DÉMIAND

Аэрогриль DEMIAND LUNEO с Wi-Fi управлением

МОДЕЛЬ : DK-2700

Искусство в каждом хрусте!



СОДЕРЖАНИЕ :

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 2
УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ И КОМПЛЕКТАЦИЯ 4
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 5
ПОДКЛЮЧЕНИЕ АЭРОГРИЛЯ К СМАРТФОНУ 7
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ 8
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ 9
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ 10
ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ 12
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 15
ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ 17
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 18
УТИЛИЗАЦИЯ И УСЛОВИЯ
ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ 20
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 23



ПРИЛОЖЕНИЕ С РЕЦЕПТАМИ

ВАМ БОЛЬШЕ НЕ НУЖНО ДУМАТЬ О ТОМ, ЧТО ПРИГОТОВИТЬ, ТЕПЕРЬ ВСЕ РЕЦЕПТЫ ХРАНЯТСЯ ПРЯМО В ТЕЛЕФОНЕ. ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ СОТНИ НОВЫХ БЛЮД И ГОТОВЬТЕ В АЭРОГРИЛЕ БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЙ.

GET IT ON Google Play

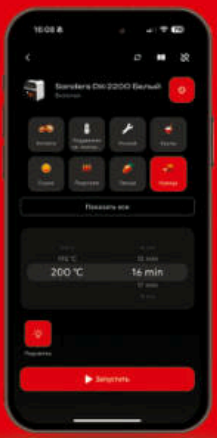
Download on the App Store

Скачайте из RuStore

**Для всех моделей аэрогрилей*

ПРИЛОЖЕНИЕ ПУЛЬТ

УПРАВЛЯЙТЕ ГОТОВКОЙ ИЗ ЛЮБОЙ КОМНАТЫ, НЕ ОТРЫВАЯСЬ ОТ ДЕЛ. ПРИЛОЖЕНИЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПОЛНЫЙ КОНТРОЛЬ НАД АЭРОГРИЛЕМ ПРЯМО С ТЕЛЕФОНА.



GET IT ON Google Play

Download on the App Store

Скачайте из RuStore

**Только для моделей с Wi-Fi*


ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА
НАШ ТЕЛЕГРАМ КАНАЛ
КАЖДЫЙ ДЕНЬ НОВЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АЭРОГРИЛЯ!
@DEMIAND_GRILL

Благодарим Вас за покупку аэрогриля DEMIAND Luneo!

Аэрогриль DEMIAND Luneo — ваш умный шеф на кухне.
Это — гриль, духовка, мини-печь и безопасная альтернатива микроволновке в одном приборе. Управляйте приготовлением через приложение: настраивайте время и запускайте программу прямо со смартфона.
Вместительная 10-литровая чаша позволит приготовить блюдо на всю семью. Внутренняя камера из стали гарантирует безопасность и чистый вкус без посторонних запахов. Прозрачное окно с подсветкой позволяет контролировать процесс в реальном времени.
Мощность 2180 Вт обеспечивает быстрое и равномерное приготовление здоровой пищи с минимумом масла. Завтраки, обеды, ужины — одно умное устройство для всех приёмов пищи.

DEMIAND ПУЛЬТ - УПРАВЛЕНИЕ ЧЕРЕЗ ПРИЛОЖЕНИЕ
Ваш аэрогриль DEMIAND Luneo поддерживает удобное управление через смартфон. Просто подключитесь к Wi-Fi и используйте фирменное приложение для:
- Удалённого контроля – регулируйте температуру и время готовки из любой комнаты.
- Простого управления – включайте/выключайте прибор, меняйте режимы одним касанием.

Приложение интуитивно понятное и бесплатное. Это новый уровень комфорта на вашей кухне!

ВАША КОЛЛЕКЦИЯ ИДЕАЛЬНЫХ БЛЮД
Откройте для себя мир вкуса с приложением Demiand Рецепты! Мы собрали для вас сотни рецептов от шеф-повара бренда Demiand в одном месте. Каждое блюдо – это готовый успех. Подробные шаги, фото- и видео-подсказки помогут легко справиться даже со сложными рецептами. А наши советы от шефа раскроют все секреты идеального приготовления. Коллекция постоянно растет, так что новые кулинарные открытия ждут вас каждый день!

КАЖДЫЙ ДЕНЬ НОВЫЕ ВИДЕО РЕЦЕПТЫ НА НАШЕМ ТЕЛЕГРАМ КАНАЛЕ @DEMIAND_GRILL
Снимаем вкусные рецепты с участием поваров, а также проводим прямые эфиры на темы: Завтраки, Обеды, Ужины, Диеты в аэрогриле.

