DÉMIAND

АЭРОГРИЛЬ
DEMIAND DUOS

МОДЕЛЬ : DK-2100/Wifi

Искусство в каждом хрусте!



Wifi

СОДЕРЖАНИЕ :

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 2

УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ 4

КОМПЛЕКТАЦИЯ 4

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 5

ПОДКЛЮЧЕНИЕ АЭРОГРИЛЯ К СМАРТФОНУ 7

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ УПРАВЛЕНИЯ 8

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 11

СОВЕТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА DEMIAND 14

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 24

УХОД И ХРАНЕНИЕ 28

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 29

УТИЛИЗАЦИЯ 31

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 34

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАШ ТЕЛЕГРАМ КАНАЛ

КАЖДЫЙ ДЕНЬ НОВЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АЭРОГРИЛЯ!

@DEMIAND_GRILL



ПРИЛОЖЕНИЕ С РЕЦЕПТАМИ

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

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

Скачайте из RuStore

Для всех моделей аэрогрилей

ПРИЛОЖЕНИЕ ПУЛЬТ

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



GET IT ON Google Play

Download on the App Store

Скачайте из RuStore

Только для моделей с Wi-Fi

DeCube

***DeCube* — квадратный метр бесконечных гастро-возможностей!**
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 DUOS 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.





Кофеварка + Блендер = Фраппе



Аэрогриль + Блендер = Нежная шарлотка



Благодарим Вас за покупку аэрогриля DEMIAND DUOS!

Аэрогриль с двумя чашами DEMIAND DUOS – это не просто кухонный прибор, это ваш личный кулинарный гений, который позволит вам готовить вкусную и здоровую пищу с минимальными усилиями. Представьте себе возможность готовить два абсолютно разных блюда одновременно, и все это – в одном компактном устройстве. Забудьте о долгих часах, проведенных у плиты, и бесконечных горах грязной посуды. С аэрогрилем, оснащенным двумя чашами объемом 8 и 6 литров, вы сможете воплотить в жизнь любые кулинарные фантазии, экономя при этом время и силы.

WIFI - УПРАВЛЕНИЕ ЧЕРЕЗ ПРИЛОЖЕНИЕ

Ваш аэрогриль DEMIAND DUOS поддерживает удобное управление через смартфон. Просто подключитесь к Wi-Fi и используйте фирменное приложение для:

- Удалённого контроля – регулируйте температуру и время готовки из любой комнаты.
- Простого управления – включайте/выключайте прибор, меняйте режимы одним касанием.

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

ВАША КОЛЛЕКЦИЯ ИДЕАЛЬНЫХ БЛЮД

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

КАЖДЫЙ ДЕНЬ НОВЫЕ ВИДЕО РЕЦЕПТЫ НА НАШЕМ ТЕЛЕГРАМ КАНАЛЕ: DEMIAND_GRILL

Снимаем вкусные рецепты с поварами, а также проводим прямые эфиры на темы: завтраки, обеды, ужины, диеты в аэрогриле.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



Опасность получения ожога
Перед использованием прибора внимательно прочитайте руководство и всегда следуйте инструкциям по безопасности и рекомендациям.

Важно: данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также теми, кто имеет недостаточный опыт и/или знания. Использование прибора должно происходить под присмотром ответственных за их безопасность лиц или с получением от них указаний.

- Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра в месте, доступном для детей младше 8 лет, лиц с ограниченными возможностями и животных.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- 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.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли её напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора. Несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, что является обязательным требованием защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- ***ВНИМАНИЕ!*** Во время работы прибора его корпус и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании дверцы.
- Не ставьте и не используйте прибор рядом со скатертями, занавесками или обоями, чтобы избежать возгорания.

- Не ставьте прибор близко к стене или другим приборам, оставляйте около 10 см свободного пространства с каждой стороны.

- Не используйте аксессуары сторонних производителей. Это может привести к поломке прибора.

- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- 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.

- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе — попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

- ***ЗАПРЕЩАЕТСЯ:*** погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ

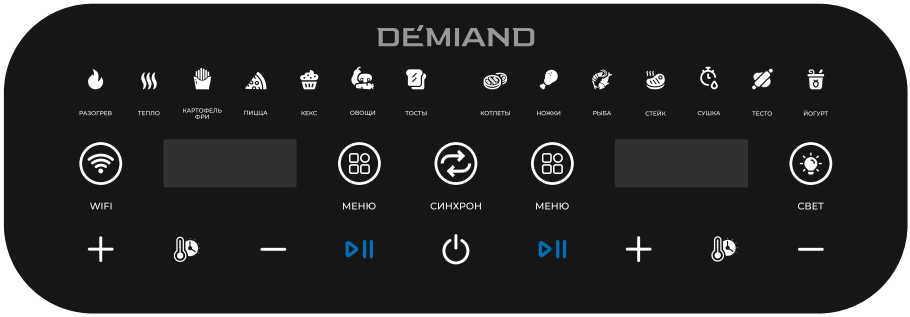


1. Корпус аэрогриля
2. Сенсорная панель управления
3. Верхняя чаша с керамическим покрытием
4. Съемная решетка для верхней чаши
5. Нижняя чаша с керамическим покрытием
6. Съемная решетка для нижней чаши
7. Жаропрочные ручки

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Аэрогриль с двумя чашами DEMIAND DUOS с сенсорной панелью – 1 шт
- Верхняя чаша с керамическим покрытием – 1 шт
- Нижняя чаша с керамическим покрытием – 1 шт
- Съемная решетка для верхней чаши – 1 шт
- Съемная решетка для нижней чаши – 1 шт
- Руководство по эксплуатации – 1 шт
- Книга рецептов – 1 шт

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



! Слева располагается панель и кнопки для верхней чаши прибора, справа — для нижней чаши прибора. Функционал и принцип работы панели управления для обеих чаш одинаковый.

Кнопка	Описание
Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ»	Включает и выключает прибор. При включении в сеть аэрогриль издаст звуковой сигнал, загорится вся сенсорная панель на 1 секунду и далее будет гореть только кнопка **«ВКЛ/ВЫКЛ»**. Нажмите кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»**, чтобы включить прибор. Для того, чтобы отключить устройство, нажмите и удерживайте кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»**.
Кнопка «ПУСК/СТОП»	Запускает или останавливает процесс приготовления блюда. Нажмите кнопку **«ПУСК/СТОП»** для нужной чаши, чтобы запустить процесс приготовления в ней. Если вы хотите поставить процесс на паузу, нажмите на кнопку **«ПУСК/СТОП»** для нужной чаши, программа остановится. Для того, чтобы сбросить настройки программы, нажмите и удерживайте кнопку **«ПУСК/СТОП»** до звукового сигнала, после чего выберите новую программу, затем нажмите кнопку **«ПУСК/СТОП»** и аэрогриль начнёт работу на новой программе.
Кнопка «МЕНЮ»	Для выбора автоматической программы приготовления. Обратите внимание, что автоматические программы содержат рекомендуемые настройки времени и температуры. Чтобы выбрать программу, нажмите кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»**, начнет гореть кнопка **«МЕНЮ».** Нажимайте на кнопку **«МЕНЮ»** до тех пор, пока на дисплее не загорится значок нужной вам программы. Значки блюд не являются сенсорными кнопками, выбор программ осуществляется через кнопку **«МЕНЮ».** На дисплее будут показываться температура и время, по умолчанию установленные в выбранной программе для каждой чаши по отдельности. В каждой программе и для каждой чаши по отдельности вы можете отрегулировать настройки времени и температуры в зависимости от объема блюда. *! Если в течение 1 минуты не будет выбрана программа или не будет запущен процесс приготовления, прибор автоматически уйдёт в спящий режим.*
Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА /ВРЕМЯ»	Для изменения настроек времени или температуры.
Регулировка температуры	Для того, чтобы задать свои настройки температуры, нажмите на кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»**, затем нажмите на кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ»** один раз, кнопками **«+» и «-»** регулируйте температуру в зависимости от вашего рецепта (кнопка слева для верхней чаши, кнопка справа – для нижней чаши). Каждое нажатие изменяет температуру на 1°С. Диапазон регулировки температуры для верхней чаши составляет 30 - 200°С, для нижней чаши — 30 - 230°С.

Кнопка	Описание
Регулировка времени	Для того, чтобы задать свои настройки времени, нажмите на кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»** , затем нажмите на кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ»** и задайте настройки температуры, затем нажмите на кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ»** еще раз, кнопками **«+»** и **«-»** отрегулируйте время. Каждое нажатие изменяет время на 1 минуту. Диапазон времени приготовления составляет от 1 минуты до 12 часов. *! Вы также можете менять время или температуру прямо в процессе приготовления.* Для того, чтобы изменить температуру или время во время работы, нажмите кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ»** и отрегулируйте до нужного значения кнопками **«+»** и **«-»**.
Кнопка «СИНХРОН»	Кнопка «СИНХРОН» для синхронизации работы автоматической программы в обеих чашах одновременно (синхронизация работы двух чаш). Нажмите на кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»**, чтобы включить прибор. Далее нажимайте на одну из двух кнопок **«МЕНЮ»** до тех пор, пока на дисплее не загорится значок нужной вам программы, которая сработает для двух чаш одновременно. После этого нажмите на кнопку **«СИНХРОН»** для включения синхронизации чаш. На дисплее будут отображаться температура и время, по умолчанию установленные в выбранной программе для каждой чаши по отдельности. Для запуска программы приготовления нажмите на любую кнопку **«ПУСК/СТОП»**. Чаша **с большим** временем работы запустится **первой.** Чаша **с меньшим** временем запустится **позже**, когда таймер на дисплее станет одинаковым у обеих чаш. *При включенной синхронизации обе чаши закончат работу одновременно.* *При извлечении одной чаши работа второй автоматически приостанавливается.* *При закрытии устройства обе чаши возобновят работу с момента остановки.*
Кнопка «СВЕТ»	Для включения или выключения подсветки в чашах в любое время.
Кнопка «+»	Для увеличения времени или температуры приготовления.
Кнопка «-»	Для уменьшения времени или температуры приготовления.
Дисплей	Для отображения времени и температуры приготовления.

Функция умной паузы

Обратите внимание, что аэрогриль оснащен функцией умной паузы: вам не нужно останавливать процесс, если вы хотите перемешать или перевернуть блюдо. Во время приготовления, как только вы достанете одну из чаш, прибор автоматически остановит приготовление в этой чаше. В этом случае на дисплее будет отображаться надпись **«OPEN»** (слева для верхней чаши, справа — для нижней). Переверните продукты, вставьте чашу обратно в аэрогриль, процесс приготовления пищи продолжится.
! Если во время функции «Умная пауза» чаша не была задвинута в течение 5 минут, устройство издаст короткий звуковой сигнал.
! При включенной функции «Синхронизация» функция умной паузы будет работать иначе: Если во время работы извлечь одну чашу, вторая автоматически ***приостановит работу.***

ПОДКЛЮЧЕНИЕ АЭРОГРИЛЯ К СМАРТФОНУ

Шаг 1. Подготовка

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

ВАЖНО: для подключения используется только сеть Wi-Fi 2.4 Ггц, сети 5 ГГц (часто помеченные “5G”) не подходят.

Шаг 2. Перевод прибора в режим сопряжения Wi-Fi

Перед началом убедитесь, что аэрогриль подключён 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 начнёт мигать — аэрогриль готов к сопряжению с приложением.
Если кнопка **Wi-Fi** не мигает, нажмите на неё 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.
!Если в течение 15 минут подключение не произойдёт, кнопка Wi-Fi перестанет мигать, и аэрогриль выйдет из режима сопряжения.
Чтобы повторить попытку нажмите на кнопку **Wi-Fi** — индикатор начнёт быстро мигать.

Шаг 3. Подключение в приложении

1. В приложении нажмите кнопку **«Добавить аэрогриль»** и выберите модель DUOS DK-2100.
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 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 иконка Wi-Fi перестанет мигать, устройство подключилось.
После подключения в приложении станут доступны все настройки и управление прибором со смартфона.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- При запуске разных программ (не через функцию «синхрон») можно в любое время выбрать и включить программу во второй чаше.
- При запуске разных программ время работы чаш не синхронизируется. Если вам нужно, чтобы чаши закончили работу одновременно, включите функцию «синхрон».
- Чаши независимые, поэтому если вы достанете одну чашу, функция умной паузы сработает только в этой чаше, а вторая продолжит работу.



Верхняя чаша

Программа	Значок	Температура по умолчанию	Время по умолчанию	Диапазон температуры	Диапазон времени
Разогрев		200°	5 минут	100-200°	1-60 минут
Тепло		80°	60 минут	60-120°	1-60 минут
Картофель фри		200°	20 минут	60-200°	1-60 минут
Пицца		180°	13 минут	60-200°	1-60 минут
Кекс		160°	15 минут	60-200°	1-60 минут
Овощи		180°	15 минут	60-200°	1-60 минут
Тосты		160°	5 минут	60-200°	1-60 минут
Котлеты		175°	18 минут	60-200°	1-60 минут
Куриные ножки		180°	25 минут	60-200°	1-60 минут
Рыба		180°	14 минут	60-200°	1-60 минут
Стейк		200°	10 минут	60-200°	1-60 минут
Сушка		60°	4 часа	30-100°	1 минута – 12 часов
Тесто		38°	30 минут	30-120°	1 минута – 2 часа
Йогурт		35°	4 часа	30-120°	1 минута – 12 часов

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Нижняя чаша

Программа	Значок	Температура по умолчанию	Время по умолчанию	Диапазон температуры	Диапазон времени
Разогрев		230°	6 минут	100-230°	1-60 минут
Тепло		80°	60 минут	60-120°	1-60 минут
Картофель фри		230°	25 минут	60-230°	1-60 минут
Пицца		210°	16 минут	60-230°	1-60 минут
Кекс		190°	25 минут	60-230°	1-60 минут
Овощи		210°	20 минут	60-230°	1-60 минут
Тосты		180°	6 минут	60-230°	1-60 минут
Котлеты		195°	25 минут	60-230°	1-60 минут
Куриные ножки		210°	30 минут	60-230°	1-60 минут
Рыба		200°	18 минут	60-230°	1-60 минут
Стейк		210°	10 минут	60-230°	1-60 минут
Сушка		70°	5 часов	30-100°	1 минута – 12 часов
Тесто		40°	40 минут	30-120°	1 минута – 2 часа
Йогурт		40°	5 часов	30-120°	1 минута – 12 часов

Синхронизация

Если включить режим «синхрон», время готовки в обеих чашах изменится по сравнению с работой программ по отдельности (смотрите таблицу ниже).
Чаша **с большим** временем работы запустится **первой.**
Чаша **с меньшим** временем запустится **позже**, когда таймер на дисплее станет одинаковым у обеих чаш.
При включенной синхронизации обе чаши закончат работу одновременно.

Программа	Значок	Температура по умолчанию	Время по умолчанию	Диапазон температуры	Диапазон времени
Разогрев		Верхняя 200°	5 минут	100-200°	1-60 минут
		Нижняя 230°	6 минут	100-230°	1-60 минут
Тепло		Верхняя 80°	60 минут	60-120°	1-60 минут
		Нижняя 80°	60 минут	60-120°	1-60 минут
Картофель фри		Верхняя 200°	26 минут	60-200°	1-60 минут
		Нижняя 230°	28 минут	60-230°	1-60 минут
Пицца		Верхняя 180°	15 минут	60-200°	1-60 минут
		Нижняя 210°	18 минут	60-230°	1-60 минут
Кекс		Верхняя 160°	20 минут	60-200°	1-60 минут
		Нижняя 190°	28 минут	60-230°	1-60 минут
Овощи		Верхняя 180°	15 минут	60-200°	1-60 минут
		Нижняя 210°	20 минут	60-230°	1-60 минут
Тосты		Верхняя 160°	7 минут	60-200°	1-60 минут
		Нижняя 180°	8 минут	60-230°	1-60 минут
Котлеты		Верхняя 175°	20 минут	60-200°	1-60 минут
		Нижняя 195°	27 минут	60-230°	1-60 минут
Куриные ножки		Верхняя 200°	25 минут	60-200°	1-60 минут
		Нижняя 230°	25 минут	60-230°	1-60 минут
Рыба		Верхняя 180°	20 минут	60-200°	1-60 минут
		Нижняя 200°	20 минут	60-230°	1-60 минут
Стейк		Верхняя 200°	13 минут	60-200°	1-60 минут
		Нижняя 230°	13 минут	60-230°	1-60 минут
Сушка		Верхняя 60°	4 часа	30-100°	1 мин – 12 часов
		Нижняя 70°	5 часов	30-100°	1 мин – 12 часов
Тесто		Верхняя 38°	30 минут	30-120°	1 мин – 2 часа
		Нижняя 40°	40 минут	30-120°	1 мин – 2 часа
Йогурт		Верхняя 35°	4 часа	30-120°	1 мин – 12 часов
		Нижняя 40°	5 часов	30-120°	1 мин – 12 часов

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Программа	Верхняя чаша	Нижняя чаша
Картофель фри	***Маленькая порция*** Вес: 400 г Температура: 200° для замороженного покупного картофеля фри, 190° для сырого домашнего картофеля фри. Время: 20 минут для замороженного покупного картофеля фри, 25 минут для сырого домашнего картофеля фри.	***Маленькая порция*** Вес: 400 г Температура: 230° для замороженного покупного картофеля фри, 220° для сырого домашнего картофеля фри. Время: 25 минут для замороженного покупного картофеля фри, 30 минут для сырого домашнего картофеля фри.
	Большая порция Вес: 800 г Температура: 200° для замороженного покупного картофеля фри, 195° для сырого домашнего картофеля фри. Время: 25 минут для замороженного покупного картофеля фри, 30 минут для сырого домашнего картофеля фри.	***Большая порция*** Вес: 600 г Температура: 230° для замороженного покупного картофеля фри, 220° для сырого домашнего картофеля фри. Время: 25 минут для замороженного покупного картофеля фри, 30 минут для сырого домашнего картофеля фри.
Пицца	***Пицца круглая: диаметр 18 см*** ***Пицца прямоугольная: 18 см x 25 см*** Температура: 180° Время: 13 минут	***Пицца круглая: диаметр 18 см*** ***Пицца прямоугольная: 18 см x 25 см*** Температура: 210° Время: 16 минут
Кекс	***Маленькая порция*** Вес: 300 г., диаметр 14 см, высота 7-7,5 см Температура: 160° Время: 15 минут	***Маленькая порция*** Вес: 300 г., диаметр 14 см, высота 7-7,5 см Температура: 190° Время: 25 минут
	Большая порция Вес: 650 г., диаметр 18 см, высота 9-9,5 см Температура: 160° Время: 20 минут	***Большая порция*** Вес: 650 г., диаметр 18 см, высота 9-9,5 см Температура: 190° Время: 30 минут
Овощи	Мягкие овощи ***Маленькая порция*** Вес: 300 г Температура: 180° Время: 15 минут ***Большая порция*** Вес: 1,5 кг Температура: 190° Время: 20 минут Твердые овощи ***Маленькая порция*** Вес: 300 г Температура: 180° Время: 30 минут ***Большая порция*** Вес: 800 г Температура: 190° Время: 30 минут	Мягкие овощи ***Маленькая порция*** Вес: 300 г Температура: 210° Время: 20 минут ***Большая порция*** Вес: 1 кг Температура: 210° Время: 25 минут Твердые овощи ***Маленькая порция*** Вес: 300 г Температура: 210° Время: 30 минут ***Большая порция*** Вес: 700 г Температура: 210° Время: 35 минут

Программа	Верхняя чаша	Нижняя чаша
Тосты	***Маленькая порция*** Вес: 30 г хлеб Сколько шт.: 2 ломтика тостового хлеба (1 шт около 15 г.) / 2 ломтика батона (35 г.) Температура: 160° Время: 5 минут	***Маленькая порция*** Вес: 15 г хлеб Сколько шт.: 1 ломтик тостового хлеба / 2 ломтика батона Температура: 180° Время: 6 минут
	Большая порция Вес: 45 г хлеб Сколько шт.: 3 ломтика тостового хлеба / 4 ломтика батона Температура: 160° Время: 5 минут	***Большая порция*** Вес: 48 г хлеб Сколько шт.: 1 ломтик тостового, либо 2 ломтика (положить под наклоном) / 3 ломтика батона Температура: 180° Время: 6 минут
Котлеты	***Маленькая порция*** Вес: 180 г Сколько шт: 2 котлеты по 95 г Температура: 175° Время: 18 минут	***Маленькая порция*** Вес: 180 г Сколько шт: 2 котлеты по 95 г Температура: 195° Время: 25 минут
	Большая порция Вес: 550 г Сколько шт.: 6 котлет по 95 г Температура: 175° Время: 20 минут	***Большая порция*** Вес: 450 г Сколько шт.: 5 котлет по 95 г Температура: 195° Время: 25 минут
Куриные ножки	***Маленькая порция*** Вес: 400 г Сколько шт.: 3 шт Температура: 180° Время: 25 минут	***Маленькая порция*** Вес: 400 г Сколько шт.: 2-3 шт Температура: 210° Время: 30 минут
	Большая порция Вес: 800 г Сколько шт: 8 шт Температура: 180° Время: 25 минут	***Большая порция*** Вес: 650 г Сколько шт: 4-5 шт Температура: 210° Время: 30 минут
Рыба	Стейк рыбы ***Маленькая порция*** Вес: 250 г Сколько шт.: 1 стейк Температура: 180° Время: 14 минут	Стейк рыбы ***Маленькая порция*** Вес: 250 г Сколько шт.: 1 средний стейк Температура: 200° Время: 18 минут
	Большая порция Вес: 900 г Сколько шт.: 3 больших стейка Температура: 180° Время: 15 минут	***Большая порция*** Вес: 700 г Сколько шт.: 2 больших стейка или 3 средних Температура: 200° Время: 20 минут

Программа	Верхняя чаша	Нижняя чаша
Рыба	Дорадо, сибас ***Маленькая порция*** Вес: 400 г Сколько шт.: 1 шт Температура: 190° Время: 15 минут	Дорадо, сибас ***Маленькая порция*** Вес: 400 г Сколько шт.: 1 шт Температура: 210° Время: 18 минут
	Большая порция Вес: 800 г Сколько шт.: 2 крупные рыбы Температура: 190° Время: 15 минут	***Большая порция*** Вес: 700 г Сколько шт.: 2 небольшие рыбы Температура: 210° Время: 20 минут
Стейк	***Маленькая порция*** Вес: 200 г Сколько шт.: 1 шт 200 г Температура: 200° Время: 7 минут (Medium), 10 минут (Well-done)	***Маленькая порция*** Вес: 200 г Сколько шт.: 1 шт 200 г Температура: 210° Время: 7 минут (Medium), 10 мин (Well-done)
	Большая порция Вес: 800 г Сколько шт.: 4 шт по 200 г Температура: 175° Время: 7 минут (Medium), 10 минут (Well-done)	***Большая порция*** Вес: 600 г Сколько шт.: 3 шт по 200 г Температура: 210° Время: 7 минут (Medium), 10 минут (Well-done)
	Рекомендации по времени и температуре для разных степеней прожарки:	
	Rare: Верхняя чаша: 200° 6 минут Нижняя чаша: 210° 6 минут ***Medium:*** Верхняя чаша: 200° 7 минут Нижняя чаша: 210° 7 минут	***Medium-well:*** Верхняя чаша: 200° 9 минут Нижняя чаша: 210° 9 минут ***Well-done:*** Верхняя чаша: 200° 10-11 минут Нижняя чаша: 210° 11 минут
Сушка	Вес: 1,2 кг Температура: 60° Время: 4 часа	Вес: 700 г Температура: 70° Время: 5 часов
Тесто	Вес: 600 г Температура: 38° Время: 30 минут	Вес: 400 г Температура: 40° Время: 40 минут
Йогурт	Вес: 1,8 л молока Сколько шт.: 6 баночек по 300 г Температура: 35° Время: 4 часа	Вес: 1,2 л-1,5 л молока Сколько шт.: 4-5 баночек по 300 г Температура: 40° Время: 5 часов

СОВЕТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА DEMIAND

Программа	Советы
Картофель фри Смотрите видео рецепт приготовления на нашем Телеграм-канале	- Предварительно разогрейте аэрогриль 5 минут при 200°. - Рекомендуется перемешать картофель один раз в процессе приготовления. - Чтобы корочка вышла вкуснее, смажьте картофель маслом, для удобства используйте кулинарную кисточку. - При приготовлении лучше использовать специальную корзину-форму с перфорацией, либо выложить картофель на решетку, идущую в комплекте с аэрогрилем, для равномерного воздухообмена. - Для запеканок и гратенов идеально подойдёт керамическая или фольгированная жаропрочная форма. - При приготовлении сырого картофеля лучше использовать сорта, где меньше крахмала, обычно это картофель с желтой или светло-коричневой кожурой. Такой картофель не обязательно замачивать. Если используются другие сорта, необходимо картофель после очистки и нарезки замочить в холодной воде с солью на 30-60 минут, хорошо промыть и обсушить. - Лучшие сорта картофеля для приготовления картофеля фри— Фонтане, Челленджер, Инноватор, Свинг, Гала. - Лучшие сорта картофеля для запекания — Аврора и Сиреневый Туман. - При приготовлении картофеля по-деревенски предварительно отварите картофель в кипящей воде 10 минут (уже нарезанные ломтики), а затем смажьте немного маслом и запекайте 10 минут при 200°, таким образом мякоть получится очень нежная, а сверху — хрустящая корочка. - При варке уже нарезанных ломтиков добавьте в воду чайную ложку винного уксуса, это поможет сохранить форму картофеля при дальнейшем запекании, и он не будет разваливаться. - Солить и добавлять специи, чеснок лучше всего по готовности — так картошка максимально пропитается всеми специями и станет ещё ароматнее. - Если необходимо запечь картофель для фарширования (крошка-картошка), плотно заверните каждую картофелину в фольгу и запекайте при 200° 35-40 минут, оптимальный вес одного картофеля — 300-350 г - Если запекаете большой объём запеканки с картофелем, гратена, то сначала пропеките картофель, накрыв форму фольгой, а уже затем за 10 минут до готовности снимите фольгу. Так вы избежите и пересушивания, и подгорания.
Пицца Смотрите видео рецепт приготовления на нашем Телеграм-канале	- Время и температура в автоматических программах указаны для приготовления пиццы из обычного дрожжевого теста для пиццы в этой модели аэрогриля. - Запекайте пиццу на решетке, которая идёт в комплекте, не кладите пергаментную бумагу или другую основу, мешающую воздухообмену. - Прогрейте аэрогриль перед приготовлением пиццы — 5 минут при 200°. - Рекомендуем сначала запечь основу, перевернуть её в процессе запекания, а уже затем смазать основу для пиццы соусом и выложить начинку. - Если начинка и соус дают много влаги, увеличьте время приготовления на 2-3 минуты. - Для хорошей пиццы лучше использовать муку сортов 00 с высоким содержанием белка в составе. - При формовке пиццы из классического дрожжевого или слоеного дрожжевого теста обязательно оставьте тесто на расстойку. Для этого используйте автоматическую программу “Тесто” — рекомендации по расстойке теста вы найдете в информации к этой автоматической программе. - Для лучшего пропекания дрожжевое тесто раскатывайте толщиной примерно 0,5 см. - При раскатке дрожжевого теста не используйте скалку, чтобы не убирать углекислый газ из теста, который нам необходим для текстуры и воздушности. Тесто формируйте руками.

Программа	Советы
Пицца	- Для раскатки теста не присыпайте рабочую поверхность мукой, используйте силиконовый коврик и просто смажьте руки маслом. - Для формовки пиццы из дрожжевого теста лучше использовать обычную манку. - Время выпечки дрожжевого теста может меняться, исходя из начинки и самого теста. - Если используете слоёное тесто — выбирайте тесто хорошего качества и дайте ему расстояться при комнатной температуре. - При приготовлении пиццы из слоеного теста раскатывайте его в одном направлении, слоёное тесто раскатывайте скалкой, потоньше. - Слоеное тесто выпекайте в верхней чаше — 20 минут при температуре 180°, в нижней чаше 20 минут при температуре 210°. ! Смотрите ниже памятку по работе с тестом, там мы собрали всю важную информацию.
Кекс Смотрите видео рецепт приготовления на нашем Телеграм-канале Морковный ПП кекс Банановый кекс Тыквенный кекс	- Перед выпечкой разогрейте аэрогриль 5 минут при 200°. - Данный режим идеально подойдёт для выпечки запеканок, сырников, сладких и сытных пирогов, кексов и бисквитов, а также сдобы и пирожков. - Смажьте форму перед приготовлением 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 дверцу аэрогриля, иначе при перепаде температуры тесто сильно опадет. - Не заполняйте форму для кексов тестом более чем на половину. - Всегда используйте продукты комнатной температуры. - Не взбивайте долго сливочное масло во избежание расслаивания текстуры. - При замешивании теста не взбивайте муку миксером — так испортится воздушность и текстура готового изделия. - Если верхняя часть выпечки подгорает, а внутри еще не готово — прикройте аккуратно форму фольгой и закрепите так, чтобы она не слетела к верхнему ТЭНу во время выпечки. - При добавлении замороженных ягод в тесто, обязательно заранее обваляйте их в крахмале. - При приготовлении печенья лучше всего использовать силиконизированный пергамент, на который выкладывайте печенье для выпечки в аэрогриле. - Используйте масло с жирностью не менее 82,5%. - Просеивайте муку перед приготовлением. - Температура и время в рекомендациях подобраны для классического кекса на сливочном масле. - Если выпекаете творожный кекс, то добавьте немного времени — 5-10 минут. - Этот режим отлично подойдет также для творожных запеканок. Оптимальная температура и время для них — 170° 25-30 минут. - Для выпечки кексов в аэрогриле можно использовать жаропрочные керамические, фольгированные и силиконовые ёмкости. Возможные проблемы с выпечкой: Если дверцу не открывали, а выпечка опала, возможно: - перевзбили тесто; - просроченный разрыхлитель; - ингредиенты с разной температурой — одни холодные, а другие теплые.
Овощи	- Овощи делятся на мягкие, например, томаты, перец, баклажаны, батат и т.д., и твердые (корнеплоды): морковь, картофель, свекла, репа и т.д). У мягких время приготовления гораздо быстрее, чем у твердых. - Если загружаете в аэрогриль большой объем овощей, то в процессе приготовления переворачивайте или помешивайте их для равномерной прожарки.

Программа	Советы
Овощи Смотрите видео рецепт приготовления на нашем Телеграм-канале Овощи в томатном соусе Овощи с рыбой Оливье	- Для оптимального воздухообмена используйте решетку, так как пергамент в данном случае препятствует равномерному прогреву. - Солите овощи в самом конце, так они максимально сохранят свои полезные свойства и вкус и не дадут много сока. - Для достижения эффекта приготовления на пару можно использовать любую жаропрочную форму. Залейте к овощам 70-100 мл воды и плотно накройте фольгой, так овощи останутся сочными после приготовления. - Очень важно нарезать овощи одинакового среднего размера, чтобы в некоторых местах они не подгорели. - Лучше всего овощи усваиваются с жирами, поэтому можно перед запеканием их сбрызнуть 1-2 чайными ложками оливкового масла. - Если запекается большой объем корнеплодов (морковь, картофель, свекла, репа и т.д.) - увеличиваем время запекания на 10 минут в обеих чашах. - Если запекается большой объем мягких овощей (перец, баклажан, цукини, кабачок, тыква и батат) — увеличиваем время запекания на 5 минут в обеих чашах. - При запекании кукурузы заверните каждый початок в фольгу, предварительно добавьте к кукурузе кусочек сливочного масла, немного соли и смажьте молоком или сливками. Плотно закройте и выпекайте: в верхней чаше 30 минут при 180°, в нижней чаше 35 минут при 200°. - Для приготовления сырого свежего брокколи поместите его в форму, налейте немного воды и накройте фольгой. Запекайте в верхней чаше 10 минут при 190°, в нижней чаше — 20 минут при 210°. - Для приготовления замороженного брокколи предварительно промойте его в теплой воде 3-4 минуты и готовьте таким же методом, что описан выше. - Цветную капусту и стручковую фасоль готовьте также, как и брокколи. - Для формирования корочки откройте фольгу за 5 минут до готовности. - Для овощных блюд типа Пармеджано, Мусаки, Рататуя используйте жаропрочную посуду. - Для приготовления салатов, таких как Оливье и Винегрет, лучше всего запечь овощи, а не сварить, так вкус будет намного ярче и насыщеннее. Для этого овощи нарежьте мелким кубиком, накройте фольгой и запеките. - Для верхней чаши овощи для салата, нарезанные кубиком, выкладывайте в форму и накройте плотно фольгой, также можно в саму форму добавить 70 мл воды из расчета на 1,5 кг овощей. Готовьте 40 минут при 190°. - Для нижней чаши нарезанные овощи для салатов, объемом не более 1 кг, готовьте также под фольгой 45 минут при 210°.
Тосты Смотрите видео рецепт приготовления на нашем Телеграм-канале Сэндвич в беконе	- Тосты поджариваются очень быстро. - Чтобы тосты были идеально хрустящими с двух сторон, готовьте без пергамента для равномерного воздухообмена. - Разницы в температуре и времени при загрузке большего или меньшего количества тостов нет. - Предварительный разогрев не требуется. - Для приготовления сэндвичей лучше использовать тостовый хлеб и батон, а сыр лучше брать плавленый в квадратиках. - При приготовлении горячих бутербродов сначала намажьте хлеб сливочным маслом с одной стороны, затем добавьте плавленый сыр, любимую начинку, а уже затем смажьте маслом лицевую сторону. Затем все вместе запеките до румяной корочки. - Для приготовления гренок идеально подойдет темный и ржаной хлеб. - Гренки из темного и ржаного хлеба выходят очень вкусными, если нарезать хлеб на брусочки толщиной в 1,5 см, посолить, затем смешать с двумя столовыми ложками масла. Добавьте 2-3 зубчика чеснока через пресс, все тщательно перемешайте и отправьте запекаться на решетке 9 минут при 170° в верхней чаше и 10 минут при 180° в нижней. Готовые гренки можно посыпать тертым сыром.

Программа	Советы
Тосты  Тост с яйцом пашот	- Если тосты из белого хлеба предварительно смазать сливочным маслом с двух сторон, такие тосты получатся золотистые, румяные и с очень нежным вкусом. - При приготовлении сухариков для супов или для подготовки к измельчению в панировку достаточно нарезать тостовый хлеб небольшим кубиком и смешать его в глубокой чаше с двумя чайными ложками оливкового масла, а также посолить. Такие сухарики можно выпекать на решетке, в форме с перфорацией и на пергаменте: 7 минут при 160° в верхней чаше и 7 минут при 180° в нижней чаше. В процессе сухарики обязательно следует переворачивать, если запекается большой объем. По желанию можно посыпать специями и сухим чесноком.
Котлеты Смотрите видео рецепт приготовления на нашем Телеграм-канале  Котлеты из индейки  Рубленые котлеты под сырной шапочкой	- Оптимально делать котлету в сыром виде весом 100-110 г., так как при приготовлении они уменьшатся примерно на 20 г - В процессе приготовления обязательно переворачивайте котлеты. - Для лучшего воздухообмена используйте решетку, идущую в комплекте с аэрогрилем. - При использовании пергамента низ может готовиться дольше и быть менее румяным. - Перед приготовлением разогрейте аэрогриль 5 минут при 200°. - 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). - При приготовлении в нижней чаше нет разницы по времени и температуре у разного количества продукта, а вот в верхней чаше при большем количестве продукта следует готовить на 2 минуты дольше. - В покупном фарше может быть излишек 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.
Куриные ножки Смотрите видео рецепт приготовления на нашем Телеграм-канале  Приготовление целой курицы	- Старайтесь выбирать крупные и мясистые голени, бедра или другие части, чтобы готовое мясо было намного сочнее и не пересохло. - Перед запеканием лучше немного смазать ножки маслом для аппетитной и золотистой корочки. - Добавляйте соус и глазировку (например, терияки или соусы на основе меда) за 5 минут до конца приготовления, чтобы курица не подгорела. - Для приготовления целой курицы в верхней чаше установите температуру 180° (для курицы весом 1,5 кг - время 60 минут). - Для приготовления целой курицы в нижней чаше установите температуру 210° (для курицы весом 1-1,5 кг - время 80 минут). - Чтобы целая курица вышла сочнее, можно смешать мягкое сливочное масло с чесноком и зеленью и хорошо промазать смесью всю курицу, особенно под кожицей. - При запекании целой курицы для равномерной прожарки половину времени запекайте грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх. - Старайтесь при запекании голеней и бедер не удалять кожицу перед приготовлением, с кожицей птица выйдет всегда сочнее. - При запекании крылышек обязательно срезайте крайнюю костлявую часть, она несъедобная и всегда пригорает.

Программа	Советы
Куриные ножки  Сочнейшее мясо с горчичной смазкой	- Для крылышек объемом в 500 г ориентируйтесь на рекомендованное время и температуру (аналогично с ножкам). - Куриные субпродукты всегда готовятся быстрее, поэтому для верхней чаши: на 500 г продукта устанавливайте температуру 180° на 20 минут, для нижней чаши на 500 г продукта — 210° 25 минут. - Переверните куриные ножки посередине программы. - Запекайте ножки на решетке, по желанию можно использовать пергамент. - Если используете пергамент, то обязательно переворачивайте ножки в процессе приготовления, но можно его не использовать для равномерной и золотистой корочки. - Формой оптимально пользоваться, если запекаете блюдо в соусе.
Рыба Смотрите видео рецепт приготовления на нашем Телеграм-канале  Дорадо в аэрогриле DEMIAND  Вкуснейшая форель в аэрогриле Demiand	**Стейк красной рыбы** - Используйте свежую рыбу, с ней у вас получится наилучший результат. - Если готовите из замороженной рыбы, то предварительно размораживайте её в холодильнике, не используя теплую воду или микроволновую печь. - Такие виды рыб, как форель, семга, кета, получаются сочнее, чем горбуша и нерка. - Чтобы рыба при запекании осталась сочной, перед приготовлением подержите ее в соленаде (прохладная подсоленная вода) около 30-50 минут. - При приготовлении используйте решетку из комплекта, пергамент использовать необязательно. - При использовании пергамента обязательно переверните рыбу для равномерной корочки с обеих сторон. - Предварительный разогрев аэрогриля не требуется. - Нет разницы в температуре приготовления при большем или меньшем объеме продукта, но в нижней чаше при большом объеме продукта следует подержать на пару минут дольше, чтобы рыба равномерно прогрелась. - Красная рыба имеет больше масел и полезных жиров, она идеально подойдет для кето-диеты (безуглеводная диета). - Белая рыба более диетическая и не жирная, отлично подойдет для диеты при снижении веса. - Красную рыбу проще пересушить, чем белую. В рекомендациях указано оптимальное время, чтобы получилась сочная рыба. - При приготовлении образовывается корочка, но не следует сильно зажаривать, поскольку в таком случае рыба пересыхает. - Стейки при запекании лучше держат свою форму, чем просто рыбное филе. - Такую рыбу, как треска, минтай, судак, лучше запекать в керамической форме. Эту рыбу проще пересушить, поэтому запекать ее следует, смазав сметаной, йогуртом, добавив чеснок, сыр и зелень. Время приготовления такой рыбы с соусом останется таким же, как в описании к режимам для стейков из форели. - Чтобы получить более сочную мякоть и приготовить рыбу, как на пару - заверните рыбу полностью в фольгу, добавьте ломтик лимона для аромата и веточку тимьяна, предварительно смажьте фольгу 1 чайной ложкой масла, чтобы рыба после приготовления легко от нее отошла. - Чтобы нейтрализовать запах рыбы, необходимо по готовности сбрызнуть ее лимоном или соком лайма. - На этой программе можно приготовить копченую рыбу: В глубокой ёмкости смешайте 1 литр воды, соль 70 г, сахар 70 г., соевый соус 2 чайные ложки. Поместите в маринад рыбные стейки (на данные пропорции маринада необходимо 500 г рыбы). Оставьте просолиться в холодильнике около 8 часов, лучше на всю ночь. Достаньте и обсушите рыбу. Застелите глубокую керамическую или стеклянную форму (диаметром 18 см) фольгой таким образом, чтобы края фольги выходили за форму на + 15 см. На низ керамической или стеклянной формы выложите ароматные деревянные щепки, оптимально выбрать ольховые.

Программа	Советы
Рыба	Сверху над щепками в форму поставьте любую решетку, например, от пароварки, и на решетку выложите рыбу, закройте краями этой же фольги и готовьте в верхней чаше 25 минут при температуре 80°, в нижней чаше — 30 минут при температуре 100°. Лайфхаки при прожарке рыбы, чтобы ее не пересушить: Стейк толщиной 2 см готовить 9 минут. Стейк толщиной в 2,5 см готовить 11 минут. Стейк толщиной в 3 см готовить около 14 минут. По готовности можно дать отдохнуть рыбе под фольгой около 3-5 минут. **Дорадо и сибас** - Обязательно промывайте рыбу перед приготовлением и обсушивайте. - При приготовлении замороженной рыбы обязательно полностью разморозьте её в холодильнике около 4-5 часов, затем промойте проточной водой. - Чтобы рыба не горчила, очищайте её от внутренней черной пленки. - Готовить лучше без пергамента, на решетке, чтобы был равномерный прогрев и воздухообмен. - Чтобы рыба не потеряла форму, сделайте на ней небольшие надрезы перед запеканием. - Чтобы убрать сильный запах, сбрызните готовую рыбу соком лимона. - Целую рыбу, не делая надрезов, можно запечь в соляной шапочке. Предварительно смешайте поваренную соль с белком, выложите рыбу на решетку и сверху полностью залепите солью из расчета 500 г соли на 500 г рыбы. Запекайте в верхней чаше 20 минут при 190°, а в нижней чаше —25 минут при 210°. - Для аромата рекомендуется использовать веточки тимьяна или розмарина при запекании. - Для приготовления рыбы разогрев аэрогриля не требуется. - В процессе приготовления можно не переворачивать рыбу. - Для приготовления целой рыбы небольшого размера подойдут сибас и дорадо, а также подобные рыбы. - Разницы в температуре, если положив большее или меньшее количество рыбы, нет. - В нижней чаше нужно держать рыбу дольше на 5 минут, чем в верхней.
Стейк Смотрите видео рецепт приготовления на нашем Телеграм-канале  Стейк в аэрогриле Demiand	- Перед приготовлением разогрейте аэрогриль 5 минут при 200°. - Достаньте стейки из холодильника за 30-60 минут до приготовления и дайте им постоять при комнатной температуре. - Очень важно качество мяса: старайтесь выбирать такие стейки, как «Рибай» или «Стриплойн» и тому подобное. - Рекомендуется использовать свежие, не замороженные стейки. - Для идеального стейка подходит мясо зернового откорма. - Оптимальная толщина стейка: 2,5-5 см - Рекомендуется для указанной в рекомендациях температуры брать стейки весом 200-250 г - Обязательно перед приготовлением смажьте мясо маслом. Поверхность, на которой будет жариться стейк, смазывать маслом не нужно. - Если мясо не зернового откорма и не мраморное, то лучше солить его уже после приготовления, так как соль вытягивает влагу и мясо выйдет сухим. - Соль лучше всего использовать крупного помола, например, морскую. - За 30 минут до приготовления можно замариновать стейк в любимых специях и посолить, а также смазать 2 чайными ложками растительного масла. - При приготовлении стейка для аромата сверху можно выложить веточку розмарина. - Уже готовым стейкам перед подачей дайте отдохнуть 1-3 минуты под крышкой или фольгой. - На готовый стейк можно выложить кусочек сливочного масла весом 10 г для более яркого вкуса. - Готовое мясо обязательно нарезайте поперек волокон. - После приготовления не оставляйте стейки в аэрогриле, так как они со средней прожарки быстро перейдут в хорошо прожаренную.

Программа	Советы
Стейк Свиной стейк су-вид в аэрогриле Demiand	**Рекомендации по использованию термощупа:** - Для идеальной прожарки лучше приобрести и использовать термощуп для определения нужной температуры мяса. Температура прожарки мяса с помощью термощупа: Сырой - 47°. Средний - 60-65°. Средне прожаренный - 67-69°. Хорошо прожаренный - 80-90°. Если мясо нагрелось больше 100°, то мясо уже пережарено. - Стейки следует готовить на решетке без использования пергамента. Не следует использовать керамику. - В середине приготовления обязательно переверните стейк для равномерной прожарки, иначе снизу он будет более сырым. - Старайтесь выбирать кусок стейка потолще, так как слишком тонкие стейки пересушатся и будут резиновыми. - Никогда не промывайте стейки перед приготовлением, чтобы избежать появления лишней влаги, а также обязательно просушивайте дополнительно бумажным полотенцем. - При приготовлении стейка лучше использовать щипцы, а не вилку, чтобы мясо не потеряло свою сочность.
Сушка Сушеные фрукты - полезные чипсы Чипсы из хурмы в аэрогриле Demiand Чипсы из куриного филе в аэрогриле Demiand	- Для сушки лучше нарезать слайсы тонко и использовать ломтики среднего размера. - Обязательно переворачивайте слайсы для равномерной просушки. - Если по окончанию какие-то ломтики еще влажные, оставьте их подсохнуть на полдня при комнатной температуре. - Старайтесь не наслаивать продукты друг на друга. - Обязательно удаляйте семена и косточки перед сушкой. - Время сушки на этом режиме от 4 до 8 часов в зависимости от размера и типа продукта. - Для указанной в рекомендациях температуры рекомендуется использовать яблоки, груши любых сортов, цитрусовые или овощи, например, томаты. - Не используйте сильно спелые фрукты и овощи. - При сушке бананов и сливы необходимо переворачивать слайсы раз в два часа, а оптимальное время сушки для них - 7 часов при 60° для верхней чаши и 8 часов при 70° для нижней чаши. - Для сушки вяленых томатов лучше брать сорт “Сливовидный” – это максимально упругие и сухие томаты. Идеальное время, когда такие томаты поспевают - конец августа и начало сентября. При сушке томатов необходимо нарезать их вдоль на две половинки, посыпать специями и сушить, не переворачивая, 6 часов при 65° в верхней чаше и 6 часов при 70° в нижней чаше. Затем томаты переложить в чистую стерильную банку, добавить дольки чеснока и залить горячим растительным маслом. Закрыть плотно крышкой и хранить в холодильнике. При приготовлении вяленых томатов не обязательно сильно их высушивать. - Для сушки мясных чипсов установить температуру 65-70°, нарезать слайсы как можно тоньше, затем посолить и промазать мясо специями. Сушить мясные чипсы следует без использования пергамента, просто на решетке. - Этот режим идеально подойдет для приготовления пастилы. Сушить пастилу следует на пергаменте, уложенном на решетку, или неглубокой форме. Для сушки пастилы в верхней чаше устанавливайте аэрогриль на 130° на 60 минут, в нижней чаше — температура 150° на 90 минут.
Тесто	Советы по окончательной расстойке (когда сформировали изделия и перед выпечкой им нужно постоять, например, круассаны, синнабоны, хлеб): - Время и температура для окончательной расстойки сформированного изделия в верхней чаше: 35-38°, 30 минут.

Программа	Советы
Тесто Смотрите видео рецепт приготовления на нашем Телеграм-канале Кулинарная школа - приготовление круассанов Пышные булочки в аэрогриле Demiand	- Время и температура для окончательной расстойки сформированного изделия в нижней чаше: 40-45°, 40 минут. Советы для первой расстойки (когда только замесили тесто и ему нужно подняться): - Время и температура для первой расстойки в верхней чаше: 35-38°, 60 минут. - Время и температура для первой расстойки в нижней чаше: 40-45°, 70 минут. Время и температура для первой расстойки по виду теста: - Ржаное тесто для хлеба: 60 минут 35° для верхней чаши, 38° — для нижней чаши. - Пшеничное тесто для белого хлеба: 50 минут 33° для верхней чаши, 37° — для нижней чаши. - Сдобное тесто: 80 минут 40° для верхней чаши, 43° — для нижней чаши. - Дрожжевое слоеное домашнее тесто: 45 минут 36° для верхней чаши, 38° — для нижней чаши. - В среднем для расстойки хлеба нужна температура 35°. Рекомендации: - Для расстойки по рекомендованным в автоматической программе времени и температуре использовалось обычное дрожжевое тесто. - Оптимально эту программу использовать для расстойки уже формованных изделий. В таком случае сразу после расстойки можно смазать изделия яйцом, переключить программу и выпекать. - Так как температура в этом случае небольшая небольшая, можно помещать прямо в аэрогриль любые контейнеры (пластиковые, стеклянные, керамические), с плотной крышкой. Устанавливайте контейнер на решетку. - При первой расстойке теста для подъема используйте глубокие контейнеры, 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 теста зависит от качества дрожжей и от того, правильно ли замесили тесто. - Если температура выше 45°, то начинают погибать дрожжи и живые бактерии, в результате тесто после выпечки может изменить свой вкус или вовсе плохо подняться и перебродить. - Оптимальный диапазон температуры для этой программы у верхней чаши 35-45°. - Оптимальный диапазон температуры для этой программы у нижней чаши 40-45°. - Оптимальный диапазон времени для этой программы от 20 минут до 2 часов. - Смотрите отдельную памятку по работе с тестом, где подробно расписаны нюансы при приготовлении теста.
Йогурт Смотрите видео рецепт приготовления на нашем Телеграм-канале Домашняя нежная Сметана	- Для приготовления домашнего йогурта желательно брать ультрапастеризованное молоко 2,5-3,2% жирности, предварительно его необходимо довести до кипения и остудить до 37°. - Если йогурт готовите впервые, желательно использовать термометр при нагреве молока, так как температура его нагрева очень важна. - В молоко следует добавить закваску или натуральный йогурт/сметану, перемешать и разлить по чистым баночкам. - Не добавляйте закваску в слишком горячее молоко или в уже остывшее, иначе закваска может не сработать. - Если используете сухую закваску, процесс будет идти быстрее. Если сквашиваете домашний йогурт сметаной или покупным йогуртом, процесс будет дольше. - Используйте в качестве закваски только натуральные покупные йогурты без добавок. - Очень важно использовать чистую и сухую посуду. - В процессе сквашивания баночки не обязательно закрывать герметично, можно накрыть фольгой.

Программа	Советы
Йогурт Домашний йогурт в аэрогриле	- При приготовлении йогурта на рекомендованном времени и температуре на 1,8 л молока используется 250 г натурального йогурта или сухая закваска в зависимости от инструкции к данной закваске. - Точное время зависит от качества молока, а так же от способа закваски. - Оптимальное время приготовления йогурта от 4-6 часов, пока не появится сгусток. Затем следует убрать баночки в холодильник на ночь или до полного застывания. - Если не образовывается сгусток, увеличьте время приготовления на 30-60 минут. - Наливать воду в чашу аэрогриля не нужно, просто поставьте баночки на решетку. - Рекомендуемый диапазон температуры в этой программе от 33-45°. - Эта программа идеально подойдет для приготовления не только йогурта, но и 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. - Вкус такого йогурта значительно нежнее, чем у покупного.

ПАМЯТКА ПО РАБОТЕ С ТЕСТОМ

Дрожжевое классическое тесто:

- Важную роль играет качество дрожжей и их правильная граммовка.
- Свежие дрожжи заменяются по отношению к сухим в пропорции 3 к 1, к примеру, если указано 5 г сухих дрожжей, то свежих берем 15 г.
- Ингредиенты, включая яйца, лучше использовать комнатной температуры, иначе время расстойки автоматически увеличивается.
- Перегрев жидкости также может погубить дрожжи, это приведет к тому, что они могут не сработать или сработают неправильно.
- Чем дольше вымешиваете тесто, тем мягче и воздушнее будет мякиш у готового изделия.
- При формировании дрожжевых изделий старайтесь не присыпать мукой, а просто используйте силиконовые коврики, либо делайте это руками, смазанными маслом.
- При дополнительной обминке в процессе расстаивания и до момента подъема, тесто насытится кислородом и в итоге станет еще нежнее.
- Обязательно расстаивайте изделие перед выпечкой, чтобы готовый мякиш вышел воздушный и нежный.
- Чем меньше манипуляций со скалкой, тем воздушнее готовая выпечка.
- Не раскатывайте тесто для пирогов и пицц слишком толстым, так как в процессе расстаивания оно еще поднимется.
- Если выпекаете пиццу, для начала запеките основу, а уже затем смажьте соусом и выложите начинку, таким образом и тесто пропечется, и начинка не подгорит.
- Тесто может не подняться, потому что были использованы некачественные дрожжи, была низкая температура в помещении, а также жидкость могла быть перегрета.

Дрожжевое и бездрожжевое слоеное тесто:

- Очень важно брать хорошее готовое тесто, что также влияет на итоговый результат.
- Разморозьте тесто без упаковки при комнатной температуре около 1-1,5 часа, накрыв его, например, полотенцем, так как от упаковки образуется конденсат.
- Дрожжевое и бездрожжевое слоеное тесто расскатывайте в одном направлении, до толщины 0,5 см, чтобы все слои в процессе пропеклись.
- Нарезайте тесто острым ножом.
- Смажьте тесто яйцом перед выпеканием.
- Оптимальная температура 180-210°, время от 15-30 минут.
- Если тесто дрожжевое, сформируйте изделие и поставьте на расстойку на автоматическую программу «тесто».
- Если вручную устанавливаете температуру ниже, то увеличьте время выпекания.
- При самостоятельном изготовлении теста важную роль играет выбор сливочного масла. Выбирайте термостабильное масло.
- Старайтесь не использовать слишком много жидкой начинки, например, обильное смазывание соусом, много варенья и т.д . В таком случае тесто может остаться сырым.
- Перед выпеканием прокалывайте тесто вилкой.
- При выпечке не обязательно использовать пергамен. Напротив, при приготовлении без пергамента на решетке, которая идет в комплекте, получится более равномерный воздухообмен и лучшее пропекание выпечки.
- Если выпекаете пиццу, для начала запеките основу, а уже затем смажьте соусом и выложите начинку, таким образом и тесто пропечется, и начинка не подгорит, то же самое касается и открытых слоек и вензелей.

Песочное тесто

- При работе с песочным тестом важно правильно его замесить, так как в некоторых рецептах тесто должно быть мягким, а в других —ледяным.
- Можно воспользоваться комбайном и порубить все ингредиенты в крошку, а можно натереть масло на терке, смешивая его с мукой.
- Замешивать песочное тесто не нужно, достаточно просто объединить в шар. Чтобы тесто не расползлось при выпечке, хорошо пропеклось и приняло
- нужную форму, важно выдержать его в холодильнике необходимое количество времени.
  Если это тарт или основа пирогов, то раскатанное тесто всегда накалывайте
- вилкой и выпекайте предварительно, положив лист пергамента и груз в виде любой крупы.
  Надеемся, что наши советы помогут вам получить воздушную и вкусную выпечку.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием

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

- Установите прибор на стол или плоскую, сухую поверхность, устойчивую к нагреву. Расстояние от стен и других предметов должно быть не менее 10 см, и не менее 10 см должно быть от края стола.

- Тщательно вымойте все аксессуары и чаши теплой водой с моющим средством мягкой губкой.
  Чаши и аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.
  Силиконовые наконечники с решеток снимать не нужно.

- Протрите прибор сухой тканью изнутри и снаружи, тщательно просушите его.

- Перед первым использованием аэрогриль необходимо прогреть без продуктов на максимальной мощности в течение 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.

Предварительный разогрев

Когда в рецепте написано "разогрейте аэрогриль перед приготовлением", это означает, что нужно предварительно разогреть его без продуктов внутри (также убедитесь, что внутри нет пергамента или фольги: если их поместить внутрь работающего аэрогриля без продуктов, поток воздуха подкинет их к ТЭНу и произойдет воспламенение).
Для того чтобы прогреть прибор, выберите программу или вручную установите настройки температуры и установите время 3-5 минут.
Процесс разогрева позволяет достичь оптимальной температуры перед началом приготовления блюд. После разогрева аэрогриля вы можете достать чашу и аккуратно разместить в ней продукты.
! Важно быть осторожным и использовать защитные перчатки или инструменты, чтобы избежать возможных ожогов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

1. Извлеките чашу/чаши из прибора.

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

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

4. Нажмите кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»**, загорится вся панель управления. Нажимайте на кнопку **«МЕНЮ»** для нужной чаши и выберите одну из 12 автоматических программ или вручную установите нужные время и температуру согласно рецепту.

5. Нажмите кнопку «**ПУСК/СТОП»** для нужной чаши, чтобы запустить процесс приготовления.
Для установки одних и тех же настроек для обеих чаш одновременно, нажмите на кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»**, чтобы включить прибор, затем выберите одну из автоматических программ, нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, пока не загорится значок нужной программы, после чего нажмите на кнопку **«СИНХРОН»** для включения синхронизации чаш.
На дисплее будут отображаться температура и время, установленные по умолчанию в выбранной программе для каждой чаши отдельно.
Для запуска программы приготовления нажмите на любую кнопку **«ПУСК/СТОП»** и обе чаши одновременно начнут работу на выбранной программе.
Чаша с большим временем работы запустится первой.
Чаша с меньшим временем запустится позже, когда таймер на дисплее станет одинаковым у обеих чаш.
*! Для того, чтобы изменить температуру или время во время работы, нажмите кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ»** и отрегулируйте до нужного значения кнопками **«+»** и **«-»**.*
! Перед приготовлением рекомендуем разогреть аэрогриль — так блюдо приготовится быстрее.
! Во время приготовления, периодически помешивайте или переворачивайте пищу для более равномерного приготовления.

6. Если нужно выключить аэрогриль до окончания программы, нажмите и удерживайте кнопку **«ВКЛ/ВЫКЛ»**, аэрогриль издаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

7. По окончании установленного времени прибор издаст звуковой сигнал, вентилятор прибор продолжит работать еще в течение нескольких секунд, пока температура внутри прибора не уменьшится.

! Процесс приготовления можно поставить на паузу, нажав кнопку **«ПУСК/СТОП»** и возобновить его, нажав на эту же кнопку.
! Если пища выглядит недостаточно приготовленной, просто еще раз поставьте блюдо на несколько минут в аэрогриль.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Программа «РАЗОГРЕВ»

Программа имеет диапазон температуры от 100°C до 200°C для верхней чаши и от 100°C до 230°C — для нижней чаши, время от 1 до 60 минут.
Мы рекомендуем устанавливать 200°C на 5 минут для верхней чаши и 230°C на 6 минут — для нижней чаши. Для жидких блюд может потребоваться больше времени.

Разморозка

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

Съемная решетка в комплекте

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

Если нет автоматической программы, как приготовить блюдо?

Если вам нужно приготовить блюдо, для которого не предусмотрена автоматическая программа, вы можете установить время и температуру вручную, либо изменить эти настройки внутри любой программы.

Пергамент и фольга

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

Посуда для аэрогриля

Для приготовления или разогрева еды используйте посуду из жаропрочных материалов, например, формы из стекла, керамики, силикона и фольги. Металлическая посуда без антипригарного покрытия не рекомендуется, так как сложно будет отмывать остатки еды.

Следующее, на что следует обратить внимание – диаметр посуды. Используйте емкости, диаметр которых не превышает отметку в 20 см. Такой диаметр позволяет тепловым потокам внутри аэрогриля равномерно распределяться по посуде, в результате чего блюдо получится идеально прожаренным.

Стерилизация банок

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

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

Су-вид

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

- Подготовьте продукты для приготовления (посолите/приправьте специями).
- Упакуйте в термостойкий вакуум 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.

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

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 тряпкой. Если вы будете использовать специальные моющие средства, то удалите тщательно его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

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

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

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

- Для очистки ТЭНа рекомендуем использовать мягкую щетку с добавлением моющего средства для мытья посуды или пасты из пищевой соды и воды.
  После чистки протрите ТЭН чистой влажной тканью, чтобы удалить остатки моющего средства или соды.
  Дайте ТЭНу полностью высохнуть перед следующим использованием.
  Для того, чтобы минимизировать пачкание ТЭНа, рекомендуем перед приготовлением пищи убедиться, что она хорошо обсушена от излишков масла или жира.

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: 220-240V, 50/60Hz
2. Мощность тэнов: верхняя чаша 1700W, нижняя чаша 1500W
3. Объем: 8 л и 6 литров
4. Управление: сенсорное, с телефона
5. Регулировка температуры: верхняя чаша 30 - 200°C, нижняя чаша 30 - 230°C
6. Время: от 1 минуты до 12 часов
7. Количество программ: 14
8. Длина шнура: 1,2 метра
9. Количество аксессуаров: 2, две съемные решетки
10. Wifi: Да
11. Покрытие: керамическое
12. 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
	Вы не установили программу	Выберите одну из программ
Продукты не приготовились полностью	Слишком много продуктов в чаше	Положите меньше продуктов в чашу
	Установлена слишком низкая температура	Увеличьте температуру с помощью кнопки «Температура»
	Не хватило времени	Добавьте время до полного приготовления
Продукты обжариваются неравномерно	Продукты не встряхивали/ переворачивали в процессе приготовления	Ингредиенты, перекрывающие друг друга (например картофель фри) необходимо встряхивать в процессе приготовления
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 о потоки 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



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 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

DÉMIAND **ТАЛОН №3**

Сервисный центр _____

Телефон _____

Подпись _____

DÉMIAND **ТАЛОН №2**

Сервисный центр _____

Телефон _____

Подпись _____

DÉMIAND **ТАЛОН №1**

Сервисный центр _____

Телефон _____

Подпись _____

Air Fryer

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

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



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