



Аэрофритюрница
EVOLUTION AIRO 10700 DUAL

**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**
с рецептами



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

**Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «EVOLUTION».
Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну.**

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

EAC Товар сертифицирован и соответствует требованиям технических регламентов ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", ТР ЕАЭС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники".

Технические регламенты ТС (ЕАЭС) разрабатываются и принимаются в целях обеспечения на таможенной территории ТС (ЕАЭС) защиты жизни и (или) здоровья человека, имущества, окружающей среды, жизни и (или) здоровья животных и растений, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, а также в целях обеспечения энергетической эффективности и ресурсосбережения.

Содержание

Обзор устройства.....	4
Технические характеристики.....	5
Схема устройства.....	6
Меры безопасности.....	7
Размещение.....	8
Перед первым использованием.....	9
Схема панели устройства.....	10
Эксплуатация прибора.....	11
Рекомендации по приготовлению.....	13
Автоматические программы приготовления.....	15
Рецепты.....	17
Устранение неисправностей.....	20
Чистка и обслуживание.....	22
Хранение, транспортировка, реализация.....	23
Условия гарантии.....	24
Гарантийный талон.....	26

Обзор устройства

Прибор позволяет готовить большинство продуктов с минимальным количеством масла или вовсе без его добавления. Благодаря системе циркуляции горячего воздуха продукты обжариваются равномерно со всех сторон, получаясь при этом нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи.

Две независимые корзины (5+5 л): готовьте два разных блюда одновременно или большие порции за раз. Обе зоны являются автономными и оснащены отдельными нагревательными элементами и вентиляторами. С общим объемом в 10 литров Вы легко приготовите ужин на всю семью или компанию друзей, например, основное блюдо в одной корзине и гарнир – в другой.

Вертикальное исполнение: занимает минимум полезной площади на столешнице, обеспечивая больше свободного места на кухне.

Синхронизация программ. Представьте: Вы готовите куриные крылышки в одной корзине и овощи в другой. Каждому блюду нужно разное время и температура, но Вы хотите подать всё одновременно и горячим. Обычно получилось бы так, что одно блюдо готово раньше, а второе ещё жарится – и нужно либо подождать, либо подавать еду уже не такой горячей. Функция синхронизации решает эту проблему. Умная система сама рассчитывает, когда нужно запустить каждую корзину, чтобы закончить готовку одновременно. В итоге таймеры подстраиваются друг под друга, и оба блюда подаются к столу горячими, свежими и готовыми в одну минуту. То есть Вы просто запускаете программы, а фритюрница сама «подгоняет» их друг к другу. В результате – никакой суеты и идеально совпадающее время готовности.

Матовая поверхность: поверхность менее подвержена загрязнению, что упрощает уход за прибором.

Высокая мощность (2x 1300 Вт): два независимых нагревательных элемента по 1300 Вт каждый обеспечивают мощный и быстрый нагрев воздуха. Это гарантирует равномерное приготовление, хрустящую корочку и нежную текстуру внутри, сокращая время готовки.

Аэрофритюрница оснащена 9 автоматическими программами и ручной настройкой. Каждая программа имеет свою температуру приготовления, время готовки задаётся автоматически. Также Вы можете вручную настроить режим приготовления.

Данный прибор предназначен для бытового применения внутри помещений для приготовления пищи, в частности: в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях; в фермерских домах; клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа; в условиях режима пансионата проживание плюс завтрак. Используйте прибор при температуре окружающего воздуха от +5°C до +35°C и относительной влажности воздуха не более 80%.

Технические характеристики

Мощность двух нагревательных элементов: 1300 + 1300 Вт

Напряжение и частота: 220-240 В 50/60 Гц

Емкость двух корзин: 10 л (5 + 5 л)