DECUBE — КВАДРАТНЫЙ МЕТР БЕСКОНЕЧНЫХ ГАСТРОВОЗМОЖНОСТЕЙ!
Всего один квадратный метр превращается в пространство для утренних смузи и свежесваренного кофе, уютных обедов с нежным супом и хрустящими гренками, романтических ужинов со стейком и соусом ресторанного уровня. Кофеварка, блендер и аэрогриль Luneo работают вместе, чтобы у вас всегда был выбор — от быстрого завтрака до полноценного гастро-ритуала вечером. Это не просто техника, а атмосфера уюта и вдохновения, где каждый день наполнен вкусом, красотой и лёгкостью.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимательно прочтите и храните под рукой данную инструкцию.

Общие предупреждения

- Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточно опыта и/или знаний, без присмотра ответственных за их безопасность лиц или без получения от них указаний относительно использования прибора.

- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях. Он может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, а также в бытовых помещениях магазинов, офисов или других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства считается нарушением условий надлежащей эксплуатации. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра в месте, доступном для детей младше 8 лет, лиц с ограниченными возможностями, животных.

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

- Устанавливайте прибор только на сухую, ровную и устойчивую поверхность.

- Перед чисткой или перемещением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.

- Храните прибор в сухом месте, недоступном для детей. Не допускайте попадания влаги, прямых солнечных лучей и пыли внутрь устройства.

- Бережно храните инструкцию. Передавайте прибор другим владельцам вместе с данной инструкцией по эксплуатации.

Электробезопасность

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.

- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

- Не используйте поврежденные вилки, шнуры и удлинители, не рассчитанные на мощность прибора.

- При повреждении сетевого шнура его замену должны выполнять только специалисты сервисного центра.

- Не прикасайтесь к прибору влажными руками, особенно во время подключения или отключения от сети.
- Не размещайте провод вблизи источников тепла, острых кромок и не допускайте его перегибов.
- Не погружайте корпус прибора, кабель и вилку в воду или другие жидкости.
- Не используйте переходники и разветвители низкого качества — это может привести к возгоранию или поражению током.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

⚠ *Тепловая безопасность*

- Во время работы некоторые части прибора сильно нагреваются. Будьте осторожны! Используйте кухонные прихватки или рукавицы.
- При извлечении чаши будьте осторожны – возможен выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над чашей.
- Перед очисткой и разборкой прибора дождитесь его полного остывания.
- Не накрывайте прибор во время работы, чтобы избежать перегрева.
- Не ставьте прибор близко к стене или другим приборам, необходимо оставить около 15 см свободного пространства с каждой стороны.

⚠ *Запрещается*

- Использовать прибор на улице или в помещениях с повышенной влажностью.
- Размещать прибор рядом с плитой или другими источниками открытого огня.
- Эксплуатировать прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов (скатерти, занавески, бумага).
- Использовать аксессуары и запасные части сторонних производителей.
- Наполнять чашу сверх максимальной отметки.
- Ставить прибор на мягкие и нестабильные поверхности или накрывать его во время работы.
- Использовать прибор, если он имеет видимые повреждения корпуса или сетевого шнура.

УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ



1. Воздухоприемник
2. Сенсорная панель управления
3. Съемная решетка
4. Чаша с керамическим покрытием
5. Жаропрочная ручка
6. Визуальное окно
7. Воздуховыпускное отверстие
8. Отсек для сетевого кабеля

