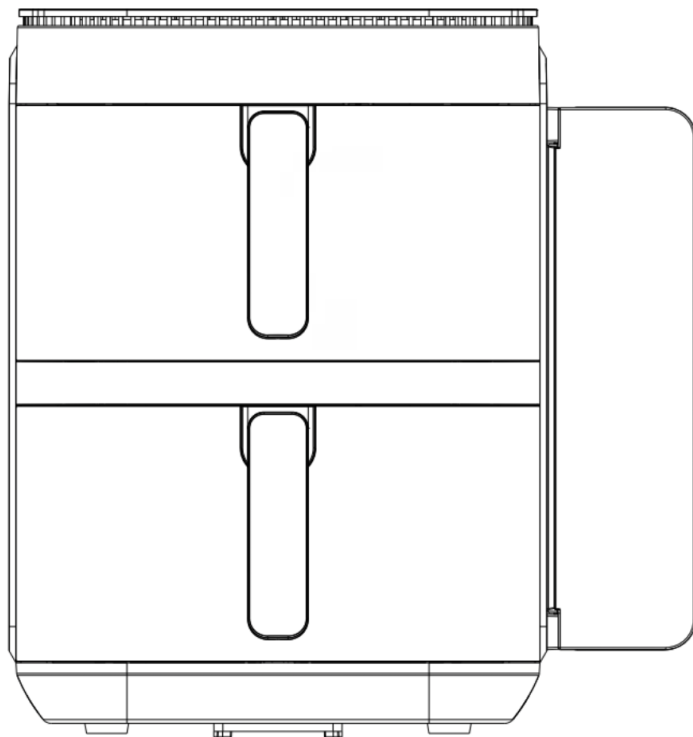


topdevice

Аэрогриль Topdevice DUO

TDA1005



Краткое руководство пользователя

Февраль 2026

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение прибора.....	3
Важные меры предосторожности.....	3
Введение.....	4
Технические характеристики.....	4
Общее описание.....	4
Инструкция по технике безопасности.....	5
Перед первым использованием.....	6
Подготовка к использованию.....	7
Использование прибора.....	7
Инструкция панели управления.....	8
Настройки.....	11
Чистка.....	12
Хранение.....	13
Утилизация.....	13
Решение проблем.....	13
Рецепты.....	15
Гарантийные обязательства и ограничения гарантии.....	18
Гарантийный талон.....	19

Внимательно прочтите руководство перед использованием прибора и сохраните его для дальнейшего использования.

Назначение прибора

Данный прибор предназначен для использования в бытовых целях и в аналогичных условиях, таких как:

- кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- загородные дома;
- гостями в отелях, мотелях и других типах жилых помещений;
- гостевые дома типа «bed and breakfast».

Важные меры предосторожности

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Внимательно прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или основание прибора в воду или другие жидкости.
4. **ВНИМАНИЕ:** Данный электроприбор имеет нагревательную функцию. Поверхности, в том числе отличные от функциональных, могут нагреваться до высоких температур. Поскольку восприятие температуры является индивидуальным, обращаться с оборудованием следует с **ОСОБОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ**. Прикасаться к прибору можно только за предназначенные для этого ручки и зоны захвата, используя средства теплозащиты, такие как прихватки или перчатки. Поверхностям, не предназначенным для захвата, необходимо дать достаточно времени для остывания перед прикосновением.
5. Отключайте прибор от сети, когда он не используется, и перед очисткой. Дайте ему остыть перед установкой или снятием частей.
6. В случае повреждения сетевого шнура, его должен заменить изготовитель, его сервисный агент или аналогично квалифицированные лица во избежание опасности.
7. Использование аксессуаров и насадок, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
8. Не используйте прибор на открытом воздухе
9. Не позволяйте шнуру свешиваться за край стола или столешницы и соприкасаться с горячими поверхностями.
10. Не размещайте прибор на или вблизи газовой или электрической плиты, а также в разогретой духовке.
11. Соблюдайте крайнюю осторожность при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
12. Всегда сначала подсоединяйте вилку к прибору, а затем включайте шнур в сетевую розетку. Для отключения переведите все регуляторы в положение «выкл.», затем извлеките вилку из розетки.
13. Не используйте прибор для целей, отличных от его прямого назначения.
14. Прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают возможные риски. Детям не следует играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание, выполняемые пользователем, не должны производиться детьми, если они младше 8 лет или без присмотра.
15. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
16. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Введение

