
DEMIAND
АЭРОГРИЛЬ
DEMIAND TARVIN
МОДЕЛЬ : DK-5200
Искусство в каждом хрусте!
DEMIAND
Wifi
4,5л
ОБЪЕМ

СОДЕРЖАНИЕ :

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 2

УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ 4

КОМПЛЕКТАЦИЯ 4

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 5

ПОДКЛЮЧЕНИЕ АЭРОГРИЛЯ К СМАРТФОНУ 6

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ УПРАВЛЕНИЯ 7

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ 8

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ 9

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ 11

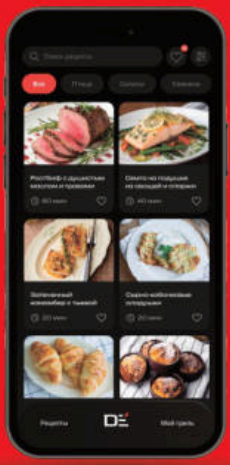
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 12

УХОД И ХРАНЕНИЕ 13

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 14

УТИЛИЗАЦИЯ 16

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 18



СКАЧИВАЙТЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ВАШЕГО АЭРОГРИЛЯ DEMIAND

1. ОТСКАНИРУЙТЕ QR-КОД
2. СКАЧАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
3. НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ЭКСКЛЮЗИВНЫМИ РЕЦЕПТАМИ, СОВЕТАМИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА И УДОБНЫМ РУКОВОДСТВОМ ПО ПРИБОРУ

GET IT ON Google Play

Download on the App Store


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

Благодарим Вас за покупку Аэрогриля DEMIAND TARVIN!
Представляем вам усовершенствованную и инновационную модель аэрогриля с Wi-Fi DEMIAND TARVIN - это ваш идеальный помощник в приготовлении вкусных завтраков, обедов и ужинов.
С 12 автоматическими программами приготовления этот аэрогриль делает процесс готовки простым и интуитивно понятным. Хотите насладиться хрустящим картофелем фри, сочным стейком или воздушной выпечкой? Всего одно касание сенсорной панели управления — и вы выберете оптимальную программу для идеального блюда!

Аэрогриль DEMIAND TARVIN – это многофункциональный прибор, сочетающий в себе несколько бытовых приборов: фритюрницу, микроволновую печь (без СВЧ-излучений), гриль, духовку и мини-печь.

WIFI - УПРАВЛЕНИЕ ЧЕРЕЗ ПРИЛОЖЕНИЕ
Ваш аэрогриль DEMIAND TARVIN 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!

FAST HOT AIR
Технология циркуляции горячего воздуха, которая полюбилась уже тысячам наших покупателей. Она обеспечивает горячий обдув воздуха на 360° со всех сторон, что позволяет готовить блюда быстрее на 30% по сравнению с традиционными духовками и фритюрницами, при этом требуется минимум масла. Готовьте вкусные и здоровые блюда с эффектом гриля, при этом экономя 70-80% электроэнергии.

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



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

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

- Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра в месте, доступном для детей младше 8 лет, лиц с ограниченными возможностями, животных.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее 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, это обязательное требование 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, во избежание возгорания.

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

- Не используйте аксессуары сторонних производителей. Может привезти к поломке прибора.

- 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. Сенсорная панель управления
2. Чаша с керамическим покрытием
3. Визуальное окно
4. Жаропрочная ручка
5. Решетка с керамическим покрытием
6. Воздуховыпускное отверстие

