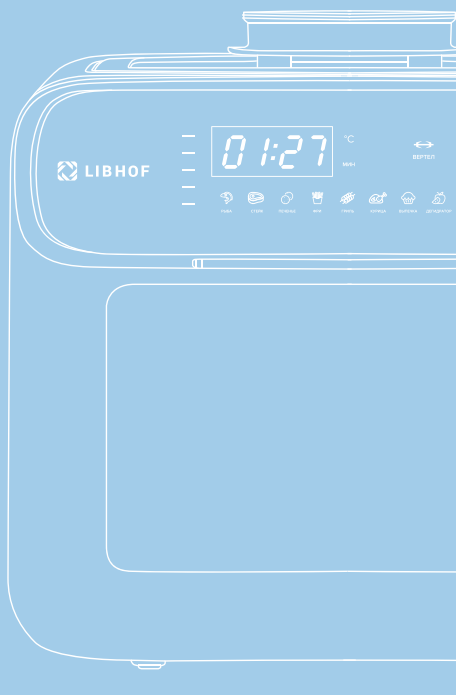




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ



Модель:
AFZ-14

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.

Решетка — 2 шт.

Корзина сетчатая — 1 шт.

Поддон для сбора жира — 1 шт.

Вращающаяся корзина — 1 шт.

Съемник вертела — 1 шт.

Вертел — 1 шт.

Книга рецептов — 1 шт.

Инструкция — 1 шт.

Шашлычница — 1 шт.

СОДЕРЖАНИЕ

Важные меры безопасности	4
Части устройства	5
Как пользоваться.....	6
Чистка и обслуживание	9
Утилизация	10
Сервисные центры	10
Гарантия	11
Расширенная гарантия	11

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 аэрогриля, включая временные этикетки или наклейки.

ОПАСНОСТЬ

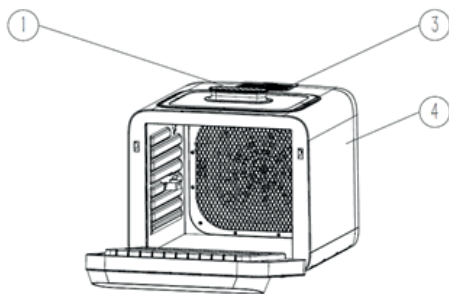
- Не погружайте корпус прибора, шнур питания, вилку в воду и не промывайте его под краном из-за наличия электрических и нагревательных компонентов.
- Не допускайте попадания жидкости в прибор, чтобы избежать поражения электрическим током или короткого замыкания.
- Не подключайте и не отключайте устройство 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 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

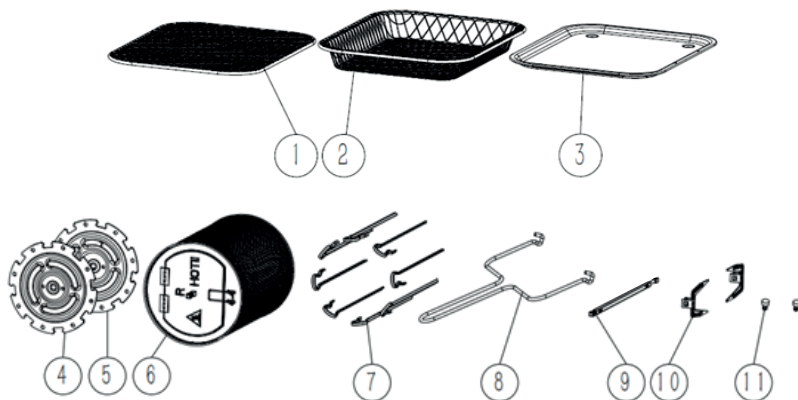


1. Ручка верхней крышки
2. Дверца со стеклянным окном
3. Воздуховыпускное отверстие
4. Корпус



5. Панель управления
6. Воздухозаборное отверстие
7. Шнур питания

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ АЭРОГРИЛЯ



- | | |
|--------------------------------|--------------------|
| 1. Решетка | 7. Шампура |
| 2. Корзина сетчатая | 8. Съемник вертела |
| 3. Поддон для сбора жира | 9. Вертел |
| 4. Левая решетка для шампуров | 10. Вилка вертела |
| 5. Правая решетка для шампуров | 11. Винты |
| 6. Вращающаяся корзина | |

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Снимите все упаковочные материалы и наклейки с внутренней и внешней стороны аэрогриля.
2. Аккуратно протрите внешнюю и внутреннюю поверхность прибора влажной тканью или бумажным полотенцем. Никогда не погружайте аэрогриль или шнур питания, вилку питания в воду или любую другую жидкость.
4. Корпус аэрогриля НЕЛЬЗЯ мыть в посудомоечной машине.
5. Вымойте все съемные части влажной неабразивной губкой с небольшим количеством моющего средства. Не используйте абразивные чистящие средства. Все съемные части можно мыть в посудомоечной машине.
6. Тщательно высушите.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Установите прибор на ровную, устойчивую поверхность вдали от всех источников тепла и воды.
2. Подключите вилку шнура питания к заземленной розетке.
3. Убедитесь, что поддон для сбора жира находится на месте в нижней части аэрогриля.
4. Используйте прихватки, чтобы вынуть горячие противни из аэрогриля, и щипцы, чтобы брать горячую пищу.

