



Руководство по эксплуатации Xiaomi Liven Smokeless Grill для клиентов интернет-магазина «Mi-Home»

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

Руководство по эксплуатации

Благодарим за выбор электрогриля Xiaomi Liven Smokeless Grill. 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: серый

Номинальная частота: 50 Гц

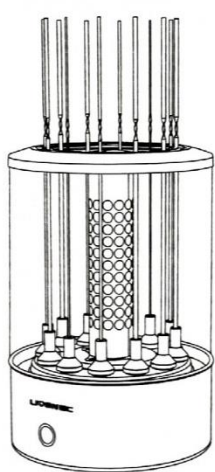
Номинальное напряжение: 220 В

Номинальная мощность: 1100 Вт

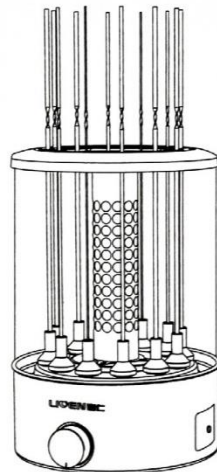
Вес: 3.44 кг

Размер: 210×310 мм

Внешний вид:



KL-J120



KL-J121

Схема с обычным выключателем

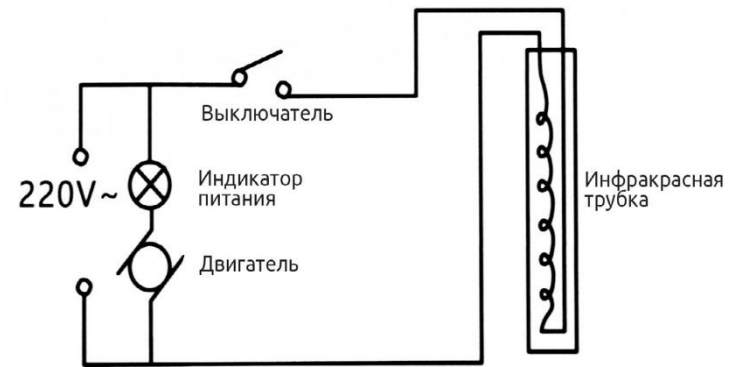
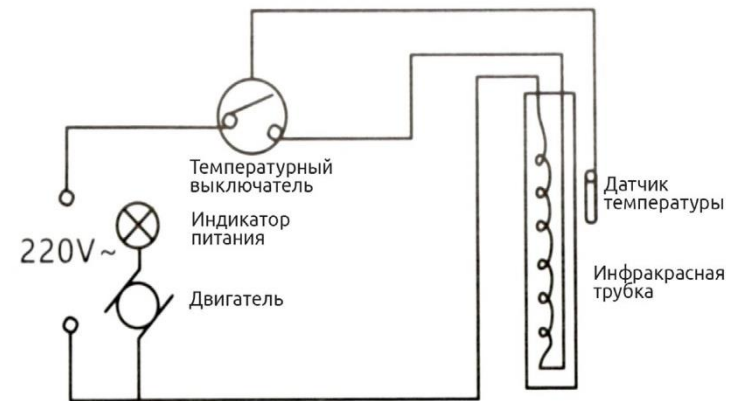


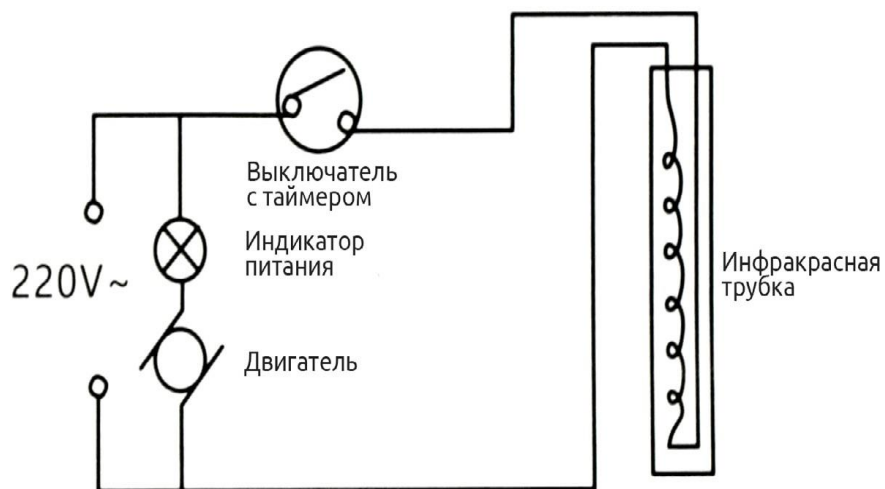
Схема с температурным выключателем



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



Схема с таймером



Порядок эксплуатации:

1. Расположите устройство на плоской, чистой и устойчивой к воздействию высокой температуры поверхности (Устойчивость к температуре не менее 50°C).
 2. Подключите устройство к источнику питания и включите его. При этом устройство начнет предварительный разогрев (примерно 2 минуты).
 3. Через верхнюю часть устройства разместите стальной держатель на поворотной стальной розетке над поддоном для жира.
 4. Загрузите в устройство продукты для приготовления.
 5. Через верхнюю часть устройства извлеките приготовленные продукты.
 6. Из нижней части устройства извлеките жироприемник и слейте излишки жира.
 7. Для приготовления новой порции продуктов повторите предыдущие шаги.
 8. Выключите устройство и подождите приблизительно 15 минут для его охлаждения.
 9. Извлеките жироприемник, снимите стеклянный колпак, открутите металлические держатели для мойки и очистки. Также для очистки рекомендуется снять поддон и стальные держатели.
- Примечание:** ни в коем случае не допускается погружение устройства в воду. Очистку корпуса следует проводить с помощью мягкой ткани.



Схема с таймером и датчиком температуры

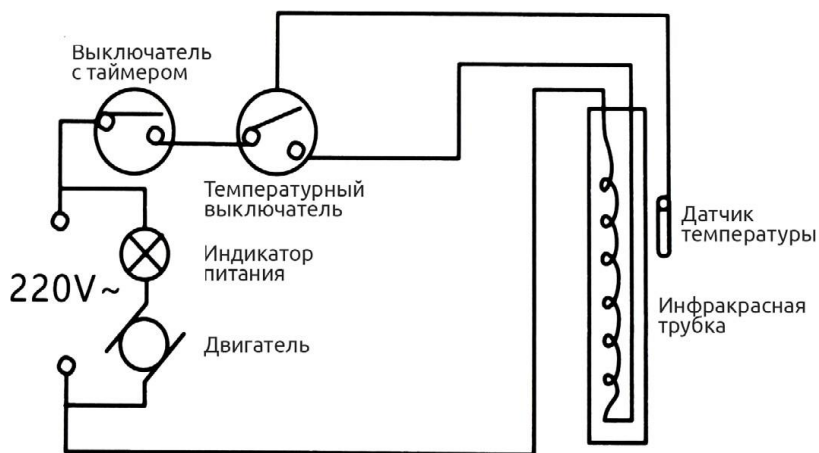




График температуры и времени приготовления:

| Тип продуктов | Температура > 240°C |
|---------------|---------------------|
| Мясо | около 8 минут |
| Кукуруза | около 10 минут |
| Корнеплоды | около 12 минут |
| Рыба | около 6 минут |

Рецепты:

Шашлык

Ингредиенты: говядина или баранина, перец острый, кумин, перец черный, лук, имбирь, перец красный.

Способ приготовления:

1. Мясо вымыть и порезать на кусочки, добавить по вкусу перец, соль, соус, лук, мариновать в течение 2 часов.

2. Замаринованное мясо насадить на шампуры.

Шампуры поместить в держатели.

3. Установить высокую температуру работы устройства и подождать 5 минут до завершения приготовления.

Куриные крылья

Ингредиенты: вино, крылья куриные, соус для мяса, кунжут, соя, сахар, специи и перец по вкусу.

Способ приготовления:

1. Крылья промыть, высушить и поместить в пакет.

2. Добавить по вкусу приправы и закрыть пакет.

Поместить пакет в холодильник на 3 часа.

3. К маринованным крыльям добавить кунжут и поместить их на шампуры. Шампуры установить в держатели.

4. Установить высокую температуру работы устройства и готовить крылья в течение 7 минут.

Острые креветки

Ингредиенты: креветки, морской соус, вино, перец, масло оливковое, лимонный сок, чеснок.

Способ приготовления:

1. Креветки очистить от панциря, промыть и высушить.

