



АЭРОФРИТЮРНИЦА

AIRO 8300TW



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
Комплектация	5
Схема устройства.....	6
Меры безопасности.....	7
Размещение	9
Перед первым использованием	9
Схема панели устройства	10
Эксплуатация прибора	11
Рекомендации по приготовлению	14
Как добиться идеальных результатов с автоматическими программами	15
Автоматические программы приготовления	16
Рецепты	18
Устранение неисправностей	22
Чистка и обслуживание	24
Хранение, транспортировка, реализация	25
Утилизация	25
Условия гарантии	26
Гарантийный талон	28

ОБЗОР УСТРОЙСТВА

Два нагревательных элемента позволяют достичь быстрого и равномерного нагрева рабочей камеры, обеспечивая оптимальные условия для приготовления блюд с хрустящей корочкой и сочной сердцевиной. Прибор подходит для жарки, выпечки и гриля.

Расширенный диапазон температур (40–220 °C). Нижний порог в 40 °C позволяет использовать прибор для деликатных задач: расстойки теста, приготовления домашнего йогурта или бережной сушки овощей и фруктов. Максимальный нагрев до 220 °C гарантирует быструю «запечатку» мяса и идеальную золотистую корочку за считанные минуты.

Стильная сенсорная панель управления расположена сверху, что обеспечивает максимальный комфорт: вам не придется наклоняться, чтобы выбрать нужный режим. Интерфейс **Full Touch** позволяет запустить одну из **10 автоматических программ** одним легким касанием. Вся необходимая информация отображается на четком светодиодном дисплее..

Объем корзины **8,5 литров** — это идеальное решение для больших семейных ужинов или приема гостей. **Металлическая внутренняя камера** повышает долговечность устройства, обеспечивает стабильную теплоотдачу и исключает появление посторонних запахов при высоких температурах..

Функция памяти сохраняет настройки в течение 5 минут при извлечении корзины: просто верните её на место, и работа продолжится автоматически.

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: 2100 Вт

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

Емкость корзины: 8,5 л

Регулируемое время: до 60 мин

Регулируемая температура: 40-200°C

10 автоматических программ

Металлическая внутренняя камера

Смотровое окошко с внутренней подсветкой

Антипригарное покрытие корзины и решетки

Full touch экран – выбор программы в одно касание

Функция поддержания тепла

Функция памяти

Защита от перегрева

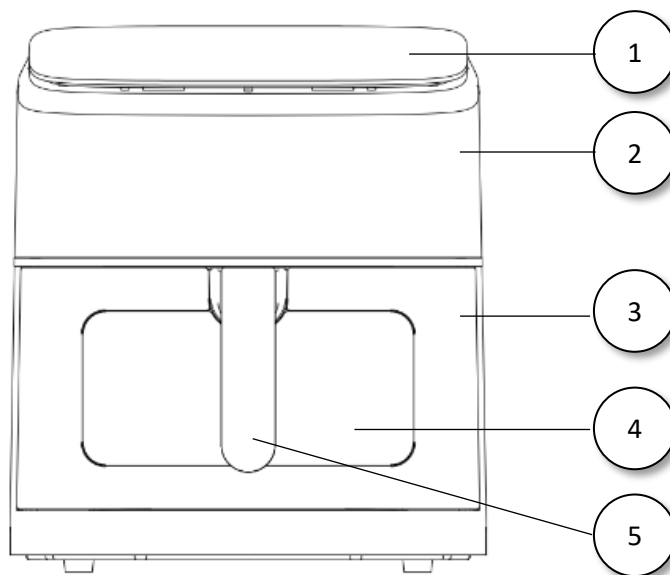
Светодиодный дисплей

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Аэрофритюрница, корзина, решетка, руководство по эксплуатации.

