LIBHOF

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ

Модель:
AFP-08

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.

Противень — 1 шт.

Инструкция — 1 шт.

СОДЕРЖАНИЕ

Важные меры безопасности 4
Части устройства 5
Как пользоваться 6
Чистка и обслуживание 14
Утилизация 17
Сервисные центры 17

ВАЖНЫЕ 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 фритюрницы, 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 подключайте и не отключайте устройство мокрыми руками.

- 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.

- 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 чашу из прибора. Поверхности прибора могут сильно нагреваться во время использования.

- Любые принадлежности, противни или формы для выпечки, используемые в приборе, нагреваются. Всегда используйте кухонные перчатки при обращении с прибором или извлечении чего-либо из него.

- Не наполняйте чашу аэрогриля маслом, это действие может привести к пожару.

- 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 используйте прибор, если на вилке, шнуре питания или других деталях есть повреждения.

- 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.

- Не ставьте ничего на прибор.

- 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 чашу 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.

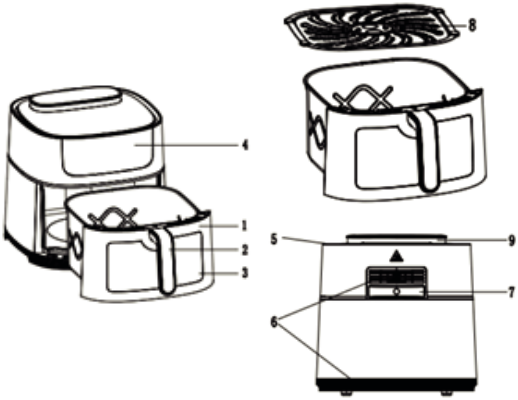
- Гарантия недействительна, если прибор используется в профессиональных или полупрофессиональных целях или не используется в соответствии с инструкциями. (Никогда не используйте прибор, если вилка повреждена.)

- Прибору требуется около 30 минут, чтобы остыть, прежде чем его можно будет безопасно использовать или чистить.

- Не чистите прибор металлическими кухонными принадлежностями, едкими или абразивными чистящими средствами или губками.

ЧАСТИ УСТРОЙСТВА

1. Чаша
2. Ручка чаши
3. Смотровое окно
4. Панель управления
5. Воздухозаборник
6. Воздуховыпускное отверстие
7. Шнур питания
8. Противень
9. Резервуар для воды



УСТАНОВКА РУЧКИ ЧАШИ

1. Вытащите чашу из прибора.

2. Совместите крепление ручки с пазом чаши и надавите вниз до щелчка.

3. Ручка чаши должна зафиксироваться на месте и не должна отсоединяться после фиксации с чашей.

СНЯТИЕ РУЧКИ ЧАШИ

1. Используйте инструмент, например отвертку, чтобы поднять силиконовую заглушку на ручке чаши.

2. Совместите инструмент с отверстием и нажмите вниз на защелку, затем наклоните инструмент внутрь чаши.

3. Возьмите ручку рукой и потяните ее вверх.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Снимите все упаковочные материалы, наклейки или этикетки.

2. Очистите чашу и противень горячей водой с небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Эти детали можно безопасно мыть в посудомоечной машине.

3. Протрите внутреннюю и внешнюю часть прибора влажной тканью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность.

2. Подключите вилку шнура питания к заземленной розетке.

3. Правильно установите противень в чашу.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не используйте прибор без противня.

4. Поместите ингредиенты в чашу.

5. Правильно установите чашу в аэрогриль.

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

ВАЖНО

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 вставьте пустую чашу и запустите процесс приготовления без продуктов. После процесса пустой жарки выньте чашу, чтобы вышел маслянистый дым. При первом использовании возможен запах или копоть. Это нормальное явление, так как нагревательные трубки имеют защитное покрытие от солевой коррозии.

1. Правильно поместите чашу в аэрогриль без еды.

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

3. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ на панели управления устройства, чтобы включить его. Раздастся звуковой сигнал, панель управления включится.

