



Аэрофритюрница  
**AIRO DualGrill 10L**  
**(AIRO 10100W Dual)**



**РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
с рецептами

## Содержание

|   |    |
|---|----|
| Обзор устройства.....                       | 4  |
| Технические характеристики.....             | 5  |
| Схема устройства.....                       | 6  |
| Меры безопасности.....                      | 7  |
| Размещение.....                             | 8  |
| Перед первым использованием.....            | 8  |
| Схема панели устройства.....                | 9  |
| Эксплуатация прибора.....                   | 10 |
| 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 |

## 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.

## Обзор устройства

### Две независимые зоны приготовления.

Две корзины общим объемом 10 литров (5 л + 5 л). Вы можете одновременно готовить основное блюдо в одной корзине и гарнир в другой, устанавливая для каждой зоны свои настройки температуры и времени.

### Интеллектуальные функции SYNC и MATCH.

Управление двумя корзинами упрощено благодаря двум уникальным функциям:

- ▶ Функция SYNC (Синхронизация): автоматически корректирует время начала приготовления в корзинах так, чтобы оба блюда завершили готовку точно в одно и то же время. Больше не нужно следить за временем и подавать блюда остывшими.
- ▶ Функция MATCH (дублирование): позволяет быстро установить одинаковые параметры (температуру и время) для обеих корзин. Идеально подходит, когда нужно приготовить большую порцию одного блюда.

### Производительность и качество

Мощность в 2400 Вт обеспечивает быстрый нагрев и стабильное поддержание температуры.

Технология Fry force 360° гарантирует равномерное распределение горячего воздуха, что позволяет готовить продукты с хрустящей корочкой и минимальным использованием масла.

Технология Rapid Air мгновенно разогревает воздух внутри камеры, поэтому кратковременное извлечение корзины для встряхивания практически не влияет на процесс приготовления.

### Удобство использования

Управление осуществляется через светодиодный дисплей, а 8 автоматических программ позволяют легко готовить популярные блюда. Для максимального удобства, корзины и решетки имеют антипригарное покрытие и подходят для мытья в посудомоечной машине.

Данный прибор предназначен для бытового применения внутри помещений для приготовления пищи. Не используйте 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 пансиона 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: 2400 Вт

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

Емкость двух корзин: 10 л (5 + 5 л)

Две независимые корзины

Технология Fry force 360°

Функция SYNC - синхронизация времени окончания приготовления в двух корзинах

Функция MATCH – установка одинаковых параметров для двух корзин

Регулируемое время: до 60 мин

Регулируемая температура: 60-200 °С

8 автоматических программ

Очистка корзины и решетки в посудомоечной машине

Защита от перегрева

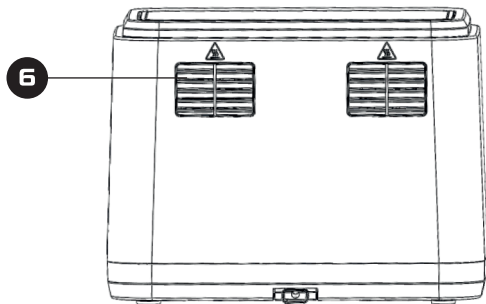
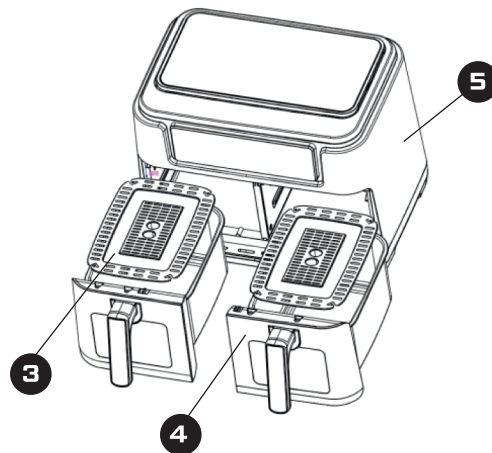
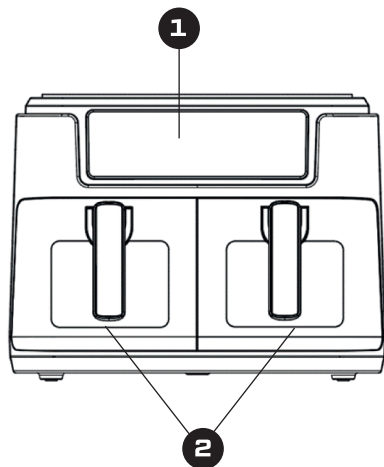
Светодиодный дисплей