СХЕМА УСТРОЙСТВА

1. Панель управления
2. Корпус прибора
3. Корзина
4. Смотровое окно корзины
5. Ручка корзины



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

12. Во избежание возгорания, поражения электрическим током и травм не погружайте шнур питания, вилку или прибор в воду или другие жидкости. Не трогайте устройство или шнур питания мокрыми руками. Никогда не помещайте прибор в посудомоечную машину.
13. Не переполняйте корзину.
14. Не прикасайтесь к содержимому корзины, когда прибор включен, непосредственно руками.
15. Во время работы прибора не закрывайте отверстия для забора и выхода воздуха.
16. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
17. Удерживайте разъем электропитания при его вытягивании из розетки вместо того, чтобы силой вытягивать его за шнур.
18. Во избежание перегрузки линии не используйте прибор с другими электрическими приборами одновременно.
19. Используйте только рекомендуемые изготовителем аксессуары и комплектующие.



**ОСТОРОЖНО,
ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!**

РАЗМЕЩЕНИЕ

Размещайте прибор на ровной, твердой, горизонтальной, устойчивой поверхности вдали от источников тепла и прямых солнечных лучей.

Не допускайте свисания шнура питания или его контакта с горячими поверхностями.

Для корректной работы сверху и по бокам от прибора необходимо оставить рас стояние 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.

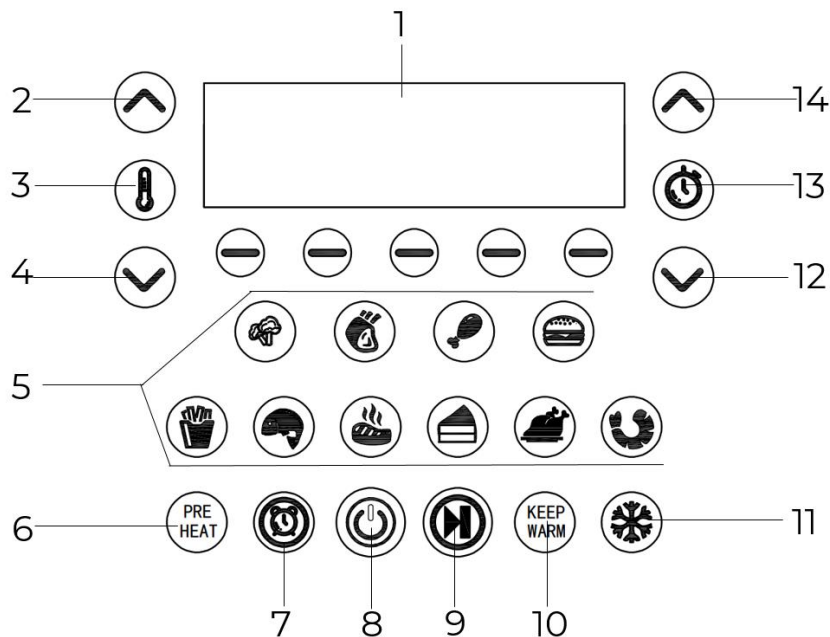
Проверьте комплектность и целостность прибора. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки с прибора.

Промойте корзину, решетку 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
2. Кнопка увеличения температуры приготовления
3. Индикатор температуры
4. Кнопка уменьшения температуры приготовления
5. Сенсорные кнопки автоматических программ приготовления
6. Кнопка предварительного разогрева
7. Кнопка установки отложенного старта
8. Кнопка вкл./выкл
9. Кнопка старт/пауза
10. Кнопка установки поддержания тепла
11. Кнопка установки разморозки
12. Кнопка уменьшения времени приготовления
13. Индикатор времени
14. Кнопка увеличения времени приготовления



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, раздастся звуковой сигнал, загорится кнопка . Нажмите на нее для включения экрана, настройки по умолчанию - 180°C, 15 минут. Если в течение 15 минут не будет выполнено никаких действий, прибор перейдет в режим энергосбережения (будет гореть только кнопка ).

3. Для выбора программы нажмите непосредственно на кнопку нужной программы. При переключении соответствующий индикатор будет мигать, а на дисплее отобразятся время и температура по умолчанию для выбранной программы.

