

DEMIAND

Инновационный
Аэрогриль HARRINGTON

МОДЕЛЬ : DK-5100

Искусство в каждом хрусте!



Wifi



*ВАЙФАЙ

DeCube

Умная кухня на 1 м²

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



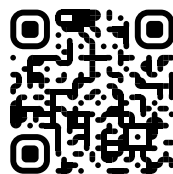


Благодарим Вас за покупку аэрогриля DEMIAND HARRINGTON — вашего личного кулинарного ассистента для быстрого, здорового и вкусного питания! В основе прибора — технология циркуляции горячего воздуха на 360°, благодаря которой блюда запекаются значительно быстрее, чем в обычной духовке, а экономия электроэнергии достигает 70–80%. Объемная чаша на 7 л из нержавеющей стали с безопасным керамическим покрытием позволяет готовить для всей семьи, заменяя сразу несколько устройств: духовку, гриль, микроволновку и сушилку. Управляйте аэрогрилем удаленно через фирменное мобильное приложение: регулируйте температуру и время, выбирайте режимы из любой точки дома. В приложении вас ждет постоянно пополняемая коллекция рецептов с пошаговыми видеинструкциями от шеф-повара бренда — от быстрых завтраков до ресторанных ужинов. Каждый день — новые гастрономические открытия и атмосфера уюта на вашей кухне!



**ПЕРЕХОДИТЕ В ОДИН КЛИК
И БУДЬТЕ НА СВЯЗИ!**

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





СОДЕРЖАНИЕ :

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	1
УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ И КОМПЛЕКТАЦИЯ	3
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	4
ПОДКЛЮЧЕНИЕ АЭРОГРИЛЯ К СМАРТФОНУ	8
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ	10
РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ РАБОТЫ ВЕНТИЛЯТОРА	10
СОВЕТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА DEMIAND	12
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	18
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ	21
ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	24
ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	28
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	29
УТИЛИЗАЦИЯ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ	31
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	34

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 multifunctional 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 не промышленной 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 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. Корпус аэрогриля
2. Сенсорная панель управления
3. Чаша с керамическим покрытием
4. Визуальное окно
5. Съемная решетка
6. Жаропрочная ручка
7. Резервуар для воды
8. Умная подсветка
9. Съемная защитная сетка для верхнего ТЭНа

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Аэрогриль DEMIAND HARRINGTON с сенсорной панелью – 1 шт.
- Чаша с керамическим покрытием – 1 шт.
- Съемная решетка с керамическим покрытием – 1 шт.
- Съемная защитная сетка для верхнего ТЭНа – 1 шт.
- Резервуар для воды – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.
- Книга рецептов – 1 шт.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка	Описание
Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» 	Включает или выключает прибор. Включение прибора и запуск программы. При включении в сеть аэрогриль издаст звуковой сигнал, и на 1 секунду загорится вся сенсорная панель. После этого будет гореть только кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ». Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы включить прибор. Затем выберите автоматическую программу и нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» — аэрогриль начнет работу на выбранной программе. На панели быстрых настроек загорится красная надпись «ГОТОВИТСЯ», а подсветка корпуса станет белой. Выключение прибора и спящий режим. Если нужно отключить прибор, нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ». <i>Важно! Пока аэрогриль включен в сеть, кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» горит. Рекомендуем отключать прибор от сети, если вы его не используете.</i>
Кнопка «ПУСК/СТОП» 	Запускает или ставит на паузу процесс приготовления блюда. Запуск и остановка программы. Если вы хотите поставить процесс на паузу, нажмите кнопку «ПУСК/СТОП». Вентилятор будет работать еще 30 секунд, охлаждая прибор. На панели быстрых настроек загорится красная надпись «ПАУЗА», а подсветка корпуса станет желтой. Для того чтобы снова запустить процесс приготовления, нажмите кнопку «ПУСК/СТОП». Смена программы во время работы или отмена работы. Чтобы сбросить настройки запущенной программы, удерживайте кнопку «ПУСК/СТОП», затем выберите новую программу и нажмите еще раз кнопку «ПУСК/СТОП» — приготовление продолжится на новой программе. <i>Важно! Если в течение 5 минут не будет запущена программа приготовления, прибор автоматически перейдет в спящий режим.</i>

Кнопка	Описание
Кнопка «+2 МИН» 	Позволяет увеличить время приготовления на 2 минуты. Нажмите эту кнопку, чтобы добавить 2 минуты ко времени приготовления. Кнопка работает в любой момент: ○ при изменении настроек до запуска программы; ○ во время работы программы. По окончании работы программы прибор издаст несколько звуковых сигналов.
Дисплей температуры / Регулировка температуры 	Дисплей отображает температуру, которую при необходимости вы можете отрегулировать. Сделать это можно как до запуска программы, так и во время приготовления. Чтобы изменить настройки, на дисплее в области со значком «°C» нажимайте кнопку «» для увеличения или «» для уменьшения температуры. Диапазон регулировки температуры варьируется от 30 до 230 °C. Ознакомьтесь с конкретными значениями можно в таблице автоматических программ. Одно нажатие изменяет температуру на 5 °C. Исключение — программы «Йогурт» и «Сушка»: на них шаг регулировки составляет 1 °C.
Дисплей времени / Регулировка времени 	Дисплей отображает время, которое при необходимости вы можете отрегулировать. Сделать это можно как до запуска программы, так и во время приготовления. Чтобы изменить настройки, на дисплее в области со значком «МИН» нажимайте кнопку «» для увеличения или «» для уменьшения времени. Также добавлять время можно с помощью кнопки «+2 МИН». Диапазон регулировки зависит от программы: ○ для большинства программ — от 1 минуты до 60 минут; ○ для программы «Йогурт» — до 8 часов; ○ для программы «Сушка» — до 24 часов. Ознакомьтесь с конкретными значениями можно в таблице автоматических программ. Шаг изменения времени: ○ в диапазоне от 1 до 60 минут: короткое нажатие изменяет время на 1 минуту, длительное удерживание — на 10 минут; ○ на программах «Йогурт» и «Сушка» (после 60 минут): короткое нажатие изменяет время на 15 минут, удерживание — на 30 минут.
Вентилятор 	Позволяет изменить скорость работы вентилятора от 1 до 5. Сделать это можно как до запуска программы, так и во время приготовления. Чтобы изменить настройки, на дисплее в области со значком «ВЕНТИЛЯТОР» нажимайте кнопку «» для уменьшения или кнопку «» для увеличения скорости. Регулировка скорости доступна на всех автоматических программах. Обратите внимание: В автоматических программах скорость работы вентилятора установлена по умолчанию, но ее можно настроить самостоятельно в зависимости от температурного диапазона. Ознакомьтесь с конкретными значениями можно в разделе «Регулировка скорости работы вентилятора».

