

# DEMIAND

## Аэрогриль KRISPER

МОДЕЛЬ: DK-5300

Искусство в каждом хрусте!



\*ВАЙФАЙ

Wifi

**8л**  
ОБЪЕМ



# De'Cube

## Умная кухня на 1 м<sup>2</sup>

Всего 1м<sup>2</sup> для утреннего кофе, смузи, уютных обедов и романтических ужинов. Кофеварка, блендер и аэрогриль KRISPER превращают будни в гастро-ритуалы. Это не просто техника, а атмосфера вкуса и вдохновения.

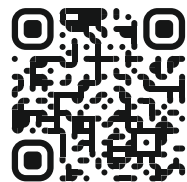






**ПЕРЕХОДИТЕ В ОДИН КЛИК  
И БУДЬТЕ НА СВЯЗИ!**

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







## СОДЕРЖАНИЕ :

---

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Меры предосторожности .....                  | 2  |
| Устройство аэрогриля .....                   | 4  |
| Комплектация .....                           | 4  |
| Сборка .....                                 | 5  |
| Панель управления .....                      | 6  |
| Подключение аэрогриля к смартфону .....      | 7  |
| Автоматические программы приготовления ..... | 8  |
| Подготовка к работе .....                    | 9  |
| Использование аэрогриля .....                | 10 |
| Полезная информация .....                    | 11 |
| Советы по приготовлению .....                | 13 |
| Уход и хранение .....                        | 14 |
| Технические характеристики .....             | 14 |
| Утилизация .....                             | 16 |
| Условия гарантийного обслуживания .....      | 16 |
| Гарантийный талон .....                      | 19 |



## **Благодарим Вас за покупку аэрогриля DEMIAND KRISPER!**

**Аэрогриль DEMIAND KRISPER** перевернет ваш повседневный опыт приготовления пищи, предлагая полное управление со смартфона через приложение для дистанционного запуска программ и настройки таймера, и заменяет собой пять устройств — фритюрницу, гриль, духовку, мини-печь и микроволновку (без СВЧ-излучения).

Вместительной чаши объемом 8 литров хватит для большой семьи. 8 автоматических программ, разработанных шеф-поваром, упрощают готовку, а технология циркуляции горячего воздуха на 360° позволяет использовать минимум масла для более здоровых блюд.

Следить за процессом можно через стеклянное окно с подсветкой, а мощность 1800 Вт гарантирует быстрое прогревание и равномерное приготовление.

### **УПРАВЛЕНИЕ ЧЕРЕЗ ПРИЛОЖЕНИЕ**

Ваш аэрогриль DEMIAND KRISPER 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! Мы собрали для вас сотни рецептов от шеф-повара 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!

### **БОЛЕЕ ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ**

Приготовление в аэрогриле снижает количество жиров и холестерина в вашей пище, делая её менее калорийной. Благодаря технологии циркуляции горячего воздуха продукты равномерно пропекаются без необходимости в большом количестве масла — достаточно минимальной смазки или вообще её отсутствия. Так вы наслаждаетесь хрустящей корочкой и сочной серединой без лишнего жира. Сделайте первый шаг к здоровому образу жизни без ущерба для вкуса!

# 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 непроизмышленной 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 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

- Аэрогриль DEMIAND KRISPER с сенсорной панелью – 1 шт.
- Чаша с антипригарным покрытием – 1 шт.
- Съемная решетка – 1 шт.
- Шампурница с шампурами – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.
- Книга рецептов – 1 шт.

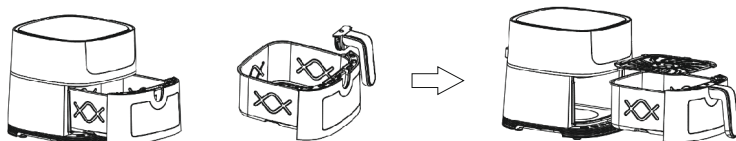
# СБОРКА

## Установка ручки

Чаша поставляется в разобранном виде.

