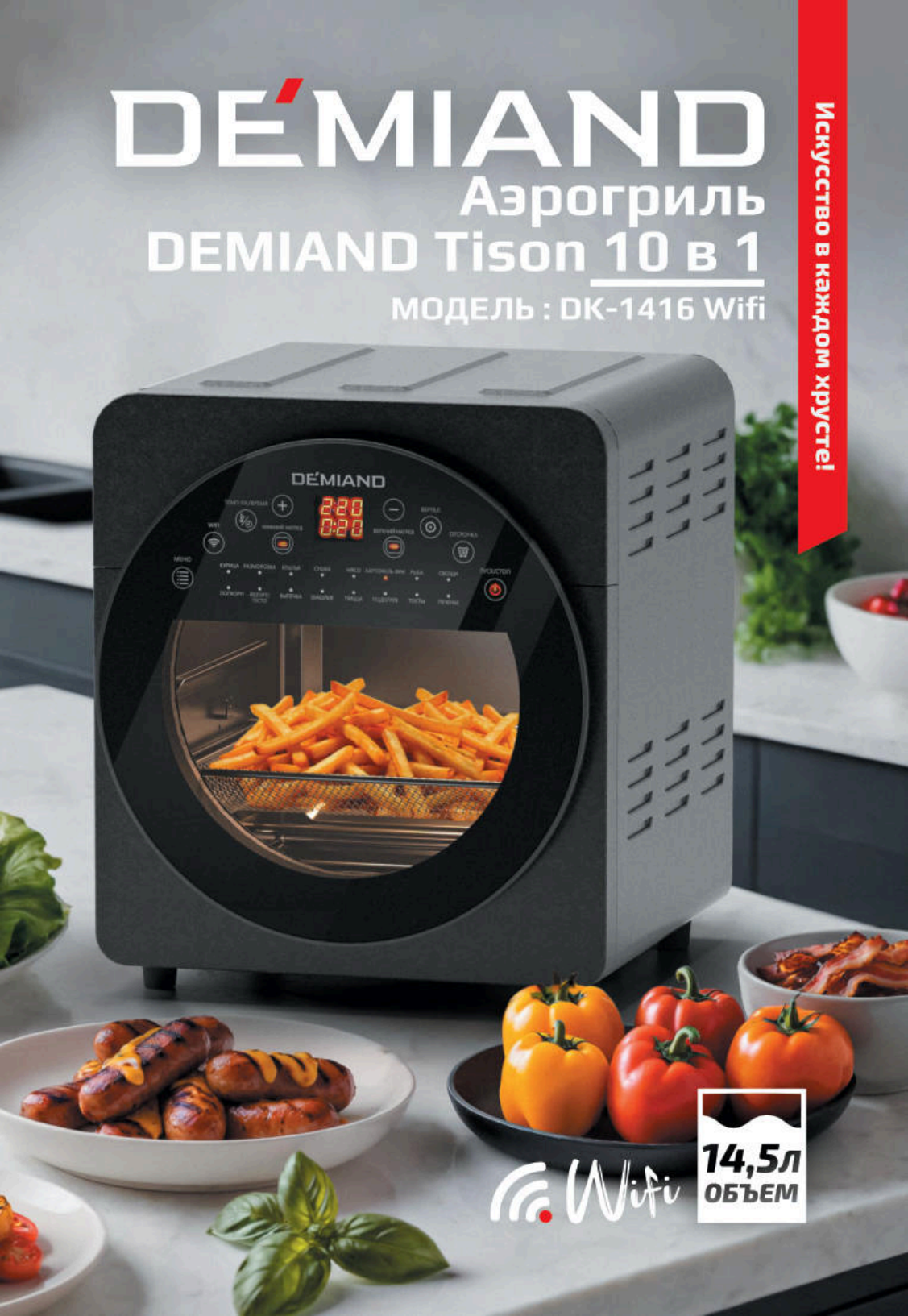

DÉMIAND
Аэрогриль
DEMIAND Tison 10 в 1
МОДЕЛЬ : DK-1416 Wifi
Искусство в каждом хрусте!
DÉMIAND
Wifi
14,5л
ОБЪЕМ

