LIBHOF

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ

Модель:
AFN-317

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
- Поддон для капель
- Решетка
- Сетчатая корзина
- Вилка для гриля
- Ручка вертела
- Руководство пользователя

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности 4
Основные части устройства 5
Технические характеристики 6
Панель управления 7
Инструкция по использованию аксессуаров 9
Инструкция по эксплуатации устройства 12
Ошибки и устранение неисправностей 16
Утилизация 17
Сервисные центры 17

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 приготовления время 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.

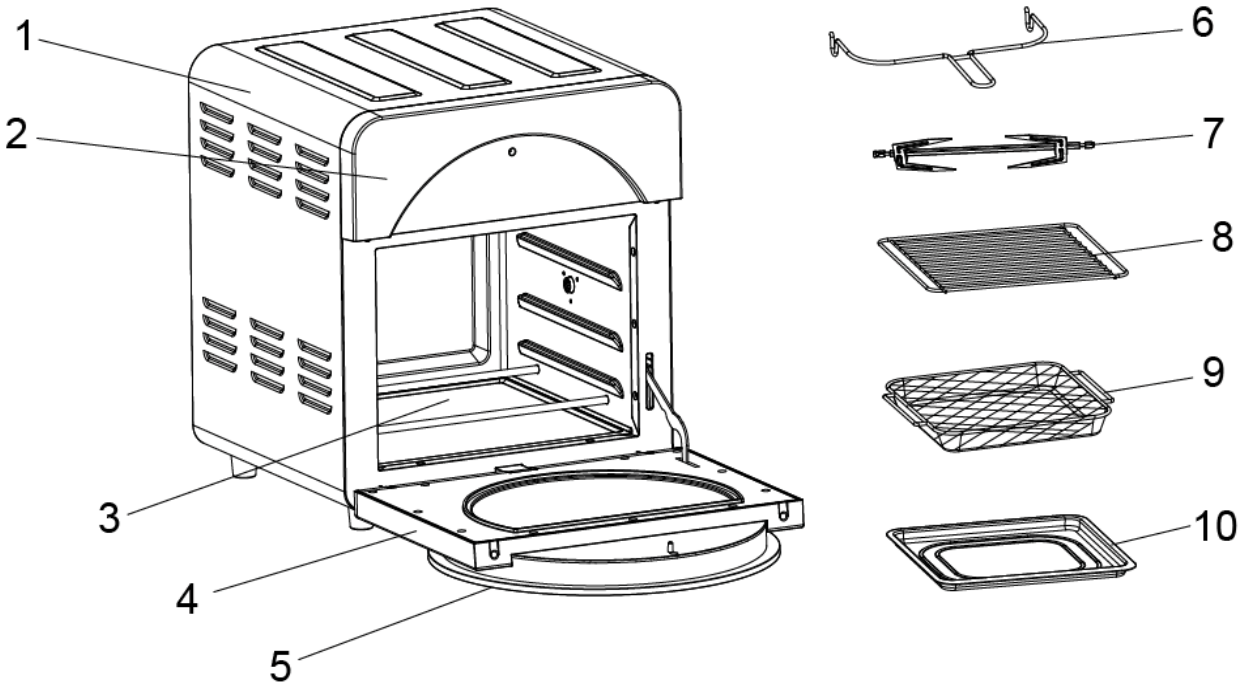
• Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется.

• 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 могут нагреваться во время работы прибора.

ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ УСТРОЙСТВА

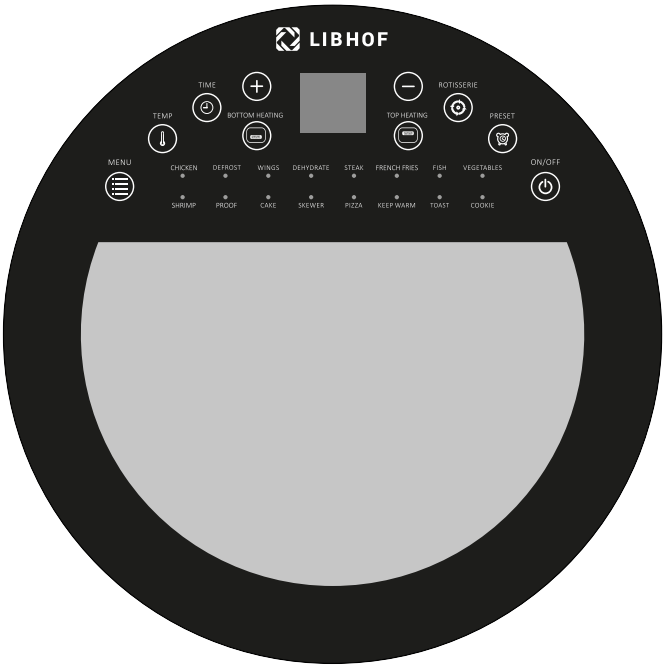


1 — корпус устройства
2 — передняя панель
3 — внутренняя камера
4 — дверца
5 — панель управления
6 — ухват
7 — вертел
8 — решетка
9 — корзина
10 — поддон

