



RU

Аэрофритюрница  
**DualGrill Pro 10L**  
**(AIRO 10400TW 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 10 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

10 автоматических программ

Очистка корзины и решетки в посудомоечной машине

Защита от перегрева

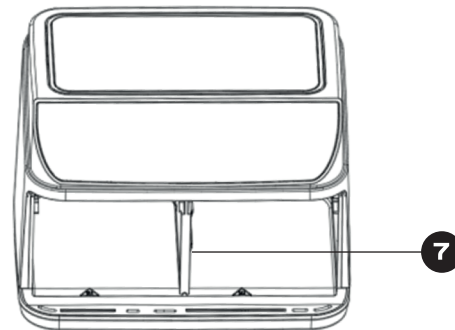
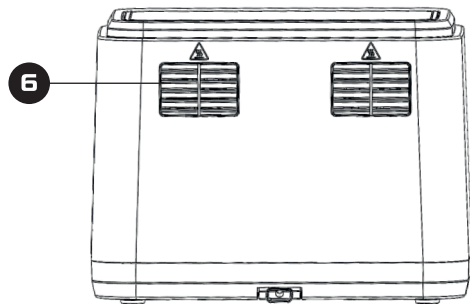
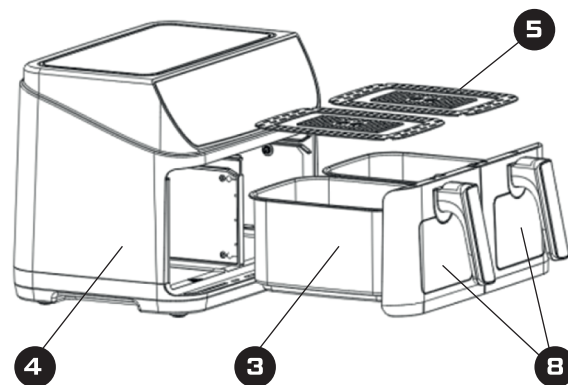
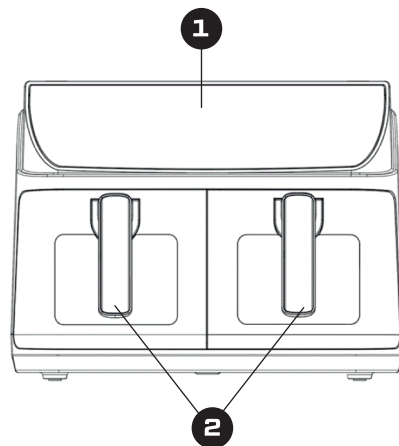
Светодиодный дисплей

## **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. Корзина
4. Корпус прибора
5. Решетка
6. Отверстие выхода горячего воздуха
7. Теплоизоляционная пластина
8. Смотровое окно



## 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.



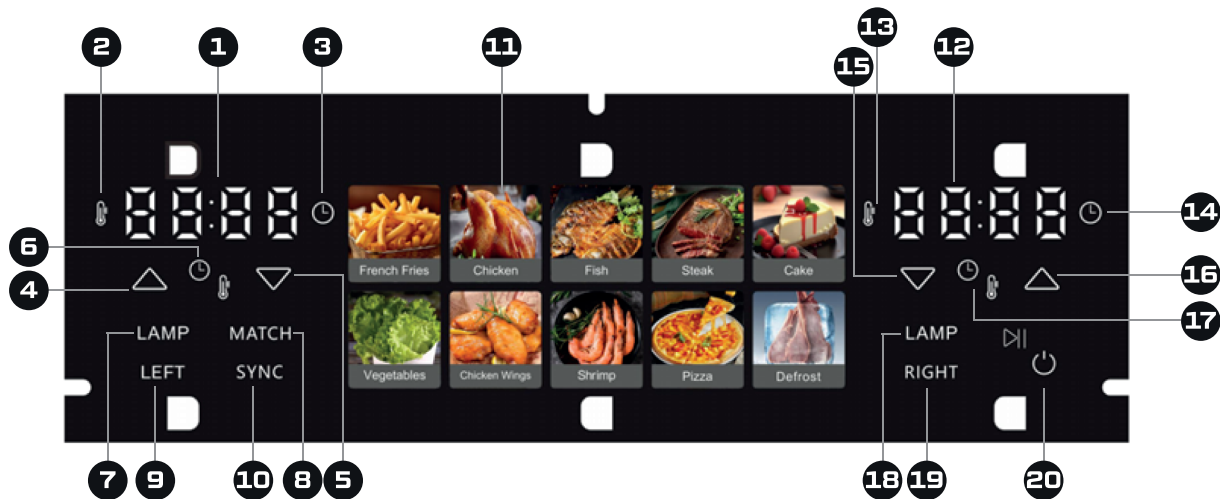
### Перед первым использованием

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. Дисплей отображения температуры/времени приготовления левой корзины
2. Индикатор температуры левой корзины
3. Индикатор времени левой корзины
4. Увеличение температуры/времени приготовления левой корзины
5. Уменьшение температуры/времени приготовления левой корзины
6. Выбор настройки температуры/времени приготовления левой корзины
7. Включение/выключение подсветки левой корзины
8. Включение функции MATCH
9. Выбор начала настройки левой корзины
10. Включение функции SYNC



11. Сенсорные кнопки выбора программ приготовления
12. Дисплей отображения температуры/времени приготовления правой корзины
13. Индикатор температуры правой корзины
14. Индикатор времени правой корзины
15. Увеличение температуры/времени приготовления правой корзины
16. Уменьшение температуры/времени приготовления правой корзины
17. Выбор настройки температуры/времени приготовления правой корзины
18. Включение/выключение подсветки правой корзины
19. Выбор начала настройки правой корзины
20. Включение/выключение прибора





## 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. После запуска прибора панель управления загорается, а на двух цифровых дисплеях отображаются символы «--».


3. Выберите левую  или правую  корзину, нажав соответствующие кнопки на панели управления, индикатор выбранной корзины будет мигать. Для приготовления блюд в двух корзинах, последовательно установите программы работы для обеих корзин. При настройке первой корзины дисплей включается и показывает выбранные настройки температуры и времени, на дисплее второй корзины отображается «----».




4. Выберите одну из 10 программ, непосредственно нажав на сенсорную кнопку нужной программы. Индикатор выбранной программы мигает, остальные горят постоянно. Дисплей показывает температуру и время программы поочередно.

5. Для настройки температуры или времени нажмите кнопку , а затем используйте кнопки  и  для увеличения и уменьшения соответственно.

6. После настройки нажмите кнопку  для запуска программы. После запуска готовки изменить программу нельзя. Индикатор выбранной программы будет мигать, дисплей будет отображать температуру готовки и оставшееся время попеременно.





7. Для настройки второй корзины, выберите соответствующую кнопку левую  или правую  и повторите п. 4-6. Вы можете выбрать другие настройки приготовления, отличные от первой корзины. Обе корзины начнут работать одновременно.




8. При нажатии кнопки  во время работы прибора соответствующая программа и индикатор корзины начинают мигать. Нагрев приостанавливается, а вентилятор продолжает работать ещё 20 секунд и затем останавливается. Если работали обе корзины, то обе приостановят работу.

Если необходимо поставить на паузу только одну из корзин, то, сначала выберите левую  или правую  корзину, затем снова нажмите кнопку . Работа выбранной корзины будет приостановлена для регулировки

параметров.

