	5	8	1 - 15	1	Противень
8	Лосось, запеченный в соли	Нижний + верхний нагреватели	230	210 - 230	5	15	1 - 30	1	Противень
9	Тост	Нижний + верхний нагреватели	180	160 - 200	5	50	1 - 100	1	Противень
10	Печенье	Нижний + верхний нагреватели	150	130 - 170	5	30	1 - 60	1	Противень
11	Пицца	Нижний + верхний нагреватели	200	180 - 220	5	15	1 - 30	1	Противень
12	Торт	Нижний + верхний нагреватели	150	130 - 170	5	45	1 - 90	1	Противень
13	Яичный тарт	Нижний + верхний нагреватели	200	180 - 220	5	25	1 - 50	1	Перфори-рованный поддон
14	Яблочный пирог	Нижний + верхний нагреватели	175	155 - 195	5	40	1 - 80	1	Противень
15	Жареный батат	Нижний + верхний нагреватели	220	200 - 230	5	50	1 - 100	1	Корзина
16	Сушеный батат	Дегидратор	70	50 - 90	5	480	10 - 600	10	Корзина
17	Сушеное манго	Дегидратор	90	50 - 90	5	180	10 - 360	10	Корзина
18	Разморозка	Дегидратор	30	30 - 55	5	30	10 - 720	10	Корзина

*** - не все из перечисленных аксессуаров входят в комплект поставки, некоторые приобретаются отдельно. За дополнительной информацией обратитесь к продавцу.**

Больше возможностей по приготовлению кулинарных шедевров с использованием аэрогриля вы найдёте в фирменной книге рецептов, которую можно скачать, перейдя по ссылке:

libhof.ru/recipe-books/afx-series-recipe-book

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.

Замена лампы

В аэрогриле используется специальная лампа с цоколем E14, устойчивая к высоким температурам 300°C (220-240 В переменного тока/15 Вт).

Этапы замены следующие:

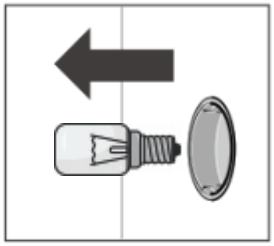
1. Отключите прибор от электрической сети.

2. Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки.

3. Поверните лампу против часовой стрелки, выньте ее и замените её новой.

4. После замены лампы закрутите стеклянную крышку по часовой стрелке.





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