## **Комплектация**

Аэрофритюрница, корзина – 2 шт., решетка – 2 шт., бумажные формы для запекания - 50 шт., руководство по эксплуатации.

## Схема устройства

1. Панель управления
2. Ручка корзины
3. Решетка
4. Корзина
5. Корпус прибора
6. Отверстие выхода горячего воздуха



## 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.

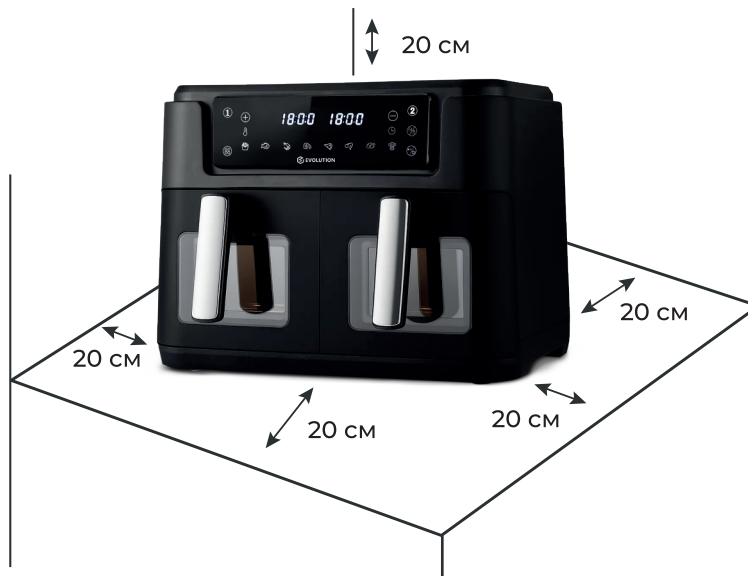
17. Удерживайте разъем электропитания при его вытягивании из розетки вместо того, чтобы силой вытягивать его за шнур.
18. Во избежание перегрузки линии не используйте прибор с другими электрическими приборами одновременно.
19. Используйте только рекомендуемые изготовителем аксессуары и комплектующие.