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Аэрогриль DEMIAND Luneo с сенсорной панелью – 1 шт.
- Чаша с керамическим покрытием – 1 шт.
- Съемная решетка с керамическим покрытием – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.
- Книга рецептов – 1 шт.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка	Описание
Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ»	Включает или выключает прибор. При включении в сеть аэрогриль издаст звуковой сигнал и на 1 секунду загорится вся сенсорная панель, после чего только кнопка **«ВКЛ/ВЫКЛ»** будет гореть. Нажмите на нее, чтобы включить прибор и перейти к настройкам. Для того, чтобы отключить прибор, нажмите кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»** коротким нажатием. *! Пока аэрогриль включен в сеть, кнопка **«ВКЛ/ВЫКЛ»** горит. Рекомендуем отключать прибор от сети, если вы его не используете.*
Кнопка «ПУСК/СТОП»	Запускает или ставит на паузу процесс приготовления. Если вы хотите поставить процесс на паузу, нажмите на кнопку **«ПУСК/СТОП»** и программа остановится. *! Если через 20 секунд не будет запущена программа приготовления, панель погаснет и прибор перейдет в режим ожидания.*
Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА /ВРЕМЯ»	Для изменения настроек времени или температуры. **Регулировка температуры** Чтобы изменить настройки температуры, заданные в программе по умолчанию, или установить ручные настройки на программе «Свой режим», нажмите на кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ»** один раз — на дисплее отобразится текущая температура и значок «°C». Кнопками 〈 или 〉 отрегулируйте температуру. Одно нажатие изменяет температуру на 5°C на всех программах, кроме программ «Сушка» и «Йогурт/Тесто» — на них одно нажатие изменяет температуру на 1°C. **Регулировка времени** Чтобы изменить настройки времени, заданные в программе по умолчанию, или установить ручные настройки на программе «Свой режим», нажмите на кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ»** еще раз — на дисплее отобразится текущее время и значок «мин». Кнопками 〈 или 〉 отрегулируйте время. Короткое нажатие изменяет время на 1 минуту, долгое удерживание кнопки изменяет время на 10 минут на всех программах, кроме программ «Сушка» и «Йогурт/Тесто». На программе «Йогурт/Тесто» - С 1 по 60 минуту: короткое нажатие изменяет время на 1 минуту, удерживание кнопки — 10 минут; С 60 минут до 12 часов: короткое нажатие изменяет время на 15 минут, удерживание кнопки — 30 минут.

Кнопка	Описание
	На программе «Сушка» - С 1 по 60 минуту: короткое нажатие изменяет время на 1 минуту, удерживание кнопки — 10 минут; С 60 минут до 24 часов: короткое нажатие изменяет время на 15 минут, удерживание кнопки — 30 минут. *! Вы также можете менять время или температуру прямо в процессе приготовления.* Для того, чтобы изменить температуру или время во время работы, нажмите кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ»** и отрегулируйте настройки до нужного значения кнопками 〈или〉.
Кнопка 〈	Для уменьшения времени или температуры приготовления.
Кнопка 〉	Для увеличения времени или температуры приготовления.
Кнопка	Для включения или выключения подсветки в чаше. Нажмите кнопку **«СВЕТ»**, чтобы включить или выключить подсветку в чаше в любое время. После включения подсветка горит в течение 10 секунд и гаснет автоматически.
Кнопки «МЕНЮ»	Для выбора автоматической программы приготовления. Включите прибор, нажав кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»**, затем нажимайте кнопку **«МЕНЮ»** до тех пор, пока на дисплее не загорится индикатор нужной программы.
Дисплей	Для отображения времени и температуры приготовления, а также индикатора «перемешать».

ПОДКЛЮЧЕНИЕ АЭРОГРИЛЯ К СМАРТФОНУ

Шаг 1. Подготовка

1. Убедитесь, что интернет в доме работает стабильно и используется сеть **Wi-Fi 2.4 ГГц.**
2. Включите **Bluetooth** и **геолокацию** на смартфоне.
3. Скачайте и установите приложение **WiFi-пульт Demiand** из App Store, Google Play или RuStore.
4. Зарегистрируйтесь в приложении по номеру телефона или адресу электронной почты.

ВАЖНО: Для подключения используется только **Wi-Fi 2.4 ГГц.** Сети **5 ГГц** (часто обозначаются как 5G или 5Ghz) **не поддерживаются.**

Шаг 2. Перевод аэрогриля в режим сопряжения Wi-Fi

Перед началом убедитесь, что аэрогриль подключён к электросети, а чаша прибора установлена и закрыта.
1. Подключите аэрогриль к розетке и дождитесь звукового сигнала.
2.Зажмите и удерживайте кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»** в течение 3 секунд до звукового сигнала.
После сигнала значок **Wi-Fi** начнёт быстро мигать — прибор перешёл в режим сопряжения.
3. Если значок **Wi-Fi** не мигает или продолжает мигать медленно, выполните сброс:
- Нажмите и удерживайте кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»** до звукового сигнала.
- Затем снова удерживайте кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»** до звукового сигнала — значок **Wi-Fi** начнёт быстро мигать.

Шаг 3. Подключение в приложении

1. Откройте приложение **WiFi-пульт Demiand** и нажмите **«Добавить устройство».**
2. В списке выберите модель **DK-2700.**
3. Нажмите **«Далее»** и разрешите приложению доступ к Bluetooth и устройствам поблизости.
На экране должно появиться ваше устройство.
4. Выберите домашнюю сеть **Wi-Fi 2.4 ГГц,** введите пароль и подтвердите подключение.
5. Нажмите кнопку **«Подключить Устройство»** и держите смартфон рядом с аэрогрилем до завершения процесса.
Подключение может занять до 1 минуты.
6. Когда значок Wi-Fi на панели перестанет мигать и загорится постоянно — устройство подключено.