4. Нажмите кнопку Ручного режима.

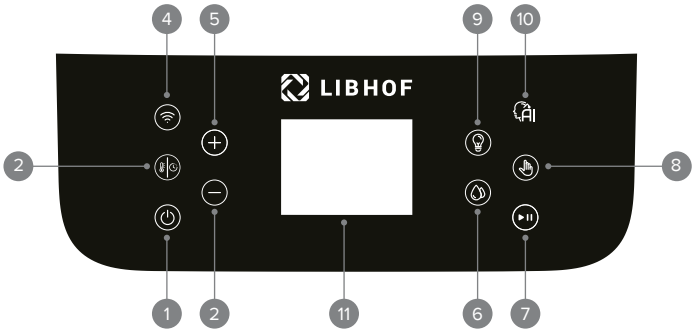
5. Нажмите кнопку переключения температуры/времени и установите температуру 200 °C и время на 15 минут.

6. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы начать приготовление.

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

8. Прибор готов к использованию.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка Вкл/Выкл

2. Кнопка Уменьшения температуры/времени, страница меню вниз

3. Кнопка Переключения температуры/времени

4. Кнопка Wi-Fi

5. Кнопка Увеличения температуры/времени, страница меню вверх

6. Кнопка добавления воды

7. Кнопка Старт/Пауза

8. Кнопка Ручной Режим

9. Кнопка подсветки

10. Кнопка Авто Режим AI

11. Дисплей

ПАРАМЕТРЫ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В аэрогриле предусмотрено 24 автоматические программы приготовления.

У каждой автоматической программы приготовления есть предустановленные параметры.

Программа	Температура	Время	Время напоминания о встряхивании	Функция мягкого приготовления (Да/Нет)
Говяжья вырезка	3/4 времени：160℃ 1/4 времени：200℃	26-80 мин.	1/2 времени приготовления	Нет
Бургер	200℃	15-25 мин.	1/2 времени приготовления	Да
Нут	2/5 времени：180℃ 3/5 времени：160℃	18-43 мин.	2/3 времени приготовления	Нет
Куриные стрипсы	180℃	11-28 мин.	Первое напоминание: 1/2 времени приготовления (когда время приготовления превышает 18 мин.) Второе напоминание: 2/3 времени приготовления	Нет
Куриные бедра	180℃	28-40 мин.	2/3 времени приготовления	Да
Картофель фри	1/3 времени：200℃ 2/3 времени：180℃	10-35 мин.	Первое напоминание: 1/2 времени приготовления (когда время приготовления превышает 25 мин.) Второе напоминание: 2/3 времени приготовления	Нет
Рыбные палочки	200℃	11-20 мин.	Первое напоминание: 1/2 времени приготовления (когда время приготовления превышает 16 мин.) Второе напоминание: 2/3 времени приготовления	Нет
Картофель	9/20 времени：200℃ 11/20 времени：180℃	19-38 мин.	Первое напоминание: 1/2 времени приготовления (когда время приготовления превышает 28 мин.) Второе напоминание: 2/3 времени приготовления	Нет
Колбаски	2/3 времени：160℃ 1/3 времени：180℃	11-27 мин.	2/3 времени приготовления	Нет
Стейк	200℃	8-18 мин.	2/3 времени приготовления	Да
Овощи (Примечание: только нарезанные кубиками)	200℃	3-14 мин.	Первое напоминание: 1/2 времени приготовления Второе напоминание: 2/3 времени приготовления (когда время приготовления превышает 9 мин.)	Нет
Картофель по-деревенски	200℃	14-32 мин.	Первое напоминание: 1/2 времени приготовления (когда время приготовления превышает 24 мин.) Второе напоминание: 2/3 времени приготовления	Нет
Омлет	2/3 времени：140℃ 1/3 времени：120℃	18-32 мин.	/	Нет
Курица	Если < 50 мин 3/4 времени：180℃ 1/4 времени：200℃ Если > 50 мин 3/4 времени：160℃ 1/4 времени: 180℃	28-80 мин.	2/3 времени приготовления	Да