Две независимые зоны готовки

Функция SYNC – синхронизация времени окончания приготовления в двух корзинах

Функция MATCH – установка одинаковых параметров для двух корзин

Вертикальное исполнение

Регулируемое время: от 1 до 60 минут

Регулируемая температура: 35-210 °C

9 автоматических программ + ручная настройка

Режим дегидрации

Режим приготовления йогурта

Защита от перегрева

Светодиодный дисплей

Матовая поверхность

Без предварительного прогрева

Габариты прибора: 556*403*369 мм

Вес брутто: 9,5 кг

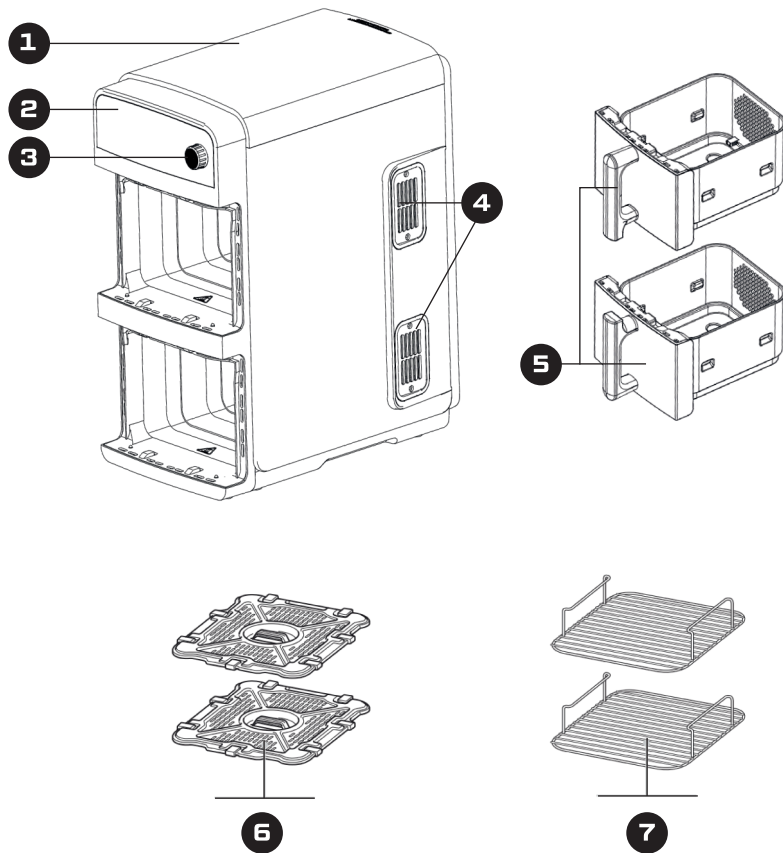
Вес нетто: 8 кг

Комплектация

Аэрофритюрница, корзина – 2 шт., решетка для двухъярусного приготовления – 2 шт., решетка – 2 шт., руководство по эксплуатации

Схема устройства

1. Основной корпус
2. Панель управления
3. Регулятор
4. Отверстия выхода горячего воздуха
5. Корзины аэрофритюрницы
6. Решетки (по одной для каждой корзины)
7. Двухуровневые решетки (по одной для каждой корзины)



Меры безопасности

1. Внимательно прочитайте данное руководство перед использованием. Используйте прибор только в соответствии с данным руководством.
2. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором. Запрещается использование прибора детьми для игр.
3. Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
4. Напряжение питания сети должно соответствовать номинальному напряжению данного прибора. Если напряжение питания не соответствует требованиям, связывайтесь с дилером и не используйте прибор.
5. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
6. Немедленно отсоедините вилку питания при наличии каких-либо ненормальных явлений.
7. Запрещается использовать прибор с повреждённым шнуром или вилкой, и если прибор неисправен или был повреждён каким-либо образом. Верните прибор в ближайший официальный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
Не разбирайте, не ремонтируйте и не преобразовывайте данное устройство самостоятельно.
8. Отключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед чисткой и обслуживанием.
9. Никогда не перемещайте работающий прибор и не поворачивайте его.
10. При работе прибора температура доступных поверхностей может быть горячей. Не касайтесь горячих поверхностей, используйте ручки или кнопки.
11. Корзина должна быть полностью вставлена в прибор для начала работы. Не включайте прибор с пустой корзиной, исключение - после покупки перед первым использованием.
12. Во избежание возгорания, поражения электрическим током и травм не погружайте шнур питания, вилку или прибор в воду или другие жидкости. Не трогайте устройство или шнур питания мокрыми руками. Никогда не помещайте прибор в посудомоечную машину.
13. Не переполняйте корзину.
14. Не прикасайтесь к содержимому корзины, когда прибор включен, непосредственно руками.
15. Во время работы прибора не закрывайте отверстия для забора и выхода воздуха.
16. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

17. Удерживайте разъем электропитания при его вытягивании из розетки вместо того, чтобы силой вытягивать его за шнур.
18. Во избежание перегрузки линии не используйте прибор с другими электрическими приборами одновременно.
19. Используйте только рекомендуемые изготовителем аксессуары и комплектующие.