СОДЕРЖАНИЕ :

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 2

УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ 4

КОМПЛЕКТАЦИЯ 4

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 5

ПОДКЛЮЧЕНИЕ АЭРОГРИЛЯ К СМАРТФОНУ 6

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ УПРАВЛЕНИЯ 7

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 8

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ 12

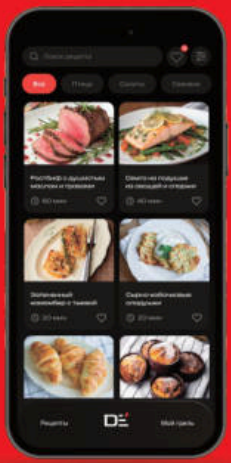
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 13

УХОД И ХРАНЕНИЕ 14

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 15

УТИЛИЗАЦИЯ 16

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 19



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 Tison!
Аэрогриль DEMIAND TISON – предназначен для жарки, запекания, выпечки с эффектом гриля, при этом продукты равномерно обжариваются со всех сторон, и блюда получаются с хрустящей корочкой снаружи и нежными внутри. Полностью автоматические программы для приготовления картофеля фри, куриных ножек, мясных стейков, морепродуктов, мяса, рыбы, йогурта и выпечки пирожков с оптимальным использованием температуры и времени приготовления. Отложенный старт до 10 часов, встроенный таймер, удобная сенсорная панель управления и быстрый прогрев сделают процесс приготовления еще комфортнее.

УПРАВЛЕНИЕ ЧЕРЕЗ ПРИЛОЖЕНИЕ
Управление аэрогрилем через смартфон — это новый уровень комфорта и удобства на вашей кухне. В приложении вас ждёт эксклюзивная коллекция рецептов от профессионального шеф-повара. Забудьте о поисках рецептов — просто выберите понравившееся блюдо, настройте параметры прямо с телефона, и позвольте аэрогрилю воплотить ваши кулинарные фантазии в реальность.

Кроме того, возможность удалённого управления позволяет вам контролировать процесс приготовления, регулировать температуру и время, даже если вы заняты другими делами. Наслаждайтесь беззаботным приготовлением идеальных блюд с минимальными усилиями и максимальным результатом!

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 с минимальным добавления масла. Готовьте вкусные и здоровые блюда с эффектом гриля, при этом экономя 70-80% электроэнергии.

Внимательно прочтите и храните под рукой данную инструкцию.

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.

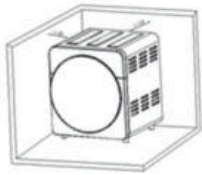
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или 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.

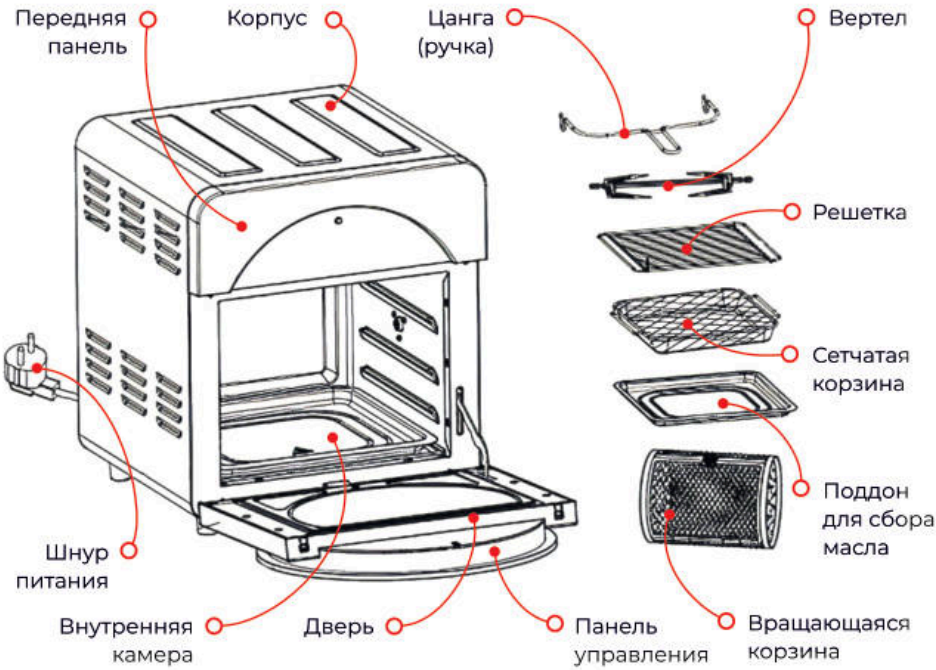
- **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании дверцы.