*Теперь вы можете управлять аэрогрилем через приложение **WiFi-пульт Demiand**, регулировать температуру и время готовки, выбирать программы, включать подсветку и получать уведомления о завершении приготовления.*

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Температура по умолчанию	Время по умолчанию	Диапазон температуры	Диапазон времени	Сигнал о перемешивании
Свой режим	200°C	10 минут	50-200°C	1-60 минут	Да
Подогрев	200°C	5 минут	50-200°C	1-60 минут	Нет
Картофель фри	200°C	20 минут	50-200°C	1-60 минут	Да
Кекс	165°C	20 минут	125-200°C	1-60 минут	Нет
Сырники	160°C	15 минут	50-200°C	1-60 минут	Да
Разморозка	75°C	15 минут	30-120°C	1-60 минут	Да
Котлеты	190°C	12 минут	150-200°C	1-60 минут	Да
Крылья	180°C	20 минут	150-200°C	1-60 минут	Да
Рыба	190°C	15 минут	50-200°C	1-60 минут	Да
Стейк	200°C	10 минут	150-200°C	1-60 минут	Да
Йогурт/ Тесто	35°C	4 часа	30-120°C	1 минута - 12 часов	Нет
Сушка	55°C	6 часов	30-100°C	15 минут – 24 часа	Да

! Время приготовления по умолчанию установлено приблизительно, конечное время будет зависеть от количества, качества и температуры используемых ингредиентов.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием

- Распакуйте аэрогриль DEMIAND и уберите упаковочные материалы. Удалите удерживающий скотч с обеих сторон чаши аэрогриля.

- Установите прибор на стол или плоскую, сухую поверхность, устойчивую к нагреву.
  Расстояние от стен и других предметов должно быть не менее 10 см, и не менее 10 см должно быть от края стола.
  Убедитесь, что аэрогриль установлен на безопасном расстоянии от источников тепла и легковоспламеняющихся материалов, таких как клеенка, занавеска и обои.

- Тщательно вымойте все аксессуары и чашу теплой водой с моющим средством мягкой губкой. Насухо вытрите и хорошо просушите их. Избегайте использования абразивных губок и агрессивных моющих средств, так как они повреждают покрытие чаши, что приведет к прилипанию продуктов и ухудшению качества готовки.
  ! Чашу и аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.
  ! Силиконовые наконечники с решетки снимать не нужно.

- Протрите стенки прибора сухой тканью изнутри и снаружи, избегая области сенсорной панели.

- Перед первым использованием аэрогриль необходимо прогреть без продуктов на максимальной температуре в течение 20 минут.
  Для этого выберите программу «Картофель фри» или на программе «Свой режим» установите 200°С и время 20 минут.
  При первом использовании возможно небольшое выделение дыма или запаха. Это не опасно и прекратится через короткий промежуток времени.

- После прогрева отключите прибор и оставьте остывать.

- Прибор готов к эксплуатации.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

1. Извлеките чашу из прибора.

2. Положите на дно чаши решетку из комплекта и разместите продукты на ней.
! Не заполняйте чашу продуктами более чем наполовину. Оставляйте между продуктами достаточно пространства для циркуляции горячего воздуха.

3. Установите чашу в аэрогриль, убедитесь, что он она плотна закрыта.

4. Подключите прибор к сети и нажмите кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»**, загорится панель управления.
Аэрогриль издаст звуковой сигнал и панель загорится на 1 секунду.
После будет гореть только кнопка **«ВКЛ/ВЫКЛ»**. Нажмите кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»** и загорится вся панель управления.

5. Затем выберите одну из 12 автоматических программ, нажимая на кнопку **«МЕНЮ»** до тех пор, пока на дисплее не загорится индикатор нужной программы.
Обратите внимание, что время и температура установлены по умолчанию. При необходимости вы можете отрегулировать их в каждой программе.
Используйте кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ»**, а также кнопки 〈 и 〉, чтобы изменить настройки.

6. Нажмите кнопку **«ПУСК/СТОП»**, чтобы запустить процесс приготовления.
Дисплей будет показывать текущую температуру и время до окончания работы программы.

! Перед приготовлением рекомендуем предварительно разогревать аэрогриль в течение 3-5 минут — так блюдо приготовится быстрее.