**Осторожно,
Горячая поверхность!**

Размещение

Размещайте прибор на ровной, твердой, горизонтальной, устойчивой поверхности вдали от источников тепла и прямых солнечных лучей. Не допускайте свисания шнура питания или его контакта с горячими поверхностями. Для корректной работы сверху и по бокам от прибора необходимо оставить расстояние 20 см для забора и выхода воздуха. Не размещайте прибор вплотную к стене или на самом краю стола.



Перед первым использованием

Выдержите прибор при комнатной температуре в течение 30 минут, чтобы предотвратить повреждение из-за резкого изменения температуры.

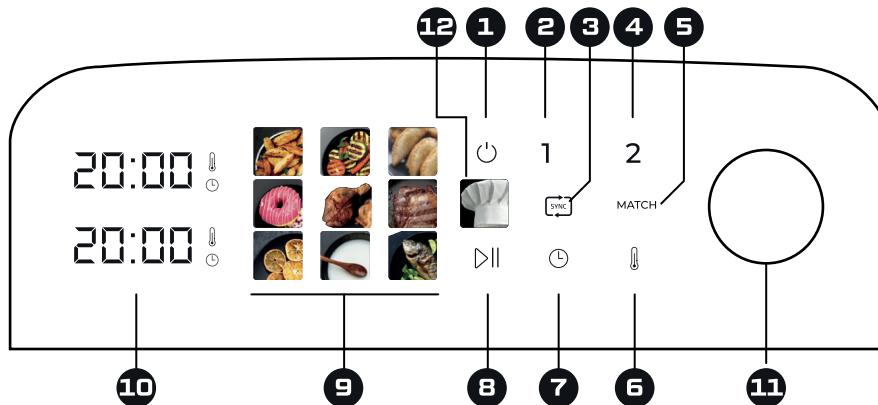
Проверьте комплектность и целостность прибора. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки с прибора.

Промойте корзину, решетку и форму средством для мытья посуды.

Включите прибор с пустой корзиной на 15 минут при высокой температуре для устранения специфического запаха. Дождитесь остывания прибора, а затем снова промойте корзину.

Схема панели устройства



- 1 - Кнопка вкл./выкл.
- 2 - Выбор верхней корзины
- 3 - Функция SYNC – синхронизация времени окончания приготовления в обеих корзинах. Нажмите, чтобы программы приготовления в корзинах с разным временем и (или) температурой завершили работу одновременно.
- 4 - Выбор нижней корзины
- 5 - Функция MATCH – установка одинаковых параметров для двух корзин
- 6 - Настройка температуры. Нажмите кнопку, затем вращайте регулятор, чтобы настроить температуру до или во время приготовления, диапазон от 35 до 210°C.
- 7 - Настройка времени. Нажмите кнопку, затем вращайте регулятор, чтобы настроить время приготовления
- 8 - Кнопка «Старт/Пауза»
- 9 - Иконки программ
- 10 - Дисплей отображения температуры и времени приготовления
- 11 - Регулятор. Вращайте регулятор, чтобы выбрать программу приготовления, настроить время и температуру. После нажатия на кнопку времени или кнопку температуры вращайте регулятор для настройки времени или температуры
- 12 - Режим ручной настройки температуры и времени



Эксплуатация прибора


! При готовке не заливайте и не смазывайте корзину маслом. Вместо этого покройте маслом или замаринуйте сам продукт!


1. Извлеките корзины. Установите решетки в корзины, поместите продукты на решетку в одну или обе корзины и установите корзины в прибор до упора.

2. Подключите прибор к электросети, загорится кнопка , прибор перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку  Экран загорится. Нажмите и удерживайте кнопку **вкл./выкл.** 3 секунды, чтобы в любой момент во время приготовления немедленно остановить работу прибора.

3. По умолчанию после включения настройка начинается с верхней корзины, на дисплее цифра **«1»** будет мигать. Для выбора нижней корзины, нажмите кнопку **«2»**. Для приготовления блюд в двух корзинах одновременно, последовательно установите программы работы для обеих корзин.



4. Поверните регулятор, чтобы выбрать предустановленную программу приготовления.

