



RU

Аэрофритюрница
EVOLUTION AIRO MASTER 10L
(AIRO 10750W)

**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**
с рецептами



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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



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

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

Содержание

Обзор устройства.....	4
Технические характеристики.....	5
Схема устройства.....	6
Меры безопасности.....	7
Размещение.....	8
Перед первым использованием.....	8
Схема панели устройства.....	9
Эксплуатация прибора.....	10
Снятие и установка дверцы.....	11
Рекомендации по приготовлению.....	13
Автоматические программы приготовления.....	14
Рецепты.....	15
Устранение неисправностей.....	18
Чистка и обслуживание.....	20
Хранение, транспортировка, утилизация.....	21
Условия гарантии.....	22
Гарантийный талон.....	24

Обзор устройства

Большой объём 10 л позволяет готовить большие порции, целую курицу или несколько блюд одновременно. Идеально для больших семей.

Технология "Rapid Air" позволяет жарить и запекать продукты, снижая на 80% потребление жира, чем при традиционной жарке во фритюре. Благодаря быстрой циркуляции горячего воздуха, пища готовится быстрее и с меньшими затратами электроэнергии.

10 предустановленных программ, мгновенный выбор одной кнопки.

Смотровое окно с внутренней подсветкой даёт возможность наблюдать за процессом готовки, не открывая дверцу и не выпуская тепло.

Простота очистки: **съёмная дверца**, отдельный поддон для масла и решетка.

Встроенная **защита от перегрева** и предохранительный выключатель гарантируют безопасное использование.

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, мотелях 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: 1350 Вт

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

Емкость: 10 л

Регулируемое время: до 60 мин

Регулируемая температура: 80-200 °С

10 автоматических программ

Защита от перегрева

Светодиодный дисплей

Смотровое окно с внутренней подсветкой

Полностью съемная дверца

Технология Rapid Air

Комплектация

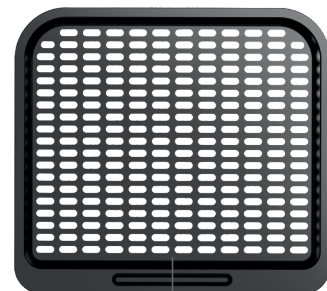
Аэрофритюрница – 1 шт., решетка – 1 шт., поддон – 1 шт., прихватка – 1 шт., бумажные формы для запекания - 50 шт., руководство по эксплуатации.

Схема устройства

1. Панель управления
2. Ручка дверцы
3. Смотровое окошко
4. Дверца
5. Поддон
6. Решетка
7. Прихватка
8. Руководство по эксплуатации
9. Бумажные формы для запекания - 50 шт.



5



6



8



7



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. Не включайте прибор без продуктов, исключение – после покупки перед первым использованием. Не рекомендуется использовать прибор непрерывно более 2 часов.
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. Убедитесь, что пища не касается нагревателя во время использования, не запекайте крупногабаритную пищу.
14. Не прикасайтесь к продуктам, 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. Не используйте стеклянные или керамические тарелки, крышки.