Современный воздушный аэрогриль предлагает простой и здоровый способ приготовления ваших любимых продуктов. Благодаря использованию циркуляции горячего воздуха и гриль-решетки, он позволяет готовить самые разнообразные блюда. Главное преимущество заключается в том, что аэрогриль равномерно нагревает пищу со всех сторон, и для большинства продуктов не требуется добавления масла.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Напряжение: 220-240 В ~ 50-60 Гц
- Мощность: 2800 Вт
- Объем: 5,5 л + 5,5 л
- Регулировка температуры: от 60°C до 200°C
- Таймер: от 0 до 60 минут

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ (Рис.1)

1. Контроль управления
2. Ручка корзины
3. Крышка чаши
4. Крышка основного корпуса
5. Чаша
6. Решетка
7. Выходное отверстие для воздуха

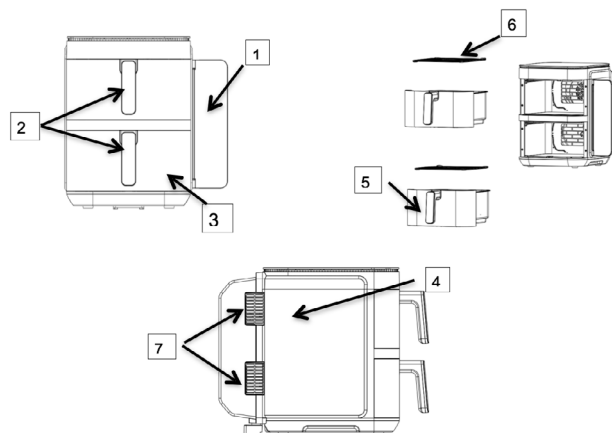
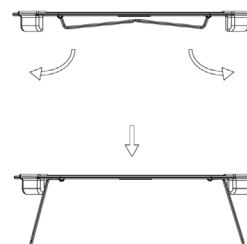
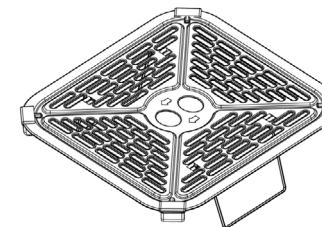
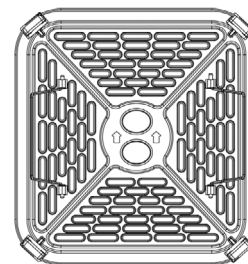


Рис.1

Примечание:

Ножки на противне являются откидными. Если вы хотите, чтобы блюдо получилось более хрустящим и вкусным, а также для экономии времени, рекомендуется поднять откидные ножки противня.



Инструкция по технике безопасности

Предупреждение

1. Прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают возможные риски. Детям не следует играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание, выполняемые пользователем, не должны производиться детьми, если они младше 8 лет или без присмотра.
2. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
3. Никогда не погружайте основной корпус, содержащий электрические компоненты и нагревательные элементы, в воду и не мойте его под струей воды.
4. Не допускайте попадания воды или других жидкостей внутрь прибора во избежание поражения электрическим током.
5. Всегда помещайте продукты для приготовления в корзину (решетку), чтобы предотвратить их контакт с нагревательными элементами.
6. Не закрывайте впускное и выпускное отверстия для воздуха во время работы прибора.
7. Не наполняйте чашу маслом, так как это может привести к возгоранию.
8. Никогда не прикасайтесь к внутренним частям прибора во время его работы. Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора.