5. Для настройки температуры нажмите кнопку , а затем поверните регулятор. Поворот по часовой стрелке – увеличение, против часовой стрелки – уменьшение температуры. Диапазон от 35 до 210°C .

6. Для настройки времени нажмите кнопку , а затем поверните регулятор. Поворот по часовой стрелке – увеличение, против часовой стрелки – уменьшение времени. Диапазон от 1 до 60 минут с шагом в 1 минуту. В режиме сушки можно настроить время в диапазоне от 10 минут до 8 часов.

7. Для выбора нижней корзины, нажмите кнопку **«2»** и повторите п. 4 -6. Вы можете выбрать другие настройки приготовления, отличные от корзины **«1»**.

Для приготовления только в одной корзине пропустите этот пункт и перейдите сразу к пункту 8 (то есть выберите только одну корзину, настройте программу приготовления и запустите процесс готовки).

8. После окончания настройки программ нажмите кнопку  для начала приготовления. Чтобы остановить приготовление в одной из корзин, выберите корзину **«1»** или **«2»**, а затем нажмите .

9. В процессе приготовления Вы можете извлекать корзину из аэрофритюрницы, при этом устройство запоминает этап готовки и, после возвращения корзины обратно в аэрофритюрницу, продолжает работать в установленном режиме, сохраняя настройки температуры и запоминая оставшееся время приготовления. При извлечении корзины из аэрофритюрницы на экране появится надпись **"OPEN"**.

ПРИМЕЧАНИЕ: если во время работы функций **SYNC** или **MATCH** достать одну из корзин, вторая автоматически приостанавливает работу. Это необходимо, чтобы обе корзины по-прежнему могли завершить приготовление

одновременно. Работа возобновится, как только Вы вернете корзину в аэрофритюрницу.

10. По завершении приготовления прибор издаст звуковой сигнал, и на дисплее на 60 секунд появится надпись **“COOL”** (охлаждение). Нагревательный элемент перестанет работать, но вентилятор продолжит работать еще 60 секунд для охлаждения прибора. Аэрофритюрница перейдет в режим ожидания.

11. Отсоедините шнур питания от розетки, достаньте корзины и опустошите ее.

12. Дождитесь остывания, затем очистите прибор, корзины и решетки.

Функции SYNC (синхронизация) и MATCH (дублирование)

► Приготовление с функцией SYNC (синхронизация).

Эта функция помогает завершить приготовление в одно и то же время, когда для продуктов в разных корзинах требуется разное время приготовления. Она предназначена для использования с двумя загруженными продуктами корзинами.

При использовании этой функции Вы можете установить разные программы для двух корзин.

После настройки программ, времени и температуры приготовления для двух корзин, нажмите кнопку , затем нажмите **▶||**, чтобы начать приготовление.

В корзине с большим временем начнется приготовление, в другой корзине будет отображаться **«Hold»** (ожидание).

Чтобы остановить приготовление в одной из корзин, выберите корзину **«1»** или **«2»**, а затем нажмите **▶||**.

Прибор издаст звуковой сигнал и активирует вторую зону, когда в обеих зонах останется одинаковое время до окончания программы.

► Приготовление с функцией MATCH (дублирование).

Эта функция помогает приготовить большее количество одного и того же блюда или готовить разные блюда, используя одну и ту же программу, температуру и время: Поместите продукты в корзины, затем вставьте корзины в аэрофритюрницу. Выберите верхнюю корзину **«1»**, настройте программу, время и температуру приготовления. Нажмите кнопку **MATCH**, чтобы скопировать настройки верхней корзины **«1»** в нижнюю корзину **«2»**. Затем нажмите **▶||**, чтобы начать приготовление в обеих зонах.

ПРИМЕЧАНИЕ: если во время работы функций SYNC или MATCH достать одну из корзин, вторая автоматически

Рекомендации по приготовлению

Для удобства очистки поместите кусок фольги в корзину аэрофритюрницы, затем установите сверху решетку и загрузите продукты на решетку. Начните готовку, весь жир и масло стечет на фольгу и не запачкает корзину. По окончании готовки и остыванию прибора, Вам не придется очищать корзину, просто достаньте и выкиньте фольгу, а затем очистите решётку. Не кладите слишком много фольги, чтобы оставить пространство для циркуляции воздуха.

