



Аэрофритюрница
EVOLUTION AIRO 7700TW



**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.



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.....	9
Эксплуатация прибора.....	10
Рекомендации по приготовлению.....	12
Автоматические программы приготовления.....	13
Рецепты.....	15
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.

Полностью сенсорная панель – выберите нужный режим в один клик. Для удобства пользователя сенсорная панель вынесена наверх, за счет этого она не нагревается, меньше подвержена жару и загрязнениям.

Функция памяти при извлечении корзины в процессе приготовления – даже через 5 минут после извлечения не нужно выставлять настройки заново, просто вставьте корзину обратно в аэрофритюрницу, и она продолжит работу в том же режиме.

Таймер отложенного запуска позволяет заранее установить время, через которое аэрофритюрница автоматически начнёт работу. Не нужно ждать у прибора, просто загрузите продукты в чашу, установите таймер от 1 до 18 часов и насладитесь горячим блюдом к назначенному времени.

Прозрачное окошко расположено сверху – легко контролировать состояние блюда.

Большая корзина объемом 7 литров отлично подойдет для приготовления еды на всю семью.

Оптимальная мощность 1600 Вт представляет собой баланс между энергоэффективностью и производительностью.

Аэрофритюрница оснащена электронным управлением, имеет 6 автоматических программ. Каждая программа имеет свою температуру приготовления, время готовки задаётся автоматически. Также Вы можете вручную настроить режим приготовления.

Съёмные решетка, форма и корзина с антипригарным покрытием выдерживают высокие температуры, не впитывают в себя запахи, легко вынимаются и очищаются, их можно мыть в посудомоечной машине. Нескользящие ножки обеспечивают устойчивость прибора на столешнице.

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 проживания плюс завтрак. Используйте прибор при температуре окружающего воздуха от +5°C до +35°C и относительной влажности воздуха не более 80%.

Технические характеристики

Мощность: 1600 Вт

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

Емкость корзины: 7 л

Таймер отложенного запуска: от 1 до 24 часов (шаг 1 час)

Регулируемое время: от 1 до 60 минут (шаг 1 мин)

Регулируемая температура: 60-200 °С (шаг 5 °С)

Полностью сенсорное управление

Функция памяти

6 автоматических программ

Светодиодный дисплей

Защита от перегрева

Без предварительного прогрева

Внутренний материал корзины, решетки: металл

Внешний материал аэрофритюрницы: пластик

Габариты прибора: 404*279*274 мм

Габариты коробки: 445*322*312 мм

Вес брутто: 5,7 кг

Вес нетто: 5,2 кг

Комплектация

Аэрофритюрница, корзина с антипригарным покрытием, решетка, силиконовая форма, руководство по эксплуатации

Схема устройства

ВИД СПЕРЕДИ



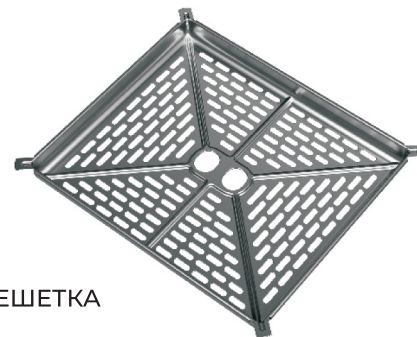
ВИД СЗАДИ



СИЛИКОНОВАЯ ФОРМА



КОРЗИНА



РЕШЕТКА

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.