ВНИМАНИЕ

Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в локальной сети.

- Не используйте прибор при наличии повреждений на вилке, сетевом шнуре или других частях.
- Не обращайтесь для замены или ремонта поврежденного сетевого шнура к несанкционированным лицам.
- Держите сетевой шнур вдали от горячих поверхностей.
- Не включайте прибор в розетку и не управляйте панелью управления мокрыми руками.
- Не ставьте прибор вплотную к стене или другим приборам. Обеспечьте свободное пространство не менее 10 см с задней стороны и по бокам, а также 10 см над прибором.

Не кладите ничего на прибор.

- Не используйте прибор для целей, не описанных в данной инструкции.
 - Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
 - Во время работы прибора (горячего воздушного обжаривания) через выходные отверстия для воздуха выделяется горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и выходных отверстий.
- Будьте также осторожны с горячим паром и воздухом при извлечении чаши из прибора.
- Доступные поверхности могут нагреваться во время использования.
 - Немедленно отключите прибор от сети, если вы заметили выход темного дыма из прибора. Дождитесь прекращения выделения дыма, прежде чем извлекать чашу из прибора.

Предосторожности

- Убедитесь, что прибор установлен на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- В случае ненадлежащего использования прибора, его применения в профессиональных или полупрофессиональных целях, а также использования не в соответствии с инструкциями данного руководства, гарантийные обязательства становятся недействительными, и мы можем отказаться от любой ответственности за причиненный ущерб.
- Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется.
- Для безопасного обращения или очистки прибору требуется примерно 30 минут, чтобы остыть.

Перед первым использованием

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Удалите все наклейки или этикетки с прибора.
3. Тщательно вымойте противень и чашу горячей водой с небольшим количеством мощного средства и неабразивной губкой.
4. Протрите внутренние и внешние поверхности прибора влажной тканью.

Данный аэрогриль работает на горячем воздухе и не требует использования масла. Не наполняйте чашу растительным маслом или жиром напрямую.

Примечание: при первом нагреве аэрогриле возможно появление легкого дыма или запаха. Это характерно для многих нагревательных приборов. Данное явление не влияет на безопасность использования вашего прибора.

Подготовка к использованию

1. Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. Не размещайте прибор на поверхностях, не устойчивых к высокой температуре.
2. Установите противень в чашу.

Не наполняйте чашу растительным маслом или любой другой жидкостью.

Не размещайте какие-либо предметы на верхней части прибора, так как это нарушит циркуляцию воздуха и может привести к неисправности или возгоранию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Данный аэрогриль без использования масла позволяет приготовить широкий ассортимент продуктов.

Приготовление с помощью горячего воздуха

1. Подключите сетевую вилку к заземленной розетке.
2. Осторожно извлеките чашу из аэрогриля.
3. Поместите продукты в чашу.
4. Вставьте чашу обратно в аэрогриль.

Обратите внимание: Чаша должна быть аккуратно выровнена по направляющим в корпусе аэрогриля.

Никогда не используйте чашу без противня внутри.

Осторожно: не прикасайтесь к чаше во время, и некоторое время после, использования, так как она становится очень горячей. Беритесь за чашу только за ручку.

5. Определите необходимое время приготовления для ваших продуктов (см. раздел «Рекомендуемые настройки» в этой главе).

6. Некоторые продукты требуют встряхивания в середине процесса приготовления (см. раздел «Рекомендуемые настройки» в этой главе). Чтобы встряхнуть продукты, извлеките чашу из прибора за ручку и встряхните её. Затем вставьте чашу обратно в аэрогриль

Осторожно: не нажимайте на кнопку на ручке во время встряхивания.

Совет: чтобы уменьшить вес, можно извлечь корзину из чаши и встряхнуть только её. Для этого извлеките чашу, поставьте её на термостойкую поверхность, нажмите кнопку на ручке и поднимите корзину из чаши.

