

Руководство по эксплуатации
Аэрогриля **Liven Oil-Free Air Fryer**

Преимущества аэрогриля Liven

Аэрогриль - это современный многофункциональный бытовой прибор. Он прост в эксплуатации и **может заменить Вам 9 приборов**: стандартную духовку, гриль, микроволновую печь, тостер, электрическую сковороду, коптильню, фритюрницу, конвекционную печь, мангал. Благодаря высокой эффективности циркулирующего горячего воздуха, время приготовления и расход электроэнергии значительно сокращается. Аэрогриль **экономит до 20% электроэнергии**. Прозрачная крышка прибора изготовлена из жаропрочного стекла, что позволяет следить за процессом приготовления. Аэрогрилю доступны все «здоровые» способы приготовления: томление, тушение, варка, запекание, гриль и приготовление на пару. Также он позволяет готовить без добавления жира и масла, тем самым уменьшая калорийность и уровень холестерина ваших любимых блюд. Вы получаете вкусную полезную пищу, богатую витаминами и микроэлементами. Аэрогриль Liven выполнен в стильном эргономичном дизайне и оформлен в приятной цветовой гамме, благодаря чему он прекрасно впишется в интерьер любой кухни. Благодаря инновационным конструктивным особенностям приготовленное в аэрогриле мясо всегда будет мягким и сочным, пироги - хорошо пропеченными, а корочка - румяной и хрустящей!

Обзор продукта

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



Регулировка времени (таймер) Значения в минутах:

10, 20, 30, 40, 50, 60

Регулировка температуры Значения в градусах

Цельсия: 90, 120, 150, 180, 210

Первое включение

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.**

Эксплуатация

1. Поместите нужный аксессуар (противень, сковорода, поддон) в аэрогриль и выложите на него продукты для приготовления. **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 необходимое значение температуры приготовления блюда, 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.
6. Печь автоматически прекратит работу по прошествии установленного времени, оба индикатора погаснут.
7. Чтобы вынуть продукты из печи, переведите ручку в вертикальное положение. Снимите крышку и выньте приготовленное блюдо.
8. После работы аэрогриль следует отключить от сети.
9. Уточненные значения временного показателя для Вашего аэрогриля фиксируйте и используйте в дальнейшем.

Для равномерной циркуляции воздуха в аэрогриле оставьте небольшое расстояние между продуктами, стенками чаши и нагревательным элементом (2-3 см)

Внимание! Никогда не погружайте крышку в жидкость.

10. Чтобы облегчить чистку, налейте на дно чаши небольшое количество воды, чтобы жир и сок стекал в воду и не пригорал.

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, теплую воду, чтобы протереть чашу.
3. Просушите.

Обычная чистка

1. Выключите аэрогриль из сети и дайте ему остыть.
2. Протрите крышку и коробочку вентилятора влажной, чистой губкой или кухонной салфеткой, слегка смоченной моющим средством для посуды.
3. Не чистите аэрогриль металлической подушечкой или металлическими мочалками.
4. Помойте поддон и аксессуары аэрогриля в воде с добавлением моющего средства для посуды.
5. Прочистите металлические части губкой или кухонной салфеткой, смоченной моющим средством для посуды, протрите досуха. Если требуется соскоблить остатки пищи с решетки, используйте щетку или подушечку для чистки из нейлона или полиэстер

Советы по приготовлению

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 рекомендуем вам 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 несколько блюд. Помните, однако, что 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, например, 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	Кексы		Время приготовления, час:мин
	Рекомендуемая температура, °C		
Картофель (дольками) Курица	200	18-25	18-22
	180	8-10	
Креветки	180	10-15	
Говядина (стейк)	160	8-14	
Рыба	170	20-30	

Ошибки при приготовлении 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 приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

Возможные причины: Вы установили слишком большое время приготовления

Способы решения: Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

3. Выпечка получилась влажной

Возможные причины: Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек 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 безопасности

1. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований техники безопасности и правил эксплуатации изделия.
2. Прибор предназначен только для бытового использования. Промышленное или любое другое использование устройства является нарушением правил эксплуатации изделия.
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. Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование электробезопасности. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, емкость и стеклянная крышка нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. 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.
Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком.
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.

Меры безопасности

ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды! Не допускайте попадания влаги во встроенный вентилятор.

1. Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также его заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
2. Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

Неисправности и способы их устранения

	<u>Возможная причина</u>	<u>Способ устранения</u>
Неисправность	Шнур электропитания не подсоединен к электросети	Подсоедините шнур питания прибора к электросети
Прибор не включается	В электророзетке отсутствует напряжение	Подключите прибор к исправной розетке
	Перебои с питанием от электросет	
Блюдо готовится слишком долго	Аэрогриль установлен неровно	Установите аэрогриль ровно, без перекосов