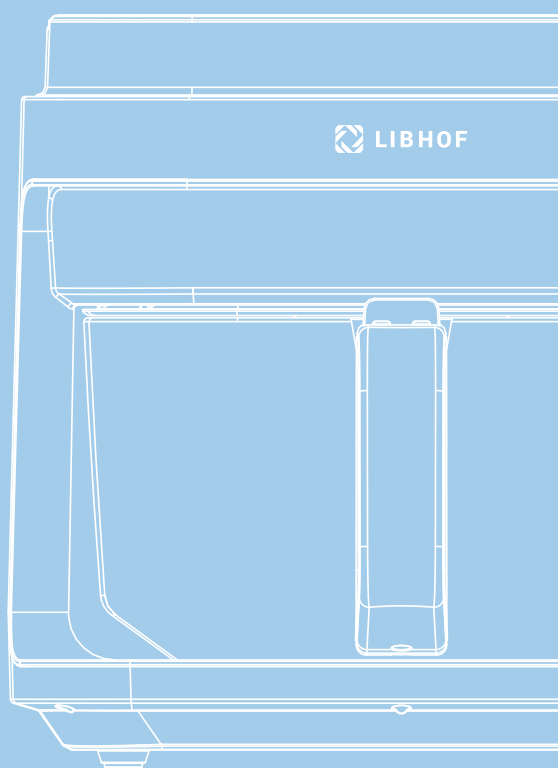




# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ



**Модель:**  
AFN-112

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.

В связи с этими активными изменениями содержание руководства может не полностью соответствовать приобретённому Вами изделию.

**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 _____	10
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.

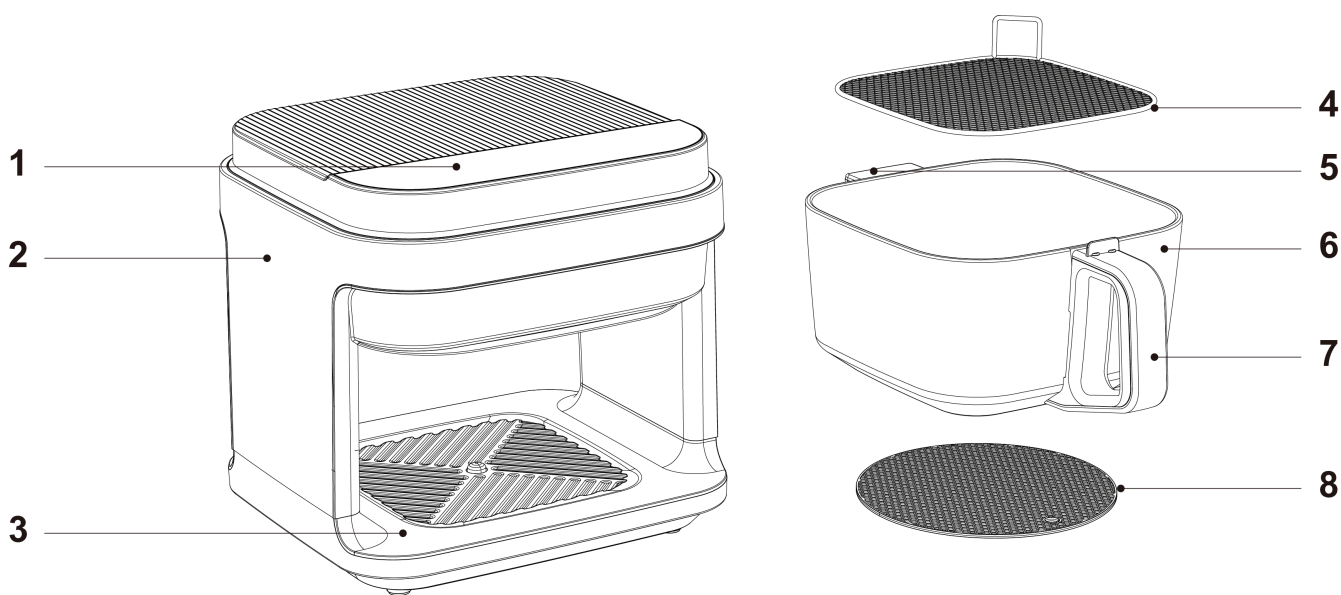
## Внимание!

- Убедитесь, что напряжение в розетке соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке прибора.
- Перед использованием проверьте шнур питания прибора и аксессуары, чтобы при использовании не было повреждений.
- Не подключайте прибор к сети и не пользуйтесь панелью управления мокрыми руками.
- Не устанавливайте и не используйте прибор на горючих материалах, таких как скатерти, занавески или обои, или рядом с ними, чтобы избежать возгорания.
- Не используйте электрический удлинитель для подключения прибора.
- Во время работы во внутренней камере фритюрницы высокая температура, поэтому не ставьте туда пластиковую посуду, миски или защитную пленку.
- Во время использования прибор следует размещать на горизонтальной и устойчивой поверхности.
- Не устанавливайте прибор у стены или других приборов, должно оставаться около 10 см свободного пространства.
- Не кладите ничего на верхнюю часть прибора.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Во время готовки горячий пар будет выходить через отверстие для выпуска воздуха на задней стороне. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выхода воздуха. Также будьте осторожны с горячим паром и воздухом, когда вынимаете корзину и решетку для тостов из прибора.
- После завершения приготовления и извлечения чаши нагревательный элемент имеет очень высокую температуру. Не прикасайтесь к нему.
- Если заданное время приготовления слишком велико, продукты будут подгорать и дымиться. Немедленно отключите питание и очистите корзину, решетку для тостов и противень от продуктов и масла.
- После использования прибора нажмите кнопку питания, затем вытащите вилку из розетки. Не тяните за шнур питания, это может повредить его.
- Храните прибор и его шнуры в недоступном для детей месте.

## 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



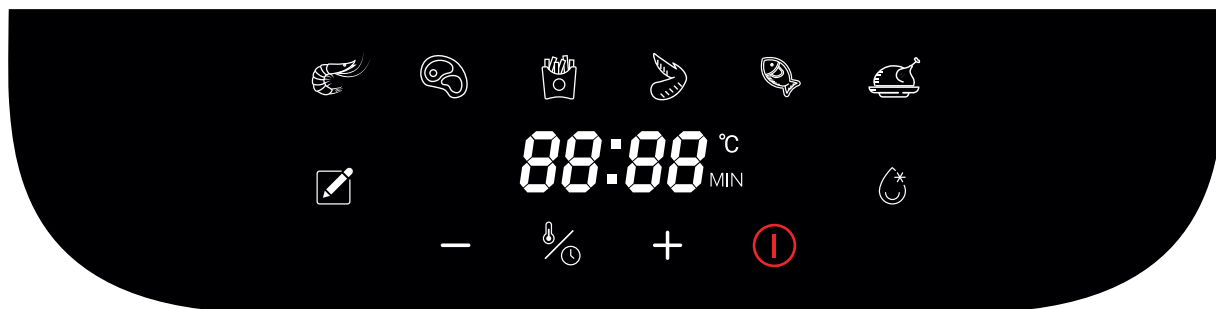
- 1 — панель управления
- 2 — корпус устройства
- 3 — основание
- 4 — решётка

- 5 — вспомогательная ручка
- 6 — стеклянная чаша
- 7 — ручка
- 8 — подставка

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	1200 Вт
Напряжение	220-240 В
Температура	40-200°C
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



- Креветки



- Рыба



- Стейк



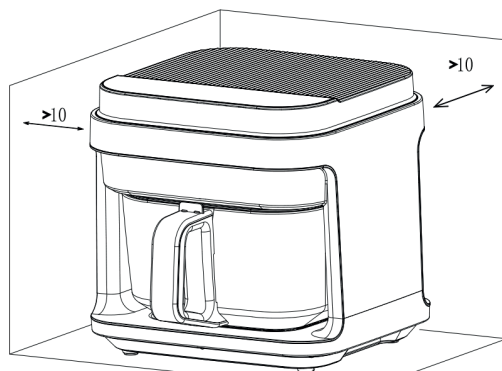
- Курица



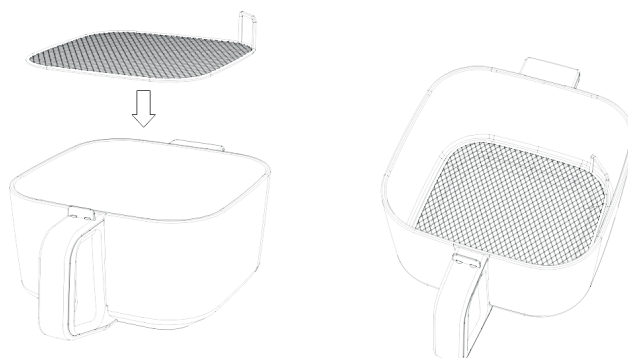
- Крылышки

# 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 горячих материалов.

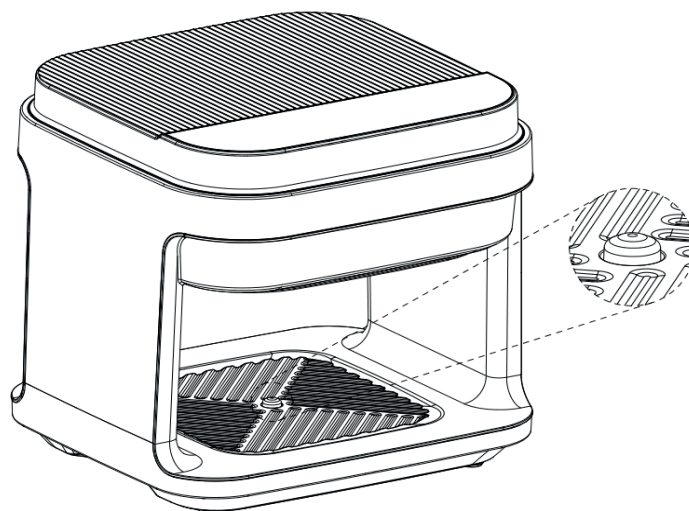


## 1. Ровно располагайте решетку в чаше



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.

### Инструкция по эксплуатации продукта

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 перейдет 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.

## 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 чашу 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.
	Стеклоочистительная 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 с прошлого раза.	Убедитесь, что чаша чистая до и после каждого использования.

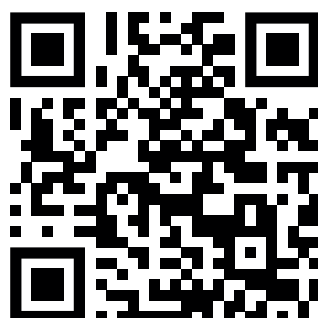
Проблема	Возможная причина	Решение
Картошка фри не получается хрустящей.	Это зависит от содержания воды и масла в ингредиентах.	Перед жаркой убедитесь, что ломтики сухие, и не нарежьте их слишком толсто. Можно предварительно разогреть чашу перед жаркой.
На дисплее отображается код ошибки «E01»	Обрыв 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/](https://libhof.ru/services/)