Совет: если вы установите таймер на половину времени приготовления, то услышите звуковой сигнал таймера, когда потребуется встряхнуть продукты. Однако в этом случае вам потребуется снова установить таймер на оставшееся время приготовления после встряхивания.

7. Когда вы услышите звуковой сигнал таймера, это означает, что установленное время приготовления истекло. Извлеките чашу из прибора.

Примечание: Вы также можете выключить прибор вручную. Для этого установите время на 1 минуту.

Совет: во время приготовления вы можете корректировать температуру или время в соответствии с вашими предпочтениями. Ваши настройки сохраняются примерно на 10 минут после извлечения чаши из корпуса прибора.

8. Проверьте готовность продуктов.

Если продукты еще не готовы, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут.

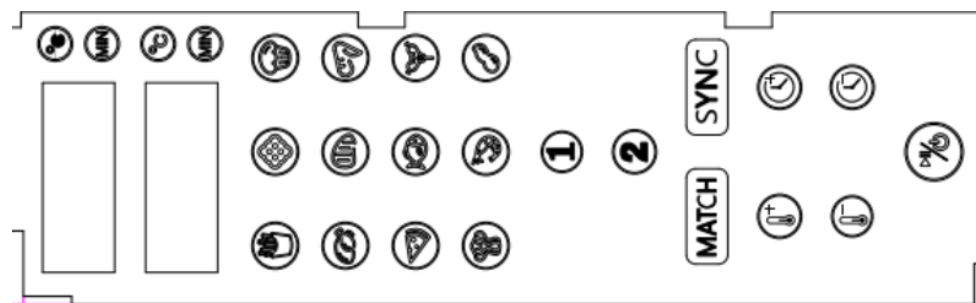
9. Чтобы извлечь продукты (например, картофель фри), достаньте чашу из аэрогриля и установите её на защитную рамку. **Не переворачивайте противень вверх дном, когда он все еще находится в чаше, так как излишки масла, скопившиеся на дне чаши, могут попасть на продукты.**

Чаша и её содержимое горячие. В зависимости от типа продуктов, из чаши может выделяться пар.

10. Опорожните корзину в миску или на тарелку.

11. После приготовления одной порции продуктов аэрогриль мгновенно готов к приготовлению следующей партии.

ИНСТРУКЦИЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ








1. После включения прибора в сеть все индикаторы и цифровые сегменты загораются на 1 секунду, затем гаснут. Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается индикатор питания.
2. Кратковременное нажатие (0,5 сек) на кнопку запускает прибор. После запуска индикатор питания остается постоянно включенным, остальные индикаторы также загораются. и на двух экранах отображается «--».
3. На данном этапе пользователь выбирает чашу 1 или чашу 2 в соответствии со своими потребностями. При выборе , индикатор начинает мигать. Дисплей выбранной чаши загорается и показывает меню по умолчанию (180°C / 15 мин). Температура и время отображаются попеременно. Индикаторы слева на дисплее показывают соответствующие параметры; на экране второй чаши отображается «----».

4. Нажатием кнопки меню выберите нужный режим приготовления. Индикатор выбранного меню мигает, индикаторы других меню горят постоянно. На дисплее отображается температура выбранного режима; если в течение 3 секунд не производится других действий, температура и время отображаются попеременно.

Для регулировки температуры используйте кнопки (при этом загорается соответствующий индикатор температуры на левой стороне дисплея). Для регулировки времени используйте кнопки (загорается соответствующий индикатор времени). После завершения настройки нажмите кнопку питания для запуска прибора. Индикатор выбранного меню горит постоянно, индикаторы других меню гаснут. Прибор переходит в рабочий режим, на дисплее попеременно отображаются температура и время. После запуска повторный выбор меню невозможен.