В режиме паузы на её дисплее температура и время программы отображаются поочередно.

9. Для выключения обеих корзин нажмите кнопку  на 2 секунды, на дисплее отобразится «OFF». Для выключения только одной корзины, сначала выберите левую  или правую  корзину, затем снова нажмите кнопку  на 2 секунды.

10. Во время работы, если необходимо изменить температуру или время, сначала выберите левую  или правую  корзину, затем нажмите кнопку  и настройте значение. Через 5 секунд без действий прибор выходит из режима настройки.

11. 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 корзины из корпуса.

12. По истечению времени приготовления прибор издает 5 звуковых сигналов, на соответствующем дисплее появляется надпись OFF, что означает переход в режим ожидания. Нагревательный элемент перестанет работать, но вентилятор продолжит работать еще некоторое время для охлаждения прибора, затем прибор перейдет в режим ожидания.

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

14. Высыпьте содержимое корзины в миску или на тарелку. Не переворачивайте корзину вместе с решеткой, так как излишки масла, собравшиеся на дне корзины, могут попасть на продукты. Корзина и продукты сильно нагреты. В зависимости от типа продуктов из корзины может выходить горячий пар.


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 программы приготовления для обеих корзин. Если время приготовления отличается, нажмите кнопку  — её индикатор загорится.

После нажатия  корзина с более длительным временем начнёт готовить, а приготовление в корзине с более коротким временем начнется позже. Когда оставшееся время обеих корзин 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 выберите программу приготовления для одной из корзин.

Нажмите кнопку  — 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.

### Функция памяти

Прибор оснащён функцией памяти. Например: во время работы используется корзина №2, выбран режим «Куриные крылышки», температура установлена на 180 °С, время — 23 мин. Если после завершения приготовления не отключать электропитание, то при следующем включении и выборе корзины №2 на дисплее автоматически появится тот же режим — «Крылышки», 180 °С, 23 мин.

Функция памяти полностью сбрасывается, если питание было отключено более чем на 1 час.

## 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
Овощи		8	160	100-400	Рекомендуется встряхнуть в середине приготовления
Курица		45	200	200-800	Рекомендуется встряхнуть в середине приготовления
Куриные крылышки		23	180	200-600	Рекомендуется встряхнуть в середине приготовления
Рыба		18	200	200-600	Рекомендуется встряхнуть в середине приготовления
Креветки		14	200	200-600	Рекомендуется встряхнуть в середине приготовления
Стейк		15	180	100-400	Рекомендуется встряхнуть в середине приготовления

Наименование программы	Индикатор программы	Время по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)	Оптимальное количество продуктов, г	Примечание
Пицца	 Pizza	17	200	100-400	
Выпечка	 Cake	15	17	120-160	
Разморозка	 Defrost	5	80	200-600	

## 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 «Куриные 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 режим «Кекс» и увеличьте время до 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 «Кукуруза» и уменьшите время до 10 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

<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			
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.		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**



Аэрокуырғыш  
**DualGrill Pro 10L**  
**(AIRO 10400TW Dual)**



**ПАЙДАЛАНУ**  
**ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ**  
рецептермен

## Мазмұны

Құрылғыға шолу .....	32
Техникалық сипаттамалары .....	33
Құрылғы схемасы .....	34
Қауіпсіздік шаралары .....	35
Орналастыру .....	36
Бірінші қолданар алдында .....	36
Құрылғы панелінің схемасы .....	37
Аспапты пайдалану .....	38
Пісіру бойынша ұсыныстар .....	41
Автоматты дайындау бағдарламалары .....	43
Рецептер .....	45
Ақаулықтарды жою .....	48
Тазалау және қызмет көрсету .....	50
Сақтау, тасымалдау, сату .....	51
Кепілдік шарттары .....	53
Кепілдік талоны .....	55

## ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

**Сізге «EVOLUTION» сауда маркасымен шығарылатын өнімдерді таңдағаныңыз үшін алғыс айтамыз. Біз Сізге жоғары сапа, функционалдылық және дизайн талаптарына сәйкес әзірленген және жасалған бұйымдарды ұсынуға қуаныштымыз.**

Құрылғыны пайдалануды бастамас бұрын, Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпаратты, сондай-ақ құрылғыны дұрыс пайдалану және күтім жасау бойынша ұсыныстарды қамтитын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Осы Нұсқаулықтың сақталуына қамқорлық жасаңыз, оны құралды одан әрі пайдалану кезінде анықтамалық материал ретінде пайдаланыңыз.



Тауар сертификатталған және «Төмен вольтты жабдықтың қауіпсіздігі туралы» (ТРТС004/2011), «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі» (ТРТС 020/2011), «Электротехника және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттарды қолдануды шектеу туралы» (ЕАЭО ТР 037/2016) техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

ТҚ (ЕАЭО) техникалық регламенттері ТҚ (ЕАЭО) кедендік аумағында адамның өмірін және (немесе) денсаулығын, мүлікті, қоршаған ортаны, жануарлар мен өсімдіктердің өмірін және (немесе) денсаулығын қорғауды қамтамасыз ету, тұтынушыларды адастыратын әрекеттердің алдын алу, сондай-ақ энергетикалық тиімділік пен ресурс үнемдеуді қамтамасыз ету мақсатында әзірленеді және қабылданады.

## **Құрылғыға шолу**

### **Екі тәуелсіз пісіру аймағы.**

Жалпы көлемі 10 литр (5 л + 5 л) болатын екі себет. Сіз бір уақытта бір себетте негізгі тағамды, ал екіншісінде гарнирді пісіре аласыз, әр аймақ үшін өзінің температурасы мен уақыт параметрлерін орната аласыз.

### **SYNC және MATCH интеллектуалды мүмкіндіктері.**

Екі себетті басқару екі ерекше функциясының арқасында жеңілдетілген:

- ▶ SYNC функциясы (синхрондау): екі тағам да пісіруді дәл бір уақытта аяқтау үшін себеттерде пісіру уақытын автоматты түрде түзетеді. Енді уақытты қадағалаудың және тағамды суып қалған күйде дастарханға ұсынудың қажеті жоқ.
- ▶ MATCH функциясы (дублдеу): екі себет үшін бірдей параметрлерді (температура мен уақытты) жылдам орнатуға мүмкіндік береді. Бір тағамның үлкен порциясын пісіру қажет болғанда өте қолайлы.

### **Өнімділік және сапа**

2400 ватт қуаты жылдам қызуды және температураны тұрақты ұстап тұруды қамтамасыз етеді.

Fry force 360° технологиясы ыстық ауаның біркелкі таралуына кепілдік береді, бұл тағамды қытырлақ қабықпен және аз маймен пісіруге мүмкіндік береді.

Rapid Air технологиясы камераның ішіндегі ауаны лезде қыздырады, сондықтан шайқау үшін себетті қысқа уақытқа шығару пісіру процесіне әсер етпейді.

### **Пайдалану ыңғайлылығы**

Басқару жарықдиодты дисплей арқылы жүзеге асырылады, ал 10 автоматты бағдарлама - танымал тағамдарды дайындауды жеңілдетеді. Максималды ыңғайлылық үшін себеттер мен торлар күйдіруге қарсы жабыны бар және ыдыс жуғыш машинада жууға жарамды.