Сигнал о перемешивании
На всех программах, кроме программ «Подогрев», «Кекс» и «Йогурт/Тесто» есть сигнал о перемешивании.
В середине приготовления прибор издаст 3 звуковых сигнала и индикатор «ПЕРЕМЕШАТЬ» на дисплее начнет мигать — это идеальное время для того, чтобы перемешать блюдо.
Если чашу не вытащить, индикатор будет мигать дальше.
Чтобы встряхнуть, просто выньте чашу, встряхните продукты и вставьте её обратно.

Функция умной паузы
Обратите внимание, что аэрогриль оснащен функцией умной паузы: вам не нужно останавливать процесс, если вы хотите перемешать или перевернуть блюдо. Во время приготовления, как только вы достанете чашу, прибор автоматически остановит приготовление.
При открытии чаши на дисплее отображается индикатор .
Переверните продукты, вставьте чашу обратно в аэрогриль, процесс приготовления пищи продолжится.

7. По окончании установленного времени панель погаснет, на дисплее загорится надпись «OFF» .
Вентилятор продолжит работать еще несколько секунд, чтобы безопасно удалить горячий воздух, затем прибор издаст 5 звуковых сигналов и отключится.

! Процесс приготовления можно поставить на паузу, нажав кнопку ***«ПУСК/СТОП»*** *и возобновить его, нажав на эту же кнопку.*

8. Если нужно выключить аэрогриль до окончания программы, нажмите кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»**, панель погаснет, на дисплее загорится надпись «OFF» .
Вентилятор продолжит работать еще несколько секунд, чтобы безопасно удалить горячий воздух, затем прибор издаст 3 звуковых сигнала и отключится.

! Если пища выглядит недостаточно приготовленной, еще раз поставьте блюдо на несколько минут в аэрогриль.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Предварительный разогрев

Когда в рецепте написано "разогрейте аэрогриль перед приготовлением", это означает, что нужно предварительно разогреть его без продуктов внутри (также убедитесь, что внутри нет пергамента или фольги).
Для того чтобы прогреть прибор, выберите любую программу или вручную установите температуру 200°С и время 3-5 минут.
Процесс разогрева позволяет достичь оптимальной температуры перед началом приготовления блюд. После разогрева аэрогриля вы можете достать чашу и аккуратно разместить в ней продукты.
! Важно быть осторожным и использовать защитные перчатки или инструменты, чтобы избежать возможных ожогов.

Программа «ПОДОГРЕВ»

Программа имеет диапазон температуры от 50°С до 200°С, время от 1 до 60 минут.
Мы рекомендуем устанавливать 200°С на 5 минут для подогрева блюд.
! Для жидких блюд может потребоваться больше времени.
Используйте керамическую или стеклянную жаропрочную посуду для разогрева.

Программа «РАЗМОРОЗКА»

Программа имеет диапазон температуры от 30°С до 120°С, время от 1 до 60 минут.
Мы рекомендуем устанавливать температуру 50-80°С и размораживать продукты в течение 10-60 минут в зависимости от объема, плотности и типа продукта. При такой температуре продукты будут размораживаться равномерно, и риск их дальнейшего приготовления будет минимален. Главное – не оставлять продукты в аэрогриле слишком долго. Следите за процессом размораживания и проверяйте состояние продуктов, чтобы они не начали готовиться.

Стерилизация банок

Стерилизуйте чистые, жаропрочные стеклянные банки в аэрогриле — этого достаточно, чтобы эффективно уничтожить бактериальную микрофлору и подготовить тару к заготовкам.

- Возьмите целые банки, вымойте их, тщательно ополосните и стряхните воду.
- Поставьте банки горлышком вниз на решетку, чтобы они не касались друг друга и стенок.
- Установите температуру 140-150° и время 10-15 минут.
- По окончании дайте банкам постоять в чаше еще 3-6 минут с приоткрытой чашей.
- Доставайте щипцами/прихватками и ставьте на сухое полотенце/деревянную доску (не на холодный камень, чтобы избежать термошока).
- Таким способом можно стерилизовать и металлические крышки, главное, чтобы они были без уплотнителя, так как резина может повредиться.

Су-вид

Аэрогриль может имитировать эффект су-вид за счет стабильного, мягкого нагрева и циркуляции воздуха. Это не водяная баня, но при правильной подготовке продукт получается очень нежным и сочным.
При приготовлении обязательно используйте вакуумные пакеты и не используйте слишком большие куски, чтобы продукт успел приготовиться за это время (либо увеличивайте время приготовления).

- Подготовьте продукты для приготовления (посолите/приправьте специями).
- Упакуйте в термостойкий вакуумный пакет (или плотный пакет с застежкой, удалив воздух).
- Переложите в аэрогриль на решетку.
- Используйте программы «Сушка» или «Йогурт/тесто» для приготовления блюд по технологии су-вид.