**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.

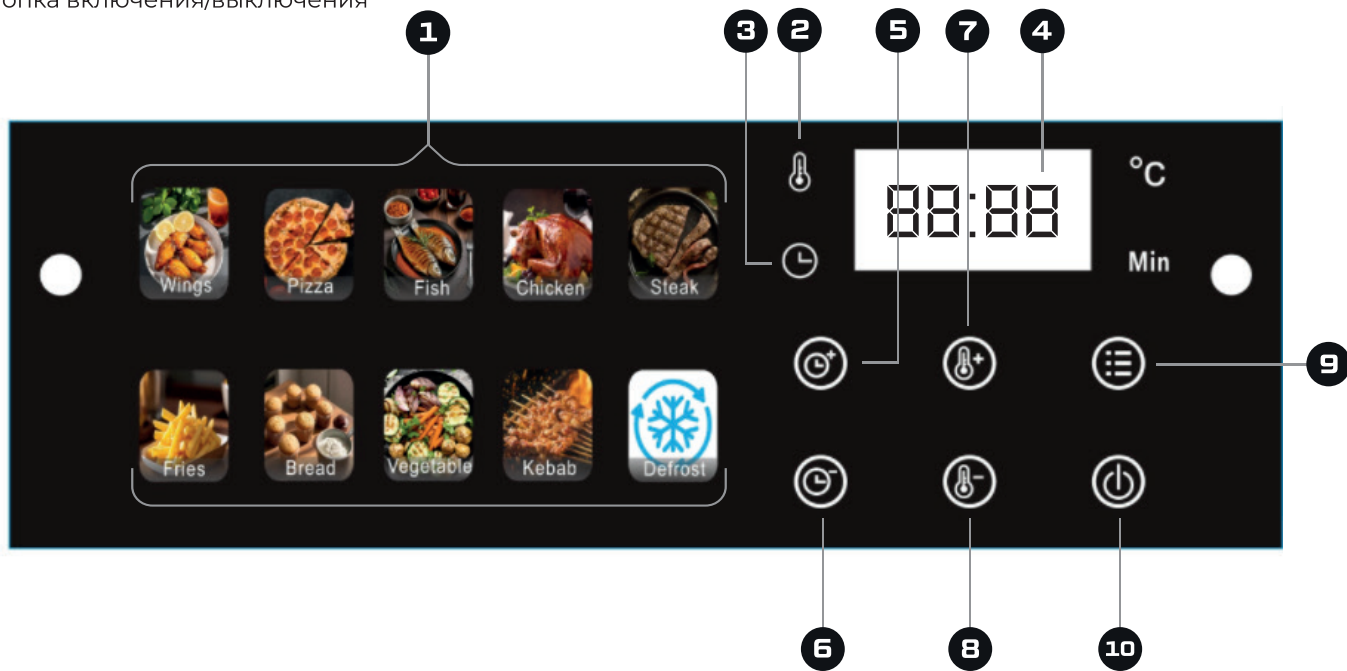
Проверьте комплектность и целостность прибора. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки с прибора.

Промойте решетку и поддон 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. Сенсорные кнопки программ приготовления
2. Индикатор температуры
3. Индикатор времени
4. Дисплей
5. Увеличение времени
6. Уменьшение времени
7. Увеличение температуры
8. Уменьшение температуры
9. Кнопка выбора программы
10. Кнопка включения/выключения



Эксплуатация прибора


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

1. Потяните за ручку дверцы и откройте ее. Установите поддон в нижнюю часть камеры аэрофритюрницы. Извлеките решетку и поместите продукты на решетку, установите решетку над поддоном в камеру прибора до упора.


Не наливайте в поддон воду, масло или другие жидкости!

Учитывайте высоту продуктов, чтобы они не касались нагревательного элемента вверху камеры прибора!

2. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку  для включения прибора. Для выключения повторно нажмите кнопку .

3. Выберите одну из 10 программ, нажав на сенсорную кнопку .

5. Для увеличения времени приготовления нажмите кнопку , для уменьшения времени нажмите кнопку .

5. Для увеличения температуры приготовления нажмите кнопку , для уменьшения температуры нажмите кнопку .

6. Для начала приготовления нажмите кнопку . Для паузы нажмите эту кнопку еще раз.

7. Некоторые продукты необходимо переворачивать на середине времени приготовления.

8. По завершении приготовления прибор автоматически прекратит работу, затем прибор перейдет в режим ожидания.

9. Откройте дверцу, используя прихватку в комплекте, извлеките решетку с продуктами и проверьте степень готовности блюда. Если блюдо ещё не готово, установите таймер на дополнительные несколько минут. Если блюдо готово, отсоедините шнур питания от розетки.

Решетка и продукты будут сильно нагреты!

В зависимости от типа продуктов может выходить горячий пар!

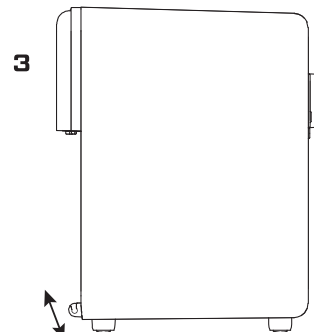
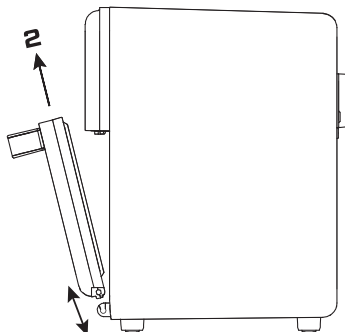
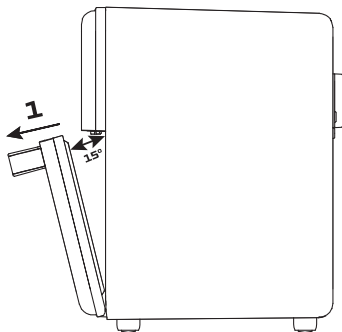
10. Переместите содержимое решетки на тарелку.