4. Чтобы настроить температуру вручную, нажмите кнопки  или , расположенные рядом с индикатором . Чтобы настроить время вручную, нажмите кнопки  или , расположенные рядом с индикатором . Время изменяется с шагом в 1 минуту, температура — с шагом в 5°C.

5. Для подтверждения настроек и начала приготовления нажмите кнопку . Начнется обратный отсчет времени. Подсветка внутри камеры включится автоматически.

6. Изменение параметров и пауза. Вы можете корректировать время, температуру и программу прямо во время приготовления — температуру и время сразу, а программу после того, как поставите прибор на паузу, нажав кнопку .

7. Для прекращения приготовления зажмите кнопку на  несколько секунд.
8. Извлечение корзины. 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, продолжает работать в установленном режиме, сохраняя настройки температуры и запоминая оставшееся время приготовления.
9. Завершение работы. Когда таймер достигнет нуля, раздастся 5 звуковых сигналов. Через 20 секунд прибор перейдет в режим ожидания.
10. Проверьте степень готовности блюда. Если оно не готово, вставьте корзину обратно и установите таймер еще на несколько минут. Если блюдо готово, отсоедините шнур питания.
11. Достаньте корзину и поставьте её на жаропрочную подставку. Не переворачивайте корзину вместе с решеткой, так как скопившееся на дне масло может попасть на продукты. Рекомендуется использовать щипцы для извлечения еды. Соблюдайте осторожность: корзина и пар очень горячие.
12. Дождитесь полного остывания, после чего очистите корзину и решетку.

Предварительный разогрев

При необходимости Вы можете воспользоваться функцией предварительного разогрева. Для этого

нажмите кнопку , установите желаемую температуру и нажмите кнопку . Прибор будет прогреваться до тех пор, пока не достигнет заданной температуры.

Отложенный старт

Для выбора функции отложенного старта, нажмите кнопку  и настройте нужное время. Затем выберите программу приготовления, настройте температуру и время при необходимости. Прибор начнет обратный отсчет и начнет приготовление после окончания таймера.

Поддержание тепла

Для поддержания блюда теплым после окончания приготовления, Вы можете воспользоваться функцией поддержания тепла. Для этого нажмите кнопку  и установите желаемое время приготовления.

Разморозка

Прибор оснащен функцией разморозки , которая позволяет разморозить продукты на низкой температуре 40°C.

Защита от перегрева

Устройство оснащено системой защиты: если внутренний контроль температуры даст сбой, сработает автоматическая блокировка и прибор перестанет работать. В этом случае сразу выньте вилку из розетки, дождитесь полного остывания прибора и обязательно передайте его мастеру для ремонта — использовать его снова можно только после проверки специалистом.

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

Программа приготовления	Иконка	Температура по умолчанию, °C	Время по умолчанию, мин
Овощи		180	10
Свинные ребрышки		200	10
Куриные ножки		200	25
Гамбургер		180	10
Картошка фри		200	25
Рыба		160	20
Стейк		180	10

Выпечка		160	15
Курица		200	35
Креветки		160	8
Предварительный разогрев		180	5
Поддержание тепла		40	5
Разморозка		40	35

РЕЦЕПТЫ

Картофель фри

Свежий очищенный картофель - 300 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 ножки - 350 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 крылышки и оставьте их мариноваться в течение 20-50 минут.
2. Уложите маринованные крылышки в корзину и установите ее в прибор.
3. Установите режим «Куриные ножки».
4. Дождитесь окончания приготовления.

Рыба на гриле

Рыба - 400 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 - 400 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 - 300 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 «Выпечка».
7. Дождитесь окончания приготовления. Выложите яблоки из корзины, немного остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Жареные баклажаны

Баклажаны - 2 шт.

Оливковое масло - 2-3 ст. л.