- 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 – это может привести 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



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Корпус аэрогриля DEMIAND Tison с сенсорной панелью управления – 1 шт
- Вертел – 1 шт
- Вращающаяся корзина – 1 шт
- Цанга (ручка) – 1 шт
- Сетчатая корзина – 1 шт
- Решетка – 1 шт
- Поддон для сбора масла – 1 шт
- Руководство по эксплуатации – 1 шт
- Книга рецептов – 1 шт

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка «Вертел» включает вращение вертела, корзины или клетки для стейка.
2. Кнопка «-» уменьшения времени и температуры приготовления.
3. Кнопка «+» увеличения времени и температуры приготовления.
4. Кнопка «Пуск/Стоп» запускает или останавливает процесс приготовления блюда. После установки времени и температуры, нажмите кнопку «Пуск/Стоп», устройство начнет работу. Если во время приготовления вам нужно остановить процесс, просто нажмите на данную кнопку.
5. Кнопка «Меню» нужна для того, чтобы выбрать одну из 16 автоматических программ приготовления. Для каждой программы на дисплее высвечивается время и температура приготовления.
6. Кнопка «Отсрочка» предназначена для приготовления блюда к определенному времени, например, к вашему приходу домой. Отсрочить время можно до 9 часов 59 минут.
7. Кнопка «Темп-ра/Время» для ручной настройки и корректировки времени и температуры.
8. Кнопка «Верхний нагрев» индикатор показывает работу верхнего нагрева. Верхний ТЭН работает по умолчанию всегда, его нельзя отключить.
9. Кнопка «Нижний нагрев» служит для включения/отключения нижнего ТЭНа.
10. Кнопка «Wifi» для подключения устройства к управлению через мобильное приложение.
11. Дисплей для отображения времени и температуры приготовления.

Настройка времени и температуры приготовления

Если вам нужно изменить температуру или время приготовления, нажмите кнопку **«МЕНЮ»**, далее нажмите кнопку **«ТЕМП-РА/ВРЕМЯ»**.
После одного нажатия будет доступно изменение температуры приготовления. Нажимайте кнопки + и −, чтобы отрегулировать температуру. Каждое нажатие изменяет температуру на 10С. Диапазон регулировки температуры составляет от 40 до 220С.
Для того, чтобы изменить время, еще раз нажмите на кнопку **«ТЕМП-РА/ВРЕМЯ»**, затем кнопками + и − отрегулируйте время. Каждое нажатие изменяет время на 1 минуту. Диапазон регулировки времени составляет от 1 до 120 минут.

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 аэрогриля в режим сопряжения Wi-Fi

Перед началом убедитесь, что аэрогриль подключён к электросети и его дверца плотно закрыта.
1. Подключите аэрогриль к розетке и нажмите кнопку **«Пуск»** — дождитесь звукового сигнала, на цифровом табло загорится индикация.
- Если индикатор мигает — прибор уже находится в режиме сопряжения, переходите к **шагу 3**.
- Если индикатор не мигает, зажмите и удерживайте кнопку **Wi-Fi** в течение 3 секунд до звукового сигнала — значок начнёт мигать, прибор готов к подключению.