Программа	Температура	Время	Время напоминания о встряхивании	Функция мягкого приготовления (Да/Нет)
Маффины	160℃	18-27 мин.	/	Нет
Лосось	200℃	12-21 мин.	2/3 времени приготовления	Да
Рыба	200℃	11-24 мин.	2/3 времени приготовления	Да
Креветки	180℃	6-18 мин.	2/3 времени приготовления	Да
Фрикадельки	4/5 времени：180℃ 1/5 времени：200℃	17-23 мин.	2/3 времени приготовления	Да
Шницель	2/3 времени：180℃ 1/3 времени：200℃	13-18 мин.	2/3 времени приготовления	Нет
Печенье	150℃	25-35 мин.	/	Нет
Наггетсы	9/20 времени：200℃ 11/20 времени：180℃	12-25 мин.	2/3 времени приготовления	Нет
Курица на шпажках	2/5 времени：200℃ 3/5 времени：180℃	9-18 мин.	2/3 времени приготовления	Да
Куриная грудка	1/2 времени：200℃ 1/2 времени：180℃	11-21 мин.	2/3 времени приготовления	Да

ПРИМЕЧАНИЕ

Диапазон температур по умолчанию составляет от 30 до 200℃. Диапазон времени по умолчанию составляет от 1 до 60 минут.

После того, как вы поместите ингредиенты, которые включены в вышеуказанные меню авто режима AI, в чашу, нажмите кнопку AI, аэрогриль автоматически распознает продукты, установит температуру и время приготовления. Время приготовления зависит от объема продуктов в чаше аэрогриля и определяется камерой.

Затем нажмите кнопку Старт/Пауза, чтобы начать приготовление.

Вы также можете нажать кнопку Ручного режима для ручной настройки параметров приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если необходимо отрегулировать температуру/время приготовления, нажмите кнопку переключения температуры/времени. Когда на дисплее отобразится время нажмите кнопки +/-, чтобы увеличить/уменьшить параметр на 1 минуту за нажатие. Когда на дисплее отображается температура, нажмите кнопки +/-, чтобы увеличить/уменьшить параметр на 5℃ за нажатие.

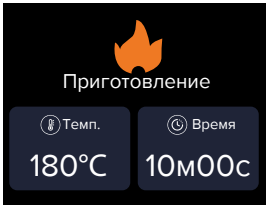
ПРИМЕЧАНИЕ

Регулировку температуры/времени можно выполнить только перед приготовлением в авто режиме AI.

Во время процесса приготовления в ручном режиме, если вы хотите настроить температуру/время, сначала нажмите кнопку переключения температуры/времени. Когда на дисплее отобразится время, нажмите кнопки +/-, чтобы увеличить/уменьшить параметр на 1 минуту за нажатие. Когда на дисплее отобразится температура, нажмите кнопки +/-, чтобы увеличить/уменьшить параметр на 5 градусов за нажатие.

СТАРТ/ПАУЗА

Во время приготовления на дисплее будет отображаться «Приготовление». Если нажать кнопку Старт/Пауза, на дисплее отобразится «Пауза». В ручном режиме после нажатия этой кнопки можно отрегулировать температуру/время как описано выше. Затем, если нажать эту кнопку еще раз, аэрогриль продолжит приготовление



ПОДСВЕТКА

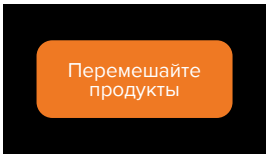
При запуске прибора в авто режиме AI подсветка всегда включена. В ручном режиме нажмите кнопку, чтобы включить подсветку. Нажмите эту кнопку еще раз, подсветка выключится. Подсветка автоматически выключится через 30 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ

Зажмите кнопку подсветки на 5 секунд, чтобы войти в режим без звука или отменить его.