Грудка индейки (весом до 400г) — 60-65°С, 150 минут.
Куриная грудка (весом до 400г) — 60-65°С, 120 минут.
Креветки, морепродукты (весом до 400 г) — 55°С, 60 минут.
Рыба (вес до 500 г) —50-55°С, 60 минут.
Говядина (кусок весом до 400 г) — 50-58°С, 40-180 минут (в зависимости от степени прожарки).
Свинина (весом до 500 г) — 70-75°С, 60-180 минут (в зависимости от части мяса).

Съемная решетка в комплекте

Мы позаботились обо всем необходимом и положили съемную решетку в комплект.
Преимуществом использования решетки является возможность получения хорошей корочки на продуктах и отличной циркуляции воздуха вокруг них. Решетка также позволяют жиру и сокам стекать на дно чаши, что способствует более здоровому приготовлению.
Силиконовые наконечники с ножек снимать не нужно!

Если нет автоматической программы, как приготовить блюдо?

Автоматические программы меняют только время и температуру.
Если вам нужно приготовить блюдо, для которого не предусмотрена автоматическая программа, вы можете установить время и температуру вручную, выбрав программу **«СВОЙ РЕЖИМ»**, либо изменить эти настройки внутри любой другой программы.

Пергамент и фольга

При приготовлении блюд в аэрогриле вы можете использовать пергаментные или бумажные одноразовые вкладыши, а также фольгу.
Используйте пергамент при работе с тестом, выпечкой и при приготовлении продуктов, которые сильно прилипают и дают много сока.
Обратите внимание, что пергамент может препятствовать свободной циркуляции горячего воздуха, поэтому снизу блюда могут оставаться бледными.
Рекомендуем выкладывать все продукты (кроме списка исключений выше) сразу на решетку для хорошего воздухообмена и получения хрустящей корочки.
Если есть необходимость запекать блюдо под фольгой, обворачивать форму нужно плотно вместе с дном, чтобы в процессе выпечки фольга не поднялась к верхнему ТЭНу.
! Не помещайте фольгу и пергамент внутрь работающего аэрогриля без продуктов и следите за тем, чтобы они не касались верхнего ТЭНа, чтобы избежать воспламенения.

Посуда для аэрогриля

Для приготовления или разогрева еды используйте посуду из жаропрочных материалов, например, формы из стекла, керамики, силикона и фольги.
Металлическая посуда без антипригарного покрытия не рекомендуется, так как сложно будет отмывать остатки еды.
Следующее, на что следует обратить внимание – диаметр посуды. Используйте емкости, диаметр которых не превышает 25 см. Такой диаметр позволяет тепловым потокам внутри аэрогриля равномерно распределяться по посуде, в результате чего блюдо получится идеально прожаренным.

Держатель шнура

На задней стенке прибора находится удобный встроенный держатель для кабеля длиной 1,2 м. Он позволяет аккуратно намотать провод, чтобы он не мешался при хранении или переноске.
Просто оберните кабель вокруг держателя — и аэрогриль будет готов к компактному и безопасному хранению.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Выбирайте подходящий аксессуар для готовки каждого блюда.
- Всегда используйте перчатку или прихватку, чтобы достать пищу после приготовления.
- Следите за объемом продукта; если во время нагревания блюдо может увеличиться в объеме, рассчитайте заранее, чтобы не возникло проблем.
- Керамическое антипригарное покрытие не полностью защищает от пригорания или прилипания еды, перед использованием рекомендуется смазывать аксессуары небольшим количеством масла кисточкой.
- При приготовлении небольших порций или маленьких кусочков пищи уменьшайте время готовки, с большими порциями и кусками наоборот, потребуется чуть больше времени. Чем больше размер блюда, тем больше времени и температуры потребуется на приготовление.
- Во время готовки не забывайте перемешивать или переворачивать продукты для равномерного приготовления блюда.
- Не используйте слишком много масла во время готовки - в большом количестве оно не даст хрустящую корочку, но увеличит жирность блюда.
- Перед приготовлением выпечки обязательно разогревайте аэрогриль в течение 5 минут.
- Для выпекания пирожков и другой сдобы в аэрогриле можно использовать металлические предметы посуды с антипригарным покрытием.
- Основное правило, которым следует руководствоваться при выборе емкостей для приготовления пищи в аэрогриле – материал, из которого они изготовлены, должен быть максимально термостойким и отличаться исключительной теплопроводностью. Наибольшей теплопроводностью обладает алюминий, термостойкое стекло и силикон. В свою очередь, наименьший показатель теплопроводности у керамических емкостей.
- При выборе посуды для готовки в аэрогриле обращайте внимание на толщину стенок. Именно от нее зависит, насколько зажаренным получится ваш кулинарный шедевр. Блюдо, приготовленное в емкости с тонкими стенками, получится поджаренным, с аппетитной румяной корочкой.
- Выбирайте посуду с небольшим диметром для приготовления блюд в аэрогриле. Небольшой диаметр позволяет тепловым потокам внутри аэрогриля равномерно распределяться по посуде, в результате чего блюдо получится идеально прожаренным.
- Во время приготовления все принадлежности очень горячие, прикасайтесь к ним только в кухонных перчатках.