Бұл құрылғы үй-жай ішінде тұрмыстық қолдануға тамақ дайындау үшін арналған. Дүкендерде, кеңселерде және басқа да өндірістік жағдайларда қызметкерлер үшін асүй аймақтарында; фермерлік үйлерде; қонақүйлерде, мотельдерде және тұрғын үй түріндегі басқа да инфрақұрылымда клиенттермен; пансионат режимінде тұру және таңғы ас кезінде пайдаланбаңыз. Құрылғыны қоршаған ортаның температурасы +5°C-тан +35° C-қа дейін және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 80% - дан аспайтын температурада пайдаланыңыз.

### **Техникалық сипаттамалары**

Екі қыздыру элементінің қуаты: 2400 Вт

Кернеу және жиілік: 220-240 В 50-60 Гц

Екі себеттің сыйымдылығы: 10 л (5 + 5 л)

Екі тәуелсіз себет

Fry force 360°технологиясы

SYNC функциясы - екі себетте пісіру уақытын синхрондау

MATCH функциясы - екі себетке бірдей параметрлер орнату

Реттелетін уақыт: 60 минутқа дейін

Реттелетін температура: 60-200 °С

10 автоматты бағдарлама

Себет пен торды ыдыс жуғышта тазалау

Қызып кетуден қорғау

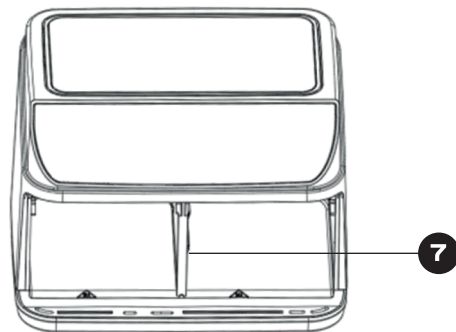
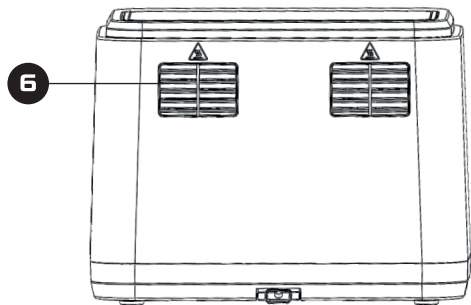
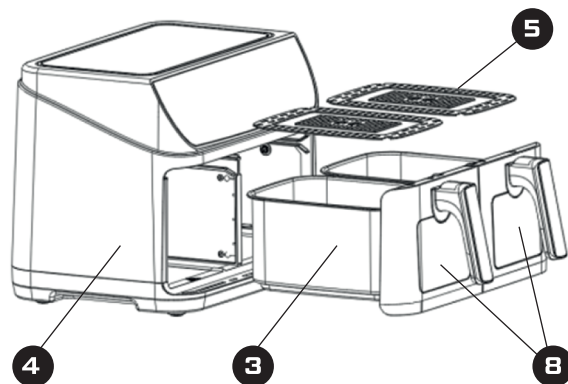
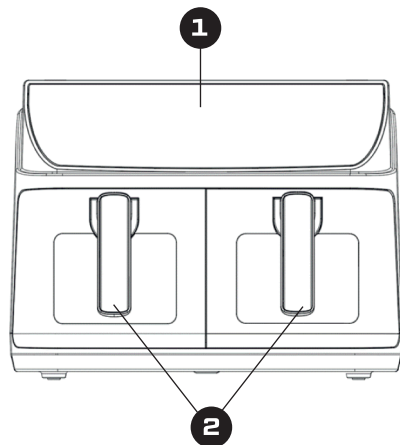
Жарықдиодты дисплей

### **Жиынтықтама**

Аэроқуырғыш, себет - 2 дана, тор -2 дана, қағаз пісірме табақтар - 50 дана, пайдалану жөніндегі нұсқаулық.

## Құрылғы схемасы

1. Басқару панелі
2. Себет тұтқасы
3. Себет
4. Аспап корпусы
5. Тор
6. Ыстық ауа шығатын саңылау
7. Жылу оқшаулағыш табақ
8. Қарау терезесі



## Қауіпсіздік шаралары

1. Пайдалану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны тек аталған нұсқаулыққа сәйкес пайдаланыңыз.
2. Аспап физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдардың (балаларды қоса алғанда) пайдалануына немесе өмірлік тәжірибесі немесе білімі болмаған кезде, егер олар бақылауда болмаса немесе олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның аспапты пайдалануы туралы нұсқау берілмесе, пайдалануға арналмаған. Аспаппен ойын ойнауға жол бермеу үшін балаларды қадағалау керек. Балалардың аспапты ойын үшін пайдалануына тыйым салынады.
3. Құрылғы сыртқы таймерден немесе жеке қашықтан басқару жүйесінен жұмыс істеуге арналмаған.
4. Желінің кернеуі осы құрылғының номиналды кернеуіне сәйкес келуі керек. Егер қуат кернеуі сәйкес келмесе, дилермен байланысыңыз және құрылғыны пайдаланбаңыз.
5. Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған баламалы білікті персонал ауыстыруы тиіс.
6. Қандай да бір қалыптан тыс жағдайлар болған кезде қуат ашасын дереу ажыратыңыз.
7. Сымы немесе шанышқысы зақымдалған құрылғыны және егер құрылғы ақаулы болса немесе қандай да бір жолмен зақымдалған болса пайдалануға тыйым салынады. Тексеру, жөндеу немесе реттеу үшін құрылғыны жақын жердегі ресми қызмет көрсету орталығына қайтарыңыз. Бұл құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз, жөндемеңіз немесе түрлендірмеңіз.
8. Құрылғыны пайдаланбаған кезде, тазалау және техникалық қызмет көрсету алдында розеткадан ажыратыңыз.
9. Ешқашан жұмыс істеп тұрған құрылғыны жылжытпаңыз немесе бұрмаңыз.
10. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қолжетімді беттердің температурасы ыстық болуы мүмкін. Ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз, тұтқаларды немесе түймелерді пайдаланыңыз.
11. Жұмысты бастау үшін құрылғыға себет толығымен салынуы керек. Құрылғыны бос себетпен қоспаңыз, ерекшелік - бірінші рет қолданар алдында сатып алғаннан кейін.
12. Өрттің, электр тогының соғуының және жарақаттанудың алдын алу үшін қуат сымын, шанышқыны немесе құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Құрылғыны немесе қуат сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз. Құрылғыны ешқашан ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз.
13. Себетті аса толтырмаңыз.
14. Құрылғы қосулы кезде себеттің ішіндегі тағамды тікелей қолыңызбен ұстамаңыз.
15. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ауаны алу және шығару үшін саңылауларды жаппаңыз.
16. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
17. Электрқуат қосқышын күшпен тартудың орнына розеткадан суырған кезде, қолмен ұстап тұрыңыз.
18. Желінің шамадан тыс жүктелуіне жол бермеу үшін құрылғыны басқа электр құрылғыларымен бір уақытта

пайдаланбаңыз.

19. Өндіруші ұсынған аксессуарлар мен компоненттерді ғана қолданыңыз.



**Абайлаңыз,  
Ыстық бет!**

### Орналастыру

Құрылғыны жылу көздерінен және тікелей күн сәулесінен алыс, тегіс, қатты, көлденең бетке қойыңыз.