5. При выборе чаши 2 повторите шаги 3 и 4.
6. Если для чаши 1 выбрано меню, но прибор не запущен, и затем выбирается чаша 2, индикатор включается. Дисплей чаши 1 продолжает попеременно показывать температуру и время выбранного меню. Для чаши 2 выполните шаги 3 и 4. После завершения настройки нажмите кнопку . Обе чаши переходят в рабочий режим, их дисплеи попеременно отображают температуру и время своих меню. Если выбрана чаша 2 и нужно отрегулировать чашу 1, сначала нажмите индикатор , произведите регулировку, затем нажмите кнопку . Обе чаши одновременно переходят в рабочий режим.
7. Кратковременное нажатие кнопки во время работы прибора переводит его в режим паузы. Индикатор , индикаторы выбранного меню и индикаторы чаш начинают мигать. Нагрев приостанавливается, вентилятор продолжает работать еще 60 секунд и останавливается. Если работали обе чаши, они приостанавливаются одновременно. Чтобы приостановить чашу, необходимо выбрать её индикатор, а затем снова нажать кнопку. Чаша 1 перейдет в режим паузы для настройки. В режиме паузы на соответствующем дисплее попеременно отображаются температура и время программы. Аналогично для чаши 2;
8. Удержание кнопки в течение 2 секунд во время работы прибора приводит к звуковому сигналу и одновременной остановке обеих чаш. На дисплеях отображается «OFF», индикатор горит, все остальные индикаторы гаснут. Чтобы выключить только одну чашу (1 или 2), выберите её индикатор или , затем удерживайте кнопку 2 секунды. Соответствующая чаша остановится, и на её экране появится «OFF».

9. Во время работы прибора, если необходимо отрегулировать температуру или время, сначала выберите индикатор нужной чаши ① или ②, а затем используйте кнопки регулировки температуры  и  и времени  и . Режим настройки автоматически завершится через 5 секунд бездействия;
10. Звуковые сигналы: краткое нажатие кнопки — короткий сигнал, длинное нажатие — длинный сигнал. Существует 5 типов звуковых сигналов. При отображении «OFF» на экране и отключении соответствующих индикаторов звуковой сигнал такой же, как и в режиме бездействия;
11. После выбора чаши 1 или 2 длительное удержание соответствующей кнопки отменяет выбор.
12. Функция памяти: Прибор имеет функцию памяти. Например, если для чаши ② использовался режим «Куриные крылышки», и после использования прибор не был отключен от сети, то при следующем включении и выборе чаши ② на дисплее сразу отобразится этот режим. Функция памяти сохраняется в течение 1 часа после отключения питания.
13. Индикация при одновременной работе двух чаш: Индикатор кнопки чаши ① и индикатор соответствующего меню мигают одновременно один раз в 6 секунд (время выключения < 0,5 сек). Через 3 секунды индикатор кнопки чаши ② и индикатор её меню мигают один раз в 6 секунд. Индикация мигает попеременно с интервалом в 3 секунды.
14. Функция синхронного завершения: После включения, выбора меню для чаши ① и чаши ②, если время приготовления на двух чашах различается, нажмите кнопку MATCH, и на дисплее загорится индикатор SYNC. При нажатии кнопки старта чаша с большим временем начнет работу, а чаша с меньшим временем покажет «HOLD» и остановится. Когда оставшееся время на обеих чашах сравняется, они начнут работать синхронно.
15. Функция копирования меню: После включения установите температуру/время для одной чаши, нажмите кнопку MATCH (на дисплее загорится индикатор MATCH). Не настроенная чаша скопирует те же параметры меню. Нажмите кнопку , и обе чаши начнут работать в одном режиме. После начала работы индикатор копирования гаснет, и кнопка перестает действовать.
16. Функция напоминания о переворачивании: Для режимов, где это требуется, в середине времени приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов, и на дисплее появится надпись «turn».

Настройки

В таблице ниже приведены базовые рекомендуемые настройки для различных продуктов.