### Чтобы установить ручку:

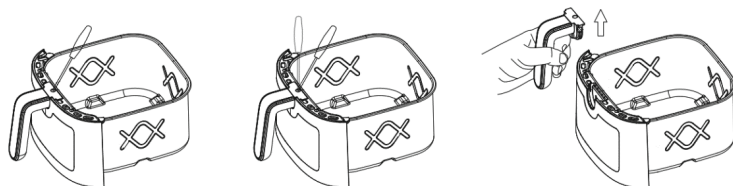
1. Снимите защитные наклейки с обеих сторон чаши.
2. Извлеките чашу из прибора.
3. Вставьте ручку в специальный паз до характерного щелчка.
4. Убедитесь, что ручка надежно зафиксировалась и не болтается.



### Чтобы снять ручку:

Не рекомендуем снимать ручку с чаши после ее сборки, но если вам нужно снять ручку, то следуйте инструкции:

1. С помощью отвертки поднимите силикон на ручке.
2. Совместите отвертку с отверстием в заглушке на ручке и с усилием нажмите на неё.
3. Возьмитесь рукой за ручку и потяните ее.





## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



 **Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ»** включает или выключает прибор.

 **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.  
При удерживании кнопки **«ПУСК/СТОП»** в течение 3 секунд выбранная программа полностью завершает свою работу и можно выбирать новую.

 **Кнопка «МЕНЮ»** выбор одной из 8 автоматических программ.

 **Кнопка «СВЕТ»** включает/выключает подсветку в камере.

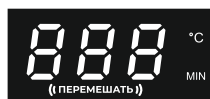
 **Кнопка «ТЕМП/ВРЕМЯ»** установка нужного времени или температуры.

 **!** При загорании значка **°C** можете отрегулировать температуру приготовления кнопками «+» или «-». Минимальная температура приготовления 80°C, максимальная температура 200°C. При загорании значка **MIN** можете отрегулировать время приготовления кнопками «+» или «-». Минимальное время приготовления 1 минута, максимальное время приготовления 60 минут.

 **+** - увеличение времени или температуры приготовления.

 **-** - уменьшение времени или температуры приготовления.

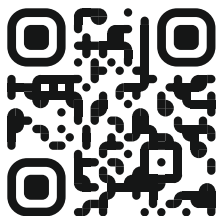
 **Кнопка «Wifi»** для подключения устройства к управлению через мобильное приложение.



**Дисплей** для отображения времени и температуры приготовления.

# 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 Demiaand** из App Store, Google Play или RuStore.П
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 розетку и дождитесь звукового сигнала.

Значок Wi-Fi на панели начнёт медленно мигать — **это режим ожидания**.

**Не нажимая кнопку включения** произведите следующую последовательность действий:

2. Зажмите и удерживайте кнопку Wi-Fi в течение 3 секунд до звукового сигнала. Значок Wi-Fi начнёт **быстро мигать** — прибор перешёл в **режим сопряжения**.

3. Если индикатор не мигает или мигает медленно, выполните сброс.

Удерживайте кнопку **Wi-Fi** 6 секунд до двух звуковых сигналов, затем снова нажмите и удерживайте её 3 секунды для активации режима сопряжения.

## Шаг 3. Подключение в приложении

1. В приложении нажмите кнопку добавить аэрогриль – выберите модель **Dk-5300**

2. Нажмите кнопку **«Далее»**, 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.

6. Если устройство не подключается, проверьте правильный ли пароль от домашней сети **Wi-Fi** вы указали.

7. Устройству может понадобиться время для подключения. Когда значок **Wi-Fi** перестанет мигать — это означает, что устройство подключилось.

8. После подключения в приложении станут доступны все настройки и управление прибором со смартфона.

Теперь вы можете управлять аэрогрилем через приложение **WiFi-пульт Demiaand** регулировать температуру и время готовки, выбирать программы, включать подсветку и получать уведомления о завершении приготовления.