Қуат сымының салбырауына немесе оның ыстық беттермен жанасуына жол бермеңіз.

Дұрыс жұмыс үшін құрылғының үстіңгі және бүйірлеріндегі ауа алу және шығу үшін 20 см қашықтықты қалдыру керек.

Құрылғыны қабырғаға немесе үстелдің ең шетіне жақын қоймаңыз



### Бірінші қолданар алдында

Температураның күрт өзгеруіне байланысты зақымдануды болдырмау үшін құрылғыны бөлме температурасында 30 минут ұстаңыз.

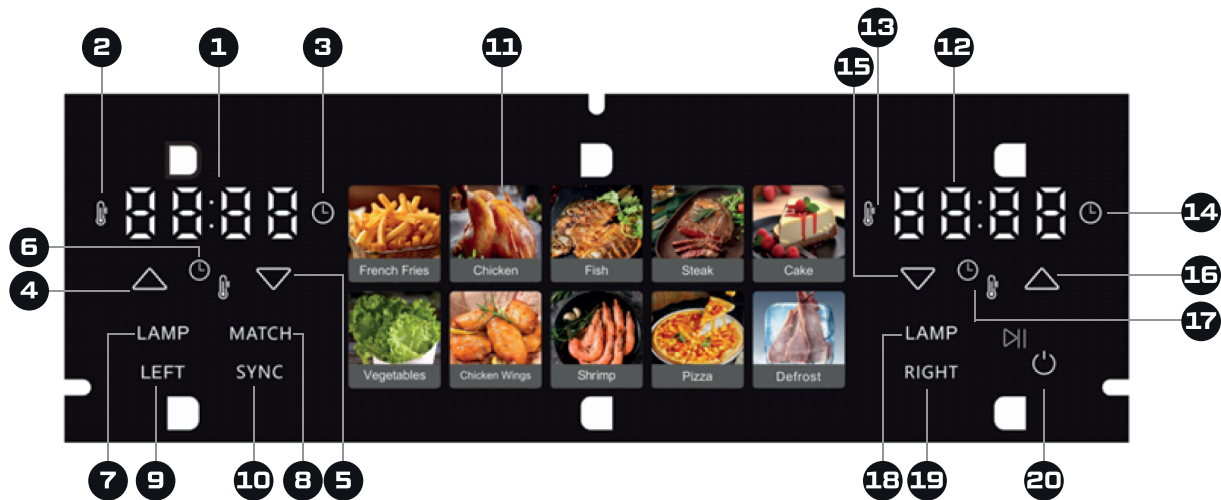
Құрылғының толықтығы мен тұтастығын тексеріңіз. құрылғыдан барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз. Себетті, торды және форманы ыдыс жуғыш затпен жуып-шайыңыз.

Өзіндік иісін кетіру үшін құрылғыны жоғары температурада 15 минутқа бос себетпен қосыңыз. Аспаптың суығанын күтіңіз, содан кейін себетті қайтадан жуыңыз.

## Құрылғы панелінің схемасы












1. Сол жақ себеттің пісіру температура/уақытын көрсету дисплейі
2. Сол жақ себеттің температура индикаторы
3. Сол жақ себеттің уақыт индикаторы
4. Сол жақ себеттің пісіру температура/уақытын арттыру
5. Сол жақ себеттің пісіру температура/уақытын азайту
6. Сол жақ себеттің пісіру температура/уақытын реттеуді таңдау
7. Сол жақ себеттің жарығын қосу/өшіру
8. MATCH функциясын қосу
9. Сол жақ себетті теңшеуді бастауды таңдау
10. SYNC функциясын қосу

11. Пісіру бағдарламаларын таңдау үшін сенсорлық түймелер
12. Оң жақ себеттің пісіру температура/уақытын көрсету дисплейі
13. Оң жақ себеттің температура индикаторы
14. Оң жақ себеттің уақыт индикаторы
15. Оң жақ себеттің пісіру температура/уақытын арттыру
16. Оң жақ себеттің пісіру температура/уақытын азайту
17. Оң жақ себеттің пісіру температура/уақытын теңшеуді таңдау
18. Оң жақ себеттің жарығын қосу/өшіру
19. Оң жақ себетті теңшеуді бастауды таңдау
20. Құрылғыны қосу/өшіру










## Аспапты пайдалану

**Пісіру кезінде торға май құймаңыз және май жақпаңыз. Оның орнына тамақтың өзіне май жағыңыз немесе маринадтаңыз!**

1. Себетті шығарыңыз. Себетке торды орнатыңыз, торға пісірілетін тағамды қойып, себетке салыңыз да себетті құрылғыға тақап орнатыңыз. Себетке су, май немесе басқа сұйықтықтарды құймаңыз.
  2. Құрылғыны электр желісіне қосыңыз, барлық шамдар мен дисплейлер 1 секунд жанады, содан кейін сөнеді, жө не дыбыстық сигнал естіледі,  түймесі жанады. Аспапты қосу үшін  түймені басыңыз. Аспапты іске қосқаннан кейін басқару панелі жанады және екі сандық дисплейде «— —» таңбалары көрсетіледі.
  3. Сол жақ  немесе оң жағы  себетті басқару тақтасындағы тиісті түймелерді басу арқылы таңдаңыз, таңдалған себеттің шамы жыпылықтайды. Екі себетте тамақ дайындау үшін екі себетке де жұмыс бағдарламаларын кезектілікпен орнатыңыз. Бірінші себетті теңшеген кезде дисплей қосылып, таңдалған температура мен уақыт параметрлерін көрсетеді, екінші себеттің дисплейінде «---» көрсетіледі.
  4. Қажетті бағдарламаның сенсорлық түймесін тікелей басу арқылы 10 бағдарламаның бірін таңдаңыз. Таңдалған бағдарламаның шамы жыпылықтайды, қалғандары үнемі жанып тұрады. Дисплей бағдарламалардың температурасы мен уақытын кезекпен көрсетеді.
  5. Температураны немесе уақытты реттеу үшін  түймесін басыңыз, содан кейін түймелерді пайдаланыңыз сәйкесінше  ұлғайту және  азайту үшін.
  6. Теңшеуден кейін бағдарламаны іске қосу үшін  түймесін басыңыз. Пісіруді бастағаннан кейін бағдарламаны өзгерту мүмкін емес. Таңдалған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды, дисплей пісіру температурасын және қалған уақыт кезекпен көрсетеді.
  7. Екінші себетті теңшеу үшін тиісті түймені сол жағын  немесе оң жағын таңдаңыз  және 4-6 тармақтарды қайталаңыз. Сіз бірінші себеттен басқа бағдарламаны таңдай аласыз. Екі себет те бір уақытта жұмыс істей бастайды.
  8. Аспап жұмыс істер тұрған кезде  түймесін басқан кезде тиісті бағдарлама мен себет индикаторы жыпылықтай бастайды. Қыздыру тоқтатылады, ал желдеткіш тағы 20 секунд жұмыс істей береді, содан кейін ол тоқтайды. Егер екі себет те жұмыс істесе, екеуі де жұмысын тоқтатады.
- Егер себеттердің біреуін ғана кідірту қажет болса, алдымен сол жағын таңдаңыз, сол жақ  немесе оң жақ  себетті, содан кейін  түймені қайтадан басыңыз. Таңдалған себеттің жұмысы реттеу үшін тоқтатылады.