Примечание: Учтите, что данные настройки являются ориентировочными. Поскольку продукты различаются по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать идеальный результат для ваших конкретных ингредиентов. Благодаря технологии Rapid Air, которая мгновенно повторно нагревает воздух внутри прибора, кратковременное извлечение чаши во время процесса приготовления практически не влияет на его ход.

Советы по использованию

- **Размер:** Мелкие продукты обычно требуют немного меньше времени на приготовление, чем крупные.
- **Количество:** Большой объем продуктов требует лишь немного больше времени, небольшой объем — немного меньше.
- **Встряхивание:** Встряхивание мелких продуктов в середине процесса приготовления улучшает конечный результат и помогает избежать неравномерного прожаривания.
- **Хрустящая корочка:** Для получения хрустящей корочки на свежем картофеле можно добавить немного масла. Готовьте продукты в аэрогриле в течение нескольких минут после добавления масла.
- **Очень жирные продукты:** Не готовьте в аэрогриле продукты с очень высоким содержанием жира, такие как сосиски.
- **Закуски:** Закуски, которые можно приготовить в духовке, также подходят для приготовления в аэрогриле
- **Идеальное количество:** Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри — 500 грамм.
- **Готовое тесто:** Используйте готовое тесто для быстрого и легкого приготовления фаршированных закусок. Время приготовления из готового теста короче, чем из домашнего.
- **Формы для выпечки:** Для приготовления кексов, каш, нежных или фаршированных продуктов помещайте их в форму для выпечки или жаропрочную посуду, которую затем установите в корзину аэрогриля.
- **Разогрев:** аэрогриль можно использовать для разогрева пищи. Установите температуру 150°C на время до 10 минут.

Продукт	Мин-макс Количество (г)	Время (мин)	Температура (°C)
Заморож. картофель фри	200-400	24	200
Куриные крылышки	200-800	22	200
Рыба	200-500	18	200
Креветки	200-400	14	200

Продукт	Мин-макс Количество (г)	Время (мин)	Температура (°C)
Стейк	100-600	17	200
Пицца	100-400	17	180
Арахис	200-600	10	190
Курица	600-800	45	200
Овощи	100-400	10	160
Десерт	200-500	18	170
Жареные колбаски	200-600	23	180
Печенье	100-400	15	170

Примечание: Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если вы начинаете жарку, когда аэрогриль еще холодный. Если обе чаши работают одновременно, увеличьте время работы на 5 минут.

Во время работы для некоторых меню на дисплее появится надпись «Turn» вместе со звуковым сигналом, указывающая на необходимость перевернуть продукты в чаше.

Чистка

Очищайте прибор после каждого приёма.

Чашу и корзину с антипригарным покрытием следует мыть вручную. Не используйте металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

1. Отключите вилку прибора от розетки и дайте ему полностью остыть. Примечание: для более быстрого остывания извлеките чашу из аэрогриля.
2. Протрите внешние поверхности прибора влажной тканью.
3. Вымойте чашу и решетку горячей водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки.

Для удаления стойких загрязнений можно использовать обезжиривающее средство. Совет: если загрязнения прилипли к решетке или дну чаши, наполните чашу горячей водой с добавлением моющего средства, поместите в неё решетку и замочите примерно на 10 минут.

5. Очистите внутреннюю часть прибора (корпус) горячей водой и мягкой губкой.
6. Очистите нагревательный элемент с помощью специальной щетки для удаления остатков пищи.

Хранение

1. Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
2. Убедитесь, что все съемные части чистые и сухие.

Утилизация

Не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами по окончании срока службы. Сдайте его в официальный пункт сбора для переработки. Это помогает сохранить окружающую среду.

