



Руководство по эксплуатации умного аэрогриля
Xiaomi Liven Oasis Smart Air Fryer для клиентов
интернет-магазина «Mi-Home»

Для обеспечения безопасной и корректной работы внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

Руководство по эксплуатации

Благодарим за выбор умного аэрогриля Xiaomi Liven Oasis Smart Air Fryer. Перед началом использования продукта, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и правилами использования. Ввиду возможных изменений руководства производителем, приоритетную силу имеет использование реального продукта.

Основные характеристики:

Цвет: темно-зеленый

Номинальная частота: 50 Гц

Номинальное напряжение: 220 В

Номинальная мощность: 1400 Вт

Вес: 3 кг

Емкость корзины для выпечки: 2.5 л

Размеры: 281×230×290 мм



Регулировка времени (таймер)

Значения в минутах: 10, 20, 30, 40, 50, 60



Регулировка температуры

Значения в градусах Цельсия: 90, 120, 150, 180, 210

Внешний вид:



1. Крышка
2. Нагревательный элемент
3. Регулировка температуры
4. Регулировка времени (таймер)
5. Противень
6. Сковорода
7. Ручка поддона
8. Поддон
9. Жаропрочный корпус

Внимание! Пожалуйста, соблюдайте все меры предосторожности для стабильной работы устройства и Вашей безопасности.





Рекомендации по первому включению:

1. Извлеките все содержимое из упаковки, установите аэрогриль.
2. Протрите внутреннюю часть стеклянной чаши влажной губкой.
3. Поместите крышку на чашу аэрогриля.
4. Установите время разогрева примерно на 5 минут и температуру на 180 градусов.
5. После того, как прибор выключится и остынет, можно открывать крышку и закладывать продукты.

Внимание! При первом использовании аэрогриля Вы можете почувствовать легкий запах гари. Это нормальное явление и происходит из-за выжигания избытков смазочного масла в нагревательном центре аэрогриля.

Рекомендации по работе устройства:

1. Для равномерной циркуляции воздуха в аэрогриле оставьте небольшое расстояние между продуктами, стенками чаши и нагревательным элементом (2-3 см).
2. Чтобы облегчить чистку, налейте на дно чаши небольшое количество воды. В этом случае, жир и сок будут стекать в воду без пригорания.

Быстрая чистка:

1. Выключите аэрогриль из сети и дайте ему остыть.
2. Используйте чистую губку или кухонную салфетку с малым количеством моющего средства для посуды и теплую воду, чтобы протереть чашу.
3. Просушите устройство после чистки.

Порядок эксплуатации:

1. Поместите выбранную посуду (противень, сковорода, поддон) в аэрогриль и выложите на него продукты. Не следует использовать аэрогриль в качестве посуды для приготовления супа и других жидких блюд.
2. Плотно закройте крышку аэрогриля.
3. Подключите аэрогриль к электросети.
4. Переведите термостат на рекомендуемое значение температуры, при этом загорится цветовой индикатор и включится нагревательный элемент. Когда установится заданная температура, индикатор погаснет. В процессе приготовления индикатор будет периодически включаться и выключаться, поддерживая необходимую температуру.
5. Установите на таймере нужное время приготовления блюда. По прошествии установленного времени, устройство выключится и оба индикатора погаснут.
6. Чтобы вынуть продукты из печи, переведите ручку в вертикальное положение. Снимите крышку и извлеките приготовленное блюдо.
7. После работы аэрогриль следует отключить от сети.
8. Запомните уточненные значения временного показателя для Вашего аэрогриля и используйте их в дальнейшем.



Обычная чистка:

1. Выключите аэрогриль из сети и дайте ему остыть.
2. Протрите крышку и коробочку вентилятора влажной губкой или кухонной салфеткой, слегка смоченной моющим средством для посуды.
3. Не чистите аэрогриль металлической щеткой во избежание порчи покрытия.
4. Помойте поддон и посуду аэрогриля в воде с добавлением моющего средства для посуды.
5. Прочистите металлические части губкой или кухонной салфеткой, смоченной моющим средством для посуды. Повторно протрите сухой тряпкой. Если требуется соскоблить остатки пищи с решетки, используйте щетку или подушечку для чистки из нейлона или полиэстера.