Үзіліс режимінде оның дисплейінде бағдарламаның температурасы мен уақыты кезекпен көрсетіледі.

9. Екі себетті де өшіру үшін  түймесін 2 секунд басып тұрыңыз, дисплейде «OFF» көрсетіледі. Тек бір себетті өшіру үшін алдымен сол жақ **LEFT**  немесе оң жақ **RIGHT**  себетті таңдап, түймесін  қайтадан 2 секунд басып тұрыңыз.

10. Жұмыс кезінде температураны немесе уақытты өзгерту қажет болса, алдымен сол жақ **LEFT**  немесе оң жақ **RIGHT**  себетті таңдаңыз, содан кейін  түймесін басып, мәнді теңшеңіз. Әрекет жасалмаған 5 секундтан кейін құрылғы теңшеу режимінен шығады.

11. Кейбір тағамдар пісіру уақытының ортасында аударуды қажет етеді.

Пісіру процесінде сіз себетті аэроқуырғыштан шығара аласыз, құрылғы пісіру кезеңін есте сақтайды және себетті аэроқуырғышқа қайтарғаннан кейін температура параметрлерін сақтай отырып және қалған пісіру уақытын есте сақтай отырып, белгіленген режимде жұмысын жалғастырады. Орнатылған параметрлер себетті корпустаң шығарғаннан кейін шамамен 10 минут сақталады.

12. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы 5 дыбыстық сигнал шығарады, тиісті дисплейде OFF жазуы пайда болады, бұл күту режиміне өтуді білдіреді. Қыздыру элементі жұмысын тоқтатады, бірақ желдеткіш құрылғыны салқындату үшін біраз уақыт жұмыс істеуі мүмкін, содан кейін құрылғы күту режиміне өтеді.

13. Тағамның дайындығының деңгейін тексеріңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, себетті қайтадан құрылғыға салыңыз да, - таймерді қосымша бірнеше орнатыңыз. Егер тағам дайын болса, қуат сымын розеткадан ажыратыңыз.

14. Себеттің ішіндегі тағамды ыдысқа немесе тәрелкеге салыңыз. Себетті тормен бірге аудармаңыз, себебі ыдыстың түбінде жиналған артық май тағамға түсуі мүмкін. Себет пен тағам өте ыстық. Тағамның түріне байланысты себеттен ыстық бу шығуы мүмкін.

15. Салқындағанша күтіңіз, содан кейін құрылғыны, себеттер мен торларды тазалаңыз.

## **SYNC (синхрондау) және MATCH (дублдеу) функциялары**

### **► SYNC (синхрондау) функциясымен пісіру**

Бұл функция әртүрлі себеттердегі өнімдер әртүрлі пісіру уақытын қажет ететін бір уақытта пісіруді аяқтауға көмектеседі. Ол тағам жүктелген екі себетпен пайдалануға арналған.

Қосылғаннан кейін екі себетке де пісіру бағдарламаларын таңдаңыз. Егер пісіру уақыты әр түрлі болса, **SYNC** түймесін басыңыз, - оның индикаторы жанады.

**DI** түймесін басқаннан кейін уақыты ұзағырақ себет тамақты пісіруді бастайды, ал уақыты азырақ себеттің тамақ дайындауы кейінірек басталады. Екі себеттің қалған уақыты тең болған кезде, аз уақыт себеті жұмыс істей бастайды және екі себет те пісіруді бір уақытта аяқтайды.

### ► **MATCH** функциясымен пісіру (дублдеу)

Бұл функция бір тағамның көп мөлшерін дайындауға немесе бірдей бағдарламаны, температура мен уақытты қолдана отырып, әртүрлі тағамдарды дайындауға көмектеседі. Функция тамақ пісірудің теңшеулерін бір себеттен екіншісіне көшіру болып табылады.

Қосылғаннан кейін себеттердің біріне арналған пісіру бағдарламасын таңдаңыз.

**MATCH** түймесін басыңыз, - оның индикаторы жанады. Екінші себет біріншісінің теңшеулерін автоматты түрде көшіреді. Іске қосылғаннан кейін құрылғы бірдей параметрлермен жұмыс істейді. Бұл ретте **MATCH** индикаторы сөнеді, ал одан әрі көшіру қолжетімсіз.

**Ескертпе:** егер **SYNC** немесе **MATCH** функциялары жұмыс істеп тұрған кезде себеттердің бірін алсаңыз, екіншісі автоматты түрде жұмысын тоқтатады. Бұл екі себет те бұрынғыдай бір уақытта пісіруді аяқтауы үшін қажет. Сіз себетті орнына қайтарған бойда, жұмыс қайта басталады.

### **Жад функциясы**

Құрылғы жад функциясымен жабдықталған. Мысалы: жұмыс кезінде № 2 себет қолданылады, «Тауық қанаттары» режимі таңдалаған, температура 180 °C, уақыт-23 мин. Егер пісіру аяқталғаннан кейін электр қуаты өшірілмесе, келесі рет қосқанда және №2 себетті таңдағанда, дисплейде автоматты түрде сол режим пайда болады — «Қанаттар», 180 °C, 23 мин.

Егер қуат 1 сағаттан артық өшірілген болса, жад функциясы толығымен қалпына келтіріледі.

## **Пісіру бойынша ұсыныстар**

- Себетті толығымен толтырмаңыз, ыстық ауаны еркін айналдыру үшін тамақтар арасында кеңістік қалдырыңыз.
- Қабаттар неғұрлым көп болса, ішкі қабаттар соғұрлым нашар және ұзағырақ піседі, тағамды жиі араластырып, ұзағырақ пісіру керек.
- Шағын өлшемді ингредиенттер пісіруге аз уақыт қажет етеді.
- Кепкен нан ұнтағында дайындаған кезде, қытырлақ қабық алу үшін нан үгінділеріне аздап май қосуды ұмытпаңыз.
- Аэроқуырғыш өнімдерді май қоспай-ақ дайындауға мүмкіндік береді, бірақ егер Сіз майды пайдаланғыңыз келсе, майды өнімдердің өзіне жағуды ұсынамыз.
- Ет немесе құстан жасалатын тағамға май жақпау үшін оны маринадтауға болады.
- Ірі тағамдарды (мысалы, тауық сирақтары немесе ет кесектері) қажет болса, алдымен ас үй - сүлгісімен сүртіңіз, содан кейін аздап май жағыңыз. Май бір қабат жағылады. Егер май көп болса, ол пісіру кезінде себетке тамшылайды.
- Майды тым көп салмаңыз, себебі бұл қабығының қытырлағы жұмсақ болуына және тағамның майлы болуына әкелуі мүмкін.
- Шұжық немесе майлы ет сияқты тым майлы тағамдарды дайындау процесінде себеттен ақ түтін шығуы мүмкін. Мұндай тағамдарды май себетке ақпауы үшін кепкен нан ұнтағында пісіруге болады. Сондай-ақ, Сіз пісіру барысында себеттен майды қағаз сүлгімен сүртіп алуыңызға болады.
- Майы аз тағамдарды таңдауға тырысыңыз. Құрамында көп мөлшерде май бар тағамдарды қытырлақ қабықпен дайындау қиынырақ.
- Кішкене кондитерлік өнімдерді, кекстерді, толтырылған тағамдарды немесе басқа нәзік ингредиенттерді себетке төселген пергамент қағазда немесе алюминий фольгада дайындауға болады. Тамақтың айналасында ауа ағыны үшін орын қалдыру үшін мүмкіндігінше аз қағазды немесе фольганы пайдалануға тырысыңыз. Қағаз бен фольга ешқашан себеттің шеттерінен шықпауы керек.
- Пісіру қағазын май мен тағам бөліктері жиналатын себетке салмаңыз. Пісіру қағазын торға төсеңіз.
- Сатып алынған дайын қамырдан жасалған кондитерлік өнімдер өзіңіз дайындалған үй қамырына қарағанда тезірек пісіріледі.