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	1700 Вт
Напряжение	220-240 В
Температура	50-220°C
Основной материал корпуса	Металл
Количество программ приготовления	16
Класс защиты от поражения электрическим током	I
таймер отключения	1-90 мин
Размеры	330x370x380 мм
Габариты в упаковке	435x385x430 мм
Вес нетто	9,2 кг
Вес брутто	11,3 кг

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



На панели имеются кнопки и индикаторы:

- Вкл/выкл

- Установка времени

- Установка температуры

- Увеличение температуры или времени

- Уменьшение температуры или времени

- Вертел

- Предустановка

- Меню

- Верхний нагреватель

- Нижний нагреватель

Chicken	Курица
Defrost	Разморозка
Wings	Крылышки
Dehydrate	Сушка
Steak	Стэйк
French Fries	Картофель фри
Fish	Рыба
Vegetables	Овощи
Shrimp	Креветки
Proof	Ферментация
Cake	Торт
Skewer	Шашлык
Pizza	Пицца
Keep warm	Поддержание температуры
Toast	Тост
Cookie	Печенье

Внимание!

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

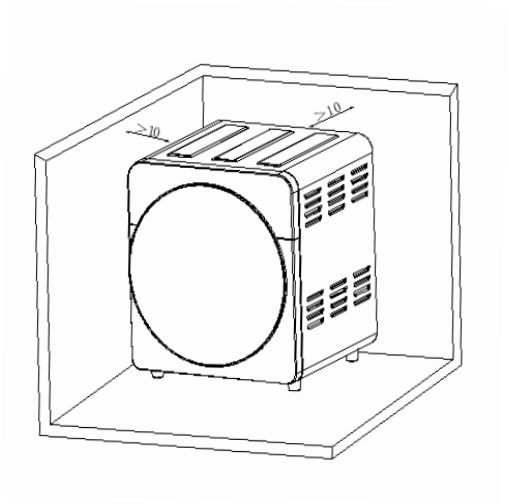
Автоматическая программа рассчитана на бланшированный картофель, нарезанный соломкой толщиной около 10 мм. Бланширование помогает минимизировать различия между сортами картофеля и обеспечивает равномерную обжарку — без сырой середины и подгоревших краёв.

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."

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ АКСЕССУАРОВ

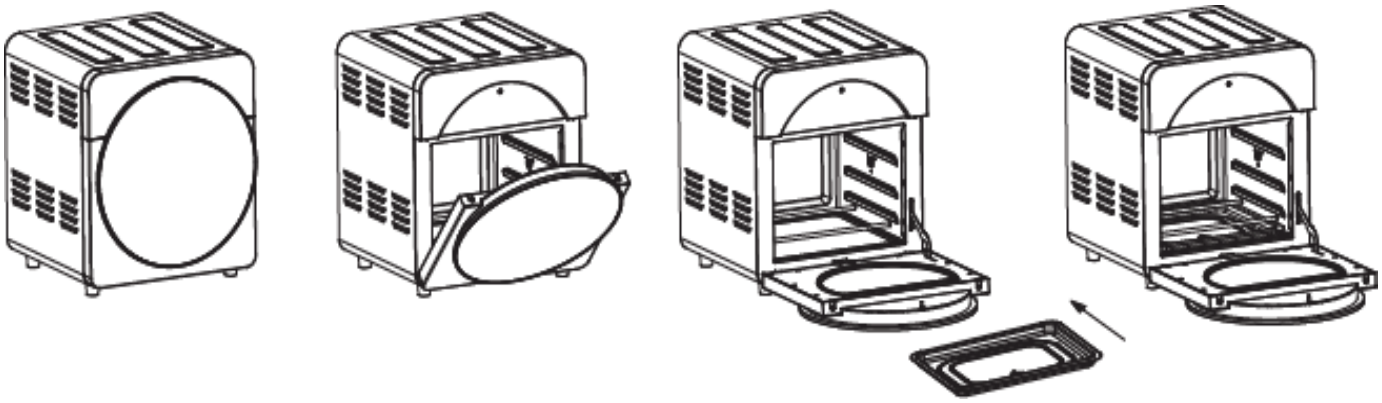


1. Установка

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.