Кнопка	Описание
Кнопки автоматических программ СВОЙ РЕЖИМ РАЗОГРЕВ СЫРНИКИ КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ СУШКА СТЕЙК КЕКСЫ ЙОГУРТ РАЗМОРОЗКА КАРТОШКА ФРИ РЫБА	Служат для выбора автоматической программы приготовления. Чтобы выбрать программу, включите прибор, нажав кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», затем нажмите на иконку нужной программы. На дисплее отобразятся температура и время, по умолчанию установленные для выбранной программы. При необходимости вы можете отрегулировать настройки времени и температуры в зависимости от объема блюда.

Панель быстрых настроек

Кнопка	Описание
Кнопка «WIFI» WI-FI	Служит для подключения устройства к управлению через мобильное приложение. Чтобы подключить аэрогриль к смартфону, включите прибор, нажав кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», далее нажмите кнопку «WIFI» и следуйте инструкциям по подключению. Если функция активна, кнопка «WIFI» на панели быстрых настроек горит красным.
Кнопка «СВЕТ» СВЕТ	Для включения или выключения подсветки в чаше. Нажимайте кнопку «СВЕТ» в любое время — подсветка загорится или погаснет. Когда свет включен, кнопка «СВЕТ» на панели быстрых настроек горит красным.
Кнопка «НИЖНИЙ НАГРЕВ» НИЖНИЙ НАГРЕВ	Для включения и выключения нижнего ТЭНа. Включить функцию можно в самом начале, нажав кнопку «НИЖНИЙ НАГРЕВ» на панели быстрых настроек. Также вы можете включить нижний нагрев во время работы, нажав эту же кнопку. Обратите внимание: на некоторых программах нижний нагрев включается автоматически. Ознакомиться подробнее можно в таблице автоматических программ. При необходимости вы можете отключить его или, наоборот, включить в тех программах, где он не предусмотрен по умолчанию. Если функция активна, кнопка «НИЖНИЙ НАГРЕВ» на панели быстрых настроек горит красным.
Кнопка «ПАР» ПАР	Для включения или отключения функции приготовления с паром. Включить функцию можно в самом начале, нажав кнопку «ПАР» на панели быстрых настроек. Также вы можете включить пар во время работы, нажав эту же кнопку. Обратите внимание: на некоторых программах пар включается автоматически. Ознакомиться подробнее можно в таблице автоматических программ. При необходимости вы можете отключить его или, наоборот, включить в тех программах, где он не предусмотрен по умолчанию. При включении функции распыление пара начнется через 5 минут после запуска программы и будет происходить каждые 2 минуты. Удерживание кнопки «ПАР» в течение 3 секунд во время работы программы позволяет включить разовое распыление. Для отключения функции повторно нажмите кнопку «ПАР» на панели быстрых настроек.

Кнопка	Описание
Кнопка «ПАР» ПАР	Если функция активна, кнопка «ПАР» на панели быстрых настроек горит красным. <i>Важно! Не забудьте налить в резервуар около 250 мл фильтрованной воды.</i>
Кнопка «ЗВУК» ЗВУК	Для включения или отключения звука кнопок и сигнала о завершении приготовления. По умолчанию звук включен. Чтобы отключить его, нажмите кнопку «ЗВУК». Если звук выключен, кнопка «ЗВУК» на панели быстрых настроек горит белым. При повторном нажатии звук снова включится, а иконка станет красной. Обратите внимание: если звук отключен, сигнал о завершении программы не прозвучит. В этом случае ориентируйтесь на индикаторы — на панели быстрых настроек загорится красная надпись «ГОТОВО», а подсветка корпуса станет зеленой.

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 **Wi-Fi-пульт DEMIAND** из или App Store, Google Play 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 5или 5G Ghz) **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 и дождитесь короткого звукового сигнала.
2. Нажмите кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»** на панели аэрогриля.
3. Кнопка **Wi-Fi** на панели начнет мигать — аэрогриль готов к сопряжению с приложением.

Если кнопка **Wi-Fi** не мигает, нажмите на нее коротким нажатием.

Если кнопка **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 кнопка **Wi-Fi** начнет мигать — аэрогриль готов к подключению.

Шаг 3. Подключение в приложении

1. В приложении нажмите кнопку **«Добавить аэрогриль»** и выберите модель HARRINGTON DK-5100.
 2. Нажмите кнопку **«Далее»**, затем разрешите приложению при использовании находить устройства поблизости и подключаться к ним по **Bluetooth**.
 3. На экране должно появиться ваше устройство.
 4. В приложении выберите вашу домашнюю сеть ГГц, введите пароль и подтвердите Wi-Fi 2.4
 5. Нажмите кнопку **«Подключить»** и держите телефон рядом с прибором до завершения подключения.
- Устройству может понадобиться время для подключения.
- Wi-Fi Если аэрогриль не подключается, проверьте, правильный ли пароль от домашней сети вы указали.*
- Wi-Fi 6. Когда кнопка перестанет мигать и загорится красным, 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	Скорость вентилятора по умолчанию	Нижний ТЭН	Пар
Свой режим	200 °C	30-230 °C	10 минут	1-60 минут	5	Да	Да
Разогрев	200 °C	150-230 °C	5 минут	1-60 минут	5	Да	Нет
Куриные Крылья	200 °C	40-230 °C	20 минут	1-60 минут	5	Да	Да
Сушка	80 °C	30-100 °C	4 часа	1 минута – 24 часа	1	Нет	Нет
Йогурт	40 °C	30-80 °C	6 часов	1 минута – 8 часов	1	Нет	Нет
Разморозка	45 °C	30-100 °C	60 минут	1-60 минут	1	Нет	Нет
Сырники	160 °C	150-200 °C	18 минут	1-60 минут	3	Да	Нет
Котлеты	195 °C	150-230 °C	15 минут	1-60 минут	4	Да	Да
Стейк	200 °C	150-230 °C	8 минут	1-60 минут	5	Да	Да
Кексы	170 °C	150-205 °C	15 минут	1-60 минут	4	Нет	Нет
Картошка фри	200 °C	60-230 °C	10 минут	1-60 минут	5	Да	Нет
Рыба	190 °C	60-230 °C	15 минут	1-60 минут	4	Да	Да

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

РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ РАБОТЫ ВЕНТИЛЯТОРА

В автоматических программах скорость работы вентилятора установлена по умолчанию, однако вы можете изменять её вручную, чтобы добиться идеального результата для конкретного блюда.

Важно понимать: в каждой программе скорость работы вентилятора автоматически подстраивается под текущий температурный диапазон. Это означает, что доступные настройки скорости могут меняться в зависимости от того, на каком этапе готовки вы находитесь и какая температура задана программой. Благодаря этому достигается оптимальный баланс между прогревом и образованием корочки.

Ориентируйтесь на таблицу ниже.

Программа	Скорость				
	1	2	3	4	5
30—80°C	✓	✓			
81—120°C		✓	✓	✓	
125—160°C		✓	✓	✓	
165—195°C			✓	✓	
200—230°C				✓	✓

Зачем регулировать скорость?