Шаг 3. Подключение в приложении

1. Откройте приложение **WiFi-пульт Demiand** и нажмите кнопку **«Добавить аэрогриль».**
2. Выберите модель **Tison DK-1416** из списка устройств.
3. Нажмите **«Далее»** и разрешите приложению при использовании находить устройства поблизости и подключаться к ним по **Bluetooth**
4. На экране смартфона появится ваш аэрогриль.
5. В приложении выберите вашу домашнюю сеть **Wi-Fi 2.4 ГГц**, введите пароль и подтвердите. Нажмите **«Подключить»** и держите телефон рядом с аэрогрилем до завершения подключения.
6. Подключение может занять несколько минут. Когда индикатор **Wi-Fi** на панели перестанет мигать — аэрогриль успешно подключён.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Во всех программах есть возможность отрегулировать температуру и время приготовления по своему усмотрению.
*В программах «ЙОГУРТ/ТЕСТО» и «СУШКА» можно установить время до 8 часов. Во всех остальных программах время может быть от 1 минуты до 120 минут.
Диапазон регулировки температуры составляет от 40°C до 220°C во всех программах.

Программа	Температура по умолчанию	Время по умолчанию	Режим нагрева	Описание
КУРИЦА	220°C	30 минут		Разные части курицы или целая курица на вертеле.
РАЗМОРОЗКА	80°C	10 минут		Разморозка продуктов.
КРЫЛЬЯ	200°C	15 минут		Приготовление куриных крыльев.
СУШКА	70°C	8 часов		Сушка овощей, фруктов или ягод.
МЯСО	180°C	12 минут		Приготовление мяса и стейков.
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	220°C	20 минут		Приготовление картофеля фри.
РЫБА	180°C	15 минут		Приготовление рыбы или морепродуктов.
ОВОЩИ	180°C	12 минут		Приготовление овощей.
ПОПКОРН	220°C	8 минут		Приготовление попкорна.
ЙОГУРТ/ТЕСТО	40°C	8 часов		Вызревание теста и приготовление йогуртов.
ВЫПЕЧКА	180°C	30 минут		Выпечка хлебобулочных изделий.
ШАШЛЫК	200°C	15 минут		Приготовление шашлыка на держателе для шампуров.
ПИЦЦА	180°C	10 минут		Приготовление пиццы.
ПОДОГРЕВ	80°C	30 минут		Подогрев готовых блюд.
ТОСТЫ	220°C	6 минут		Приготовление кусочков хлеба на решетке или специальной подставке.
ПЕЧЕНЬЕ	180°C	12 минут		Приготовление печенья или сладкой выпечки.

Способы нагрева

При активации устройства в программах «Курица», «Сушка», «Йогурт/Тесто» и «Подогрев» на панели управления по умолчанию загорается только верхний нагрев, а для остальных программ — верхний и нижний нагрев. Независимо от выбранной программы при желании Вы можете включить оба нагрева или оставить только верхний.
На панели будет мигать соответствующая индикаторная лампочка, сигнализируя об активности.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием

- Распакуйте аэрогриль DEMIAND TISON и уберите упаковочные материалы.
- 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 от края стола.
- Тщательно вымойте все аксессуары теплой водой с моющим средством мягкой губкой.
  Аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.
- 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 и установите время 5-10 минут. Процесс разогрева позволяет достичь оптимальной температуры перед началом приготовления блюд. После разогрева аэрогриля вы можете аккуратно разместить в нем продукты. Важно быть осторожным и использовать защитные перчатки или инструменты, чтобы избежать возможных ожогов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

1. Разместите продукты на одном из аксессуаров из комплекта.
2. Закройте дверцу пробора.
3. Подключите прибор к розетке, раздастся звуковой сигнал, цифровой экран и все индикаторы загорятся один раз, затем цифровой экран выключиться и будет находиться в состоянии выключения.
4. Нажмите кнопку «Пуск/Стоп» загорится дисплей с кнопками. Установите нужные время и температуру приготовления, или нажмите на кнопку «Меню» для выбора автоматической программы.