- Не заполняйте корзину полностью, оставляйте пространство между продуктами для свободной циркуляции горячего воздуха.
- Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше готовить.
- Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.
- При готовке продуктов в панировке не забудьте добавлять в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.
- Аэрогриль позволяет приготовить продукты без добавления масла, однако если Вы хотите использовать масло, рекомендуем намазать им сами продукты.
- Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.
- Крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса) при необходимости сначала оботрите кухонным полотенцем, а затем слегка смажьте маслом. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно будет капать в корзину в процессе приготовления блюда.
- Не кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда более жирной.
- В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из корзины может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в корзину. Также Вы можете в процессе приготовления убирать жир из корзины бумажным полотенцем.
- Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.
- Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной в корзину. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края корзины.
- Не кладите бумагу для запекания в корзину.
- Выпечка из готового покупного теста запекается быстрее, чем из домашнего теста, приготовленного самостоятельно.

Приготовление на двух уровнях (Double shelf)

Используя двухуровневые решетки, Вы можете готовить до 4 блюд одновременно, по 2 в каждой корзине.

Достаньте корзину, установите в нее решетку. Поместите продукты в корзину на решетку, затем установите сверху решетку для двухъярусного приготовления и выложите на нее другие продукты. Вставьте корзину в аэрофритюрницу. Повторите то же самое со второй корзиной.

Для достижения наилучших результатов всегда кладите овощи в нижнюю часть корзины, а белковые продукты (мясо, рыбу и т.д.) – в верхнюю, используя двухуровневые решетки. Следуйте этой рекомендации и при приготовлении на двух уровнях одновременно.

Пожалуйста, учтите, что при приготовлении на двух уровнях время готовки должно быть немного больше, так как в корзине находится большее количество еды.

Еда на верхней решетке приготовится быстрее. Когда она будет готова, используйте щипцы/приборы с силиконовыми наконечниками, чтобы извлечь ее, и при необходимости дайте продуктам снизу доготовиться.

Не вынимайте решетку голыми руками, так как она будет горячей.

Как добиться идеальных результатов с автоматическими программами

Автоматические программы - это лишь рекомендация, настроенная на средние значения. Чтобы блюдо получилось идеальным, адаптируйте программы под себя.

Что нужно учесть:








► **Продукт:** Время и температура зависят от размера, толщины, объема и того, был ли продукт заморожен. Для холодных продуктов может потребоваться 3-5 минут дополнительно.

► **Ваши предпочтения:** Вы сами определяете степень готовности - будет ли стейк с кровью или полностью прожарен.

Главные правила:

► **Перемешивайте:** Чтобы добиться равномерной корочки, переворачивайте или встряхивайте ингредиенты в середине процесса.

► **Контролируйте:** Не бойтесь останавливать программу, проверять готовность и корректировать время или температуру прямо во время приготовления.

Наименование программы	Иконка	Температура по умолчанию (°C)	Время по умолчанию (мин)	Диапазон времени	Диапазон температуры
Картофель фри		200	25	1 ~ 60 мин	160°C ~ 210°C
Овощи		200	20	1 ~ 60 мин	140°C ~ 210°C
Пирожки		190	20	1 ~ 40 мин	160°C ~ 210°C
Выпечка		180	25	1 ~ 60 мин	120°C ~ 210°C
Куриные голени		200	23	1 ~ 60 мин	100°C ~ 210°C
Стейк		210	13	1 ~ 30 мин	170°C ~ 210°C
Дегидратация		55	6 ч	1 ч ~ 24 ч	35°C ~ 100°C

Наименование программы	Иконка	Температура по умолчанию (°C)	Время по умолчанию (мин)	Диапазон времени	Диапазон температуры
Ферментация		80	8 ч	1 ч ~ 24 ч	35°C ~ 100°C
Рыба		180	20	1 ~ 60 мин	150°C ~ 210°C
Ручной режим		210	20	1 ~ 60 мин	35°C ~ 210°C

Картофель фри

Свежий очищенный картофель - 400-500 г

Оливковое масло - 1 ст. л.

Соль, специи - по вкусу.

1. Очищенный картофель порежьте вдоль на 8-миллиметровые полоски.
2. Замочите нарезанный картофель в воде на 20 минут, затем слейте воду и высушите картофель при помощи кухонной салфетки.
3. Смешайте оливковое масло и соль в миске и намажьте смесью картофель.
4. Уложите картофель в корзину не более чем в два слоя и установите корзину в прибор.
5. Установите режим «Картошка фри».
6. В середине времени приготовления (примерно через 12 минут) встряхните корзину для равномерного обжаривания.