ВСТРЯХИВАНИЕ И ПЕРЕМЕШИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Некоторые ингредиенты требуют встряхивания и перемешивать во время приготовления (см. таблицу предварительных настроек меню AI). Прибор подаст звуковой сигнал после достижения времени встряхивания и на дисплее отобразиться информация о необходимости встряхивания/перемешивания. Возьмите чашу за ручку и вытащите ее из прибора, процесс приготовления перейдет на паузу. Встряхните/перемешайте ингредиенты, затем задвиньте чашу обратно в аэрогриль, приготовление продолжится.



ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если заданная температура ≥ 80℃, после завершения процесса приготовления аэрогриль автоматически перейдет в режим поддержания тепла (30 минут/80℃). В режиме поддержания тепла нажмите кнопку Старт/Пауза или кнопку Вкл/Выкл, чтобы отменить режим поддержания тепла. Также вы можете напрямую вытащить корзину.

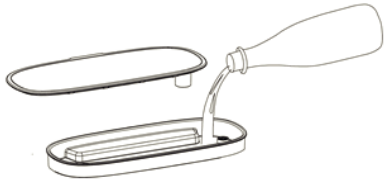
Если заданная температура < 80℃, после завершения процесса приготовления нагревательный элемент перестает работать, но вентилятор продолжит работать еще 20 секунд, чтобы выдуть горячий воздух из прибора для охлаждения. После завершения режима поддержания тепла или охлаждения на дисплее отобразится «Готово».

ПРОВЕРКА ГОТОВНОСТИ ПРОДУКТОВ

Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте чашу обратно в прибор. Включите аэрогриль снова, выберите ручной режим и установите подходящую температуру/время, а затем нажмите кнопку Старт/Пауза, чтобы запустить прибор.

ФУНКЦИЯ МЯГКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция мягкого приготовления распыляет капли воды на еду во время работы аэрогриля , чтобы сохранить сочность и влажность ингредиентов. Эта функция в основном используется для приготовления морепродуктов, овощей, курицы, которые могут стать слишком сухими или даже подгореть в обычном режиме приготовления.



1. Залейте воду в резервуар. Извлеките резервуар для воды из аэрогриля, откройте крышку, добавьте достаточное количество воды в резервуар для воды. Затем закройте крышку и поместите резервуар для воды в прибор.

⚠ ВАЖНО

Пожалуйста, используйте чистую воду для приготовления пищи. Не используйте водопроводную воду. Не лейте воду непосредственно на верхнюю часть прибора, чтобы избежать попадания воды внутрь прибора. Заполните резервуар для воды перед использованием функции мягкого приготовления пищи. Емкость резервуара составляет 200 мл, не наливайте слишком много воды.

2. Положите продукты. Вытащите чашу, затем положите продукты внутрь. Задвиньте чашу обратно в прибор.

ⓘ ПРИМЕЧАНИЕ

Пожалуйста, распределите продукты как можно равномернее по вей чаше, чтобы получить лучшее приготовление.

3. Настройка функции. Выберите желаемый режим приготовления или установите температуру/время вручную.

Нажмите кнопку Добавления воды, чтобы активировать функцию мягкого приготовления. (Значок будет мигать, когда функция активна.)

ⓘ ПРИМЕЧАНИЕ

В авто режиме AI мягкое приготовление доступно только для бургеров, куриных бедер стейка, курицы, лосося, рыбы, креветок, фрикаделек, курицы на шпажках и куриной грудки. В ручном режиме мягкое приготовление доступно всегда.

Нажмите кнопку Пуск/Пауза, чтобы начать приготовление. Капли воды будет распыляться на еду автоматически во время приготовления.

⚠ ВАЖНО

Функция мягкого приготовления должна быть выбрана с самого начала. После запуска аэрогриля функцию мягкого приготовления больше нельзя будет активировать.