- Подключите аэрогриль к Wi-Fi — и вы сможете управлять приготовлением со смартфона: запускать, останавливать программы, регулировать температуру и получать уведомления.

- Для перемешивания и переворачивания продуктов используйте только деревянные, силиконовые или пластиковые лопатки. Металлические вилки, ножи или щипцы могут повредить антипригарный слой.

- Для проверки готовности мяса и рыбы используйте кухонный термометр, вставляя его в самую толстую часть продукта, а готовность выпечки проверяйте деревянной зубочисткой — она должна выходить сухой и чистой.

- Чтобы мясо или корнеплоды остались сочными, плотно заверните их в фольгу в начале приготовления, а за 5–10 минут до конца разверните для образования румяной корочки.

ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Перед очисткой прибора отключите его от сети и подождите, пока он и все используемые аксессуары полностью не остынут.

- Внутренние стенки прибора протрите влажной (не мокрой!) губкой или тряпкой. Если вы будете использовать специальные моющие средства, то удалите тщательно их остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

- Для очистки аксессуаров и чаши воспользуйтесь мягкой губкой и моющим средством.
  ! Аксессуары и чашу можно мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.
  Если после того, как вы помыли чашу, на стекле образовался конденсат или остались капли воды, вы можете разобрать чашу при помощи крестовой отвертки, открутив несколько болтов с внутренней стороны чаши, и очистить его. После аккуратно все прикрутите обратно.

- Проверяйте раз в месяц наличие грязи и остатков пищи в нижней части прибора. При необходимости используйте пылесос для удаления мусора и посторонних предметов.

- Всегда очищайте прибор и аксессуары после использования, чтобы продлить срок службы прибора.

- Для того, чтобы минимизировать загрязнение ТЭНов, рекомендуем перед приготовлением пищи убедиться, что она хорошо обсушена от излишков масла или жира. Это поможет предотвратить попадание жира на нагревательные элементы.

- В случае, если жир все-таки попал на нагревательный элемент, очистить его можно при помощи мягкой щетки с использованием моющего средства для посуды или пасты из пищевой соды и воды.
  После очистки хорошо протрите ТЭН от остатков средства при помощи мягкой ткани и тщательно просушите перед следующим применением.

Внимание!

Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
Уберите прибор чистым и высушенным в сухое и недоступное для детей место.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Напряжение: 220-240В, 50-60 Hz
2. Мощность: 2180 Вт
3. Емкость: 10 л
4. Управление: сенсорное, с телефона
5. Регулировка температуры: 30-200°С
6. Время: от 1 минуты до 24 часов
7. Количество программ: 12
8. Количество аксессуаров: 1, решетка
9. Длина шнура: 1,2 м
10. Wifi: Да
11. Цвет: Черный

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Если прибор функционирует ненадлежащим образом, убедитесь, что Вы можете самостоятельно устранить проблему.

Проблема	Возможные причины	Решение
Аэрогриль не работает	Аэрогриль не подключен к сети	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку
	Вы не установили программу	Выберите одну из программ
	Чаша вставлена не до конца	Извлеките чашу и установите ее заново до конца
Продукты не приготовились полностью	Слишком много продуктов в чаше	Положите меньше продуктов в чашу
	Установлена слишком низкая температура	Увеличьте температуру с помощью кнопки «Температура»
	Не хватило времени	Добавьте время до полного приготовления
Продукты обжариваются неравномерно	Продукты не перемешивали/ не переворачивали в процессе приготовления	Ингредиенты, перекрывающие друг друга (например, картофель фри) необходимо встряхивать в процессе приготовления
Нет хрустящей корочки	Низкая температура	Увеличьте температуру с помощью кнопки «Температура»
Чаша не вставляется в аэрогриль	В чаше слишком много продуктов	Не заполняйте чашу выше отметки MAX
	Неправильно вставляете чашу	Вставьте чашу в аэрогриль до щелчка
Из прибора идет белый дым	Вы готовите жирные продукты	Во время готовки жирных продуктов большое количество масла нагревается потоками горячего воздуха, выделяя дым. Это не влияет на работу аэрогриля и приготовленного блюда
	В чаше осталось масло/жир после прошлой готовки	Очищайте чашу после каждого использования
После извлечения чаши прибор работает	Датчик двери залип/неисправен	Обратитесь в сервис для диагностики

Не пытайтесь самостоятельно починить неисправный электроприбор! Обратитесь к квалифицированному специалисту или в Службу клиентского сервиса.