Примечание. Если положить нарезанный картофель в два слоя, тогда можно в середине готовки один раз вытащить корзину, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3-4 раза вытаскивать корзину во время приготовления и перемешивать продукты. В 4 слоя надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить. Большее количество слоев не приготовится.

7. Дождитесь окончания приготовления.

Острые куриные ножки

Куриные голени - 500 г

Винный уксус - 2 ст. л.

Паприка - 1 ч. л.

Оливковое масло - 1 ст. л.

Соевый соус - 2 ст. л.

Имбирь - 3 ломтика

Чеснок - 1 зубчик

1. Смешайте оливковое масло, уксус и остальные специи в миске, уложите в маринад куриные ножки и оставьте их мариноваться в течение 20-50 минут.
2. Уложите маринованные ножки в корзину и установите ее в прибор.
3. Установите режим «Куриные голени».
4. Примерно в середине приготовления переверните ножки для получения равномерной корочки.
5. Готовьте до окончания программы или до появления золотисто-коричневого цвета.

Рыба на гриле

Рыба - 500 г

Оливковое масло - 2 ст. л.

Лимон - 1/2

Имбирь - 2 ч. л.

Соль - по вкусу

Специи - 1 ст. л.

1. Вымойте рыбу, очистите ее от чешуи и внутренностей, обсушите бумажным полотенцем. Сделайте на рыбе надрезы через 1 см друг от друга.
2. Смешайте оливковое масло, лимонный сок и специи, натрите этой смесью рыбу и оставьте ее мариноваться в течение 20 минут.
3. Уложите маринованную рыбу в корзину и установите ее в прибор.
4. Установите режим «Рыба».
5. Дождитесь окончания приготовления.

Жареные креветки с перцем чили

Креветки размороженные - 10 шт.

Соль - по вкусу

Измельченный чеснок - 1 ч. л.

Оливковое масло - 2 ст. л.

Чили в порошке - по вкусу

1. Почистите креветки и вымойте их.
2. Смешайте оливковое масло и специи, натрите этой смесью креветки и оставьте их мариноваться в течение 20 минут.
3. Уложите маринованные креветки в корзину и установите ее в прибор.
4. Установите режим "Рыба" и уменьшите время до 8 минут.
5. Дождитесь окончания приготовления.

Жареные пельмени

Пельмени размороженные - 400 г.

Подсолнечное масло - 2-3 ст. л.

Соль - по вкусу

Специи - 1 ст. л.

1. Смешайте соль, специи и подсолнечное масло, намажьте этой смесью пельмени.
2. Уложите пельмени в корзину и установите ее в прибор.
3. Установите режим «Пирожки».
4. В середине готовки встряхните корзину.
5. Дождитесь окончания приготовления.

Запеченные яблоки

Зеленые яблоки - 3-4 шт.

Мед или сахар - 3 ч. л.

Смесь орехов и цукатов - 3 ч. л.

Сахарная пудра

1. Вымойте яблоки, удалите из них сердцевину.
2. Застелите корзину фольгой и уложите в нее яблоки.
3. В углубления яблок поместите мед или сахар, ореховую смесь.
4. Установите программу «Выпечка». По умолчанию будет установлена температура 180 °С и время 25 минут.
5. Выложите яблоки из корзины, немного остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Жареные баклажаны

Баклажаны - 1-2 шт.

Оливковое масло - 2-3 ст. л.

Имбирь - 1-2 кусочка

Зеленый лук - 1/2 пучка

Чеснок - 1 зубчик

Соль - по вкусу

Тмин - 1 ч. л.

1. Снимите кожицу с баклажана, разрежьте его вдоль на 2 части.
2. Мелко порежьте имбирь, чеснок и зеленый лук.
3. Смешайте соль, специи и оливковое масло, намажьте этой смесью баклажаны.
4. Уложите баклажаны в корзину.
5. Вставьте корзину в корпус аэрофритюрницы.
6. Установите программу «Овощи» (200°С), но вручную измените время на 10-15 минут.
7. Запекайте баклажаны до хрустящей корочки.

Устранение неисправностей

В случае обнаружения неисправностей при работе прибора, обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта и замены. Не разбирайте и не ремонтируйте устройство самостоятельно!