ПРОВЕРКА ГОТОВНОСТИ ПРОДУКТОВ

Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте чашу обратно в прибор. Включите аэрогриль снова, выберите ручной режим и установите подходящую температуру/время, а затем нажмите кнопку Старт/Пауза, чтобы запустить прибор.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЧЕРЕЗ ПРИЛОЖЕНИЕ SMART LIFE

Аэрогриль имеет дистанционное управление через приложение Smart Life. Чтобы установить приложение и узнать как им пользоваться, перейдите по ссылке по QR-коду:

libhof.ru/apps/afp-08/

НАСТРОЙКИ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эта таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Помните, что эти настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать наилучшие настройки для ваших ингредиентов. Поскольку технология Rapid Air мгновенно разогревает воздух внутри прибора, вы можете ненадолго вытащить чашу из прибора во время работы для проверки готовности, это действие не помешает процессу приготовления.

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.

- Закуски которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить 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

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.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистите прибор после каждого использования.

Не чистите чашу, противень 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 противень и чашу горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой. Вы можете удалить оставшуюся грязь с помощью обезжиривающей жидкости.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чашу и противень для жарки 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.

ВАЖНО

Это изделие следует использовать регулярно, чтобы поддерживать прибор в хорошем рабочем состоянии.

Если изделие не используется в течение длительного периода, храните его в сухом и проветриваемом месте, чтобы предотвратить появление сырости.

ОЧИСТКА КАМЕРЫ

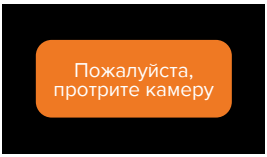
Важно содержать камеру в чистоте при использовании технологии автоматического обнаружения AI. На дисплее отобразится сообщение «Очистите камеру», если камера загрязнена, так как она может не распознавать пищу точно.

Рекомендуется чистить камеру после 3–5 сеансов приготовления. Всегда отключайте аэрогриль от сети и дайте остыть перед чисткой.

1. Возьмите чашу за ручку и вытащите ее из аэрогриля.
2. Протрите камеру мягкой влажной тканью, затем протрите ее сухой тканью.

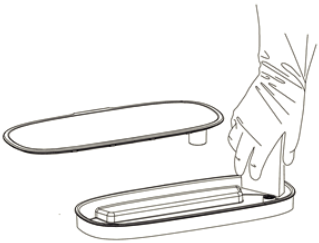
ПРИМЕЧАНИЕ

Если функция мягкой готовки использовалась для последней готовки, перед следующим распознаванием AI или включением прибора будет напоминаться об очистке камеры. Нажатие любой клавиши может перейти к следующему шагу.



ЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

После определенного периода использования внутри резервуара могут размножаться бактерии. Регулярно чистите резервуар. Просто откройте крышку резервуара и промойте его или протрите влажной тканью.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрогриль не включается.	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку сетевого шнура правильно в заземленную розетку.
Аэрогриль не запускает приготовление.	Не выставлен таймер.	Установите таймер на нужную длительность.
Продукты не полностью приготовлены.	Количество ингредиентов в чаше слишком большое.	1. Уменьшите количество продуктов. Переполнение может привести к недостаточной прожарке. 2. Увеличьте температуру и/или время приготовления.
Продукты готовится неравномерно.	Некоторые ингредиенты слипаются и слишком плотно лежать друг на друг	Перемешивайте или переворачивайте слипшиеся продукты в процессе приготовления.
Еда недостаточно хрустящая.	Вы использовали тип блюд, которые готовятся в традиционной духовке.	Распылите или смажьте продукты небольшим количеством масла, чтобы они стали хрустящими.
Чаша не вставляется в прибор правильно.	В чаше слишком много ингредиентов.	Не заполняйте чашу больше отметки MAX.
Из прибора идет белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Большое количество масла/жира вытекает в чашу. Масло/жир выделяет дым. Это не влияет на прибор или конечный результат.
Картофель фри обжаривается неравномерно.	Вы использовали неподходящий сорт картофеля. Вы не промыли картофельные палочки как следует перед тем, как их приготовить.	Используйте свежий подходящий сорт картофеля. Тщательно промойте картофельные палочки, чтобы удалить с них крахмал.
Свежий картофель фри не хрустящий.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в картофеле фри.	Распылите или смажьте продукты небольшим количеством масла, чтобы они стали хрустящими.

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**

EAC