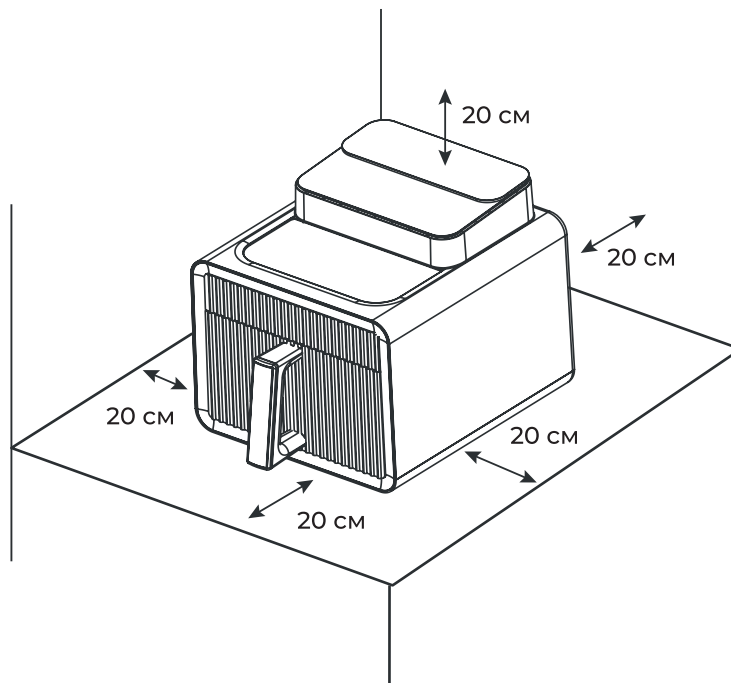
17. Удерживайте разъем электропитания при его вытягивании из розетки вместо того, чтобы силой вытягивать его за шнур.
18. Во избежание перегрузки линии не используйте прибор с другими электрическими приборами одновременно.
19. Используйте только рекомендуемые изготовителем аксессуары и комплектующие.



**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

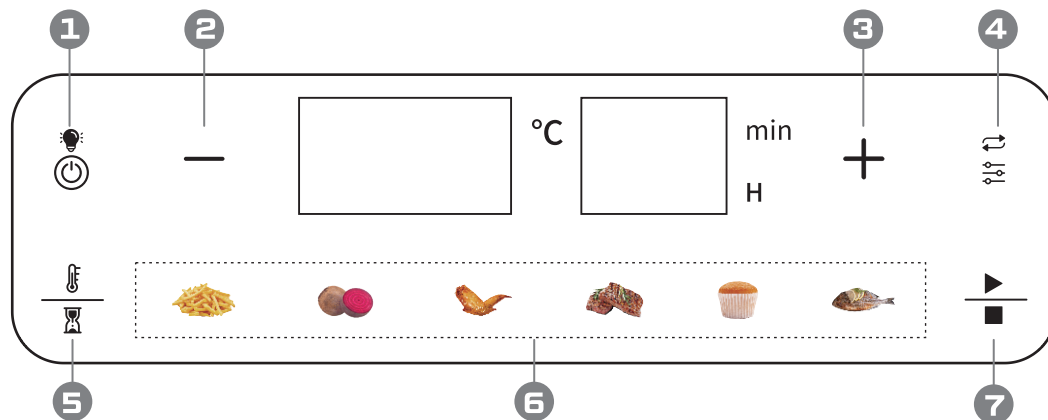
Выдержите прибор при комнатной температуре в течение 30 минут, чтобы предотвратить повреждение из-за резкого изменения температуры.

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 - Вкл/выкл подсветки
- 2 - Кнопка уменьшения температуры / времени
- 3 - Кнопка увеличения температуры / времени
- 4 - Установка таймера отложенного запуска
- 5 - Ручная настройка температуры и времени
- 6 - Программы готовки
- 7 - Кнопка Старт / Пауза

Эксплуатация прибора

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

1. Извлеките корзину. Установите решетку в корзину, поместите продукты на решетку и установите корзину в прибор до упора.
2. Подключите прибор к электросети, раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится «- - - - -», загорится кнопка , прибор перейдет в режим ожидания. Если в течение 1 минуты не выполняется никаких действий, экран погаснет, а кнопка  будет мигать.
3. Нажмите кнопку  для начала настройки. Если никаких действий не будет, панель управления выключится через 2 минуты. Выберите одну из 6 программ, нажав на соответствующий символ на дисплее. После выбора нужной программы нажмите кнопку , чтобы прибор начал приготовление. На экране будет отображаться температура и обратный отсчет времени программы, кнопка  будет мигать в течение 15 секунд.
4. На любом этапе Вы можете скорректировать температуру или время приготовления. Нажмите кнопку , затем используйте кнопки "-" и "+". Вы можете выбрать желаемую температуру от 60 до 200 °C с шагом 5°C, время – от 1 до 60 минут с шагом 1 мин. Удерживайте кнопку "-" или "+" для ускорения настройки. По окончании настройки, не нажимайте никаких кнопок несколько секунд, пока дисплей будет мигать, чтобы применить эти настройки. На экране будут отображаться только температура и убывающее время с соответствующей программой. Кнопка  будет мигать и выключится через 15 секунд.
5. Чтобы приостановить приготовление, нажмите кнопку , для продолжения работы нажмите кнопку снова. Для завершения работы до истечения времени программы, зажмите кнопку  на 4-5 секунд.
6. 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 "OPE N".
7. По окончании приготовления прибор издаст 3 звуковых сигнала, на экране появится надпись "END", все индикаторы погаснут. Кнопка  будет мигать в течение 6 секунд, нагревательный элемент перестанет рабо-

тать, но вентилятор продолжит работать еще 30 секунд для охлаждения прибора. Аэрофритюрница перейдет в режим ожидания, кнопка  будет гореть.