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

| Программа            | Значок                                                                              | Температура по умолчанию | Время по умолчанию |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------|
| <b>Куриные ножки</b> |    | 200°C                    | 23 мин             |
| <b>Стейк</b>         |    | 200°C                    | 12 мин             |
| <b>Рыба</b>          |    | 195°C                    | 10 мин             |
| <b>Выпечка</b>       |    | 160°C                    | 30 мин             |
| <b>Пицца</b>         |    | 185°C                    | 8 мин              |
| <b>Сосиски</b>       |    | 185°C                    | 8 мин              |
| <b>Картофель фри</b> |    | 200°C                    | 23 мин             |
| <b>Бекон</b>         |  | 175°C                    | 12 мин             |

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

# ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

## **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. Убедитесь, что аэрогриль установлен на безопасном расстоянии от источников тепла и легковоспламеняющихся материалов, таких как клеенка, занавески и обои.
- Зафиксируйте ручку на чаше прибора (см. инструкцию выше).
- Тщательно вымойте все аксессуары и чашу теплой водой с моющим средством мягкой губкой.  
Избегайте использования абразивных губок и агрессивных моющих средств так как они повреждают покрытие чаши, что приводит к прилипанию продуктов и ухудшению качества готовки.  
!Чашу 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.
- После этого аэрогриль готов к использованию.



# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

- Извлеките чашу из прибора.
- 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.*
- Установите чашу в аэрогриль, убедитесь, что она плотно закрыта.
- Подключите прибор к сети, раздастся звуковой сигнал. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» для включения сенсорной панели. Все индикаторы загорятся.
- 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 80 до 200°C, а также время приготовления от 1 до 60 минут.
- Нажмите кнопку **«ПУСК/СТОП»**, чтобы запустить процесс приготовления. Дисплей будет показывать текущую температуру и время до окончания работы программы.  
*!Перед приготовлением рекомендуем предварительно разогреть аэрогриль в течение 3-5 минут — так блюдо приготовится быстрее. Во время приготовления периодически помешивайте или переворачивайте пищу для более равномерного приготовления.*
- *!Во время приготовления, на половине установленного времени, аэрогриль автоматически издаст 3 звуковых сигнала – это идеальный момент, чтобы перевернуть или помешать пищу.*
- По окончании установленного времени прибор издаст звуковой сигнал, вентилятор прибора 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. Переверните продукты, вставьте чашу обратно в аэрогриль, процесс приготовления пищи продолжится.

### **Предварительный разогрев**

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

Для разогрева выберите программу, на которой будете готовить, установите нужную температуру и поставьте время 3–5 минут. Этого достаточно, чтобы прибор прогрелся до рабочего состояния.

После разогрева аккуратно достаньте чашу и разместите в ней продукты.

*! Важно быть осторожным и использовать защитные перчатки или инструменты, чтобы избежать возможных ожогов.*

### **Подогрев готовых блюд**

Мы рекомендуем устанавливать 200°C на 5 минут для подогрева блюд.

*! Для жидких блюд может потребоваться больше времени.*

Используйте керамическую или стеклянную жаропрочную посуду для разогрева.

### **Разморозка продуктов**

Мы рекомендуем устанавливать температуру около 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**

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

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

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

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

*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 изменить эти настройки внутри любой другой программы.

### **Пергамент и фольга**

Используйте пергамент при работе с тестом, выпечкой и при приготовлении продуктов, которые сильно прилипают и дают много сока.

**Обратите внимание:** пергамент может препятствовать свободной циркуляции горячего воздуха, поэтому снизу блюда могут оставаться бледными.

Рекомендуем выкладывать все продукты (кроме списка исключений выше) сразу на решетку для хорошего воздухообмена и получения хрустящей корочки.

Если есть необходимость запекать блюдо под фольгой, оборачивайте форму плотно вместе с дном, чтобы в процессе фольга не поднялась к верхнему ТЭНу.

*! 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 и разогрева еды используйте посуду из жаропрочных материалов: стеклянные и керамические формы, силиконовые формы, фольгу, пергамент, а также металлическую посуду с антипригарным покрытием.

Металлическая посуда без антипригарного покрытия не рекомендуется — отмывать остатки еды с нее будет сложно.