11. Дождитесь остывания, затем очистите поддон, решетку и внутреннюю камеру прибора.

Снятие и установка дверцы

Чтобы облегчить очистку внутренней части прибора, Вы можете отсоединить дверцу. Для этого:

1. Потяните дверцу наружу под углом приблизительно 15°.
2. Потяните дверцу вверх за ручку.
3. Для установки повторите предыдущие действия в обратном порядке.



Рекомендации по приготовлению

- 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, может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал. Также Вы можете в процессе приготовления убирать жир из поддона 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 на решетку. 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 решетки.
- Не кладите бумагу для запекания на поддон, 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 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)
Куриные крылышки	 Wings	24	200
Пицца	 Pizza	40	195
Рыба	 Fish	25	190
Курица	 Chicken	30	185
Стейк	 Steak	20	180
Картошка фри	 Fries	16	180
Хлеб	 Bread	16	180
Овощи	 Vegetable	16	180
Кебаб	 Kebab	16	180
Разморозка	 Defrost	40	60

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 на решетку не более чем в два слоя и установите решетку в прибор.
5. Установите режим «Картошка фри».
6. Периодически переворачивайте картошку во время приготовления.

Примечание. Если положить нарезанный картофель в два слоя, тогда можно в середине готовки один раз вытащить решетку, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3-4 раза вытаскивать решетку 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 на решетку 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 на решетку 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 на решетку и установите ее в прибор.
4. Установите режим "Рыба".
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 на решетку и установите ее в прибор.
3. Установите режим «Картошка фри».
4. 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 решетку фольгой и уложите на нее яблоки.
4. Вставьте поддон с решеткой в корпус аэрогриля до щелчка.
5. В углубления яблок поместите мед или сахар, ореховую смесь.
6. Установите время 20 минут .
7. Выложите яблоки из решетки, 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 на решетку.
5. Вставьте решетку в корпус аэрофритюрницы.
6. Установите режим «Овощи» 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 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	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления переворачивать продукты для равномерной прожарки
Темный дым или запах гари	Еда подгорает	Немедленно выключите аэрофритюрницу. Проверьте, не подгорела ли еда, и уменьшите время или температуру для будущих приготовлений.
	Внутри подгорели остатки пищи	Тщательно очистите аэрофритюрницу, включая внутреннюю часть и нагревательный элемент, чтобы удалить все подгоревшие остатки.
Аэрофритюрница издает сильный шум	Аэрофритюрница стоит на неустойчивой поверхности	Установите аэрофритюрницу на устойчивую, ровную поверхность

Наименование неисправности	Вероятная причина	Решение
Решетка или поддон	Вы загрузили слишком много продуктов	Не переполняйте емкость аэрофритюрницы
	Решетка или поддон установлены не правильно	Вставьте решетку или поддон правильно
	Часть продуктов осталась в корпусе аэрофритюрницы	Очистите прибор и решетку или поддон 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
	Решетка или поддон содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте решетку или поддон 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 поддона и решетки

Не погружайте поддон 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 поддон 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 поддону 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.

Запрещено мыть корзину и решетку в посудомоечной машине.

Полностью высушите перед дальнейшим использованием.

Очистка прибора

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

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

Перед дальнейшим использованием убедитесь, что прибор полностью высох.

Хранение, транспортировка, реализация

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

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

Утилизация

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

Условия гарантии

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

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

Гарантийный срок исчисляется с момента продажи изделия конечному потребителю.

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

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

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

Гарантийное обслуживание не включает в себя транспортные расходы.

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

Гарантия не предоставляется:

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

стей, насекомых, пыли,

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

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

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

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

Гарантийный талон

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок.

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

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

Юридическая информация

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

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

Сделано в Китае

Дата изготовления: 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