**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.

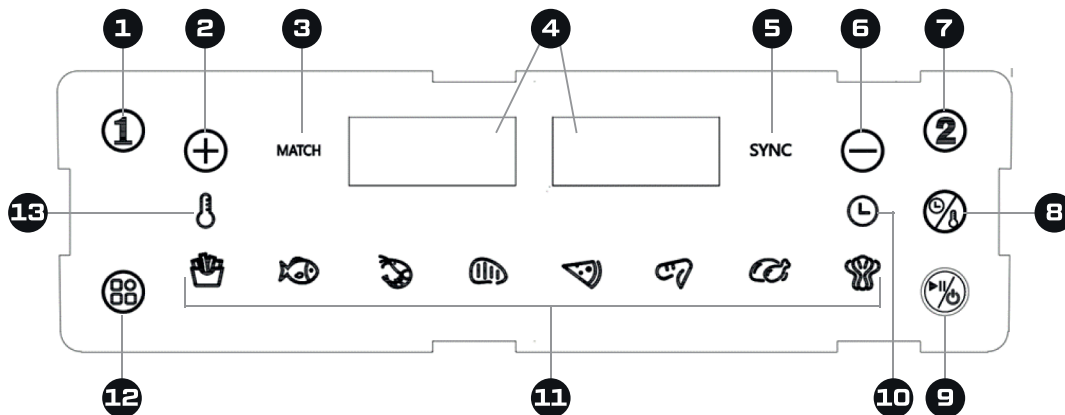


### Перед первым использованием

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. Выбор первой корзины
2. Увеличение времени/температуры
3. Функция MATCH – установка одинаковых параметров для двух корзин
4. Дисплей
5. Функция SYNC - синхронизация времени окончания приготовления в двух корзинах
6. Уменьшение времени/температуры
7. Выбор второй корзины
8. Кнопка выбора времени/температуры
9. Кнопка вкл./выкл.
10. Индикатор времени
11. Индикаторы программ приготовления
12. Кнопка выбора программы приготовления
13. Индикатор температуры




## Эксплуатация прибора


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

1. Извлеките корзину. Установите решетку в корзину, поместите продукты на решетку в корзину и установите корзину в прибор до упора. Не наливайте в корзину воду, масло или другие жидкости.


2. Подключите прибор к электросети, все индикаторы и дисплеи загораются на 1 секунду, затем гаснут, раздаётся звуковой сигнал, загорается кнопка . Нажмите кнопку  для включения прибора. Для выключения зажмите кнопку  на 2 секунды.


3. Выберите корзину 1 или 2, нажав соответствующую кнопку на панели управления, индикатор выбранной корзины будет мигать. Для приготовления блюд в двух корзинах одновременно, последовательно установите программы работы для обеих корзин. При настройке корзины 1 левый дисплей включается и показывает выбранные настройки температуры и времени, индикаторы справа и слева отображают выбранные параметры, на правом дисплее корзины 2 отображается «----».

4. Выберите одну из 10 программ, нажимая кнопку . Индикатор выбранной программы мигает, остальные горят постоянно. Дисплей показывает температуру программы. Через 3 секунды бездействия дисплей начинает поочерёдно показывать температуру и время программы. После запуска готовки изменить программу нельзя.



5. Для настройки температуры нажмите кнопку , а затем используйте кнопки «+» и «-» для увеличения и уменьшения соответственно. Для настройки времени, нажмите кнопку еще раз, затем отрегулируйте кнопками "+" или "-".

6. Для выбора второй корзины, нажмите кнопку «2» и повторите п. 4-5. Вы можете выбрать другие настройки приготовления, отличные от корзины 1. Обе чаши начнут работать одновременно.

7. Для начала готовки нажмите кнопку  для начала приготовления. Индикатор загорается, выбранный режим перестаёт мигать, остальные индикаторы меню гаснут. Прибор переходит в режим работы, и дисплей показывает температуру и время поочерёдно. При одновременной работе двух чаш индикаторы обеих чаш мигают один раз каждые 6 секунд, с паузой в менее чем 0,5 с. Через 3 секунды начинают мигать индикаторы другой чаши – также раз в 6 секунд. Таким образом, мигание происходит поочерёдно с интервалом 3 секунды.

Чтобы остановить приготовление в одной из корзин, выберите корзину «1» или «2», а затем нажмите . Нагрев будет остановлен, вентилятор отключится через примерно через 20 секунд. При работе обеих чаш они ставятся на паузу одновременно.

Чтобы поставить на паузу только одну из корзин, выберите номер корзины и нажмите . Дисплей будет чередовать температуру и время выбранной программы.

Для выключения во время работы нажмите кнопку  на 2 секунды, прибор издаст звуковой сигнал, обе чаши прекратят работу, а на дисплеях появляется надпись OFF. Остальные индикаторы погаснут. Чтобы выключить только одну корзину, выберите нужную корзину и удерживайте кнопку  2 секунды. Приготовление в соответствующей корзине остановится и её дисплей покажет OFF.

9. Во время работы, если необходимо изменить температуру или время, выберите корзину 1 или 2, затем нажмите кнопку температуры/времени и настройте значение. Через 5 секунд без действий прибор выходит из режима настройки.

10. Некоторые продукты требуют встряхивания на середине времени приготовления.

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. Установленные параметры сохраняются примерно 10 минут после извлечения чаши из корпуса.