Механические повреждения корпуса, аксессуаров и комплектующих частей не являются гарантийными случаями.

УТИЛИЗАЦИЯ



Упаковочный материал подлежит вторичной переработке. Утилизировать упаковку следует в соответствии с требованиями закона об охране окружающей среды и передать ее в пункт сбора отходов. Дополнительную информацию Вы можете получить у органов местного самоуправления муниципальных районов в области обращения с отходами.



Изделие нельзя утилизировать вместе с общим бытовым мусором. Его следует утилизировать в центре по вторичной переработке отработанных электрических и электронных устройств. Более подробную информацию Вы можете получить у органов местного самоуправления муниципальных районов в области обращения с отходами.

Месяц и год производства смотрите на упаковке
Гарантийный срок: 1 год
Страна производства: Китай

EAC

Товар сертифицирован EAC

Условия гарантийного обслуживания товара

1. Основанием для предоставления гарантийного обслуживания являются документы, подтверждающие факт приобретения Оборудования (кассовый чек и гарантийная карта). Гарантийные обязательства Продавца имеют силу только на территории Российской Федерации. Гарантийное обслуживание в РФ проводится в соответствии с нормами действующего законодательства и условиями Продавца.

2. Срок гарантии составляет 12 месяцев.

2.1. Срок эксплуатации составляет 24 месяца.

3. Гарантийные обязательства действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.

Гарантийные обязательства не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия. Для всех видов изделий:

- соединительные кабели, антенны и переходники для них, носители информации различных типов (аудио-, видеодиски, диски с программным обеспечением и драйверами, карты памяти), элементы питания;

- чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.

4. Не подлежат гарантийному обслуживанию изделия с дефектами, возникшими вследствие:
– неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
– механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
– действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);
– попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
– сильного загрязнения и запыления;
– повреждения животными;
– ремонта или внесения не санкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
– отклонения параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
– некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
– использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях.

5. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (АСЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т.п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара.

6. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

7. При спорных вопросах о причинах возникновения дефектов в Оборудовании Поставщик оставляет за собой право провести техническую экспертизу на базе собственного центра технического обслуживания (ЦТО). В случае выявления вины Покупателя, указанной в техническом заключении ЦТО, он оплачивает Поставщику расходы по проведению экспертизы, работы по устранению неисправности, стоимость замененных в Оборудовании узлов.

8. Срок ремонта оборудования составляет 3 месяца со дня поступления товара для произведения ремонтных работ.

9. Продавец не обязан безвозмездно предоставлять замену товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены товара на основании Постановления Правительства РФ от 31.12.2020 N 2463 "Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации".

DÉMIAND

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Изделие: _____

Модель: _____

Срок гарантии: _____

Торговая организация: _____

Дата продажи: _____

Подпись и печать продавца: _____

Ф.И.О. покупателя: _____

С условиями гарантии ознакомлен и согласен, претензий к внешнему виду и комплектации не имею.

Подпись покупателя

ТАЛОН №3

Сервисный центр _____

Телефон _____

Подпись _____

ТАЛОН №2

Сервисный центр _____

Телефон _____

Подпись _____

ТАЛОН №1

Сервисный центр _____

Телефон _____

Подпись _____

Air Fryer

Производитель: Ningbo Tisheng Electric Appliance Co., Ltd.
Адрес: no.790, Tiantong North Road, Shounan Street, Ningbo, Zhejiang, China
Импортер: ООО «Премиум кеа груп»
Адрес импортера: 358000, Республика Калмыкия, г Элиста, ул. Ленина, д. 268, помещение 12, р.м. 1

По всем вопросам, касающимся работы устройства, гарантии, неисправностей или недокомплектации, обращайтесь в нашу службу поддержки в Telegram: **@Demiandsupport_bot**
Мы всегда на связи и готовы помочь!



Телефон: +7 (495) 320-94-92 **www.demiand.ru** **sales@demiand.ru**