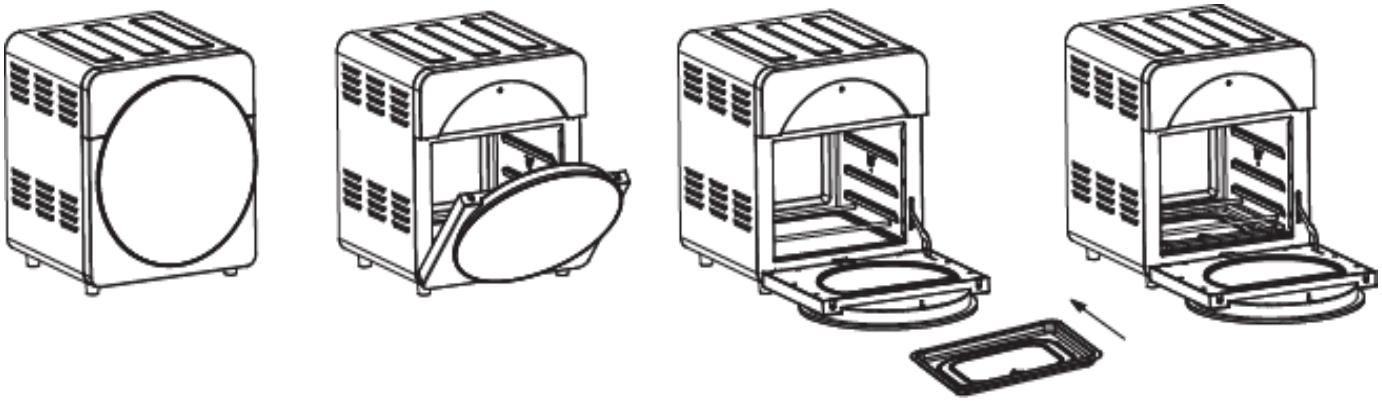
2. Поддон

Открыв переднюю дверцу, установите поддон в устройство в соответствии с направлением, показанным на рисунке ниже:



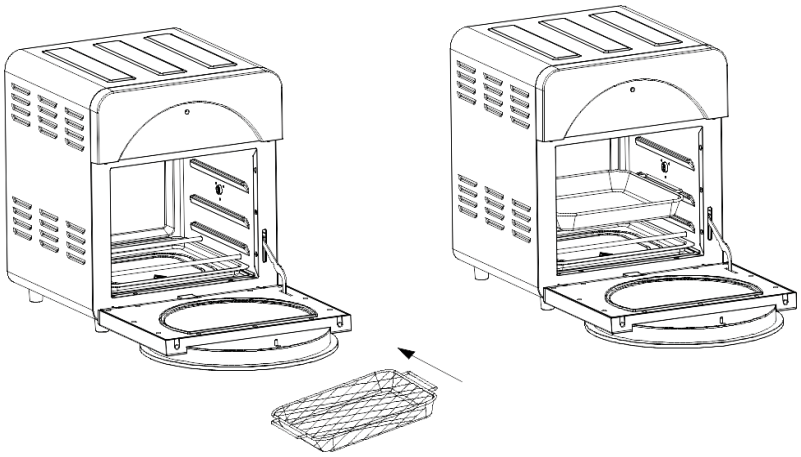
3. Решетка

Вставьте решетку в устройство согласно указаниям, показанным на рисунке ниже:



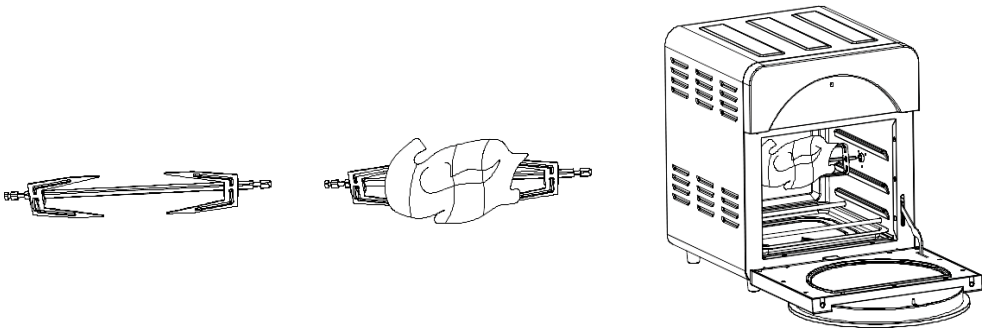
4. Корзина

Положите продукты в сетчатую корзину, поместите её во внутреннюю камеру и закройте дверцу, как показано на рисунках ниже:



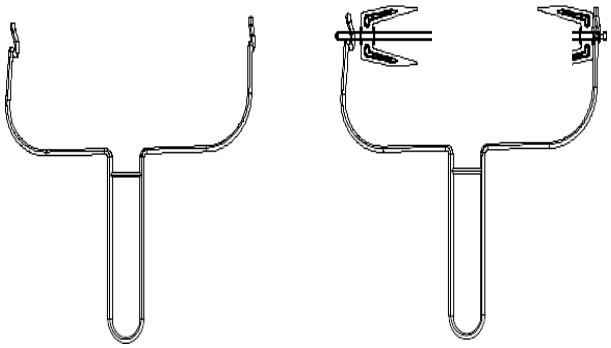
5. Вертел

Благодаря вращению на 360 градусов, приготовление происходит более равномерно. Режим прокрутки установлен по умолчанию. На рисунках ниже показано, как правильно приготовить целую курицу с помощью вертела:



6. Ухват

Чтобы вынуть из печи вертел, и не обжечься, используйте ухват, как показано на рисунке ниже:



Примечание:

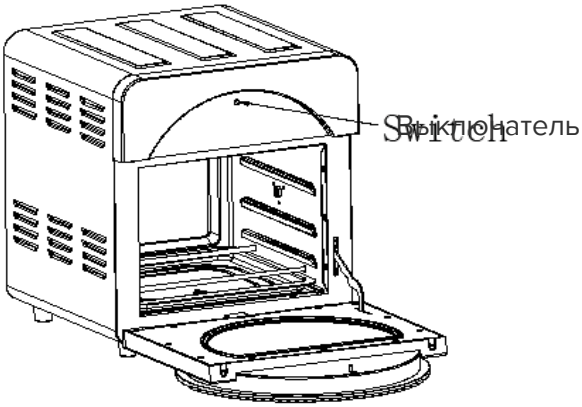
• Выбирайте подходящие аксессуары для приготовления разных блюд.

• После завершения приготовления используйте кухонные рукавицы (прихватки), чтобы вынимать поддон для капель или решетку.

• Всегда устанавливайте поддон для сбора капель в самое нижнее положение для сбора жира из жареной пищи.

• Не кладите продукты слишком близко к нагревательному элементу, сохраняйте расстояние минимум 4 см, потому что пища может увеличиться после нагрева.

• Имеется предохранительный выключатель. Показано на рисунке.



• Только когда передняя дверца закрыта, устроиство раоотает правильно, иначе звучит предупреждающий сигнал при нажатии кнопки «Пуск/Стоп».

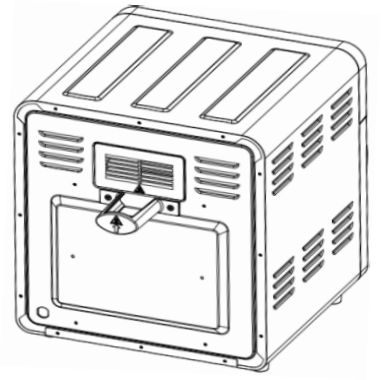
Перед первым использованием

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.



5. Пожалуйста, установите предохранительную накладку на заднюю стенку. Она не позволит случайте заблокировать отверстия для выхода воздуха.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА

1. Включите питание, раздастся звуковой сигнал, цифровой экран и все индикаторы мигнут один раз.

2. Нажмите кнопку « ON/OFF », загорится индикатор и цифровой экран, устройство перейдет в режим ожидания.

3. В режиме ожидания, за исключением кнопки « ON/OFF », « MENU » и « PRESET », все остальные клавиши заблокированы.

4. В режиме ожидания, если в течение 60 секунд не происходит никаких действий, устройство автоматически выключается.

5. В режиме ожидания нажмите клавишу меню, чтобы войти в меню выбора. После выбора функции меню нажмите кнопку « ON/OFF », чтобы запустить процесс готовки.

Выбор режима приготовления

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

2. Нажимая кнопку « MENU » выберит ON/OFF ебуемый режим приготовления. Пока горит индикатор выбранного режима, нажмите кнопку « », 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.