2. Перемешать все остальные ингредиенты и замариновать креветки в полученном маринаде на 45 минут.

3. Маринованные креветки поместить на стальные или бамбуковые шампуры и установить их в держатели.

4. Установить высокую температуру работы устройства и готовить креветки в течение 7-8 минут.

Рыба

Ингредиенты: рыба, соль, вино, лук, соевый соус, кумин, перец, имбирь, мед, специи по вкусу.

Способ приготовления:

1. Рыбу очистить от чешуи и промыть, добавить соль, имбирь, вино, перец.

2. В брюхо рыбы поместить лук и имбирь для устранения запаха, мариновать 40 минут.

3. Нанести на рыбу смесь из меда, специй и соевого соуса. Замаринованную рыбу поместить на шампуры и установить их в держатели.

4. Установить высокую температуру работы устройства и готовить рыбу в течение 8 минут.



Кальмар

Ингредиенты: кальмар, соль, лук, кумин, перец, масло, соевый соус, уксус.

Способ приготовления:

1. Кальмара промыть и высушить.
2. Смешать кальмара с солью, соевым соусом, перцем, кумином и уксусом. Поместить в холодильник на 2 часа.
3. Маринованного кальмара поместить на бамбуковое или стальные шампуры, установить их в держатели.
4. Установить высокую температуру работы устройства и готовить кальмара в течение 7-10 минут.

Шашлык из фрикаделек

Ингредиенты: рыбные или мясные фрикадельки, перец, масло острое, соль.

Способ приготовления:

1. Фрикадельки разморозить, промыть и высушить.
2. Внутри фрикадельки сделать небольшое отверстие и поместить внутрь соль, перец, масло и приправы по вкусу. Оставить мариноваться на 30 минут.
3. Фрикадельки поместить на бамбуковые или стальные шампуры, установить их в держатели.
4. Установить высокую температуру работы устройства и готовить фрикадельки в течение 8 минут

Кукуруза

Ингредиенты: кукуруза, чеснок, перец, масло сливочное, лук, масло кунжутное, кумин

Способ приготовления:

1. Кукурузу промыть и высушить, разделить початок на три части.
2. Смешать кусочек сливочного масла с чесноком и перцем, равномерно покрыть смесью кукурузу, добавить приправы по вкусу.
3. Кукурузу поместить на бамбуковые или стальные шампуры и установить их в держатели.
4. Установить высокую температуру работы устройства и готовить кукурузу в течение 10 минут.

Рыбный паштет

Ингредиенты: рыбный паштет, перец, масло растительное, кумин, масло арахисовое, кунжут.

Способ приготовления:

1. Разморозить паштет.
2. Смешать паштет с перцем, маслом и кумином.
3. Смешанные ингредиенты поместить на бамбуковые или стальные шампуры и установить их в держатели.
4. Установить высокую температуру работы устройства и готовить паштет в течение 5 минут.

Примечание: на приготовление первой порции может потребоваться больше времени чем заявлено в рецепте ввиду необходимости прогрева устройства.



Примечания:

1. Для питания устройства следует использовать розетку или удлинитель с заземлением и защитой от тока номиналом не менее 7.5 А.
2. Не допускается использование воды для очистки поддона или металлических держателей, пока они установлены на устройстве.
3. При проведении приведенных ниже операций необходимо отключить устройство от сети и дождаться его полного охлаждения:
 - 1) Передвижение устройства;
 - 2) Очистка устройства;
 - 3) Неисправность устройства;
4. В процессе приготовления во избежание ожогов не следует прикасаться к поверхности рабочей полости устройства.
5. Своевременно очищайте поддон и жироприемник. Во избежание образования засоров в трубопроводе не следует утилизировать излишки жира в канализацию, особенно в холодное время года.
6. Устройство подходит для использования с шампунями длиной не менее 40 см.
7. В случае возникновения неисправности устройства не следует производить его самостоятельный разбор.
8. Диаметр или ширина, предназначенных для приготовления, продуктов не должны превышать 3 см. В противном случае возможно негативное влияние на работу механизма вращения.
9. Не допускается эксплуатация устройства лицами с нарушениями двигательной или когнитивной функции, а также лицами, не имеющими необходимых знаний или опыта (включая детей), за исключением случаев эксплуатации под надзором отвечающего за их безопасность лица.
10. Устройство не может работать при использовании внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.