Наименование неисправности	Вероятная причина	Решение
Прибор не включается	Прибор не подключен к розетке	Подключите шнур питания к розетке
Блюдо не приготовилось до конца	Вы положили в корзину слишком много продуктов или они нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество продуктов или измените способ нарезки
	Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
	Низкая температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
	Продукты слишком плотно лежат в корзине	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать корзину и встряхивать / переворачивать продукты для равномерной прожарки
Темный дым или запах гари	Еда подгорает	Немедленно выключите аэрофритюрницу. Проверьте, не подгорела ли еда, и уменьшите время или температуру для будущих приготовлений.
	Внутри подгорели остатки пищи	Тщательно очистите аэрофритюрницу, включая внутреннюю часть и нагревательный элемент, чтобы удалить все подгоревшие остатки.
Аэрофритюрница издает сильный шум	Аэрофритюрница стоит на неустойчивой поверхности	Установите аэрофритюрницу на устойчивую, ровную поверхность

Наименование неисправности	Вероятная причина	Решение
Корзина не вставляется в корпус	Вы загрузили слишком много продуктов	Не переполняйте емкость корзины
	Корзина установлена не правильно	Вставьте корзину правильно. Для безопасности внутри прибора в месте, где устанавливается корзина, посередине встроена выпуклая механическая кнопка. Прибор будет работать при заданном режиме, когда корзина установлена внутрь и зажимает кнопку
	Часть продуктов осталась в корпусе аэрофритюрницы	Очистите прибор и корзину согласно соответствующему разделу руководства по эксплуатации
Из прибора выходит белый дым	Вы готовите жирные ингредиенты, и в корзину выливается много масла или жира, которые нагреваются и создают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или фольге или подкладывайте пергаментную бумагу
	Корзина содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте корзину после каждого использования
Еда не получается с корочкой	Соотношение жира и влаги в продуктах нарушено	Тщательно ознакомьтесь с рекомендациями по приготовлению, изложенными в данном руководстве. Попробуйте промокнуть сырые продукты бумажным полотенцем, а затем смазать их тонким слоем масла. Попробуйте уменьшить количество приготавливаемых продуктов для улучшения циркуляции воздуха

Если на дисплее появится код ошибки E1 или E5, обратитесь в авторизированный центр.

Чистка и обслуживание

Перед очисткой и обслуживанием выключите прибор, отсоедините от сети питания и дождитесь его полного остывания.

Очистка корзины и решетки

Не погружайте корзину и решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры.

Очищайте корзину и решетку после каждого использования, тщательно вымыв в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды.

Запрещается использование жестких материалов или абразивных моющих средств. Используйте мягкие губки, чтобы не повредить покрытие.

Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или резиновую лопатку.

Если кусочки пищи прилипли к корзине и решетке, замочите их в горячей воде с добавлением моющего средства, и оставьте примерно на 10 минут. Надолго оставлять нельзя, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Затем промойте под горячей водой и с использованием неабразивной губки. Если загрязнения не удалось удалить, используйте обезжиривающее средство.

Разрешается мыть корзину и решетку в посудомоечной машине.

Полностью высушите перед дальнейшим использованием.

Очистка прибора

Для очистки прибора используйте мягкую слегка влажную губку, затем протрите сухой тканью. Не погружайте прибор в воду и не мойте непосредственно водой.

Очищайте нагревательный элемент с помощью щетки, чтобы удалить остатки пищи. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл.

Перед дальнейшим использованием убедитесь, что прибор полностью высох.

Хранение, транспортировка, реализация

Хранение, транспортировка и реализация должны осуществляться в упаковке производителя при температуре воздуха от +5 °С до +35 °С и относительной влажности воздуха не более 80 % с защитой устройства от непосредственного воздействия атмосферных осадков, солнечного излучения и механических повреждений.

Хранить в чистом виде в недоступном для детей месте. Не храните прибор вне помещений или в местах, подверженных прямому воздействию погодных условий (прямой солнечный свет, ветер, дождь или температура ниже нуля градусов). Храните вдали от легковоспламеняющихся, взрывоопасных газов.

Утилизация

Прибор следует утилизировать отдельно от несортируемых бытовых отходов. С целью охраны здоровья и защиты окружающей среды такое оборудование необходимо сдавать на переработку в специальные пункты приема электрического и электронного оборудования, определенные правительством или местными органами власти. Правильная утилизация и переработка помогут предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Условия гарантии

Производитель гарантирует качество продукции только при условии соблюдения всех требований, описанных в инструкции по эксплуатации.