⚠ ВАЖНО

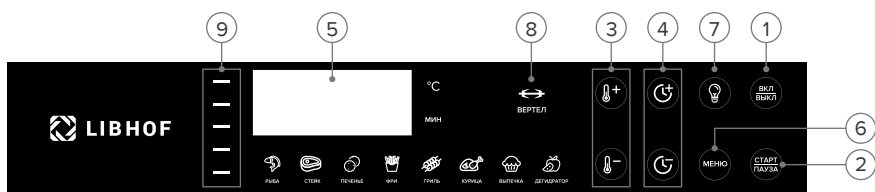
Прибор выделяет тепло во время работы, а температура нагревательного элемента в аэрогриле очень высокая. Доступные части прибора могут нагреваться во время использования. После использования температура внешней поверхности может оставаться очень высокой в течение некоторого времени. Не прикасайтесь к ней и не пытайтесь поднять аэрогриль до полного остывания.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом использовании 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 солевой коррозии.

1. Подключите устройство к сетевой розетке. Прозвучит звуковой сигнал, и устройство перейдет в режим ожидания, при этом загорится индикатор кнопки Вкл/Выкл.
2. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ на панели управления устройства, чтобы включить его. Раздастся звуковой сигнал, панель управления включится.
3. Нажмите кнопки переключения температуры/времени и установите температуру 200°C и время на 15 минут.
4. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы начать приготовление.
5. После завершения программы прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.
6. Прибор готов к использованию.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка Вкл/Выкл. После подключения устройства к сети загорится кнопка Вкл/Выкл. Однократное нажатие кнопки Вкл/Выкл переведет прибор в режим ожидания. Нажатие кнопки Вкл/Выкл в любой момент во время процесса приготовления выключит устройство, дисплей немедленно погаснет, а подсветка внутренней камеры погаснет в течение 20 секунд. Вентилятор продолжит работать в течение 20 секунд, чтобы «охладить» устройство.

2. Кнопка Старт/Пауза. Нажмите, чтобы начать, приостановить или возобновить процесс приготовления пищи.

3. Кнопки регулировки температуры приготовления. Эти кнопки позволяют вам повышать или понижать температуру приготовления пищи с интервалом в 5°C, начиная с 80°C до 200°C. Режим «Дегидрация» работает от 30°C до 80°C.

4. Кнопки регулировки времени приготовления. Эти кнопки позволяют вам выбрать точное время приготовления, от 1 до 60 минут во всех режимах, за исключением режима «Дегидрация», который использует 30-минутные интервалы и время работы от 30 минут до 24 часов.

5. Светодиодный цифровой дисплей. Цифровой цифровой дисплей будет переключаться между температурой и оставшимся временем в процессе приготовления.

6. Кнопка меню. Нажмите, чтобы прокрутить восемь доступных автоматических программ приготовления. Вы можете изменить эти программы с помощью кнопок регулировки времени и температуры. Параметры автоматических программ изображены в таблице ниже.

7. Кнопка подсветки. Нажатие этой кнопки поможет вам проверить процесс приготовления во время работы устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ

Открытие дверцы или верхней крышки во время процесса приготовления приостановит работу устройства. Внутреннее освещение выключится.

8. Кнопка ВЕРТЕЛ. Нажмите эту кнопку при приготовлении продуктов с использованием вертела. Функцию можно использовать с любой автоматической программой приготовления.

9. Индикаторы работы прибора. Эти индикаторы будут мигать во время приготовления пищи и продолжат мигать в течение 20 секунд после выключения устройства.

ПАРАМЕТРЫ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В аэрогриле предусмотрено 8 автоматических программ приготовления.

У каждой автоматической программы приготовления есть предустановленные параметры.

Программа	Индикация	Температура по умолчанию	Время по умолчанию
РЫБА		180°C	15 минут
СТЕЙК		200°C	12 минут
ПЕЧЕНЬЕ		180°C	15 минут
ФРИ		200°C	23 минуты
ГРИЛЬ		185°C	15 минут
КУРИЦА		200°C	30 минут
ВЫПЕЧКА		160°C	30 минут
ДЕГИДРАТОР		70°C	4 часа

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 хрустящие ингредиенты и ингредиенты с начинкой.
- Вы также можете использовать аэрогриль для разогрева ингредиентов. Чтобы разогреть продукты, установите температуру 180°C на 15 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:

- Нарезьте 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 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. Аккуратно протрите внешнюю и внутреннюю поверхность прибора влажной тканью или бумажным полотенцем. Никогда не погружайте аэрогриль или шнур питания, вилку питания в воду или любую другую жидкость.

2. Корпус аэрогриля НЕЛЬЗЯ мыть в посудомоечной машине.

3. Вмойте все съемные части влажной неабразивной губкой с небольшим количеством моющего средства. Не используйте абразивные чистящие средства. Все съемные части можно мыть в посудомоечной машине.

4. Тщательно высушите.

5. Храните в сухом прохладном месте.

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.

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.	Вы не нажали кнопку Старт.	Нажмите кнопку Старт после того, как установите температуру и время или выберите автоматическую программу приготовления.
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 готовятся неравномерно.	Некоторые ингредиенты слипаются и слишком плотно лежат.	Перемешивайте или переворачивайте слишком 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.
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

Импортер: ООО "Автомаркет-регионы"

Срок службы: 5 лет

libhof.ru

Телефон горячей линии: **8 800 550-23-18**

EAC