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка	Описание
Кнопка «ПУСК/СТОП»	включает или выключает прибор, а также запускает или останавливает процесс приготовления блюда. При включении аэрогриля в сеть загорится кнопка **«ПУСК/СТОП»**. Нажмите кнопку **«ПУСК/СТОП»**, чтобы включить прибор. Затем нажмите на кнопку **«МЕНЮ»** и выберите одну из 12 автоматических программ, либо установите настройки вручную. *! Если в течение 5 минут не будет запущена программа приготовления, прибор автоматически уйдет в спящий режим. Будет гореть кнопка **«ПУСК/СТОП»**.* *Нажмите кнопку **«ПУСК/СТОП»**, чтобы запустить процесс приготовления.* Чтобы выключить аэрогриль, удерживайте кнопку **«ПУСК/СТОП»** 5-10 секунд, программа остановится, но вентилятор будет работать еще несколько секунд, охлаждая прибор, по истечении этого времени аэрогриль выключится. *! Процесс приготовления можно поставить на паузу, нажав кнопку **«ПУСК/СТОП»**.*
Кнопка «МЕНЮ»	для выбора автоматической программы приготовления. Время и температура в каждой программе стоят по умолчанию, при необходимости их можно скорректировать. Включите прибор, нажав кнопку **«ПУСК/СТОП»**, затем нажмите на кнопку **«МЕНЮ»** и, листая, выберите одну из автоматических программ. При каждом нажатии на кнопку **«МЕНЮ»** программы будут перелистываться. На дисплее будут отображаться температура и время, установленные по умолчанию в выбранной программе.
Кнопка «ТЕМП/ВРЕМЯ»	для изменения настроек времени или температуры. **Регулировка температуры** Для того, чтобы задать свои настройки температуры, нажмите на кнопку **«ПУСК/СТОП»**, затем нажмите на кнопку **«ТЕМП/ВРЕМЯ»** один раз, кнопками ⊕ и ⊖ отрегулируйте температуру в зависимости от вашего рецепта . Каждое нажатие изменяет температуру на 5°C. Диапазон регулировки температуры составляет от 50 до 200°C. **Регулировка времени** Для того, чтобы задать свои настройки времени, нажмите на кнопку **«ПУСК/СТОП»**, затем нажмите на кнопку **«ТЕМП/ВРЕМЯ»** и задайте настройки температуры, затем нажмите на кнопку **«ТЕМП/ВРЕМЯ»** еще раз, и кнопками ⊕ и ⊖ отрегулируйте время. Каждое нажатие изменяет время на 1 минуту (долгое нажатие изменяет время на 10 минут). Диапазон регулировки времени приготовления составляет от 1 до 60 минут.
Кнопка ⊕	для увеличения времени или температуры приготовления.
Кнопка ⊖	для уменьшения времени или температуры приготовления.
Кнопка	для подключения устройства к управлению через мобильное приложение.
	Индикатор циркуляции воздуха.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ АЭРОГРИЛЯ К СМАРТФОНУ

Шаг 1. Подготовка

1. Убедитесь, что интернет в доме работает стабильно.
2. Скачайте и установите приложение пульт WiFi-Demiand.
3. 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.
1. Выключите аэрогриль — удерживайте кнопку **«ПУСК/СТОП»** до звукового сигнала.
2. После выключения на панели будут гореть две кнопки: **«ПУСК/СТОП»** и **«Wi-Fi».**
3. Нажмите и удерживайте кнопку **«Wi-Fi»** до звукового сигнала.
После этого прибор перейдёт в режим сопряжения к **Wi-Fi.**

Шаг 3. Подключение в приложении

1. В приложении Demiand пульт WiFi-нажмите «Добавить аэрогриль».
2. Выберите вашу модель аэрогриля из списка и нажмите кнопку «Далее» — начнётся поиск устройства.

Не выключайте аэрогриль во время этого процесса.

3. Если все сделано правильно, то ваше устройство отобразится. Выберите его.
4. Введите пароль от вашей сети Wi-Fi 2.4 ГГц и подтвердите подключение.

! Во время сопряжения держите телефон рядом с прибором.
Когда соединение установлено, кнопка **«Wi-Fi»** на панели перестанет мигать и будет светиться постоянно.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Иконка	Программа	Температура по умолчанию	Время по умолчанию
	**Свой режим**	200°C	10 минут
	**Подогрев**	200°C	5 минут
	**Картофель фри**	200°C	20 минут
	**Кекс**	165°C	20 минут
	**Сырники**	160°C	15 минут
	**Разморозка**	50°C	15 минут
	**Котлеты**	190°C	12 минут
	**Крылья**	180°C	20 минут
	**Рыба**	190°C	15 минут
	**Креветки**	190°C	10 минут
	**Стейк**	200°C	10 минут
	**Овощи**	180°C	15 минут

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

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием

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

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

- Тщательно вымойте все аксессуары и чашу теплой водой с моющим средством мягкой губкой.
  Чашу и аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

Силиконовые наконечники с решетки 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.

- После этого аэрогриль готов к использованию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

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

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

4. Подключите прибор к сети и нажмите кнопку **«ПУСК/СТОП»**, чтобы включить прибор.