Гарантийный талон действителен только при правильно и четко указанных данных: модель, серийный номер изделия (при его наличии), дата продажи и печать фирмы-продавца. При нарушении этих условий, а также, в случае, когда данные в гарантийном талоне не соответствуют изделию, стерты либо исправлены, талон признается недействительным.

Гарантийный срок исчисляется с момента продажи изделия конечному потребителю.

Гарантийное обслуживание включает в себя: бесплатное оказание услуг по ремонту или полную замену элементов, вышедших из строя по вине производителя. Замененные части становятся собственностью производителя.

В случае обнаружения дефектов в изделии покупатель обязан незамедлительно прекратить его эксплуатацию и обратиться в авторизованный сервисный центр производителя либо к продавцу.

Изделие предъявляется в гарантийный ремонт чистым и в полной комплектации, указанной в паспорте и (или) руководстве по эксплуатации на изделие.

Гарантийное обслуживание не включает в себя транспортные расходы.

Гарантия распространяется только в тех случаях, когда потребителем были соблюдены все правила эксплуатации.

Гарантия не предоставляется:

1. В случаях исправлений или ошибок в Гарантийном талоне;
2. Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению;
3. Нарушения правил и условий эксплуатации, установки изделия, изложенных в Руководстве по эксплуатации, либо в иных документах, передаваемых потребителю вместе с изделием;
4. На расходные материалы и аксессуары;
5. Если изделие имеет следы некачественного ремонта (использования неоригинальных запасных частей, вскрытия и ремонта изделия лицами, не уполномоченными Производителем);
6. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем;
7. В случае неправильной подачи сетевого напряжения;
8. Если обнаружены недостатки, возникшие после передачи изделия Потребителю, имеющие механический характер, а также недостатки, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидко-

стей, насекомых, пыли,

9. Если дефект вызван действием непреодолимых сил (пожара, грозы, наводнения, природной катастрофы и т.д.), несчастными случаями, умышленными или неосторожными действиями Потребителя или третьих лиц;

10. Если дефект возник в следствие естественного износа при эксплуатации изделия. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение их технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия;

11. Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и (или) некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания;

12. Если данные, указанные на маркировочных этикетках изделия, исправлены, стерты, а также в случае их отсутствия.

Гарантийный талон

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок.

Внимание! Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон.

Заполняется продавцом		ФИО и телефон покупателя	
Наименование устройства	Аэрофритюрница		
Модель устройства			
Серийный номер			
Наименование продавца			
Дата продажи			
<p>Товар получен в исправном состоянии, без видимых повреждений, в полном комплекте, проверен в моем присутствии, претензии по качеству товара не имею. С условиями гарантии ознакомлен.</p>		<p>Подпись клиента</p>	
Ремонт			
Дата ремонта	Неисправности	Выполненные работы	Примечания

Юридическая информация

Изготовитель: ZHONGSHAN SILK IMP. & EXP. GROUP CO., LTD

Адрес: No. 245 Huanshi Dadao Xi, Nansha district, Guangzhou, China

Сделано в Китае

Дата изготовления: Сентябрь 2025 г

Импортер на территорию Республики Беларусь:

Частное торговое унитарное предприятие «Неолинк», Республика

Беларусь, 220055, г. Минск, ул. Каменногорская, д. 45, офис 203

тел. +375 (33) 3001314

Info@neolink.by | evolution.by | neolink.by

Сервисный центр:

Частное торговое унитарное предприятие «Неолинк», Республика

Беларусь, 220055, г. Минск, ул. Каменногорская, д. 45

Тел. +375 (44) 525-32-83, +375 (17) 515-67-04

Срок службы: 2 года.

Срок гарантии: 1 год.



Если Вы покупали нашу продукцию на интернет-площадках (OZON, Onliner, Yandex Market или любой другой), оставьте, пожалуйста, свой отзыв, каким бы он ни был, это поддержит нас и позволит стать лучше.

Еще больше товаров EVOLUTION



WILDBERRIES



OZON

21vek.by
онлайн-гипермаркет

onliner

5 ЭЛЕМЕНТ



Xistore
Первый фирменный
магазин умных
устройств в Беларуси

DNS