Правильная утилизация изделия



Данный знак означает, что на всей территории ЕС это изделие не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды или здоровья человека, вызванный бесконтрольной утилизацией, необходимо обеспечить его ответственную переработку для устойчивого повторного использования материальных ресурсов. Чтобы сдать ваше использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен товар. Они могут принять данный продукт для экологически

Решение проблем

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрогриль не включается.	Не установлено время на таймере.	Установите время приготовления с помощью кнопки таймера, чтобы включить прибор.
	Прибор не включен в розетку.	Подключите сетевую вилку к заземленной розетке.
Приготовленные продукты не готовы/недостаточно прожарены.	Слишком большое количество продуктов в корзине.	Кладите в корзину продукты меньшими порциями. Небольшие порции прожариваются более равномерно.
	Установлена слишком низкая температура.	Установите необходимую температуру с помощью кнопки температуры (см. раздел «Рекомендуемые настройки» в главе «Использование прибора»).
	Установлено слишком малое время приготовления.	Установите необходимое время приготовления с помощью таймера (см. раздел «Рекомендуемые настройки» в главе «Использование прибора»).

Проблема	Возможная причина	Решение
Приготовленные продукты прожарены неравномерно.	Некоторые типы продуктов требуют встряхивания.	Продукты, которые лежат слоями или пересекаются друг с другом (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в середине времени приготовления. См. раздел «Рекомендуемые настройки» в главе «Использование прибора».
Закуски недостаточно хрустящие.	Использованы снеки для традиционного аэрогриля.	Используйте снеки для духовки или слегка смажьте их маслом для более хрустящего результата.
Не получается правильно вставить чашу в прибор.	Слишком много продуктов в корзине.	Не наполняйте чашу выше отметки MAX.
	Корзина установлена в чашу неправильно.	Вставьте решетку в чашу до упора.
Из прибора идет белый дым.	Вы готовите очень жирные продукты.	При жарке жирных продуктов масло стекает в чашу и может производить белый дым. Это нормально и не влияет на результат.
	В чаше остались жировые отложения от предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагрева остатков жира. Тщательно очищайте чашу после каждого использования.
Свежий картофель фри прожаривается неравномерно.	Использован неподходящий сорт картофеля.	Используйте свежий картофель, который сохраняет форму во время жарки.
	Картофель перед жаркой был плохо промыт.	Тщательно промывайте ломтики картофеля, чтобы удалить крахмал с поверхности.
Свежий картофель фри получается недостаточно хрустящим.	Хрупкость зависит от количества масла и воды в ломтиках.	Тщательно обсушите ломтики картофеля перед добавлением масла.
		Нарежьте картофель более мелкими ломтиками.
		Добавьте немного больше масла.

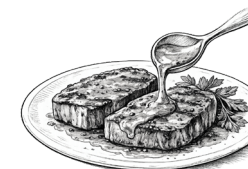
Рецепты

Стейки из свинины с медово-горчичным маринадом

Количество порций	Время подготовки	Время маринования	Время приготовления
4	10 мин	30 мин	20 мин

Ингредиенты:

- 4 стейка из свинины
- 3 ст. л. Меда
- 2 ст. л. дижонской горчицы
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. сушеного розмарина
- Соль и перец по вкусу



Приготовление:

1. Смешайте мед, горчицу, оливковое масло, розмарин, соль и перец в миске.
2. Замаринуйте стейки в смеси на 30 минут.
3. Разогрейте аэрогриль до 180°C.
4. Жарьте стейки 10 минут с каждой стороны до полной готовности.
5. Подавайте с гарниром из свежих овощей или картофельного пюре.

Куриное филе в пряностях

Количество порций	Время подготовки	Время приготовления
4	10 мин	15 мин

Ингредиенты:

- 4 куриных филе
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. копченой паприки
- 1 ч. л. чесночного порошка
- 1/2 ч. л. кайенского перца
- Соль и перец по вкусу



Приготовление:

1. Разогрейте аэрогриль до 190°C.
2. Смажьте куриное филе оливковым маслом и посыпьте специями.
3. Жарьте филе 15 минут, переворачивая на половине времени.
4. Подавайте с салатом или овощным гарниром.