Имбирь - 1-2 кусочка

Зеленый лук - 1/2 пучка

Чеснок - 1 зубчик

Соль - по вкусу

Тмин - 1 ч. л.

1. Снимите кожицу с баклажана, разрежьте его вдоль на 2 части.
2. Мелко порежьте имбирь, чеснок и зеленый лук.
3. Смешайте соль, специи и оливковое масло, намажьте этой смесью баклажаны.
4. Уложите баклажаны в корзину.
5. Вставьте корзину в корпус аэрофритюрницы.
6. Установите режим « Овощи».
7. Запекайте баклажаны до хрустящей корочки.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Наименование неисправности	Вероятная причина	Решение
Прибор не включается	Прибор не подключен к розетке	Подключите шнур питания к розетке
Блюдо не приготовилось до конца	Вы положили в корзину слишком много продуктов или они нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество продуктов или измените способ нарезки
	Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
	Низкая температура приготовления	Увеличьте время 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.

Темный дым или запах гари	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
Корзина не вставляется в корпус	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. Запрещена очистка в посудомоечной машине.

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.

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 °C до +35 °C 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 неквалифицированного 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, жидкостей, 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: зашифрована в серийном номере: восьмая и девятая цифры с конца обозначают месяц, а шестая и седьмая — год выпуска.

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

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.





АЭРОФРИТЮРНИЦА

AIRO 8300TW



ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

рецепттер жинағымен бірге

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

«EVOLUTION» сауда маркасымен шығарылған өнімді таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз. Біз сізге сапаға, функционалдылыққа және дизайнға қойылатын жоғары талаптарға сай әзірленген және жасалған бұйымдарды ұсынуға қуаныштымыз. Құрылғыны пайдалануды бастамас бұрын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Онда сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпарат, сондай-ақ құрылғыны дұрыс пайдалану және оған күтім жасау бойынша ұсыныстар берілген. Осы нұсқаулықтың сақталуын қадағалаңыз, оны құрылғыны алдағы уақытта пайдалану кезінде анықтамалық материал ретінде қолданыңыз.



Тауар сертификатталған және Кері таңбалы Кеден одағының (КО ТР 004/2011) «Төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі туралы», КО ТР 020/2011 «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі», ЕАЭО ТР 037/2016 «Электротехника және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттардың қолданылуын шектеу туралы» техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

КО (ЕАЭО) техникалық регламенттері КО (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 энергия тиімділігі мен ресурстарды үнемдеуді қамтамасыз ету мақсатында әзірленеді және қабылданады.

МАЗМҰНЫ

Құрылғыға шолу	34
Техникалық сипаттамалары	35
Жиынтықтау	35
Құрылғының сұлбасы	36
Қауіпсіздік шаралары	37
Орналастыру	39
Алғаш пайдалану алдында	39
Басқару панелінің сұлбасы	40
Құрылғыны пайдалану	41
Тағам дайындау бойынша ұсыныстар	43
Автоматты бағдарламалармен мінсіз нәтижеге қалай жетуге болады	44
Автоматты пісіру бағдарламалары	45
Рецепттер	47
Ақауларды жою	51
Тазалау және техникалық қызмет көрсету	53
Сақтау, тасымалдау, өткізу	54
Көдеге жарату	54
Кепілдік шарттары	55
Кепілдік талоны	57

ҚҰРЫЛҒЫҒА ШОЛУ

Екі қыздыру элементі жұмыс камерасының жылдам әрі біркелкі қызуына мүмкіндік береді, бұл тағамның сырты қытырлақ, ал іші шырынды болып пісуіне оңтайлы жағдай жасайды. Құрылғы қуыруға, пісіруге және грильге арналған.

Кеңейтілген температура диапазоны (40–220 °C). 40 °C төменгі шегі құрылғыны нәзік тапсырмалар үшін пайдалануға мүмкіндік береді: қамырды ашыту, үй йогуртын дайындау немесе көкөністер мен жемістерді ұқыпты кептіру. 220 °C-қа дейінгі максималды қызу еттің сөлін ішінде сақтап, сыртын жылдам қуыруға және санаулы минуттарда мінсіз алтын түсті қабық алуға кепілдік береді.