! Если в течение 60 секунд вы не выберете программу приготовления, прибор автоматически выключится.

! Вы можете менять время или температуру в процессе приготовления.

5. Нажмите кнопку «Пуск/Стоп» для запуска процесса приготовления. Дисплей будет показывать текущую температуру и время до окончания приготовления.
6. Во время приготовления периодически помешивайте или переворачивайте пищу, для более равномерного приготовления.
7. По окончании установленного времени прибор автоматически отключится и издаст звуковой сигнал. Вентилятор прибора продолжит работать еще в течение 1 минуты, пока температура внутри прибора не уменьшится. Чтобы вынуть аксессуары из внутренней камеры, используйте специальные прихватки или ручку-цангу из комплекта.



! Процесс приготовления можно завершить принудительно, нажав кнопку «Пуск/Стоп».

! Если пища выглядит недостаточно приготовленной, просто еще раз поставьте блюдо на несколько минут в аэрогриль.

**Прибор имеет предохранительный выключатель*

Отложенный старт

Вы можете отложить запуск работы прибора на определенное время.

1. Нажмите кнопку «Меню», выберите нужную программу или установите температуру и время приготовления.
2. Нажмите на кнопку «Отсрочка», на дисплее отобразится по умолчанию время, равное 1 часу, кнопками «–» и «+» настройте необходимое время. Каждое нажатие изменяет время на 1 минуту, а длинное нажатие - на 10 минут. Максимальное время при выставлении отсрочки старта – 9 часов 59 минут.
3. После установки времени, нажмите на кнопку «Пуск/Стоп», и начнется обратный отсчет.
4. На дисплее отобразится время, которое вы установили для отсрочки старта.
5. Процесс приготовления запустится автоматически.
6. Чтобы изменить настройки или сбросить данные, нажмите заново кнопку «Пуск/Стоп».

Функция паузы

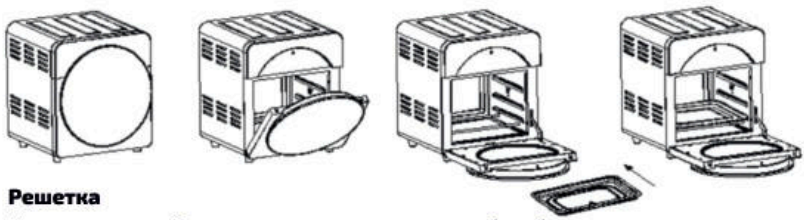
Во время приготовления, как только вы откроете дверцу, прибор автоматически остановится. В этом случае только клавиши "Пуск/Стоп" и "Вертел" будут находиться в разблокированном состоянии, остальные кнопки будут заблокированы. Закройте дверцу, прибор продолжит предыдущую программу по приготовлению пищи.
! Если во время функции «Пауза» дверь не была закрыта в течение 10 минут, устройство переходит в состояние выключения, отображается "черный экран", и прибор автоматически выключается.

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поддон для сбора масла

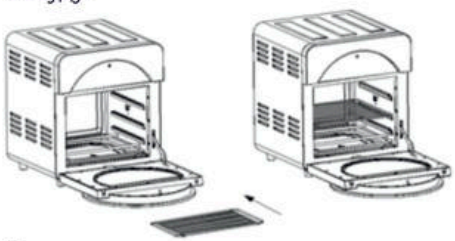
Откройте дверцу, вставьте поддон для сбора масла в прибор в соответствии с направлением, показанным на рисунке ниже.

! Поддон устанавливается над нижним ТЭНом, но в случае, если вы используете вращающуюся корзину или клетку для стейка, ставьте его под ТЭН.



Решетка

Универсальный аксессуар, для готовки любых блюд.
Вставьте решетку в прибор, как показано на рисунке ниже. Продукты можете вкладывать прямо на решетку или используйте специальную термостойкую посуду.