## **Автоматты бағдарламалармен тамаша нәтижелерге қалай қол жеткізуге болады**

Автоматты бағдарламалар - бұл тек орташа мәндерге арналған ұсыныс. Тағам мінсіз дайындалуы үшін, бағдарламаларды өзіңіз бейімдеңіз.

### **Нені ескеру керек:**

► **Азық-түлік:** Уақыт пен температура мөлшеріне, қалыңдығына, көлеміне және тағамның мұздатылғанына байланысты. Суық тамақтарға қосымша 3-5 минут кетуі мүмкін.



► **Сіздің қалауыңыз:** Сіз дайындық деңгейін - стейк қанмен бола ма немесе толығымен қуырылған бола ма, өзіңіз анықтайсыз.




**Басты ережелер:**

► **Араластырыңыз:** біркелкі қабыққа жету үшін ингредиенттерді араластырыңыз немесе процестің ортасында шайқаңыз.

► **Бақылау:** бағдарламаны тоқтатудан, піскенін тексеруден және пісіру кезінде уақытты немесе температураны реттеуден қорықпаңыз.

## Автоматты пісіру бағдарламалары

Бағдарламаның атауы	Бағдарлама индикаторы	Әдепкі уақыт (мин)	Әдепкі температура (°C)	Өнімдердің оңтайлы саны, г	Ескертпе
Картофель фри (мұздатылған)		23	200	200-800	Пісірудің ортасында шайқау ұсынылады
Көкөністер		8	160	100-400	Пісірудің ортасында шайқау ұсынылады
Тауық еті		45	200	200-800	Пісірудің ортасында шайқау ұсынылады
Тауық қанаттары		23	180	200-600	Пісірудің ортасында шайқау ұсынылады
Балық		18	200	200-600	Пісірудің ортасында шайқау ұсынылады
Асшаяндар		14	200	200-600	Пісірудің ортасында шайқау ұсынылады
Стейк		15	180	100-400	Пісірудің ортасында шайқау ұсынылады

Бағдарламаның атауы	Бағдарлама индикаторы	Әдепкі уақыт (мин)	Әдепкі температура (°C)	Өнімдердің оңтайлы саны, г	Ескертпе
Пицца		17	200	100-400	
Піскен нан бұйымдары		15	17	120-160	
Жібіту		5	80	200-600	

## Рецептер

### Картофель фри

Аршылған жас картоп - 500 г

Зәйтүн майы - 1 ас қасық

Тұз, дәмдеуіштер - дәміне қарай.

1. Аршылған картопты ұзынынан 8 мм жолақтарға кесіңіз.

2. Кесілген картопты суға 20 минут салып қойыңыз, содан кейін суды төгіп, картопты ас үй сүлгісінің көмегімен құрғатыңыз.

3. Зәйтүн майы мен тұзды ыдыста араластырып, қоспаны картопқа жағыңыз.

4. Картопты себетке екі қабаттан аспайтын етіп салыңыз да, себетті құрылғыға орнатыңыз.

5. «Картофель фри» режимін орнатыңыз.

6. Пісіру кезінде картоп салынған себетті шайқаңыз.

Ескертпе. Егер сіз туралған картопты екі қабат салсаңыз, онда пісірудің ортасында себетті бір рет шығарып, картопты шайқауға немесе араластыруға болады. Егер картопты 3 қабат салсаңыз, онда пісіру барысында себетті 3-4 рет шығарып, картопты араластыру керек. 4 қабатта жиі араластырып, пісіру уақытын ұлғайту керек.

Қабаттардың көп саны піспей қалады.

7. Пісіру аяқталғанша күтіңіз.

### Ащы тауық сирақтары

Тауық сирақтары - 600 г

Шарап сірке суы - 2 ас қасық

Қызыл бұрыш - 1 шай қасық

Зәйтүн майы - 1 ас қасық

Соя тұздығы - 2 ас қасық

Зімбір - 3 тілім

Сарымсақ - 1 тісше

1. Зәйтүн майын, сірке суын және қалған дәмдеуіштерді ыдыста араластырып, тауықтың аяқтарын маринадқа салыңыз да, оларды 20-50 минут маринадталуға қалдырыңыз.

2. Маринадталған қанатшаларды себетке салыңыз да, оны құрылғыға орнатыңыз.

3. «Тауық қанатшалары» режимін орнатыңыз.

### **Қақтамадағы балық**

Балық - 500 г

Зәйтүн майы - 2 ас қасық.

Лимон -1/2

Зімбір - 2 шай қасық.

Тұз - дәміне қарай

Дәмдеуіштер -1 ас қасық.

1. Балықты жуыңыз, қабыршақтан және ішек-қарыннан тазалаңыз, қағаз сүлгімен құрғатыңыз. Балықта бір-бірінен 1 см қашықтықта тіліктер кесіңіз.
2. Зәйтүн майын, лимон шырынын және дәмдеуіштерді араластырыңыз, осы қоспаны балыққа жағыңыз және оны 20 минут маринадталуға қалдырыңыз.
3. Маринадталған балықты себетке салыңыз да, оны құрылғыға орнатыңыз.
4. «Балық» режимін орнатыңыз.
5. Пісіру аяқталғанша күтіңіз.

### **Чили бұрышымен қуырылған асшаяндар**

Жібітіліген асшаяндар - 600 г

Тұз - дәміне қарай

Ұсақталған сарымсақ - 1 шай қасық.

Зәйтүн майы - 2 ас қасық.

Ұнтақталған чили - дәміне қарай

1. Асшаяндарды тазалаңыз және оларды жуыңыз.
2. Зәйтүн майы мен дәмдеуіштерді араластырыңыз, осы қоспаны асшаяндарға жағыңыз және оларды 20 минут маринадталуға қалдырыңыз.
3. Маринадталған асшаяндарды себетке салыңыз да, оны құрылғыға орнатыңыз.
4. «Асшаяндар» режимін орнатыңыз.
5. Пісіру аяқталғанша күтіңіз.

### **Қуырылған тұшпара**

Жібітілген тұшпара - 400 г.

Күнбағыс майы - 2-3 ас қасық.

Тұз - дәміне қарай

Дәмдеуіштер -1 ас қасық.

1. Тұзды, дәмдеуіштерді және күнбағыс майын араластырыңыз, осы қоспаны тұшпараларға жағыңыз.
2. Тұшпараны себетке салыңыз да, оны құрылғыға орнатыңыз.
3. «Картофель фри» режимін орнатыңыз.
4. Пісірудің ортасында себетті шайқаңыз.
5. Пісіру аяқталғанша күтіңіз.

### **Көмештелген алмалар**

Жасыл алма - 3-4 дана.

Бал немесе қант - 3 шай қасық.

Жаңғақтар мен қантталған жемістердің қоспасы - 3 шай қасық.