Режим	Температура	Время приготовления
Chicken	220°C	30 мин
Defrost	80°C	10 мин
Wings	200°C	15 мин
Dehydrate	70°C	8 ч
Steak	180°C	12 мин
French Fries	220°C	20 мин
Fish	180°C	15 мин
Vegetables	180°C	12 мин
Shrimp	180°C	12 мин
Proof	40°C	90 мин
Cake	180°C	30 мин
Skewer	200°C	15 мин
Pizza	180°C	10 мин
Keep warm	80°C	30 мин
Toast	220°C	6 мин
Cookie	180°C	12 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 «**ТЕМР**». Нажмите кнопку « ⊖ » или « ⊕ », чтобы отрегулировать температуру приготовления. Каждое нажатие меняет температуру на 10°C, диапазон регулировки температуры составляет от 50°C до 220°C.

2. После выбора режима, если вам нужно изменить время приготовления, нажмите кнопку « TIME ». Нажмите кнопку « ⊖ » или « ⊕ », чтобы отрегулировать время приготовления. Каждое нажатие меняет установленное время на 1 минуту, регулируемый диапазон времени составляет от 1 до 90 минут (за исключением функции сушки — до 8 часов).

Способы нагрева

По умолчанию режимы **CHICKEN, KEEP WARM, DEHYDRATE, PROOF** запрограммированы только на нагрев от верхнего элемента, остальные 12 функций — на двойной нагрев сверху и снизу. Верхний нагревательный элемент начинает работать, когда загорается индикатор. То же самое и с нижним нагревом.

Отложенный старт

Нажмите кнопку « PRESET », и на экране отобразится время отсрочки начала приготовления, по умолчанию равное 1 часу. Вы можете установить желаемое время задержки старта приготовления с помощью « ⊕ » и « ⊖ ». Каждое нажатие изменяет время на 1 минуту, а длинное нажатие на 10 минут. Возможный диапазон времени: от 1 минуты до 9 часов 59 минут.

Примечание: Чтобы использовать эту функцию, сначала выберите «MENU», затем нажмите кнопку «**PRESET**» для начала работы.

Пауза

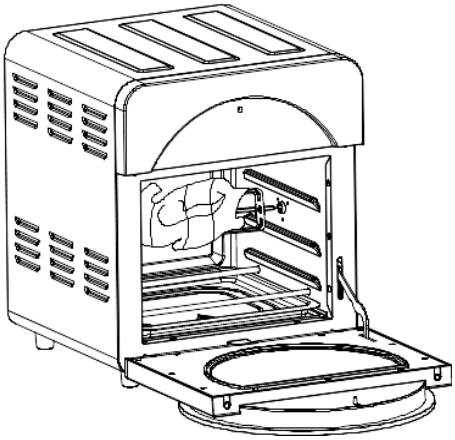
1. Во время приготовления, если вы открываете дверцу, устройство автоматически останавливается. Закройте дверцу — приготовление продолжится.

Примечание: При открытии дверцы в рабочем состоянии прибора для функции паузы, если дверца не была закрыта в течение 10 минут, прибор выключается, показывая «черный экран».

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

Вертел

1. Эта функция обеспечивает более равномерный нагрев пищи. Нажмите кнопку « ROTISSERIE » для включения и выключения вращения вертела.
2. Использование вертела показано ниже:



Окончание приготовления

1. Когда прибор закончит работу, раздастся звуковой сигнал и нагреватель перестанет работать, но вентилятор продолжит работать примерно минуту.
2. Откройте дверцу и выньте приготовленную еду.
3. Выложите приготовленную еду на тарелки или столовые приборы.
4. После приготовления нажмите кнопку питания, чтобы выключить питание, и отсоедините шнур питания от розетки.

Очистка и обслуживание

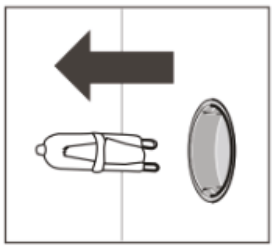
1. Очищайте прибор и аксессуары после каждого использования, следите за чистотой прибора.
2. Перед чисткой выключите вилку из розетки и дайте прибору остыть.
3. Протрите поверхность прибора мягкой влажной тканью.
4. Не погружайте шнур питания, вилку и корпус прибора в воду или другую жидкость, это может привести к повреждению прибора, возгоранию, поражению электрическим током или травмированию людей.

Замена лампы

В аэрогриле используется специальная лампа с цоколем G9, устойчивая к высоким температурам 300°C (220-240 В переменного тока/25 Вт).

Этапы замены следующие:

1. Отключите прибор от электрической сети.
2. Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки.
3. Выньте лампу и замените её новой.
4. После замены лампы закрутите стеклянную крышку по часовой стрелке.



Хранение

1. Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть перед хранением.
2. 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.
Из печи 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 жира в поддоне с прошлого раза.	Убедитесь, что чаша чистая до и после каждого использования.
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.

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 авторизованныхсервисных 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

EAC