8. Отсоедините шнур питания от розетки, достаньте корзину и опустошите ее.

9. Дождитесь остывания, затем очистите прибор, корзину и решетку.

Таймер отложенного запуска


1. Подключите устройство к электросети.


2. Нажмите кнопку , дисплей загорится.

3. Выберите одну из 6 программ. При необходимости отрегулируйте температуру и время.

4. Сразу после этого нажмите кнопку , чтобы войти в режим таймера отложенного запуска.

5. Используя кнопки "+" и "-", установите время от 1 до 24 часов, через которое прибор начнет работу в заданной программе.

6. И только после нажмите кнопку  для завершения настройки. На экране будет отображаться оставшееся время до начала работы прибора. По истечению заданного времени прибор начнет работу и автоматически перейдет в выбранный режим.

7. Для сброса таймера нажмите кнопку .

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.

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	Время по умолчанию	Примечание
Картошка фри		200°C	17 мин	Предварительно замочите свежий картофель и удалите воду бумажным полотенцем
Овощи		200°C	35 мин	Данный режим подходит для приготовления корнеплодов, таких как картофель, свекла, морковь, батат и т.п. Небольшие по размеру овощи можно запекать целиком, крупные овощи необходимо разрезать
Крылья		180°C	20 мин	Рекомендуется предварительно замариновать
Стейк		180°C	15 мин	Для равномерного приготовления выбирайте куски толщиной 2-2,5 см. Если толщина больше, увеличьте время приготовления
Выпечка		160°C	20 мин	Если Вы используете замороженное тесто, предварительно разморозьте его
Рыба		160°C	12 мин	Рекомендуется предварительно замариновать

Рецепты

Категория	Минимальное / максимальное количество ингредиентов (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Переворачивание	Примечание
Замороженный тонкий картофель фри	300-700	12-16	200	да	
Замороженный толстый картофель фри	300-700	12-20	200	да	
Домашний картофель фри	300-700	18-25	180	да	Добавить 3 г масла
Домашние картофельные чипсы	300-700	18-22	180	да	Добавить 3 г масла
Картофельные оладьи	250	15-18	180		
Картофельное пюре	500	18-22	180		
Стейк	100-500	8-10	200		
Свиная отбивная	100-500	10-14	200		
Гамбургер	100-500	7-14	180		Добавить 3 г масла
Сосиска в тесте	100-500	13-15	200		Добавить 3 г масла

Категория	Минимальное / максимальное количество ингредиентов (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Перевора- чивание	Примечание
Куриная ножка	100-500	18-22	180	да	Добавить 3 г масла
Куриная грудка	100-500	10-15	180	да	
Спринг-роллы	100-400	8-10	200	да	
Замороженные куриные наггетсы	100-500	6-10	200	да	
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200		
Замороженные десерты с сыром в панировке	100-400	8-10	200		
Капуста	100-400	10	200		

Картофель фри

Свежий очищенный картофель - 400 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. Встряхивайте корзину с картофелем во время приготовления.

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 «Крылья».
4. По истечении 20 минут переверните ножки и продолжайте готовить еще 10 минут, пока ножки не станут коричневого цвета.
5. Дождитесь окончания приготовления.

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 «Крылья».
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. Установите температуру аэрогриля 180 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Вымойте яблоки, удалите из них сердцевину.
3. Застелите корзину фольгой и уложите в нее яблоки.
4. Вставьте поддон с корзиной в корпус аэрогриля до щелчка.
5. В углубления яблок поместите мед или сахар, ореховую смесь.
6. Установите таймер на 20-25 минут.
7. Выложите яблоки из корзины, немного остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Жареные баклажаны

Баклажаны - 1 слой

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 таймер на 8-10 минут, а температуру на 200°
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!

Коды ошибок

E1	Короткое замыкание
E2	Перегрев устройства
E3	Повышение температуры

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

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

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>		Подпись клиента	
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