Сетчатая корзина

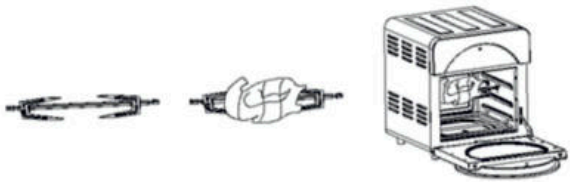
Для сушки любых овощей, ягод и фруктов. Возможно использование и для готовки гарниров или овощей.
Положите продукты в сетчатую корзину, поместите во внутреннюю камеру, закройте дверцу. Как на фотографиях ниже.



Вертел

Для приготовления курицы-гриль, свиной шейки или рульки.
Вставьте вилку в шампур и зафиксируйте ее с помощью винта. Насадите мясо на шампур и зафиксируйте его вилкой с противоположной стороны. Вставьте вертел в соответствующие отверстия в аэрогриле. На дисплее необходимо нажать кнопку «Вертел» и установить время и температуру готовки или выбрать одну из автоматических программ.

Примечание:
Общий вес курицы не должен превышать 1,2 кг., если вес курицы больше, то используйте для приготовления корзину с ручкой. Лучше всего при готовке сделать несколько дырок в куриных ножках, потому что мясо на куриных ножках плотное и горячий воздух может не проникнуть внутрь.



Вращающаяся корзина

Для картофеля фри, овощей, креветок, попкорна, орехов или любых других продуктов на ваш выбор, для идеальной корочки и равномерно приготовления.
Вставьте шампур в корзину, зафиксируйте с помощью винта. Откройте крышку корзину и положите внутрь продукты. Вставьте корзину в соответствующие отверстия в аэрогриле. На дисплее необходимо нажать кнопку «Вертел» и установить время и температуру готовки или выбрать одну из автоматических программ.



Цанга (ручка)

Используйте ручку для вертела, вращающейся корзины, клетки для стейка или вертела для шашлыка.

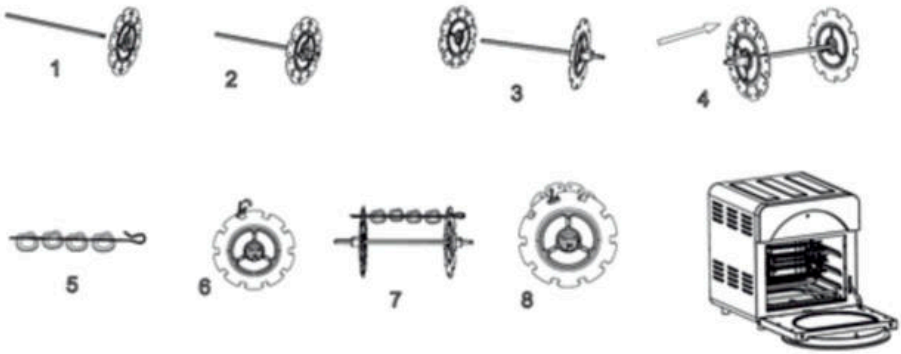


ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки данного прибора. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции DEMIAND можно на сайте **www.demiand.ru**

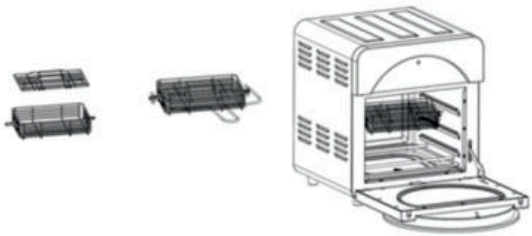
Держатель для шампуров

Для приготовления дома шашлычков из любимых продуктов: мяса, птицы, рыбы или овощей.
Следуйте инструкции для правильного сбора конструкции. После того как будут нанизаны все продукты на шампура, расположите их в держателе и с помощью ручки вставьте держатель в специальные отверстия в аэрогриле. На дисплее необходимо нажать кнопку «Вертел» и установить время и температуру готовки или выбрать одну из автоматических программ.