Баклажаны на гриле с томатами и моцареллой

Количество порций 4	Время подготовки 10 мин	Время приготовления 15 мин
------------------------	----------------------------	-------------------------------

Ингредиенты:

- 2 баклажана, нарезанные кружочками
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 помидора, нарезанные кружочками
- 1/2 стакана тертой моцареллы
- Соль и перец по вкусу

**Приготовление:**

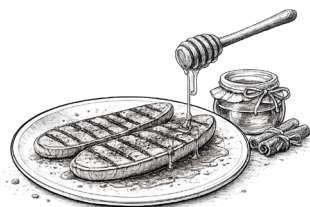
1. Разогрейте аэрогриль до 180°C.
2. Смажьте баклажаны оливковым маслом, посыпьте солью и перцем.
3. Жарьте баклажаны 10 минут, переворачивая на половине времени.
4. Выложите на баклажаны помидоры и посыпьте моцареллой.
5. Готовьте еще 5 минут до расплавления сыра.
6. Подавайте горячими.

Бананы на гриле с медом и корицей

Количество порций 4	Время подготовки 5 мин	Время приготовления 10 мин
------------------------	---------------------------	-------------------------------

Ингредиенты:

- 4 банана
- Мед 1 ст. л.
- Корица по вкусу
- Мороженое для подачи

**Приготовление:**

1. Разогрейте аэрогриль до 180°C.
2. Смажьте бананы медом и посыпьте корицей.
3. Жарьте бананы 10 минут до золотистой корочки.
4. Подавайте горячими с мороженым.

Еще больше рецептов в нашем телеграм-канале.



Сканируйте и присоединяйтесь к сообществу Topdevice.

Гарантийные обязательства и ограничения гарантии

Информационная служба поддержки клиентов Topdevice: support@topdevice.ru

Наши специалисты с радостью вам помогут!

Подробная информация: topdevice.ru

Гарантия производителя составляет 1 год с момента продажи товара в розничной сети. Срок службы устройства – 1 год.

Дата производства указана на стикере под серийным номером.

Данная ограниченная гарантия может отличаться от гарантии, предоставляемой местным законодательством. Производитель обеспечивает выполнение гарантийных обязательств в объеме и сроках, предусмотренных законодательством страны, в которой приобретен товар.

Гарантийный талон дает право на сервисное обслуживание только при соблюдении следующих условий: все поля талона должны быть заполнены четким почерком, необходимо наличие печати продавца с соответствием указанным в талоне реквизитам продавца, без каких-либо исправлений. Дата продажи, указанная в талоне, должна совпадать с датой документа, подтверждающего факт покупки.

Гарантия не распространяется на случаи, когда повреждения или неисправности возникли в результате:

- несоответствия правилам хранения или эксплуатации;
- механических повреждений;
- использования устройства не по назначению;
- попадания внутрь устройства жидкостей, посторонних предметов и т. д.;
- использования устройства в коммерческих или бытовых нуждах;
- вмешательства в конструкцию устройства;
- ремонта неуполномоченными лицами или организациями;
- использования неподходящих аксессуаров или аксессуаров, не рекомендованных производителем.

Более подробная информация по условиям предоставления гарантии и гарантийного обслуживания, а также правил безопасного использования содержится в полном руководстве по эксплуатации, доступном для скачивания на сайте topdevice.ru.

⚠ Предупреждения

Чтобы исключить риск повреждения устройства или аннулирования гарантии, производителем рекомендуется ремонт вашего устройства только у авторизованных специалистов TOPDEVICE.

Во избежание получения травм пользователем или повреждений устройства, используйте только фирменные или рекомендованные производителем аксессуары TOPDEVICE (см. полное руководство по эксплуатации).

Данная информация может периодически изменяться. Для получения дополнительной информации см. сайт Topdevice: topdevice.ru



topdevice.ru

topdev!ce

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Название изделия
Серийный номер
Дата покупки
Печать продавца