Скорость вращения вентилятора напрямую определяет интенсивность циркуляции горячего воздуха внутри чаши:

- Низкая скорость обеспечивает деликатный, мягкий обдув. Блюдо прогревается равномерно, но медленнее, что идеально подходит для томления, приготовления нежных десертов или сушки продуктов.
- Средняя скорость — универсальный вариант для повседневной выпечки и запекания. Воздух циркулирует активно, но без излишней турбулентности, позволяя продуктам равномерно пропекаться изнутри и слегка подрумяниваться снаружи.
- Высокая скорость создает мощный поток горячего воздуха. Благодаря этому на поверхности блюда быстро образуется аппетитная хрустящая корочка, а само оно пропекается максимально равномерно.

Ниже даны общие рекомендации, которые помогут вам сориентироваться и выбрать подходящую скорость для ваших целей.

Скорость	Скорость работы вентилятора (об/мин)	Использование
1	1500	Идеально для щадящих процессов: расстойка теста, приготовление йогурта, сушка зелени, ягод и трав, томление (приготовление блюд по технологии су-вид).
2	2000	Подходит для разморозки, вяления томатов, приготовления пастилы, сушки фруктов и овощей.
3	2500	Оптимальна для нежных продуктов: рыба, филе птицы, выпечка, овощные запеканки, омлеты.
4	3000	Для равномерного пропекания плотных продуктов: кусочки мяса, целая курица, запеченный картофель, овощи на гарнир.
5	3500	Максимальная циркуляция воздуха для быстрого образования румяной корочки. Идеально для картофеля фри, крылышек, гренок, продуктов, которые должны быть хрустящими снаружи и сочными внутри.

Программа	Советы
Разогрев	○ Для разогрева используйте жаропрочную стеклянную или керамическую посуду. Обычная столовая тарелка может треснуть от горячего воздуха. ○ Стандартное время и температура для большинства готовых блюд — 5-7 минут при 180-200 °C. ○ Учитывайте, что аэрогриль работает по принципу конвекции: горячий воздух может немного подсушивать продукты. Если хотите сохранить сочность, накройте посуду фольгой или крышкой (убедитесь, что она тоже жаропрочная). ○ Для жидких блюд время разогрева увеличьте до 8-10 минут. Периодически перемешивайте для равномерного нагрева. ○ Чтобы разогреть пиццу или хлебобулочные изделия и вернуть им хрустящую корочку, выложите их прямо на решетку. ○ Вторые блюда с гарниром лучше разогревать в широкой посуде в один слой, чтобы каждый компонент прогрелся равномерно. ○ Жидкие блюда не накрывайте плотно крышкой без отверстия — нагрев может создать избыточное давление. Лучше использовать фольгу, сделав в ней проколы вилкой. ○ Если разогреваете запеченные блюда с сырной корочкой, не накрывайте их. Так сыр снова расплавится и останется аппетитным, а не превратится в резиновый. ○ Всегда используйте прихватки или кухонные рукавицы при извлечении посуды. ○ Не оставляйте еду в аэрогриле после окончания разогрева — в горячем закрытом пространстве она продолжит готовиться и может пересохнуть.
Куриные крылья	○ Обязательно срежьте крайнюю фалангу крыла — она почти не содержит мяса, быстро подгорает и может испортить вкус блюда. ○ Перед приготовлением обязательно обсушите крылья бумажным полотенцем и смажьте небольшим количеством масла — так маринад лучше впитается, а корочка получится хрустящей. ○ Сладкие маринады (терияки, барбекю, на меду) требуют осторожности: сахар быстро горит. Готовьте такие крылья не на максимальной температуре и чаще переворачивайте — так они равномерно карамелизируются, а не сгорают. ○ Всегда выкладывайте крылья на решетку в один слой, не накладывая друг на друга — иначе они пропарятся, а не запекутся, и не будет той самой хрустящей корочки. ○ Для равномерной корочки переверните крылья хотя бы один раз, оптимально это сделать в середине программы. ○ Для особо хрустящей корочки можно обвалить крылья в крахмале (кукурузном или картофельном) после маринада — перед самой закладкой в аэрогриль. ○ Запекайте крылья на решетке без пергамента — так жир будет стекать вниз, а корочка получится максимально хрустящей. ○ Форму используйте, только если готовите крылья в большом количестве жидкого соуса (например, в томатной маринаде) — тогда они будут тушиться, а не жариться.
Сушка	○ Для сушки нарежьте продукты тонкими ломтиками среднего размера. ○ Обязательно переворачивайте ломтики для равномерной просушки. ○ Если по окончании сушки какие-то ломтики еще влажные, оставьте их подсохнуть полдня при комнатной температуре. ○ Старайтесь не накладывать ломтики друг на друга. ○ Обязательно удаляйте семена и косточки перед сушкой. ○ Не используйте переспелые фрукты и овощи. ○ Для вяления томатов лучше брать сорт “Сливовидный” — он максимально упругий и сухой. Пересушивать томаты не обязательно — ориентируйтесь на желаемую сочность. ○ Для мясных чипсов нарежьте мясо как можно тоньше и сушите на решетке.

Программа	Советы
Сушка	○ При сушке зелени обязательно заранее промойвайте ее, обсушивайте бумажным полотенцем и нарежьте сразу. ○ Эта программа идеально подойдет для пастилы. Сушите ее на пергаменте, уложенном на решетку, или в неглубокой форме.
Йогурт	○ Для домашнего йогурта используйте ультрапастеризованное молоко 2,5-3,2% жирности. ○ Если готовите йогурт впервые, используйте термометр — точная температура молока критически важна. ○ Не добавляйте закваску в слишком горячее молоко или в уже остывшее, иначе закваска может не сработать. ○ Используйте в качестве закваски только натуральные покупные йогурты без добавок. ○ Очень важно использовать чистую и сухую посуду. ○ Не разливайте по большим банкам, так как это увеличивает время приготовления. ○ В процессе заквашивания баночки не обязательно герметично закрывать. Их можно накрыть фольгой. ○ На 1,8 л молока берите 250 г натурального йогурта или сухой закваски (точное количество уточните в инструкции к конкретной закваске). ○ Оптимальное время приготовления йогурта — 4-6 часов, до появления сгустка. Затем уберите баночки в холодильник на ночь (или до полного застывания). ○ Если сгусток не образуется, увеличьте время на 30-60 минут. ○ Воду в чашу наливать не нужно. Просто поставьте баночки на решетку. ○ Эта программа идеально подойдет не только для йогурта, но и для сметаны, творожных изделий и некоторых видов домашних творожных сыров. ○ Готовый домашний йогурт и сметана хранятся в холодильнике в плотно закрытой банке не более двух суток. Программу «Йогурт» вы также можете использовать для первой или окончательной расстойки дрожжевого теста. <i>Совет по окончательной расстойке (когда сформировали изделия и перед выпечкой им нужно постоять, например, круассаны, синнабоны, хлеб):</i> ○ <i>Время и температура: 35-38°C, 30 минут.</i> <i>Совет для первой расстойки (когда только замесили тесто и ему нужно подняться):</i> ○ <i>Время и температура: 35-38°C, 35 минут.</i> Рекомендации: ○ Поскольку температура в программе невысокая, можно ставить в аэрогриль пластиковые, стеклянные и керамические контейнеры с плотной крышкой. ○ При первой расстойке (для подъема) используйте глубокие контейнеры и слегка смажьте их растительным маслом, чтобы тесто не прилипло. ○ При расстойке формованных изделий используйте пергамент, а также плотно накройте изделия фольгой, чтобы они не обветрились. ○ Время подъема зависит от качества дрожжей и корректности замеса. ○ Если температура выше 45 °C, дрожжи и полезные бактерии погибают: в итоге тесто может плохо подняться/перебродить и изменить свой вкус после выпечки.
Разморозка	○ Перед разморозкой обязательно снимите всю заводскую упаковку и пленку. Оставляйте продукты только в собственном соку или в контейнере, пригодном для нагрева. ○ Для равномерной и бережной разморозки устанавливайте температуру 50–80 °C. Чем нежнее продукт (рыба, фарш), тем ближе к нижней границе диапазона. ○ Время разморозки напрямую зависит от объема: для 200–300 г филе достаточно 10–15 минут, для целой курицы (1,5–2 кг) потребуется 50–60 минут. ○ Не выставляйте максимальное время сразу. Лучше ставить меньше и при необходимости добавлять, чтобы продукт не начал готовиться.

Программа	Советы
Разморозка	○ Крупные куски мяса (свинина, говядина) размораживайте при 60–70 °С и обязательно переворачивайте каждые 15–20 минут для равномерного прогрева. ○ Фарш и мелкие кусочки (гуляш, субпродукты) размораживайте при 50–55 °С в неглубокой миске, периодически разбивая вилкой замерзшие комки. ○ Рыбу и морепродукты размораживайте при температуре –50 °С, чтобы сохранить нежную структуру. Филе лучше класть на решетку, чтобы растекшаяся жидкость не задерживалась. ○ Птицу (курицу, индейку) размораживайте при 60–65 °С, уложив на решетку грудкой вверх. Крупную тушку через 30 минут можно перевернуть. ○ Овощные смеси, ягоды и грибы размораживайте при 50 °С прямо в пакете (сделайте в нем несколько проколов) или в широкой тарелке — 10–15 минут достаточно. ○ Тесто (слоеное, дрожжевое) размораживайте при 30–40 °С, обязательно накрыв пленкой или поместив в пакет, чтобы не заветрилось. Время — 15–20 минут. ○ Хлеб и выпечку размораживайте при 50–60 °С прямо на решетке 5–10 минут — они станут мягкими, но не подсохнут, если не передержать. ○ Никогда не оставляйте продукты в аэрогриле после завершения разморозки — в теплой камере они быстро начнут готовиться или портиться. ○ Обязательно проверяйте степень разморозки руками или ножом в самом толстом месте. Если внутри все еще лед, добавьте еще 5–10 минут. ○ Если продукт начал готовиться по краям, но внутри замерзший — значит, температура слишком высокая. Убавьте до 40–50 °С и увеличьте время. ○ После разморозки дайте продукту «отдохнуть» 10–15 минут при комнатной температуре, чтобы температура выровнялась, — и можно сразу готовить на любой другой программе.
Сырники	○ Для сырников выбирайте сухой и рассыпчатый творог (лучше 5–9% жирности). Если творог влажный, откиньте его на марлю или сито на 30 минут, чтобы стекла лишняя сыворотка, иначе сырники расплывутся. ○ Не перетирайте творог в блендере до пастообразного состояния — допускается оставить мелкие крупинки, так сырники получаются нежнее и воздушнее. ○ На 400 г творога достаточно 1 яйца и 2–3 ст. ложек муки. Избыток муки сделает сырники резиновыми, а недостаток — не даст держать форму. ○ Для аромата добавьте в тесто ванильный сахар, цедру лимона или апельсина, корицу — это преобразит вкус. ○ Если любите слаще, сахар лучше заменить на сахарную пудру — она быстрее растворится и не будет хрустеть на зубах. ○ Перед формовкой обязательно смочите руки водой — тесто не будет липнуть, и сырники получатся аккуратными. ○ Формируйте сырники толщиной около 1,5–2 см и диаметром 5–6 см. Слишком толстые могут не пропечься внутри, слишком тонкие — пересохнуть. ○ Обваляйте каждый сырник в муке или манке — это создаст легкую корочку и не даст прилипнуть к решетке. ○ В процессе приготовления переверните сырники на другую сторону для равномерной золотистой корочки. ○ Чтобы сырники получились более диетическими, замените часть муки на овсяные отруби или кокосовую стружку. ○ Не выкладывайте сырники слишком близко друг к другу — оставляйте зазоры не менее 1 см для циркуляции горячего воздуха. ○ Если хотите получить более пышные и высокие сырники, добавьте в тесто щепотку соды, погашенной лимонным соком, или разрыхлитель — они станут пышнее. ○ Сырники из аэрогриля полезнее жареных на сковороде — они не впитывают лишнее масло и подходят для детского и диетического питания.
Котлеты	○ Оптимально делать котлету в сыром виде весом 100–110 г, так как при приготовлении они уменьшатся примерно на 20 г. ○ Для лучшего воздухообмена используйте решетку, идущую в комплекте с аэрогрилем.

Котлеты

- Перед приготовлением разогрейте аэрогриль 5 минут при 200°C.
- Котлеты в процессе приготовления сильно румянятся сверху, поэтому, чтобы они не пересохли, важно их переворачивать.
- Температура в рекомендациях указана для приготовления сырых котлет из домашнего фарша.
- Если котлеты замороженные, то приготовление увеличивается на 4-5 минут, лучше предварительно разморозить котлеты (в холодильнике около 4-х часов, либо при комнатной температуре около 1-1,5 часов).
- В покупном фарше может быть избыток влаги, в таком случае добавьте в фарш панировочные сухари, чтобы они забрали влагу на себя.
- При добавлении яйца к фаршу котлеты лучше держат свою форму и сохраняют сочность.
- Котлеты на пару следует готовить в смазанной маслом керамической форме. Выложите котлеты, налейте 50 мл воды и плотно накройте фольгой. Так котлеты останутся сочными и будет эффект приготовления на пару.

Стейк

- Достаньте стейки из холодильника за 30-60 минут до приготовления и дайте им постоять при комнатной температуре.
- Выбирайте стейки типа «рибай» или «стриплойн».
- Рекомендуется использовать свежие, не замороженные стейки.
- Для идеального стейка подходит мясо зернового откорма.
- Оптимальная толщина стейка: 2,5-3 см.
- Обязательно перед приготовлением смажьте мясо маслом. Поверхность, на которой будет жариться стейк, смазывать маслом не нужно.
- Если мясо не зернового откорма и не мраморное, лучше солить его после приготовления, так как соль вытягивает влагу и мясо может стать сухим.
- Соль лучше всего использовать крупного помола, например, морскую.
- За 30 минут до приготовления замаринуйте стейк в любимых специях и смажьте 2 ч. ложками растительного масла.
- Для аромата при приготовлении положите сверху веточку розмарина.
- Готовым стейкам перед подачей дайте отдохнуть 1-3 минуты под крышкой или фольгой.
- На готовый стейк можно положить кусочек сливочного масла весом для более яркого вкуса.
- Готовое мясо обязательно нарежьте поперек волокон.
- После приготовления не оставляйте стейки в аэрогриле — со средней прожарки они быстро дойдут до сильной.
- Стейки следует готовить на решетке без использования пергамента.
- В середине приготовления обязательно переверните стейк для равномерной прожарки, иначе нижняя сторона останется менее прожаренной.
- Старайтесь выбирать стейки потолще, так как слишком тонкие могут пересушиться и станут резиновыми.
- Не промывайте стейки перед приготовлением, чтобы не добавлять лишней влаги. Обязательно обсушите их бумажным полотенцем.
- При приготовлении стейка лучше использовать щипцы, а не вилку, чтобы мясо не потеряло свою сочность.
- Для идеальной прожарки лучше приобрести и использовать термощуп для определения нужной температуры мяса.

Температура прожарки мяса с помощью термощупа:

Rare (слабая прожарка) – 47°C.

Medium Rare (средне-слабая) – 52-55°C.

Medium (средняя) – 60-65°C.

Medium well (средне-сильная) – 67-69°C.

Well done (сильная прожарка) – 80-90°C.

Если внутренняя температура выше 100°стейк будет пережарен.С,

Кексы

- Данный режим идеально подойдет для выпечки запеканок, сладких и сытных пирогов, кексов и бисквитов, а также сдобы и пирожков.
- Смажьте форму по методу французской рубашки: сначала смажьте сливочным маслом, а затем посыпьте мукой, уберите излишки — так кекс всегда будет легко вытаскиваться из формы и ничего не пригорит.
- При выпечке кексов — а особенно запеканок — не открывайте чашу аэрогриля: из-за перепада температуры тесто сильно опадет.
- Не заполняйте форму для кексов тестом более чем на половину.
- Всегда используйте продукты комнатной температуры.
- Не взбивайте сливочное масло слишком долго, чтобы избежать расслоения массы.
- При замешивании не взбивайте тесто миксером после добавления муки — иначе нарушится воздушность и текстура изделия.
- Если верх подгорает, а середина еще не готова, аккуратно накройте форму фольгой и закрепите ее так, чтобы поток воздуха не подтянул фольгу к верхнему ТЭНу.
- При добавлении замороженных ягод в тесто обязательно заранее обваляйте их в крахмале.
- Для печеня используйте силиконизированный пергамент — выкладывайте на него заготовки перед выпечкой в аэрогриле.
- Используйте сливочное масло жирностью не менее 82,5%.
- Просеивайте муку перед приготовлением.
- Для выпечки кексов в аэрогриле можно использовать жаропрочные керамические, фольгированные и силиконовые емкости.

Если чашу не открывали, а выпечка опала, возможно:

- Вы перевзбили тесто;
- Использовали просроченный разрыхлитель;
- Ингредиенты были разной температуры — одни холодные, другие теплые.

Картошка фри

- Нарезайте картофель небольшими ломтиками, чтобы он успел пропечься.
- Рекомендуется перемешать картофель один раз в процессе приготовления.
- Чтобы корочка получилась румянее и вкуснее, смажьте картофель маслом. Для удобства используйте кулинарную кисточку.
- При приготовлении картофель лучше выкладывать на решетку — так обеспечивается равномерная циркуляция воздуха.
- Для запеканок и gratenov идеально подойдет керамическая, стеклянная или фольгированная жаропрочная форма.
- Для приготовления фри из сырого картофеля лучше использовать сорта с низким содержанием крахмала — обычно это клубни с желтой или светло-коричневой кожурой. Такой картофель можно не замачивать.
- Если используются другие сорта, картофель необходимо после очистки и нарезки замочить в холодной подсоленной воде на 30-60 минут, затем хорошо промыть и обсушить.
- Лучшие сорта картофеля для фри — Фонтане, Челленджер, Инноватор, Свинг, Гала.
- Лучшие сорта картофеля для запекания — Аврора и Сиреневый туман.
- При приготовлении картофеля по-деревенски предварительно отварите нарезанные ломтики в кипящей воде 10 минут, затем слегка сбрызните маслом — таким образом мякоть получится очень нежная, а сверху — хрустящая корочка.
- При варке нарезанных ломтиков добавьте в воду 1 ч. ложку винного уксуса — это поможет сохранить форму картофеля при дальнейшем запекании, и он не будет разваливаться.
- Соль, специи и чеснок лучше всего добавлять по готовности — так картофель максимально пропитается ароматами и станет еще вкуснее.
- Если нужно запечь целый картофель для фарширования (крошка-картошка), плотно заверните каждую картофелину в фольгу. Оптимальный вес одной картофелины — 300-350 г.

Программа	Советы
Картошка фри	○ Если запекаете большой объем запеканки с картофелем или гратена, сначала накройте форму фольгой и пропеките основу, а за 10 минут до готовности снимите фольгу. Так вы избежите и пересушивания, и подгорания.
Рыба	Стейки из красной рыбы ○ Используйте свежую рыбу — результат будет наилучший. ○ Если готовите из замороженной рыбы, предварительно разморозьте ее в аэрогриле на программе «Разморозка». ○ Такие виды рыб, как форель, семга, кета, получаются сочнее, чем горбуша и нерка. ○ Чтобы рыба при запекании осталась сочной, перед приготовлением подержите ее в соляном растворе (брине) — прохладной подсоленной воде — около 30-50 минут. ○ При приготовлении используйте решетку из комплекта. ○ Обязательно переверните рыбу для равномерной корочки с обеих сторон. ○ Красная рыба богата полезными жирами и идеально подойдет для кето-диеты (низкоуглеводной диеты). ○ Белая рыба более диетическая, поэтому отлично подойдет при снижении веса. ○ Треску, минтай и судака лучше запекать в керамической форме — эти виды рыбы легко пересушить. Чтобы сохранить сочность, смажьте филе сметаной или йогуртом. ○ При желании добавьте чеснок, зелень и посыпьте сыром. ○ Чтобы получить более сочную мякоть и эффект готовки на пару, заверните рыбу в фольгу, добавьте ломтик лимона и веточку тимьяна, а фольгу предварительно смажьте 1 ч. ложкой масла — так после приготовления рыба легко отойдет. ○ Чтобы нейтрализовать запах рыбы, по готовности сбрызните ее соком лимона или лайма. ○ На этой программе можно приготовить копченую рыбу: В глубокой емкости смешайте: воду — 1 л, соль — 70 г, сахар — 70 г, соевый соус — 2 ч. ложки. Поместите в маринад рыбные стейки (около 500 г рыбы на указанный объем). Оставьте просолиться в холодильнике около 8 часов, лучше на всю ночь. Достаньте и обсушите рыбу. Застелите глубокую керамическую или стеклянную форму фольгой так, чтобы ее края выходили за край формы на 15 см. На дно чаши выложите ароматные древесные щепки, лучше ольховые. Поверх щепок установите решетку из комплекта, установите на нее форму с рыбой. Закройте форму краями этой же фольги. Дорадо и сибас ○ Обязательно промывайте рыбу перед приготовлением и обсушивайте. ○ Перед приготовлением замороженную рыбу полностью разморозьте в холодильнике или в аэрогриле на программе «Разморозка», затем промойте проточной водой. ○ Чтобы рыба не горчила, очистите ее от внутренней черной пленки. ○ Готовьте на решетке без пергамента — так обеспечиваются равномерный прогрев и воздухообмен. ○ Чтобы рыба не скручивалась и сохраняла форму, сделайте неглубокие диагональные надрезы по коже перед запеканием. ○ Чтобы убрать сильный рыбный запах, по готовности сбрызните ее соком лимона или лайма. ○ Целую рыбу без надрезов можно запечь в соляной корке: смешайте поваренную соль с яичным белком, выложите рыбу на решетку и полностью покройте смесью (ориентир— 1:1 по весу: 500 г соли на 500 г рыбы). ○ Для аромата используйте веточки тимьяна или розмарина при запекании. ○ Рыбу можно перевернуть один раз в процессе приготовления для равномерной корочки с обеих сторон. ○ Температуру не меняйте при разном количестве рыбы — корректируйте только время.

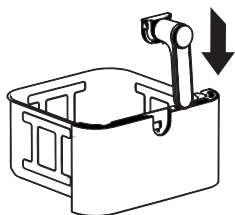
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием

- Распакуйте аэрогриль DEMIAND и уберите упаковочные материалы. Удалите удерживающий скотч с обеих сторон чаши, а также снимите информационную наклейку.
- 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.
- Установите ручку на чашу (смотрите подробную инструкцию в разделе «Установка и снятие ручки»).
- Если вы будете готовить с добавлением пара, установите резервуар для воды в специальный отсек (смотрите подробную инструкцию в разделе «Установка резервуара для воды»), налейте около 200 мл чистой, фильтрованной воды.
- Перед первым использованием аэрогриль необходимо прогреть без продуктов на максимальной температуре в течение 20 минут. Для этого выберите программу «Свой режим», установите 230°C 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.

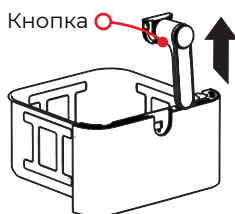
УСТАНОВКА И СНЯТИЕ РУЧКИ

Чаша поставляется в разобранном виде.



Чтобы установить ручку:

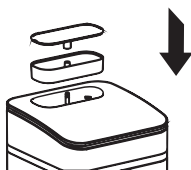
1. Снимите защитные наклейки с обеих сторон чаши.
2. Извлеките чашу из прибора.
3. Вставьте ручку в специальный паз до характерного щелчка.
4. Убедитесь, что ручка надежно зафиксировалась и не болтается.



Кнопка

Чтобы снять ручку:

1. Найдите кнопку фиксатора снизу на ручке и нажмите на нее.
2. Удерживая кнопку, аккуратно потяните ручку вертикально вверх до полного извлечения.



Установка резервуара для воды

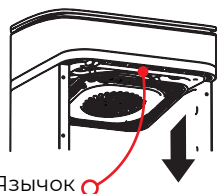
1. Установите резервуар на штырь насоса до упора, немного придавливая его.
2. Сверху закройте крышкой.

! Два белых кружочка, которые находятся в резервуаре, выполняют роль фильтра для воды. Они не обязательны, их можно убрать, если не видите необходимости.

Защитная сетка верхнего ТЭНа

Защитная сетка предотвращает прямое попадание жира, масла и частиц пищи на верхний ТЭН. Используйте ее при каждой готовке: это продлевает срок службы нагревательного элемента, сохраняет чистый вкус блюд без постороннего запаха гари и позволяет легко поддерживать прибор в идеальном состоянии. Мыть сетку намного проще и удобнее, чем оттирать пригоревший жир с самого ТЭНа. Очищайте ее после каждого использования — это занимает минимум времени.

Аэрогриль поставляется с уже установленной сеткой.



Язычок

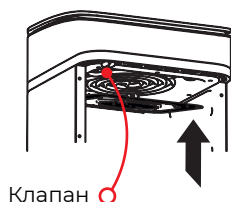
Как снять защитную сетку:

- Перед снятием обязательно дождитесь, чтобы аэрогриль и все его аксессуары полностью остыли.
- Спереди расположен специальный язычок. Надавите на него — сетка отсоединится от креплений.

Важно: придерживайте сетку рукой, когда нажимаете на язычок, чтобы она не упала резко и не повредилась.

Как очистить сетку:

- Вымойте сетку теплой водой с мягким моющим средством, используя обычную губку.
! Если загрязнения сильные, можно замочить сетку в мыльном растворе на некоторое время.
- После мытья насухо вытрите сетку перед установкой обратно.



Как установить сетку:

1. Совместите отверстие в сетке с клапаном для выхода пара в верхней части аэрогриля.
2. Вставьте сначала заднюю сторону сетки.
3. Затем зафиксируйте переднюю сторону, слегка надавив на нее.
4. Убедитесь, что сетка плотно защелкнулась и надежно зафиксировалась.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

1. Выполните все шаги по подготовке прибора к использованию.
2. Извлеките чашу из аэрогриля.
3. Положите на дно чаши решетку из комплекта и разместите продукты на ней.
! Не заполняйте чашу более чем наполовину — оставляйте между продуктами достаточно пространства для циркуляции горячего воздуха.
4. Установите чашу в аэрогриль, убедитесь, что она плотно закрыта.
5. Подключите прибор к сети. 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.
6. 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 12 автоматических программ или на программе «Свой режим» вручную установите необходимое время и температуру согласно рецепту.

Настройка температуры и времени приготовления

Чтобы изменить настройки температуры, на дисплее в области со значком «°C» нажимайте кнопку «» для увеличения или «» для уменьшения температуры.

Чтобы изменить настройки времени, на дисплее в области со значком «МИН» нажимайте кнопку «» для увеличения или «» для уменьшения времени. Также добавлять время с помощью кнопки «+2 МИН».

Изменить настройки можно как до запуска программы, так и во время работы.

Настройка скорости работы вентилятора

Также на всех автоматических программах вы можете изменить скорость работы вентилятора.

Чтобы изменить настройки, на дисплее в области со значком «ВЕНТИЛЯТОР» нажимайте кнопку «» для уменьшения или кнопку «» для увеличения скорости.

Изменить скорость можно как до запуска программы, так и во время работы.

Обратите внимание: В автоматических программах скорость работы вентилятора установлена по умолчанию, но ее можно настроить самостоятельно в зависимости от температурного диапазона. Ознакомиться с конкретными значениями можно в разделе «Регулировка скорости работы вентилятора».

8. Включите/выключите нижний нагрев.

На большинстве программ (кроме программ Сушка, Йогурт, Разморозка, Кексы) нижний ТЭН включается автоматически.

При необходимости вы можете отключить его или, наоборот, включить в тех программах, где он не предусмотрен по умолчанию, нажав кнопку **«НИЖНИЙ НАГРЕВ»**.

Также вы можете включить или отключить нижний нагрев во время работы, нажав эту же кнопку.

Если функция активна, кнопка **«НИЖНИЙ НАГРЕВ»** на панели быстрых настроек горит красным.

9. Включите/выключите функцию пара.

На некоторых программах (кроме программ Разогрев, Сушка, Йогурт, Разморозка, Сырники, Кексы) функция пара включается автоматически.

При необходимости вы можете отключить эту функцию или, наоборот, включить в тех программах, где она не предусмотрена по умолчанию, нажав кнопку **«ПАР»**.

Также вы можете включить или отключить функцию пара во время работы, нажав эту же кнопку.

При включении этой функции распыление пара начнется через 5 минут после запуска программы и будет происходить каждые 2 минуты.

Удерживание кнопки в течение 3 секунд во время работы включает разовое распыление пара.

Если функция активна, кнопка **«ПАР»** на панели быстрых настроек горит красным.

! Если будете готовить с добавлением пара, не забудьте налить в резервуар фильтрованную воду.

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

На панели быстрых настроек загорится красная надпись **«ГОТОВИТСЯ»**, а подсветка корпуса станет белой.

! Во время приготовления периодически помешивайте или переворачивайте пищу для более равномерного приготовления.

Функция умной паузы

Обратите внимание: 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 отобразится индикатор **«OPEN»**. 

Переверните продукты, вставьте чашу обратно в аэрогриль, процесс приготовления пищи продолжится.

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

Если вы нажали кнопку **«ПУСК/СТОП»**, вентилятор будет работать еще несколько секунд, охлаждая прибор, на панели быстрых настроек загорится красная надпись **«ПАУЗА»**, а подсветка корпуса станет желтой.

11. Если нужно сбросить настройки запущенной программы, удерживайте кнопку **«ПУСК/СТОП»**, затем выберите новую программу и нажмите еще раз кнопку **«ПУСК/СТОП»** — приготовление продолжится на новой программе.

Если нужно отключить прибор, нажмите кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»**.

12. По окончании установленного времени прибор издаст несколько звуковых сигналов, вентилятор прибора продолжит работать еще в течение нескольких секунд, пока температура внутри прибора не уменьшится.

! Если после завершения программы вы не производили никаких действий, через 3 минуты прибор автоматически перейдет в режим энергосбережения.

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, выбрав программу **«СВОЙ РЕЖИМ»**, либо изменить эти настройки внутри любой другой программы.

Функция пара

Пар нужен для того, чтобы блюда оставались сочными внутри и при этом получали румяную корочку. Функция особенно полезна для курицы, рыбы, котлет и овощей, а при подогреве помогает не пересушить выпечку и гарниры. При включении функции распыление начнется через 5 минут после старта программы и будет повторяться каждые 2 минуты автоматически; удерживание кнопки **«ПАР»** в течение 3 секунд во время работы включает разовое распыление.

Обратите внимание: при первых использованиях функции пара в момент забора воды может возникать характерный звук (треск). Обычно такие звуки полностью исчезают через несколько циклов приготовления и не являются признаком неисправности.

Расход воды небольшой и зависит от времени работы программы и от того, используете ли вы ручное распыление в процессе приготовления. Объем резервуара составляет 250 мл, но можно заливать воды меньше — ориентируйтесь на длительность программы и необходимость дополнительного распыления.

Рекомендуем наливать в резервуар только свежую фильтрованную воду. Если вода осталась после приготовления — просто вылейте ее, а перед следующим использованием залейте новую.

Нижний нагрев

Нижний ТЭН дополняет верхний и создает эффект «жарки на сковороде»: тепло идет снизу, быстрее прогревает объем и помогает равномернее готовить большие порции. При этом важно помнить, что мощность нижнего ТЭНа всего 500 Вт — ниже, чем у верхнего (1650 Вт), поэтому нижний нагрев — это поддержка и ускорение прогрева, а не источник яркой корочки снизу.

Если нужна румяная корочка с обеих сторон, например, при приготовлении стейков, используйте решетку (чтобы воздух свободно циркулировал вокруг продукта) и переверните блюдо в середине готовки.

Предварительный разогрев

Для некоторых рецептов необходимо предварительно разогреть аэрогриль без продуктов внутри. Это особенно важно для выпечки, пиццы и блюд, которым нужна мгновенная термическая обработка, чтобы сразу схватилась корочка. Разогрев позволяет прибору достичь оптимальной температуры еще до того, как вы поместите продукты, — так они начнут готовиться равномерно с первых секунд.

Для разогрева выберите программу, на которой будете готовить, или в программе «Свой режим» вручную установите нужную температуру и поставьте время 3–5 минут. Этого достаточно, чтобы прибор прогрелся до рабочего состояния

После разогрева аккуратно достаньте чашу и разместите в ней продукты.
! Важно быть осторожным и использовать защитные перчатки или инструменты, чтобы избежать возможных ожогов.

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 чаше еще 3-6 минут с приоткрытой чашей.
 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.

- 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 «Свой режим» или программу «Сушка» для приготовления блюд по технологии су-вид.
- Устанавливайте 1 или 2 скорость работы вентилятора.

Рекомендации по продуктам и времени работы:

Грудка индейки (весом до 400 г) — 65°C, 150 минут.

Куриная грудка (весом до 400 г) — 65°C, 120 минут.

Креветки, морепродукты (весом до 400 г) — 55°C, 60 минут.

Рыба (весом до 500 г) — 55°C, 60 минут.

Говядина (весом до 400 г) — 55-58°C, 40-180 минут (в зависимости от степени прожарки).

Свинина (весом до 500 г) — 70°C, 90-240 минут (в зависимости от части мяса).

Пониженный уровень шума

На скоростях, где вращение вентилятора не превышает 2000 оборотов в минуту, уровень шума достигает примерно 48 дБ. Благодаря этому аэрогриль работает очень тихо — это сравнимо с тихим разговором или негромкой фоновой музыкой.

Чем выше скорость, тем интенсивнее обдув и, соответственно, выше уровень шума. Но даже на максимальных оборотах он остается комфортным — аэрогриль работает не громче привычных кухонных приборов и не создает дискомфорта. А если вы готовите блюда, не требующие мощной циркуляции воздуха, выбирайте первые две скорости — прибор будет работать практически бесшумно.

Отключение звуковых сигналов

На панели быстрых настроек 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 подсветку корпуса — она подскажет статус работы прибора.

Индикация подсветки корпуса



Посуда для аэрогриля

Для приготовления и разогрева еды используйте посуду из жаропрочных материалов: стеклянные и керамические формы, силиконовые формы, фольгу, пергамент, а также металлическую посуду с антипригарным покрытием. Металлическая посуда без антипригарного покрытия не рекомендуется — отмывать остатки еды с нее будет сложно.

Обратите внимание: для расстойки теста можно использовать пластиковые контейнеры подходящего размера — они не деформируются при низких температурах (до 40°C).

! Не используйте пластик для запекания при высоких температурах.

Выбирайте емкости диаметром до 20-21 см. Это важно, чтобы между посудой и стенками чаши оставалось пространство для свободной циркуляции горячего воздуха. Только так тепло будет проникать равномерно со всех сторон — сверху, снизу и по бокам.

Важно: если вы используете форму для запекания, обязательно ставьте ее на решетку, чтобы воздух мог беспрепятственно проходить и снизу. Это обеспечит равномерное пропекание блюда.

Съемная решетка в комплекте

В комплекте с аэрогрилем идет съемная решетка для приготовления. Она позволяет готовить блюда с аппетитной румяной корочкой, менее жирными и более полезными — благодаря перфорации горячий воздух свободно циркулирует вокруг продуктов со всех сторон, а излишки жира и соков стекают вниз, на дно чаши.

Любые продукты, которые вы запекаете целиком или кусочками (мясо, рыба, овощи, курица, наггетсы, картофель фри), лучше всего готовить прямо на решетке — так они равномерно пропекутся.

Если готовите что-то мелкое, жидкое или хотите избежать пересушивания — выкладывайте продукты на пергамент, фольгу или в форму для запекания, расположенные на решетке.

Чтобы реже мыть чашу, можно постелить пергамент или фольгу на дно чаши, под решетку. В этом случае жир и соки будут стекать на подложку, а не на дно — после приготовления достаточно будет помыть только решетку.

Сама решетка имеет керамическое антипригарное покрытие: продукты на ней не пригорают, а очистка занимает всего несколько минут.

Обратите внимание: на ножках решетки установлены силиконовые наконечники — они защищают покрытие чаши и обеспечивают устойчивость.

! Силиконовые наконечники с решетки снимать не нужно.

В комплекте также есть запасные силиконовые наконечники. Если старые со временем повредятся или потеряются, вы сможете легко заменить их самостоятельно.

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 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.

Важно: в аэрогриле установлена защитная сетка для верхнего ТЭНа — она предотвращает прямое попадание брызг, жира и случайное прилипание пергамента или фольги к нагревательному элементу. Тем не менее, не помещайте фольгу и пергамент внутрь работающего аэрогриля без продуктов и следите, чтобы они не касались верхнего ТЭНа даже при наличии сетки — это поможет полностью исключить любые риски.

Книга рецептов от шеф-повара в подарок

В комплекте с аэрогрилем вы найдете эксклюзивную книгу рецептов, разработанную специально для модели HARRINGTON совместно с шеф-поваром. В ней собрано 100 рецептов на каждый случай: от картофеля фри и сочной курицы с хрустящей корочкой до блюд, которые помогают вывести использование аэрогриля на новый уровень и раскрыть технологии, о которых вы даже не догадывались. Например, куриная грудка су-вид, приготовление домашнего йогурта или вяление томатов.

Каждый рецепт тщательно проработан, чтобы у вас всегда получался безупречный результат. Эта книга поможет быстро освоить аэрогриль и раскрыть все его возможности. Просто открывайте нужный рецепт, закладывая продукты и наслаждайтесь вкусными блюдами без лишних хлопот.

ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Перед очисткой прибора отключите его от сети и подождите, пока он и все используемые аксессуары полностью не остынут.
- Снимите защитную сетку с верхнего ТЭНа. Инструкция по снятию — в разделе «Защитная сетка верхнего ТЭНа». Очистите ее и уберите в сторону до полного высыхания.
- Внутренние стенки прибора протрите влажной (не мокрой!) губкой или 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.
- Аккуратно снимите резервуар, вылейте оставшуюся воду, промойте резервуар и крышку теплой водой.
- Для очистки аксессуаров и чаши используйте мягкую губку с моющим средством.
! Аксессуары и чашу можно мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.
Если после мытья чаши на стекле образовался конденсат или остались капли воды внутри, вы можете разобрать чашу при помощи крестовой отвертки, открутив несколько болтов с внутренней стороны, протереть стекло насухо, а затем аккуратно прикрутить все обратно.
- Для того чтобы минимизировать загрязнение ТЭНа, рекомендуем использовать защитную сетку, которая идёт в комплекте, 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: 220-240В, 50-60 Hz
2. Мощность: 2150 Вт (Верхний ТЭН 1650 Вт, нижний — 500 Вт)
3. Объем чаши: 7 литров
4. Управление: сенсорное, со смартфона
5. Регулировка температуры: 30-230°C
6. Время: от 1 минуты до 24 часов
7. Количество программ: 12
8. Количество аксессуаров: 2, решетка для готовки, защитная сетка для верхнего ТЭНа
9. Длина шнура: 1,2 м
10. Объем резервуара для воды: 250 мл
11. Wifi: Да
12. 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
	После выбора программы не нажата кнопка запуска	После выбора программы нажмите кнопку запуска, чтобы начать приготовление
	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
	Не хватило времени	Добавьте время до полного приготовления
Продукты обжариваются неравномерно	Продукты не перемешивали/ не переворачивали в процессе приготовления	В процессе приготовления извлекайте чашу и переворачивайте продукты для равномерного приготовления
Нет хрустящей корочки	Низкая температура	Увеличьте температуру приготовления или скорость работы вентилятора
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 открытия залип/неисправен	Обратитесь в службу поддержки для диагностики
Во время работы слышите странный звук	Срабатывание функции пара	При срабатывании функции пара аэрогриль издает характерный звук – это нормальное явление, если функция пара включена
На панели горит индикатор «OPEN»	Это не ошибка, а обозначение того, что чаша извлечена (*открыто)	Проверьте, что чаша полностью установлена до конца
На панели загорелась ошибка, подсветка прибора горит красным	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 3 месяца со дня поступления товара для производства 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".

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



Телефон: +7 (495) 320-94-92

www.demiand.ru

sales@demiand.ru

*Аэрогриль