*! Не используйте пластик для запекания при высоких температурах.*

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

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

### **Стерилизация банок**

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

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



## 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.
- 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.
- 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.
- 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, 50/60Hz
2. Мощность: 1800 Вт
3. Объем чаши: 8 л
4. Управление: сенсорное, с телефона
5. Регулировка температуры: 80-200°C
6. Время: от 1 до 60 минут
7. Количество программ: 8
8. Wi-fi: Да
9. Длина шнура: 1,2 м
10. 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                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Аэрогриль не работает</b>               | 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                                                                                                                                            |
| <b>Продукты не приготовились полностью</b> | 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                                                                                                        |
| <b>Продукты обжариваются неравномерно</b>  | Продукты не встряхивали/переворачивали в процессе приготовления | Ингредиенты, перекрывающие друг друга (например картофель фри) необходимо встряхивать в процессе приготовления                                                             |
| <b>Чаша не вставляется в аэрогриль</b>     | В чаше слишком много продуктов                                  | Не заполняйте чашу слишком большим количеством продуктов.                                                                                                                  |
| <b>Из прибора идет белый дым</b>           | Вы готовите жирные продукты                                     | Во время готовки жирных продуктов большое количество масла нагревается от потоков горячего воздуха, выделяя дым. Это не влияет на работу аэрогриля и приготовленного блюда |



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.



Товар сертифицирован EAC

**Месяц и год производства смотрите на упаковке**

**Гарантийный срок: 1 год**

**Срок службы: 24 месяца со дня покупки**

## Условия гарантийного обслуживания товара

1. Основанием для предоставления гарантийного обслуживания являются документы, подтверждающие факт приобретения Оборудования (кассовый чек и гарантийная карта). Гарантийные обязательства Продавца имеют силу только на территории Российской Федерации. Гарантийное обслуживание в РФ проводится в соответствии с нормами действующего законодательства и условиями Продавца.

2. Срок гарантии составляет 12 месяцев.

2.1. Срок эксплуатации составляет 24 месяца.

3. Гарантийные обязательства действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.

Гарантийные обязательства не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия. Для всех видов изделий:

- соединительные кабели, антенны и переходники для них, носители информации различных типов (аудио-, видеодиски, диски с программным обеспечением и драйверами, карты памяти), элементы питания;
- чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.

4. Не подлежат гарантийному обслуживанию изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
- механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
- действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);
- попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- сильного загрязнения и запыления;
- повреждения животными;
- ремонта или внесения не санкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
- отклонения параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
- некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
- использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях.

5. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (АСЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т.п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара.

6. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

7. При спорных вопросах о причинах возникновения дефектов в Оборудовании Поставщик оставляет за собой право провести техническую экспертизу на базе собственного центра технического обслуживания (ЦТО). В случае выявления вины Покупателя, указанной в техническом заключении ЦТО, он оплачивает Поставщику расходы по проведению экспертизы, работы по устранению неисправности, стоимость замененных в Оборудовании узлов.

8. Срок ремонта оборудования составляет 3 месяца со дня поступления товара для производства ремонтных работ.

9. Продавец не обязан безвозмездно предоставлять замену товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены товара на основании Постановления Правительства РФ от 31.12.2020 N 2463 "Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации".

Изделие: \_\_\_\_\_

Модель: \_\_\_\_\_

Срок гарантии: \_\_\_\_\_

Торговая организация: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

Подпись и печать продавца: \_\_\_\_\_

Ф.И.О. покупателя: \_\_\_\_\_

С условиями гарантии ознакомлен и согласен, претензий к внешнему виду и комплектации не имею.



Подпись покупателя



ТАЛОН  
№3

Сервисный центр \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_



ТАЛОН  
№2

Сервисный центр \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_



ТАЛОН  
№1

Сервисный центр \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

# Air Fryer

**Производитель:** Ningbo Tisheng Electric Appliance Co., Ltd.

**Адрес:** no.790, Tiantong North Road, Shouan Street, Ningbo, Zhejiang, China

**Импортер:** ООО «Премиум кеа груп»

**Адрес импортера:** 358000, Республика Калмыкия, г.Элиста, ул.Ленина, д.268, пом.12, р.м.1



Телефон: +7 (495) 320-94-92

[www.demiand.ru](http://www.demiand.ru)

[sales@demiand.ru](mailto:sales@demiand.ru)

\*Аэрогриль