Қант ұнтағы

1. Аэроқақтама температурасын 180 °C етіп орнатыңыз және оны 5 минут қыздырыңыз.
2. Алмаларды жуыңыз, олардың өзегін алып тастаңыз.
3. Себетті фольга төсеп, алмаларды оған салыңыз.
4. Себет науасын аэроқуырғыш корпусына шертпек дыбысқа дейін салыңыз.
5. Алмалардың ойықтарына бал немесе қант, жаңғақ қоспасын салыңыз.
6. «Кекс» режимін орнатыңыз және уақытты 20 минутқа дейін арттырыңыз.
7. Себеттен алмаларды шығарыңыз, сәл салқындатыңыз және қант ұнтағын себіңіз.

### **Қуырылған баялдылар**

Баялды - 2 дана.

Зәйтүн майы - 2-3 ас қасық.

Зімбір - 1-2 кесек

Жасыл пияз -1/2 шоқ

Сарымсақ - 1 тісше

Тұз - дәміне қарай

Зире - 1 шай қасық.

1. Баялдының қабығын алыңыз, оны ұзынынан 2 бөлікке кесіңіз.
  2. Зімбірді, сарымсақты және жасыл пиязды ұсақтап тураңыз.
  3. Тұзды, дәмдеуіштерді және зәйтүн майын араластырыңыз, осы қоспаны баялдыға жағыңыз.
  4. Баялдыларды себетке салыңыз.
  5. Себетті аэроқуырғыштың корпусына салыңыз.
  6. «Жүгері» режимін орнатыңыз және уақытты 10 минутқа дейін азайтыңыз.
- Баялдыларды қабығы қытырлақ болғанша пісіріңіз.

## Ақаулықтарды жою

Егер құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ақаулар табылса, жөндеу және ауыстыру үшін уәкілетті сервис орталығына хабарласыңыз. Құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз немесе жөндемеңіз!

Ақаулық атауы	Ықтимал себеп	Решение
Аспап қосылмайды	Құрылғы розеткаға қосылмаған	Қуат сымын розеткаға қосыңыз
Тағам соңына дейін дайын болмады	Сіз себетке тым көп тамақ салдыңыз немесе олар тым ірі кесілген	Тамақ мөлшерін азайтыңыз немесе кесу әдісін өзгертіңіз
	Пісіру уақыты жеткіліксіз	Пісіру уақытын ұлғайтыңыз
	Пісіру температурасы төмен	Пісіру температурасын жоғарылатыңыз
	Азық-түлік себетте тым тығыз орналасқан	Пісіру процесінде себетті бірнеше рет шығарып көріңіз және біркелкі қуыру үшін тағамды шайқаңыз/ айналдырыңыз
Қою түтін немесе күйік иісі	Тамақ күйіп кетеді	Аэроқуырғышты дереу өшіріңіз. Тамақтың күйіп кетпегенін тексеріңіз және болашақ пісірулер үшін уақытты немесе температураны азайтыңыз.
	Ішінде тамақ қалдықтары күйіп кетті	Барлық күйген қалдықтарды кетіру үшін аэроқуырғышты, оның ішінде ішін және жылытқыш элементін мұқият тазалаңыз.
Аэроқуырғыш қатты шу шығарады	Аэроқуырғыш орнықсыз бетте тұр	Аэроқуырғышты орнықты, тегіс жерге қойыңыз

<b>Ақаулық атауы</b>	<b>Ықтимал себеп</b>	<b>Решение</b>
Себет корпусқа салынбайды	Сіз тым көп тамақ салдыңыз	Себеттің сыйымдылығын аса толтырмаңыз
	Себет дұрыс орнатылмаған	Себетті дұрыс салыңыз. Құрылғының ішінде себет орнатылатын жерде қауіпсіздік үшін ортасында дөңес механикалық батырма орнатылған. Себет ішіне орнатылған және батырманы басқан кезде құрылғы белгілі бір режимде жұмыс істейді
	Тамақтың бір бөлігі аэроқуырғыштың корпусында қалды	Пайдаланушы нұсқаулығының тиісті бөліміне сәйкес құрылғы мен себетті тазалаңыз
Құрылғыдан ақ түтін шығады	Сіз майлы ингредиенттерді пісірудесіз және себетке көп май құйылған, олар қызып, ақ түтін шығарады	Майлы кесектерді кепкен нан ұнтағына немесе фольгаға орап пісіріңіз немесе пергамент қағазын төсеңіз
	Себетте алдыңғы қолданғаннан кейінгі майдың қалдықтары бар	Әр қолданғаннан кейін себетті тазалаңыз
Тағамда қабықша пайда болмайды	Тамақтардағы май мен ылғалдың арақатынасы бұзылған	Осы нұсқаулықта көрсетілген тамақ пісіру бойынша ұсыныстармен мұқият танысыңыз. Шикі тағамдарды қағаз сүлгімен сүртіп көріңіз, содан кейін оларға майдың жұқа қабатын жағыңыз. Ауа айналымын жақсарту үшін пісірілетін тағамдардың көлемін азайтуға тырысыңыз

## **Тазалау және қызмет көрсету**

Тазалау және қызмет көрсету алдында құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз және оның толық суығанын күтіңіз.

### **Себет пен торды тазалау**

Пісіргеннен кейін себет пен торды бірден суға немесе су ағынының астына батырмаңыз.

Температураның күрт өзгеруінің әсерінен күйікке қарсы жабын қабыршақтануы мүмкін.

Тазалау алдында олардың бөлме температурасына дейін суығанын күтіңіз.

Әр қолданғаннан кейін себет пен торды тазалаңыз, ыдыс жуғыш зат қосылған жылы суға мұқият жуыңыз.

Қатты материалдарды немесе абразивті жуғыш заттарды қолдануға тыйым салынады.

Жабынға зақым келтірмеу үшін жұмсақ ысқышты қолданыңыз.

Тамақтың ірі қалдықтарын кетіру үшін ағаш немесе резеңке қалақты пайдаланыңыз.

Егер тамақ бөліктері себетке және торға жабысып қалса, оларды жуғыш зат қосылған ыстық суға салып, шамамен 10 минутқа қалдырыңыз. Ұзақ уақытқа қалдыруға болмайды, өйткені осыған байланысты күйікке қарсы жабын зақымдалуы мүмкін. Содан кейін ыстық сумен және абразивті емес ысқышты пайдаланып жуып-шайыңыз. Егер ластануды кетіру мүмкін болмаса, майсыздандырғыш құралды пайдаланыңыз.

Себеттер мен торларды ыдыс жуғышта жууға рұқсат етіледі.

Әрі қарай қолданар алдында толығымен кептіріңіз.

### **Құрылғыны тазалау**

Құрылғыны тазалау үшін жұмсақ, сәл дымқыл ысқышты қолданыңыз, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

Құрылғыны суға батырмаңыз немесе тікелей сумен жумаңыз.

Тамақ қалдықтарын кетіру үшін қыздыру элементін щеткамен тазалаңыз. Қыздыру - элементін тазаламас бұрын оның салқындағанына көз жеткізіңіз.

Әрі қарай қолданар алдында құрылғының толық құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

## **Сақтау, тасымалдау, сату**

Сақтау, тасымалдау және өткізу өндірушінің қаптамасында, +5 °С-тан +35 °С-қа дейін ауа температурасында және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 80% - дан аспайтын кезде, құрылғыны атмосфералық жауын-шашынның, күн сәулесінің және механикалық зақымданудың тікелей әсерінен қорғай отырып жүзеге асырылуы тиіс.