Прибор запоминает последние установленные параметры. При использовании прибор запоминает установленное время и температуру приготовления и при отключении питания память сохраняется 1 час, после чего сбрасывается.

11. По завершении приготовления прибор издаст звуковой сигнал. Нагревательный элемент перестанет работать, но вентилятор продолжит работать еще некоторое время для охлаждения прибора, затем прибор перейдет в режим ожидания.

12. Проверьте степень готовности блюда. Если блюдо ещё не готово, вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер на дополнительные несколько минут. Если блюдо готово, отсоедините шнур питания от розетки

13. Высыпьте содержимое корзины в миску или на тарелку. Чтобы извлечь блюдо (например, картофель фри), выньте чашу из аэрогриля и поставьте её на подставку. Не переворачивайте корзину вместе с чашей, так как излишки масла, собравшиеся на дне чаши, могут пролиться на продукты. Чаша и продукты сильно нагреты. В зависимости от типа продуктов из чаши может выходить горячий пар.

14. Достаньте корзины и опустошите.


15. 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.

После включения выберите меню для обеих чаш. Если время приготовления отличается, нажмите кнопку SYNC – её индикатор загорится.

После нажатия  корзина с более длительным временем начнёт готовить, а дисплей корзины с более коротким временем будет показывать «HOLD» и приготовление в этой корзине начнется позже. Когда оставшееся время обеих чаш сравняется, корзина с меньшим временем начнёт работу и обе корзины завершат приготовление одновременно.

### ► 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. Функция представляет собой копирование настроек приготовления из одной корзины во вторую.

После включения установите температуру/время для одной из корзин.

Нажмите кнопку MATCH – её индикатор загорится.

Вторая корзина автоматически скопирует настройки первой.

После запуска прибор работает с одинаковыми параметрами. При этом индикатор MATCH гаснет, а дальнейшее копирование недоступно.

**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 на место.

## Рекомендации по приготовлению

- 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, где накапливаются жир и кусочки пищи. Положите бумагу для запекания на решетку.
- 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.

## Автоматические программы приготовления

| Наименование программы      | Индикатор программы  | Время по умолчанию (мин) | Температура по умолчанию (°C) | Оптимальное количество продуктов, г | Примечание  |
|-----------------------------|--|--------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|---|
| Картошка фри (замороженная) |   | 23                       | 200                           | 200-800                             | Рекомендуется встряхнуть в середине приготовления |
| Куриные крылышки            |   | 23                       | 180                           | 200-800                             | Рекомендуется встряхнуть в середине приготовления |
| Рыба                        |   | 18                       | 200                           | 200-800                             | Рекомендуется встряхнуть в середине приготовления |
| Креветки                    |   | 14                       | 200                           | 200-800                             | Рекомендуется встряхнуть в середине приготовления |
| Стейк                       |   | 15                       | 180                           | 100-400                             | Рекомендуется встряхнуть в середине приготовления |
| Пицца                       |   | 17                       | 200                           | 100-400                             |   |
| Курица                      |  | 45                       | 200                           | 1000-2000                           | Рекомендуется встряхнуть в середине приготовления |

| Наименование программы | Индикатор программы   | Время по умолчанию (мин) | Температура по умолчанию (°C) | Оптимальное количество продуктов, г | Примечание  |
|------------------------|---|--------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|---|
| Овощи                  |  | 8                        | 160                           | 100-400                             | Рекомендуется встряхнуть в середине приготовления |

## Рецепты

### Картофель фри

Свежий очищенный картофель - 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. 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 - 600 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 «Крылышки».
4. 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 - 600 г

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 "Креветки".
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 «Картошка фри».
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 время 20 минут.
7. Выложите яблоки из корзины, немного остудите и посыпьте сахарной пудрой.

### **Жареные баклажаны**

Баклажаны - 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 режим «Овощи».
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  |

| <b>Наименование неисправности</b> | <b>Вероятная причина</b>   | <b>Решение</b>   |
|-----------------------------------|--|--|
| 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.

Корзины и решетки разрешено мыть 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:** Декабрь 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**