Порядок эксплуатации:

1. Предварительно размораживайте замороженные продукты. Если вы решите использовать замороженные продукты, учитывайте это при установке времени приготовления — добавляйте 10-15 минут на каждые 400 г замороженного продукта.
2. Для равномерного приготовления пищи и придания ей ровной золотистой корочки рекомендуется переворачивать продукт во время приготовления.
3. Кладите пищу на решетку — это позволяет горячему воздуху свободно циркулировать вокруг нее и ускоряет процесс приготовления.

4. Используя два аксессуара разной высоты (противень и поддон / противень и сковороду), Вы можете готовить одновременно сразу несколько блюд. Однако, разные продукты требуют разного времени приготовления. Это необходимо учитывать заранее. Поместите продукт, требующий наибольшего времени приготовления, на нижний аксессуар. Затем, уже во время процесса его приготовления, поместите другой продукт на верхний. Таким образом, вы сможете подать к столу одновременно несколько приготовленных блюд, к примеру, мясо и овощи.
5. Укладывая несколько кусков продукта, помните, что между ними и стенками емкости для приготовления должны оставаться минимум 2 см свободного пространства, также избегайте класть один продукт на другой. Чтобы пища хорошо приготовилась, горячий воздух должен свободно циркулировать.
6. Готовьте гриль на противне, жаркое и крупные продукты — на сковороде или в поддоне.
7. Не кладите в емкость пластмассовую посуду (в том числе для микроволновой печи) или тонкую стеклянную посуду (тарелки и миски). Вы можете использовать металлическую, керамическую (предназначенную для использования в духовке) посуду и посуду из толстого термостойкого стекла.

Таблица рекомендаций по приготовлению:

Блюдо	Рекомендуемая температура, °C	Время приготовления, час:мин
Картофель (дольками)	180	18-25
Курица	180	18-22
Креветки	170	8-10
Говядина (стейк)	200	10-15
Рыба	180	8-14
Кексы	160	20-30



Ошибки при работе и способы их устранения:

1. Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины: Вы установили слишком низкую температуру приготовления.

Способы решения: Установите необходимую температуру.

Возможные причины: Вы установили слишком маленькое время приготовления.

Способы решения: Установите необходимое время

2. Блюдо пережаривается

Возможные причины: Вы установили слишком высокую температуру приготовления.

Способы решения: Снизьте температуру аэрогриля или следуйте указаниям по приготовлению из рецепта.

Возможные причины: Вы установили слишком большое время приготовления.

Способы решения: Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта для данного блюда.

3. Выпечка получилась влажной

Возможные причины: Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишки влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.).

Способы решения: Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги или используйте их по возможности в минимальных количествах.

4. Выпечка не поднялась

Возможные причины: Яйца с сахаром были плохо взбиты, тесто долго простояло с разрыхлителем, Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто, допущены ошибки при закладке ингредиентов.

Способы решения: Обратитесь к проверенному рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.



Меры предосторожности:

1. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований техники безопасности и правил эксплуатации изделия.
2. Прибор предназначен только для бытового использования.
3. Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
4. Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
5. Во время работы прибора его корпус, емкость и стеклянная крышка нагреваются. Используйте кухонные рукавицы для работы с аэрогрилем. Во избежание ожога горячим воздухом (паром) не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.
6. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
7. Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
8. Не устанавливайте прибор с рабочей емкостью на мягкую и нетермостойкую поверхность, не накрывайте его во время работы - это может привести к перегреву и поломке устройства.
9. Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
10. Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл.
11. Старайтесь не допускать трещин и царапин. Если вы обнаружите трещины или царапины на поверхности крышки, исключите ее дальнейшее использование.
12. Следите, чтобы во время работы аэрогриль и его рабочая емкость находились на расстоянии не менее 10 см от легковоспламеняющихся материалов.
13. Запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.
14. Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний.
15. Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию.