DÉMIAND

АЭРОГРИЛЬ ALUXIO

МОДЕЛЬ: DO-E1000

Искусство в каждом хрусте!





25л
ОБЪЕМ

DE'Cube

Умная кухня на 1 м²

Всего 1 м² для утреннего кофе, смузи, уютных обедов и романтических ужинов. Кофеварка, блендер и аэрогриль ALUXIO превращают будни в гастро-ритуалы. Это не просто техника, а атмосфера вкуса и вдохновения.




ВРЕМЯ
0:20
ТЕМП
210
°C
DÉMIAND
50:00
ВРЕМЯ
СКОРОСТЬ
ТУРБО/ ОЧИСТКА
НАГРЕВ
ВТОРОНА
СТАРТ/ СТОП





ПЕРЕХОДИТЕ В ОДИН КЛИК И БУДЬТЕ НА СВЯЗИ!

Здесь собраны все ссылки: соцсети, сайт, приложение и др.

СОДЕРЖАНИЕ :

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 2

УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ 5

КОМПЛЕКТАЦИЯ 5

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 6

ПОДКЛЮЧЕНИЕ АЭРОГРИЛЯ К СМАРТФОНУ 9

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ 11

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ 12

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ 13

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 15

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ 18

УХОД И ХРАНЕНИЕ 22

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 23

УТИЛИЗАЦИЯ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ 26

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 29

Благодарим Вас за покупку аэрогриля DEMIAND ALUXIO!
Аэрогриль DEMIAND ALUXIO заменяет несколько приборов на вашей кухне. Он поддерживает удобное управление со смартфона через приложение. Вместительной камеры на 25 литров хватит для приготовления блюд на большую семью. Технология циркуляции горячего воздуха упростит готовку и позволит готовить с минимальным добавлением масла. Мощность 2250 Вт, нагрев сверху и снизу, плюс функция вращения — всё это гарантирует равномерное приготовление.
В комплекте вы сразу получаете 9 аксессуаров.

WIFI - УПРАВЛЕНИЕ ЧЕРЕЗ ПРИЛОЖЕНИЕ
Ваш аэрогриль DEMIAND ALUXIO 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! Мы собрали для вас сотни рецептов от шеф-повара 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!

ЭКОСИСТЕМА DEMIAND DECUBE
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 ALUXIO 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.

- Этот прибор оснащён дверцей из закалённого безопасного стекла. Такое стекло прочнее обычного и более устойчиво к повреждениям. Однако имейте в виду, что закалённое стекло всё же может разбиться, особенно по краям. Избегайте царапин на поверхности дверцы и повреждений по краям.

- 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 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 открытии дверцы будьте осторожны – возможен выброс горячего пара.

- 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.

- Ставить прибор на мягкие и нестабильные поверхности или накрывать его во время работы.

- Использовать прибор, если он имеет видимые повреждения корпуса или сетевого шнура.

- Запрещается самостоятельный ремонт или внесение изменений в конструкцию прибора. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр.

УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ

Примечание: Вертел и вращающаяся корзина имеют общий вал и винт с накатной головкой.



1. Сенсорная панель управления
2. Индикатор времени, регулировка времени
3. Индикатор температуры, регулировка температуры
4. Ручка дверцы
5. Сетчатая корзина
6. Противень с керамическим покрытием
7. Решетка
8. Цанга
9. Вертел
10. Вращающаяся корзина
11. Ручка для противня
12. Форма для пиццы
13. Поддон для сбора масла

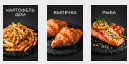
КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Аэрогриль DEMIAND ALUXIO – 1 шт.
- Противень – 1 шт.
- Ручка для противня – 1 шт.
- Поддон для сбора масла – 1 шт.
- Вертел – 1 шт.
- Вращающаяся корзина – 1 шт.
- Цанга (ручка) – 1 шт.
- Сетчатая корзина – 1 шт.
- Решетка – 1 шт.
- Форма для запекания – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.
- Книга рецептов – 1 шт.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка	Описание
Кнопка «ПУСК/СТОП»	Включает или выключает прибор, а также запускает или ставит на паузу процесс приготовления. Для включения или выключения устройства нажмите и долго удерживайте кнопку **«ПУСК/СТОП».** При включённом устройстве однократное нажатие кнопки **«ПУСК/СТОП»** запускает выбранный режим приготовления. Если вы хотите поставить процесс на паузу, во время приготовления нажмите кнопку «**ПУСК/СТОП»** – процесс приостановится. Для того, чтобы снова запустить процесс приготовления, нажмите кнопку **«ПУСК/СТОП»** ещё раз. Для того, чтобы сбросить настройки запущенной программы, нажмите кнопку **«ПУСК/СТОП»**, после чего выберите новую программу, затем нажмите кнопку **«ПУСК/СТОП»** ещё раз, и аэрогриль начнёт работу на новой программе.
Кнопка «СВЕТ»	Для включения или выключения подсветки в камере.
Кнопка «WIFI»	Служит для подключения устройства к управлению через мобильное приложение. Чтобы подключить аэрогриль к смартфону, включите прибор, нажав кнопку **«ПУСК/СТОП»**, далее нажмите кнопку **«WIFI»** и следуйте инструкциям по подключению.
Кнопка «ЗВУК»	Для включения или отключения звуковых сигналов. По умолчанию звук включен. Чтобы отключить его, нажмите кнопку **«ЗВУК».** **Обратите внимание:** если звук отключен, сигнал о завершении программы не прозвучит. Ориентируйтесь в этом случае на индикатор приготовления.

Кнопка	Описание
	Примечание: нажмите и удерживайте кнопку отключения звука 2 секунды, чтобы отменить предварительный разогрев.
Кнопка «ВЕРТЕЛ» 	Включает или отключает функцию вращения. Функция по умолчанию включается при выборе автоматической программы «Курица», но вы также можете включить её вручную в режиме ручной настройки. Для того, чтобы включить функцию вращения вручную, регуляторами времени и температуры установите нужные настройки для вашего рецепта, затем нажмите на панели кнопку **«ВЕРТЕЛ»**, после чего нажмите кнопку **«ПУСК/СТОП»** для запуска процесса приготовления. **Примечание:** при использовании функции вращения используйте вертел или вращающуюся корзину из комплекта.
Дисплей времени / Регулировка времени 	Дисплей отображает время, установленное в программе по умолчанию. Вы можете изменить настройки до запуска программы, поворачивая регулятор влево или вправо для установки времени приготовления. Диапазон регулировки зависит от программы. Минимально допустимое время — 1 минута, максимальное — 9 часов. Ознакомиться с конкретными значениями можно в таблице автоматических программ
Дисплей температуры / Регулировка температуры 	Дисплей отображает температуру, установленную в программе по умолчанию. Вы можете изменить настройки до запуска программы, поворачивая регулятор влево или вправо для установки температуры приготовления. Диапазон регулировки зависит от программы. Минимально допустимая температура — 35 °C, максимальная — 230 °C. Ознакомиться с конкретными значениями можно в таблице автоматических программ.
Кнопки автомати-ческих программ 	Служат для выбора автоматической программы приготовления. Чтобы выбрать программу, коснитесь соответствующей иконки программы. Повторное нажатие иконки программы возвращает прибор в исходное состояние.

Кнопка	Описание
Индикатор «РАЗОГРЕВ» РАЗОГРЕВ	Загорается после включения и означает предварительный разогрев прибора. По умолчанию он включён в программах: Время разогрева составляет примерно 3 минуты; по завершении подаётся звуковой сигнал. Примечание: нажмите и удерживайте кнопку отключения звука 2 секунды, чтобы отменить разогрев.
Индикатор «ГОТОВИТСЯ» ГОТОВИТСЯ	После того, как завершается предварительный разогрев прибора, звучит звуковой сигнал, и загорается этот индикатор, который указывает на начало приготовления.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ АЭРОГРИЛЯ К СМАРТФОНУ

Шаг 1. Подготовка

Убедитесь, что интернет в доме работает стабильно и используется сеть **Wi-Fi 2.4 ГГц.**

1. Включите **Bluetooth** и геолокацию на смартфоне.
2. Скачайте и установите приложение **DEMIAND** из App Store, Google Play или RuStore.
3. Зарегистрируйтесь по номеру телефона или адресу электронной почты.

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

Шаг 2. Перевод прибора в режим сопряжения Wi-Fi

Перед началом убедитесь, что аэрогриль подключен к электросети, а чаша прибора закрыта.

1. Включите аэрогриль в сеть.
2. Для включения прибора удерживайте кнопку **«ПУСК/СТОП».**
3. Далее нажмите **кнопку Wi-Fi** на панели аэрогриля.

Индикатор **Wi-Fi** на панели начнет мигать — аэрогриль готов к сопряжению с приложением.
Если **индикатор Wi-Fi** не мигает, нажмите на **кнопку Wi-Fi** коротким нажатием.
Если **индикатор Wi-Fi** мигает, но не получается подключиться, сделайте сброс и попробуйте подключиться еще раз.

Сброс настроек и отвязка от приложения:

Удерживайте кнопку **Wi-Fi** 6 секунд до звукового сигнала. Когда индикатор **Wi-Fi** начнет мигать - аэрогриль готов к подключению.

Шаг 3. Подключение в приложении

1. В приложении нажмите кнопку **«Добавить аэрогриль»** и выберите модель ALUXIO DO-E1000
2. Разрешите приложению при использовании находить устройства поблизости и подключаться к ним по **Bluetooth**, и нажмите кнопку **«Далее».**
3. На экране должно появиться ваше устройство.
4. В приложении выберите вашу домашнюю сеть Wi-Fi 2.4 ГГц, введите пароль и подтвердите.
5. Нажмите кнопку **«Подключить»** и держите телефон рядом с прибором до завершения подключения.

Если устройство не подключается, проверьте, правильный ли пароль от домашней сети Wi-Fi вы указали.
Устройству может понадобиться время для подключения.

Когда индикатор Wi-Fi перестанет мигать, устройство подключено.
После подключения в приложении станут доступны все настройки и управление прибором со смартфона.

Уведомления и виджет

Чтобы не пропустить момент готовности блюда, разрешите приложению отправлять push-уведомления. Специальный виджет позволит следить за процессом приготовления в реальном времени прямо на экране смартфона. Когда программа завершится, вы получите уведомление — можно не находиться все время на кухне.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Температура по умолчанию	Диапазон температуры	Время по умолчанию	Диапазон времени	Вращение	Предварительный разогрев
Ручная настройка	195 °C	35-230 °C	10 м	1 минута – 9 часов	Да	Да
Картофель фри	200 °C	60-230 °C	15 м	1 минута – 2 часа	Нет	Да
Выпечка	165 °C	70-230 °C	20 м	1-60 минут	Нет	Да
Рыба	190 °C	60-200 °C	15 м	1-60 минут	Нет	Да
Пицца	230 °C	150-230 °C	10 м	1-60 минут	Нет	Да
Курица	210 °C	180-220 °C	35 м	1 минута – 2 часа	Да	Да
Стейк	200 °C	160-220 °C	15 м	1 минута – 2 часа	Нет	Да
Разморозка	45 °C	45-65 °C	60 м	10-60 минут	Нет	Да
Овощи	175 °C	90-220 °C	15 м	1-60 минут	Нет	Да
Сушка	55 °C	35-100 °C	6 ч	1 минут – 9 часов	Нет	Да

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

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием

- Распакуйте аэрогриль DEMIAND, уберите все упаковочные материалы, снимите информационные наклейки.

- 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 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 антипригарное покрытие, что приведет к прилипанию продуктов и ухудшению качества готовки.**

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

- Перед первым использованием аэрогриль необходимо прогреть без продуктов на максимальной температуре в течение 10-15 минут. Для этого выберите программу «Пицца» или в ручном режиме установите 230°С и время 10 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. Выполните все шаги по подготовке прибора к использованию.

2. Выберите подходящий аксессуар в соответствии с рецептом, и разместите продукты на нем.

3. Установите аксессуар с продуктами на соответствующий уровень внутри аэрогриля и закройте дверцу.
При выкладывании продуктов ооставляйте между ними достаточно пространства для циркуляции горячего воздуха.

4. Включите аэрогриль, удерживания кнопку **«ПУСК/СТОП».**

5. Если вам не нужны звуковые сигналы, нажмите отдельную кнопку **«ЗВУК»** на панели устройства – сигналы будут отключены. При необходимости их можно включить снова, повторно нажав ту же кнопку.

6. Не забывайте, что на этом этапе вы можете подключить аэрогриль к смартфону для управления через приложение. Смотрите подробную инструкцию по подключению в разделе «Подключение аэрогриля к смартфону».

7. Если не планируете управлять аэрогрилем через приложение, на панели управления выберите одну из 9 автоматических программ или вручную установите необходимое время и температуру согласно рецепту.

Настройка температуры
Поворачивайте регулятор со значком «ТЕМП»: вправо для увеличения, влево для уменьшения.

Настройка времени
Поворачивайте регулятор со значком «ВРЕМЯ»: вправо для увеличения, влево для уменьшения.

Функция вращения
Функция вращения автоматически включается на программе «Курица». Вы также можете включить её при ручных настройках.
Для этого регуляторами температуры и времени установите нужные параметры, затем нажмите кнопку **«ВЕРТЕЛ»** на панели – загорится соответствующий индикатор, и функция активируется.

8. После всех настроек нажмите кнопку **«ПУСК/СТОП»**, чтобы запустить процесс приготовления.

Предварительный разогрев
После нажатия кнопки **«ПУСК/СТОП»** активируется предварительный разогрев — на дисплее температуры отобразится бегущий ползунок и загорится индикатор **«РАЗОГРЕВ»**.
Процесс займёт около 3 минут, по завершении прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появится оставшееся время приготовления, загорится индикатор **«ГОТОВИТСЯ»**, указывающий на начало приготовления.
Вы можете отключить предварительный разогрев, удерживая кнопку отключения звука в течение 2 секунд.

9. При необходимости во время приготовления периодически помешивайте или переворачивайте продукты

Функция умной паузы
Как только вы откроете дверцу, прибор автоматически остановит приготовление.
Переверните продукты, закройте дверцу – процесс продолжится.

10. Процесс приготовления также можно поставить на паузу, нажав кнопку **«ПУСК/СТОП»** и возобновить повторным нажатием.

11. Если вам нужно изменить настройки времени или температуры во время работы, просто установите кнопками регулировки новые значения.

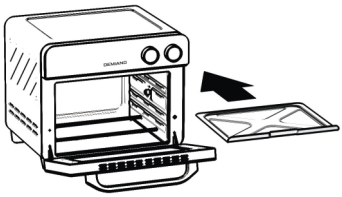
12. Если нужно выключить аэрогриль до окончания работы программы, удерживайте кнопку **«ПУСК/СТОП»** в течение нескольких секунд.

13. По окончании установленного времени (если звуковые сигналы не были отключены) прибор издаст несколько звуковых сигналов. Вентилятор продолжит работать еще несколько секунд, пока температура внутри прибора не снизится.
Если вы отключили звуковые сигналы, ориентируйтесь на индикаторы на панели.

14. Если после завершения работы программы блюдо кажется вам недостаточно готовым, просто верните его в аэрогриль ещё на несколько минут.

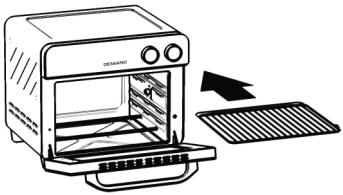
15. Откройте дверцу и осторожно достаньте блюдо, используя рукавицы или ручку (цангу) из комплекта.

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



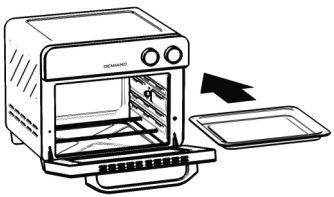
Поддон для сбора масла

При готовке на решётке, в корзине или на вертеле жир и крошки стекают вниз. Чтобы они не попадали на нижний ТЭН и дно аэрогриля, установите в нижнюю часть прибора (над нагревательным элементом) этот поддон. Он соберёт все излишки, защитит ТЭН от нагара и облегчит чистку — достаточно просто вынуть и помыть поддон после приготовления.



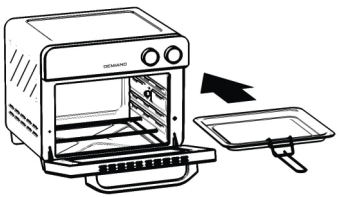
Решетка

Используется для поджаривания хлеба, приготовления пиццы, стейков, овощей, рыбы и многих других блюд, которым нужен равномерный обдув и румяная корочка. Устанавливается на средний уровень аэрогриля.



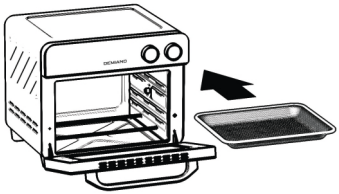
Противень

Используется для запекания и жарки мяса, птицы, рыбы и других продуктов. Устанавливается на средний уровень аэрогриля. В отличие от решётки, противень удерживает сок и жир внутри, позволяя продуктам тушиться или запекаться в собственном соку — идеально для сочных блюд.



Ручка для противня

Используется для безопасного извлечения горячего противня или поддона для сбора масла из аэрогриля после приготовления. Просто зацепите ручкой край ёмкости и аккуратно вытяните её — ваши руки останутся защищены от ожогов, а извлекать посуду станет удобно и просто.



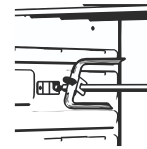
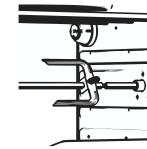
Сетчатая корзина

Используется для запекания овощей, поджаривания хлеба, а также для сушки продуктов. Устанавливается на средний уровень аэрогриля.

Вертел

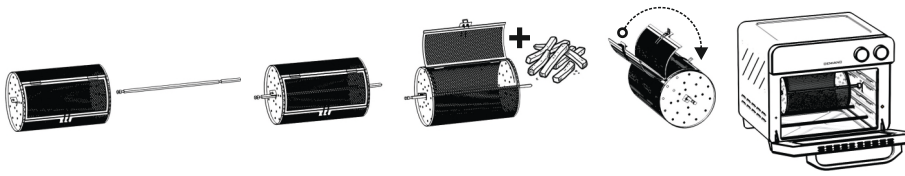
Используется для приготовления курицы-гриль, свиной шейки или рульки. Нанижите продукт на вертел строго по центру, зафиксируйте его вилками с обеих сторон и затяните винты — вес должен быть распределён равномерно.
Установите вертел в аэрогриль при помощи цанги: заострённый конец вставьте в гнездо на правой стенке, а квадратный конец поместите в паз опоры на левой стенке.
На дисплее необходимо нажать кнопку **«ВЕРТЕЛ»** для включения функции вращения.
Примечание. Убедитесь, что продукт свободно вращается внутри камеры. Рекомендуемый вес – не более 1,6–1,8 кг. Если продукт слишком тяжёлый или крупный, вращение будет затруднено, и приготовление получится неравномерным. Для равномерного вращения обвяжите мясо кухонной нитью.
Для извлечения также используйте цангу из комплекта.



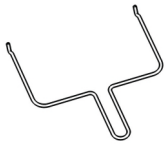
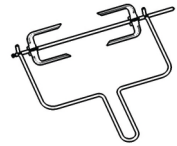
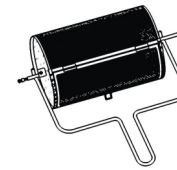
Вращающаяся корзина

Используется для приготовления картофеля фри, орехов, креветок и других закусок. Вставьте вертел в корзину, зафиксируйте винтом, откройте крышку и положите продукты внутрь.
Установите корзину в аэрогриль при помощи цанги: заострённый конец вставьте в гнездо на правой стенке, а квадратный конец поместите в паз опоры на левой стенке.
На дисплее необходимо нажать кнопку **«ВЕРТЕЛ»** для включения функции вращения.
Для извлечения также используйте цангу из комплекта.



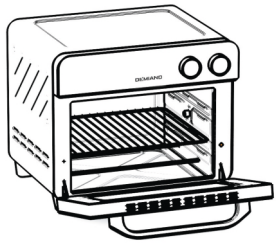
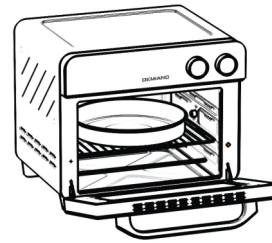
Цанга

Используется для установки и извлечения вертела и вращающейся корзины после приготовления. Чтобы извлечь: подцепите крючками цанги под вилку вертела с левой стороны, слегка приподнимите и потяните на себя, затем аккуратно выньте правый заострённый конец из гнезда на стенке аэрогриля.

Форма для запекания

Используется для приготовления пирогов, хачапури, пиццы, любой другой выпечки, а также омлетов. Установите решётку на средний уровень аэрогриля, а сверху на неё поставьте форму для запекания.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Если нет автоматической программы, как приготовить блюдо?

Если вам нужно приготовить блюдо, для которого не предусмотрена автоматическая программа, вы можете установить время и температуру вручную — просто не выбирайте программу, а используйте кнопки регулировки. Либо измените время и температуру внутри любой другой подходящей программы.

Разогрев готовых блюд

Аэрогриль можно использовать как удобную альтернативу микроволновке — без СВЧ-излучений. Для разогрева установите температуру 200 °C и время 5 минут. Для жидких блюд может потребоваться больше времени.
Используйте керамическую, стеклянную или жаропрочную посуду подходящего размера.

Стерилизация банок

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

1. Возьмите целые банки, вымойте их, тщательно ополосните и стряхните воду.
2. Поставьте банки горлышком вниз на решетку, чтобы они не касались друг друга и стенок.
3. Установите температуру 140-150 °C и время 10-15 минут.
4. По окончании дайте банкам постоять в аэрогриле еще 3-6 минут с приоткрытой дверцей.
5. 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.

Приготовление блюд по технологии 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 отведенное время, либо увеличивайте время приготовления.

1. Подготовьте продукты для приготовления (посолите/приправьте специями).
2. Упакуйте в термостойкий вакуумный пакет или плотный пакет с застежкой, удалив воздух.
3. Переложите в аэрогриль на решетку или противень.
4. Используйте ручной режим или программу «Сушка» для приготовления блюд по технологии су-вид.

Рекомендации по продуктам и времени работы:
Грудка индейки (весом до 400 г) — 65 °С, 150 минут.
Курина грудка (весом до 400 г) — 65 °С, 120 минут.
Креветки, морепродукты (весом до 400 г) — 55 °С, 60 минут.
Рыба (весом до 500 г) — 55 °С, 60 минут.
Говядина (весом до 400 г) — 55-58 °С, 40-180 минут (в зависимости от степени прожарки).
Свинина (весом до 500 г) — 70 °С, 90-240 минут (в зависимости от части мяса).

Отключение звуковых сигналов

На панели есть кнопка **«ЗВУК»** — она отвечает за звуковые оповещения.
Если вам не нужны звуки при нажатии кнопок или сигнал об окончании приготовления, просто отключите звук одним нажатием.
Аэрогриль перейдет в полностью беззвучный режим.
В этом случае ориентируйтесь на индикаторы — по окончании приготовления на дисплее отобразится индикатор «0:00».

Посуда для аэрогриля

В комплекте аэрогриля уже есть всё необходимое: решётка, противень, сетчатая корзина, вертел, поддон для сбора масла, форма для запекания, цанга и ручка. Этого достаточно для большинства блюд. Но если вы хотите расширить возможности, можно использовать дополнительную посуду.

Что подходит:
- Жаропрочное стекло и керамика.
- Силиконовые формы.
- Фольга, пергамент, бумага для выпечки.
- Металлическая посуда с антипригарным покрытием.

Обратите внимание: для расстойки теста можно использовать пластиковые контейнеры подходящего размера — они не деформируются при низких температурах (до 40 °С).
! Не используйте пластик для запекания при высоких температурах.

Советы по использованию посуды:

- Диаметр ёмкости не должен превышать 30 см. Это обеспечит равномерную циркуляцию горячего воздуха, и блюдо прожарится идеально.

- Обращайте внимание на толщину стенок: лучше выбирать посуду с тонкими стенками – так еда пропечётся равномернее.

- Обязательно используйте перчатку или прихватку, чтобы достать аксессуар после приготовления – все детали сильно нагреваются.

- Поддон для сбора масла всегда устанавливайте в самую нижнюю часть камеры, когда готовите блюда, из которых стекает сок или жир. Это защитит нижний ТЭН от загрязнений.

- Во избежание повреждений керамического покрытия противня не стоит использовать вилки, ножи и другие острые или твёрдые предметы. Лучше пользоваться силиконовыми, пластиковыми или деревянными лопатками.

Пергамент и фольга

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

Советы по приготовлению

- Начните с простых рецептов. Делайте пометки: при какой температуре и сколько времени ваши любимые блюда получаются лучше всего.

- Если продукт при нагреве увеличивается в объёме, рассчитывайте заранее. Не выкладывайте слишком много продуктов за раз, оставляйте зазоры между кусочками и по краям — горячий воздух должен свободно циркулировать.

- Большое количество масла не даст хрустящей корочки, а только увеличит жирность блюда. Слегка смазывайте продукты кисточкой или используйте спрей для масла.

- Для маленьких порций или мелких кусочков время приготовления сокращайте. Крупные куски и большие порции требуют чуть больше времени.

- В процессе готовки периодически переворачивайте продукты для равномерного прожаривания.

- Не открывайте дверцу аэрогриля без особой необходимости — при каждом открывании температура падает, а время приготовления увеличивается. Вместо этого используйте смотровое окно в дверце и включайте подсветку внутри чаши, чтобы следить за процессом.

УХОД 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 мягкой тряпкой.

- Проверьте, чтобы не осталось остатков пищи в нижней части прибора. При необходимости используйте пылесос для удаления мусора. Если частицы еды там останутся, при последующем использовании они могут сгореть и создать неприятный запах.

- Дверцу с внутренней стороны протрите влажной мягкой тканью и насухо вытрите полотенцем.

- Для очистки аксессуаров используйте мягкую губку с моющим средством.
  ! Запрещается использовать агрессивную химию, абразивные ткани или губки при мытье прибора.
  ! Аксессуары можно мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Для того чтобы минимизировать загрязнение ТЭНа, рекомендуем перед приготовлением убедиться, что продукты хорошо обсушены от излишков масла и жира, а при необходимости накрывать блюдо фольгой, использовать формы для запекания или пергамент.

- В случае, если жир всё-таки попал на нагревательный элемент, очистить его можно при помощи мягкой щётки 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.
  ! Если используете моющие средства, тщательно удаляйте их остатки — это исключит появление постороннего запаха при следующем приготовлении.

- Всегда очищайте прибор и аксессуары после использования — это продлевает срок службы.

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: 220-240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2250 Вт (1500 Вт верх, 750 Вт — низ)
3. Объем камеры: 25 литров
4. Управление: сенсорное/механическое, с телефона
5. Регулировка температуры: 35-230°С
6. Время: от 1 минуты до 9 часов
7. Количество программ: 9
8. Количество аксессуаров: 9 (противень, поддон для сбора масла, ручка для противня, вертел, цанга, вращающаяся корзина, решетка, сетчатая корзина, круглая форма)
9. Длина шнура: 1 метр
10. Wi-fi: Да
11. Цвет: Белый

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
	После выбора программы не нажата кнопка запуска	После выбора программы нажмите кнопку запуска, чтобы начать приготовление
Продукты не приготовились полностью	Загружено слишком много продуктов	Положите меньше продуктов
	Не хватило времени	Добавьте время до полного приготовления
Продукты обжариваются неравномерно	Продукты не перемешивали/ не переворачивали в процессе приготовления	В процессе приготовления переворачивайте продукты для равномерного приготовления
Нет хрустящей корочки	Низкая температура	Увеличьте температуру приготовления или скорость работы вентилятора
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
	На ТЭНах остались масло/ жир после прошлой готовки	Очищайте прибор после каждого использования
На панели загорелась ошибка	Внутренняя неисправность прибора	Обратитесь в службу поддержки 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

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 45 дней 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 _____

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



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