Таза күйінде балаларға қолжетімсіз жерде сақтаңыз. Құрылғыны үйден тыс жерде немесе ауа-райына тікелей әсер ететін жерлерде (тікелей күн сәулесі, жел, жаңбыр немесе нөлден төмен температура) сақтамаңыз. Жылдам тұтанғыш, жарылу қаупі бар газдардан алыс жерде сақтаңыз.

## **Жою**

Құрылғыны сұрыпталмайтын тұрмыстық қалдықтардан бөлек жою керек. Денсаулықты сақтау және қоршаған ортаны қорғау мақсатында мұндай жабдықты үкімет немесе жергілікті билік органдары айқындаған электр және электрондық жабдықтарды қабылдайтын арнайы пункттерге қайта өңдеуге тапсыру қажет. Дұрыс жою және қайта өңдеу қоршаған ортаға және адам денсаулығына ықтимал жағымсыз әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

## **Кепілдік шарттары**

Өндіруші пайдалану жөніндегі нұсқаулықта сипатталған барлық талаптар сақталған жағдайда ғана өнімнің сапасына кепілдік береді.

Кепілдік талоны дұрыс және нақты көрсетілген мәліметтермен ғана жарамды: модель, өнімнің сериялық нөмірі (бар болса), сату күні және сатушы компанияның мері. Осы шарттар бұзылған жағдайда, сондай-ақ кепілдік талондағы деректер өнімге сәйкес келмеген, жойылған немесе түзетілген жағдайда талон жарамсыз деп танылады.

Кепілдік мерзімі өнімді түпкілікті тұтынушыға сатқан сәттен бастап есептеледі.

Кепілдік қызмет көрсету мыналарды қамтиды: жөндеу қызметтерін тегін көрсету немесе өндірушінің кінәсінен істен шыққан элементтерді толығымен ауыстыру. Ауыстырылған бөліктер өндірушінің меншігіне айналады.

Өнімде ақаулар анықталған жағдайда, сатып алушы оны пайдалануды дереу тоқтатуға және өндірушінің уәкілетті сервистік орталығына немесе сатушыға жүгінуге міндетті.

Бұйым кепілдік жөндеуге таза және бұйымға паспортта және (немесе) пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген толық жиынтықта ұсынылады.

Кепілдік қызмет көрсету көлік шығындарын қамтымайды.

Кепілдік тұтынушы барлық пайдалану ережелерін сақтаған жағдайларда ғана қолданылады.

## **Кепілдік мыналарға қолданылмайды:**

1. Кепілдік талонда түзетулер немесе қателер болған жағдайда;
2. Егер жеке (тұрмыстық, отбасылық) қажеттіліктерге арналған бұйым кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыру үшін, сондай-ақ оның тікелей мақсатына сәйкес келмейтін өзге де мақсаттарда пайдаланылса;
3. Пайдалану жөніндегі Нұсқаулықта не бұйыммен бірге тұтынушыға берілетін өзге де құжаттарда баяндалған бұйымды пайдалану, орнату қағидалары мен шарттарын бұзу;
4. Шығыс материалдар мен аксессуарларға;
5. Егер бұйымда біліктілігі жоқ жөндеу (түпнұсқа емес қосалқы бөлшектерді пайдалану, өндіруші уәкілеттік бермеген адамдардың бұйымды ашуы және жөндеуі) іздері болса;
6. Егер ақау өнімнің конструкциясы немесе схемасын өзгертуден, Өндіруші қарастырмаған сыртқы құрылғыларды қосудан туындаса;
7. Желілік кернеу дұрыс берілмеген жағдайда;
8. Егер өнімді тұтынушыға бергеннен кейін пайда болған, механикалық сипаттағы шаңның, жәндіктердің түсуінен туындаған кемшіліктер табылса;
9. Егер ақау еңсерілмейтін күштердің әсерінен (өрт, найзағай, су тасқыны, табиғи апат және т. б.), жазатайым

оқиғалардан, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттерінен туындаса;

10. Егер ақау өнімді пайдалану кезінде табиғи тозу нәтижесінде пайда болса. Бұл ретте табиғи тозу деп осы бұйымды ұзақ уақыт пайдалану салдарынан олардың техникалық жай-күйі мен сыртқы түрінің нашарлауына әкеп соққан бұйымды пайдаланудың салдары түсініледі;

11. Егер зақым стандартты емес (түпнұсқа емес) және (немесе) сапасыз (бүлінген) шығыс материалдарын, керек-жарақтарды, қосалқы бөлшектерді, қуат элементтерін пайдаланудан туындаса;

12. Егер бұйымның таңбалау жапсырмаларында көрсетілген деректер түзетілсе, өшірілсе, сондай-ақ олар болмаған жағдайда.

## Кепілдік талоны

Талон барлық мөртамбандар мен белгілер болған кезде жарамды. **Назар аударыңыз!**  
Сатушыдан кепілдік картасын толығымен толтыруды талап етіңіз.

Сатушы толтырады		Сатып алушының аты-жөні және телефоны	
Құрылғының атауы	Аэрофритюрница		
Құрылғы моделі			
Сериялық нөмір			
Сатушының атауы			
Сату күні			
Тауар ақаусыз, көрінбейтін зақымданусыз, толық жиынтықта алынды, менің қатысуымда тексерілді, тауардың сапасына қатысты шағымым жоқ. Кепілдік шарттарымен таныстым.		Клиенттің қолы	
Жөндеу			
Жөндеу күні	Ақаулар	Орындалған жұмыстар	Ескертпелер

## Заңды ақпарат

**Өндіруші:** ZHONGSHAN SILK IMP. & EXP. GROUP CO.,Ltd

**Мекенжайы:** No. 245 Huanshi DADAO XI, Nansha district, Guangzhou, China

**Қытайда жасалған**

**Шығарылған күні:** Желтоқсан 2025

### **Беларусь Республикасының аумағына импорттаушы:**

«Неолинк» жеке сауда унитарлық кәсіпорны, Республика

Беларусь, 220055, Минск қ., Каменногорская к-сі, 45-үй, 203-кеңсе тел. +375 (33) 3001314

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

### **Сервистік орталық:**

«Неолинк» жеке сауда унитарлық кәсіпорны, Беларусь Республикасы, 220055, Минск қ.,

Каменногорская к-сі, 45-үй

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

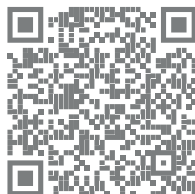
Қызмет ету мерзімі: 2 жыл.

Кепілдік мерзімі: 1 жыл.



Егер сіз біздің өнімдерді интернет-сайттардан (OZON, Onliner, Yandex Market немесе кез-келген басқа) сатып алсаңыз, қандай болса да, өз пікіріңізді қалдыруыңызды сұраймыз, бұл бізді қолдайды және жақсаруға мүмкіндік береді.

### Одан да көп EVOLUTION тауарлары



WILDBERRIES



OZON

**21vek.by**  
онлайн-гипермаркет

**onliner**

**5 ЭЛЕМЕНТ**



**Xistore**  
Первый фирменный  
магазин умных  
устройств в Беларуси

**DNS**