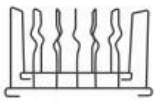
Клетка для стейка

Для приготовления стейков мяса, птицы или рыбы.
Продукты прожарятся равномерно, благодаря функции вертел.
Вставьте шампур в клетку, зафиксируйте с помощью винта. Разместите продукты в клетке, сверху закройте крышкой. Возьмите ручку и разместите клетку в специальных отверстиях в аэрогриле. На дисплее необходимо нажать кнопку «Вертел» и установить время и температуру готовки или выбрать одну из автоматических программ.



Держатель для хлеба

Для приготовления тостов или гренок.
Просто вертикально расположите кусочки хлеба в держатель и установите его в аэрогриль. Установите время и температуру готовки или выберите одну из автоматических программ.



Корзина с ручкой

Для приготовления хрустящих кусочков курицы, овощей или любых других продуктов в панировке.
Рекомендуем обязательно приготовить крылышки и креветки в панировке, а также популярное блюдо во всем мире Фиш энд Чипс.
Ручку вставьте в соответствующий паз корзины. Затем поместите продукты в корзину и перенесите корзину во внутреннюю камеру, снимите ручку и закройте дверцу. Не забудьте вставить решетку в нижнюю прорезь, а затем поставить корзину на решетку.







СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Выбирайте подходящий аксессуар для готовки каждого блюда.
- Всегда используйте перчатку или прихватку, чтобы достать пищу после приготовления.
- Поддон для сбора масла всегда помещайте в самую нижнюю часть внутренней камеры.
- Следите за объемом продукта; если во время нагревания блюдо может увеличиться в объеме, рассчитайте заранее, чтобы не возникло проблем.
- 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 цыпленка или блюда, тем больше времени и температуры потребуется, регулируйте сами и выставляйте параметры в соответствии с реальной порцией блюда.
- 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, а также обычные противни для духового шкафа.
- 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 и термостойкое стекло. 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. Для приготовления пищи в аэрогриле пользуйтесь емкостями, диаметр которых не превышает отметку в 25 см. Такой 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.
- Дверцу с внутренней стороны протирайте сразу после приготовления.
- Для очистки аксессуаров воспользуйтесь мягкой губкой и моющим средством.
- Всегда очищайте прибор и аксессуары после использования, чтобы продлить срок службы прибора.

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: 1700Вт
3. Емкость: 14.5 л
4. Управление: сенсорное
5. Регулировка температуры: 40-220°C
6. Таймер: от 1 до 120 минут
7. Отложенный старт: до 9 часов 59 минут
8. Количество программ: 16
9. Длина шнура: 1,2 м
10. Размер прибора: 33*37*38 см
11. Размер упаковки: 43,5*38,5*43 см
12. Вес аэрогриля: 9,8 кг
13. Вес аэрогриля в упаковке: 12,2 кг

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

Возможная причина / решение
Устройство не работает.

- Правильно ли включена вилка в розетку?
- Нет ли повреждений в розетке? Попробуйте другую розетку.
- Проверьте предохранитель сетевого подключения.

КОДЫ ОШИБОК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ		
E1	Потеря контакта температурного датчика NTC	Возможно, он плохо закреплен или перестал работать, обратитесь к специалисту.
E2	Короткое замыкание датчика	Возможно повреждение датчика, обратитесь к специалисту.
E3	Ошибка соединения в плате	Может быть неправильное подключение к сети питания или обрыв проводов внутри прибора, обратитесь к специалисту.



Не пытайтесь самостоятельно починить неисправный электроприбор! Обратитесь к квалифицированному специалисту или в Службу клиентского сервиса.

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".

DEMIAND

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

DEMIAND **ТАЛОН №3**

Сервисный центр _____

Телефон _____

Подпись _____

DEMIAND **ТАЛОН №2**

Сервисный центр _____

Телефон _____

Подпись _____

DEMIAND **ТАЛОН №1**

Сервисный центр _____

Телефон _____

Подпись _____



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

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