



Аэрогриль-мультипечь 3 литра

Руководство
по эксплуатации



СОДЕРЖАНИЕ:

Рекомендации	2
Комплектация	3
Рекомендации по приготовлению	4
Утилизация	7
Чистка и уход	7



РЕКОМЕНДАЦИИ:

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем. Не перемещайте прибор во время использования. Используйте прибор только для приготовления и разогрева пищи.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Запрещается наливать масло в рабочую чашу во избежание возгорания.

Во время приготовления из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух и пар, будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Не помещайте в/на прибор бумагу, картон, пластик, полотенца и т.д., т.к. это может вызвать пожар.

Используйте прихватки или термостойкие перчатки, чтобы достать продукт из прибора.

Если во время приготовления пища загорелась или задымилась, выключите прибор и вытащите штепсель из розетки. Не вынимайте чашу, пока пламя не прекратится, т.к. подача кислорода усилит пламя.

Установите прибор на горизонтальной ровной термостойчивой поверхности на высоте, не достигаемой детьми, соблюдая расстояние от стен/мебели. Одна сторона должна быть полностью свободной. Данный прибор запрещается встраивать.

Не размещайте работающий прибор под/рядом с занавесками или иными легковоспламеняющимися материалами, поскольку это может привести к пожару.

Подключите прибор к сетевой розетке, имеющей заземление.

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

Корпус прибора	1 шт.
Чаша для приготовления	1 шт.
Решетка	1 шт.
Инструкция по эксплуатации.....	1 шт.

Перед первым использованием протрите корпус прибора влажной и мягкой тканью. Остальные части вымойте теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Перед сборкой или разборкой прибора убедитесь, что прибор выключен из розетки. Тщательно высушите все детали. Включите пустой прибор на 5-10 минут, установив максимальную температуру 200°C, чтобы удалить запахи нового прибора. Проветрите помещение. Дайте прибору остыть.

Включите вилку прибора в розетку. Удостоверьтесь, что чаша полностью установлена в прибор. Выберите необходимую температуру с помощью регулятора, Включите таймер на 3-5 минут, чтобы прибор нагрелся, Ручка таймера будет автоматически поворачиваться в течение приготовления.

Достаньте из прибора рабочую чашу. Установите решетку внутрь чаши.

Нельзя использовать чашу без решетки. Размещайте ингредиенты на решетке.

Поместите заранее подготовленные продукты на решетку. Количество продуктов не должно превышать отметки MAX

Не наливайте масло или другие жидкости в рабочую чашу.

Установите чашу в прибор.

Включите таймер, установив необходимое время.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Когда прибор работает, постоянно горит индикатор и периодически горит индикатор нагрева*

По окончании приготовления таймер (прибор) отключится автоматически, раздастся звуковой сигнал. Чтобы выключить устройство вручную, поверните ручку таймера в положение. Аккуратно, держась за ручку, достаньте чашу с продуктом из прибора и поставьте на термостойкую поверхность. Чтобы достать крупные куски продуктов используйте щипцы. Во время приготовления лишний жир или другая жидкость скапливаются на дне чаши. Не прикасайтесь к чаше во время или сразу после приготовления во избежание ожога. Держите чашу за ручку. Остерегайтесь горячего пара и воздуха при вынимании рабочей чаши из устройства.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Аккуратно обращайтесь с рабочей чашей и решеткой, они имеют антипригарное покрытие. Любые повреждения могут привести к нарушению работы.

Для равномерной обжарки некоторые продукты во время приготовления необходимо встряхивать или переворачивать. Для этого рекомендуется установить таймер на половину времени приготовления, вы услышите звонок таймера, встряхнете или перевернете продукты. Затем установите таймер на оставшееся время приготовления.

В зависимости от количества продуктов вы можете уменьшить или увеличить время приготовления.

Рекомендации по приготовлению:

Рекомендуется нарезать для приготовления одинаковые по размеру куски мяса или птицы, овощей, чтобы они равномерно и одинаково прожаривались.

При приготовлении продуктов в панировке рекомендуется добавлять немного масла в панировку для получения хрустящей корочки.

Если продукт содержит много жира или масла, то корочка будет менее хрустящей. Рекомендуется в процессе приготовления убрать лишний жир из рабочей чаши с помощью бумажного полотенца, соблюдая правила безопасности.

Выпечку небольшого размера (например, кексы) можно готовить на пергаментной бумаге. Размер бумаги должен быть небольшим, чтобы оставалось достаточно места для циркуляции горячего воздуха. Пергаментную бумагу/фольгу следует укладывать только на решетку, в рабочую чашу укладывать нельзя.

Прибор можно использовать для разогрева продуктов, для этого выберите температуру 150°C, а таймер установите на 10 минут. Перед приготовлением рекомендуется продукты помыть, порезать и при необходимости замариновать.

Наименование продукта	Температура	Время приготовления
Стейк (100-500г) продукта	180°C	10-15 мин
Свинная отбивная (100-500г)	180°C	10-15 мин
Сосиска в тесте (100-500г)	200°C	12-15 мин
Гамбургер (100-500г)	180°C	10-15 мин
Куриные ножки (100-500г)	180°C	20-30 мин
Куриная грудка (100-500г)	180°C	15-20 мин
Тонкий замороженный картофель (400-500г)	200°C	18-20 мин
Толстый замороженный картофель (400-500г)	200°C	20-25 мин
Картофельная запеканка (600г)	200°C	20-25 мин
Домашние дольки картофеля (300-600г)	200°C	18-25 мин
Фаршированные блинчики (100-500г)	200°C	8-10 мин
Замороженные куриные нагетсы (100-600г)	200°C	6-10 мин
Замороженные рыбные палочки (100-500г)	200°C	6-10 мин
Фаршированные овощи (100-400г)	160°C	10-15 мин
Кексы/маффины (400г)	160°C	15-20 мин
Сладкие закуски (500г)	200°C	15-20 мин

**Время приготовления и вес в таблице носят рекомендательный характер и могут отличаться в зависимости от исходного качества и свежести продуктов, а также от рецепта и личных предпочтений.*

УТИЛИЗАЦИЯ:

Перед тем, как выбросить старый прибор в целях безопасности перережьте электрический провод, чтобы предотвратить дальнейшее использование.

ЧИСТКА И УХОД:

Очищайте все детали прибора сразу после его использования.

Отключите прибор от сети.

Дайте прибору остыть 30 мин., прежде чем приступите к его очистке

После приготовления очень жирной пищи рекомендуется сразу очищать решетку и чашу. используйте прихватки или термостойкие перчатки, чтобы достать решетку. Слейте остатки масла/жира из чаши, промокните решетку и внутреннюю часть чаши. Если жир остынет, он загустеет, и в его тяжелее будет отмыть.

Промойте чашу для приготовления и решетку в теплой мыльной воде. Решетку можно мыть в посудомоечной машине. Температура в посудомоечной машине не должна превышать 60°C.

Корпус прибора, а также внутреннюю часть протрите влажной и мягкой тканью.

Если грязь пристала к чаше/решетке, заполните ее горячей водой с добавлением моющего средства. Поместите решетку в чашу и оставьте их примерно на 10 минут.

Никогда не погружайте прибор в воду из-за опасности поражения током.

Тщательно высушите все детали.

Приятного аппетита
вместе с LEOMAX