5. Затем нажмите на кнопку **«МЕНЮ»** и выберите одну из автоматических программ или вручную установите нужные время и температуру согласно рецепту.

Используйте кнопки ⊕ и ⊖, чтобы отрегулировать температуру от 50 до 200°C, а также время приготовления от 1 до 60 минут.

6. Нажмите кнопку **«ПУСК/СТОП»**, чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отображаться оставшееся время работы.

! Перед приготовлением рекомендуем предварительно разогревать аэрогриль в течение 3-5 минут — так блюдо приготовится быстрее.
Во время приготовления периодически помешивайте или переворачивайте пищу для более равномерного приготовления.

7. По окончании установленного времени прибор издаст звуковой сигнал, на дисплее загорится надпись «END», означающая окончание работы программы. Вентилятор 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, еще раз поставьте блюдо на несколько минут в аэрогриль.

Функция умной паузы

Обратите внимание, что аэрогриль оснащен функцией умной паузы: вам не нужно останавливать процесс, если вы хотите перемешать или перевернуть блюдо. Во время приготовления, как только вы достанете чашу, прибор автоматически отключится. На дисплее отобразиться надпись «OPEN». Переверните продукты, вставьте чашу обратно в аэрогриль, процесс приготовления пищи продолжится.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Предварительный разогрев

Когда в рецепте написано "разогрейте аэрогриль перед приготовлением", это означает, что нужно предварительно разогреть его без продуктов внутри (также убедитесь, что внутри нет пергамента или фольги: 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.

Программа «ПОДОГРЕВ»

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

Программа «РАЗМОРОЗКА»

Программа имеет диапазон температуры от 50°С , до 200°С время от 1 до 30 минут.
Мы рекомендуем устанавливать температуру 50-80°С и размораживать продукты в течение 10-60 минут в зависимости от объема, плотности и типа продукта. При такой температуре продукты будут размораживаться равномерно, и риск их дальнейшего приготовления будет минимален. Главное – не оставлять продукты в аэрогриле слишком долго. Следите за процессом размораживания и проверяйте состояние продуктов, чтобы они не начали готовиться.

Съемная решетка в комплекте

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

Если нет автоматической программы, как приготовить блюдо?

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

Пергамент и фольга

При приготовлении блюд в аэрогриле вы можете использовать пергаментные или бумажные одноразовые вкладыши, а также фольгу.
Обратите внимание, что в этом случае пергамент может препятствовать свободной циркуляции горячего воздуха, поэтому снизу блюда могут оставаться бледными.
! Не помещайте фольгу и пергамент внутрь работающего аэрогриля без продуктов и следите за тем, чтобы они не касались 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 18 см. Такой диаметр позволяет тепловым потокам внутри аэрогриля равномерно распределяться по посуде, в результате чего блюдо получится идеально прожаренным.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

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 чаши воспользуйтесь мягкой губкой и моющим средством.
  ! Аксессуары и чашу можно мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

- 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, 60Hz
2. Мощность: 1500Вт
3. Емкость: 4,5 л
4. Управление: сенсорное
5. Регулировка температуры: 50 - 200°C
6. Время: от 1 минуты до 60 минут
7. Количество программ: 12
8. Wifi: Да
9. Длина шнура: 1,2 метра
10. Количество аксессуаров: 1, съемная решетка
11. Цвет: Черный

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

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

Проблема	Возможные причины	Решение
Аэрогриль не работает	Аэрогриль не подключен к сети	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку с заземлением
	Вы не установили программу	Выберите одну из программ и запустите процесс приготовления
	Вы не до конца задвинули чашу	Вставьте чашу до конца в прибор
Продукты не приготовились полностью	Слишком много продуктов в чаше	Положите меньше продуктов в чашу
	Установлена слишком низкая температура	Увеличьте температуру приготовления
	Установлено слишком маленькое время приготовления	Увеличьте время приготовления, пока блюдо полностью не приготовится
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 слишком большим количеством продуктов.
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

ТАЛОН №3

Сервисный центр _____

Телефон _____

Подпись _____

ТАЛОН №2

Сервисный центр _____

Телефон _____

Подпись _____

ТАЛОН №1

Сервисный центр _____

Телефон _____

Подпись _____

Air Fryer

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



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