Стильді сенсорлық басқару панелі жоғарғы жағында орналасқан, бұл барынша ыңғайлылықты қамтамасыз етеді: қажетті режимді таңдау үшін еңкеюдің қажеті жоқ. **Full Touch** интерфейсі бір ғана жеңіл тиісу арқылы 10 автоматты бағдарламаның бірін іске қосуға мүмкіндік береді. Барлық қажетті ақпарат анық жарықдиодты дисплейде көрсетіледі.

Себеттің көлемі 8,5 литр — бұл үлкен отбасылық кешкі ас немесе қонақтарды күту үшін тамаша шешім. Металл ішкі камера құрылғының ұзақ мерзімділігін арттырады, тұрақты жылу берілуін қамтамасыз етеді және жоғары температурада бөгде иістердің пайда болуын болдырмайды.

Жад функциясы себетті шығарған кезде баптауларды 5 минут бойы сақтайды: оны орнына қайтарсаңыз болғаны, жұмыс автоматты түрде жалғасады.

Бұл құрылғы үй ішінде тамақ дайындауға, тұрмыстық мақсатта пайдалануға арналған. Құрылғыны дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да өндірістік жағдайлардағы қызметкерлерге арналған ас үй аймақтарында; фермерлік үйлерде; қонақүйлердегі, мотельдердегі және басқа да тұрғын үй инфрақұрылымдарындағы клиенттердің пайдалануына; пансион (төсек және таңғы ас) жағдайларында қолдануға болмайды. Құрылғыны қоршаған орта температурасы +5°C-тан +35°C-қа дейін және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 80%-дан аспайтын жағдайда пайдаланыңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

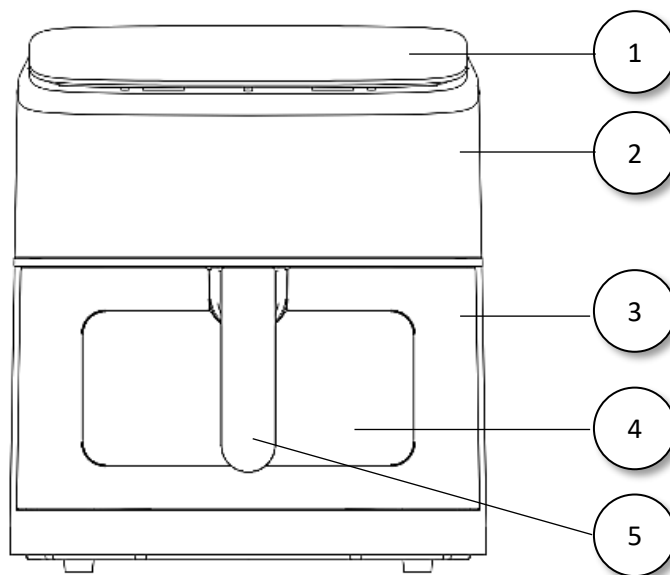
Екі қыздыру элементінің қуаты: 2100 Вт
Кернеуі мен жиілігі: 220-240 В, 50-60 Гц
Себеттің сыйымдылығы: 8,5 л
Реттелетін уақыт: 60 мин дейін
Реттелетін температура: 40-200°C
10 автоматты бағдарлама
Металл ішкі камера
Ішкі жарығы бар бақылау терезесі
Себет пен тордың күйге қарсы жабыны
Full touch экраны — бағдарламаны бір тиісумен таңдау
Жылуды сақтау функциясы
Жад функциясы
Қызып кетуден қорғау
Жарықдиодты дисплей

ЖИЫНТЫҚТАУ

Аэрофритюрница, себет, тор, пайдалану жөніндегі нұсқаулық.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СҰЛБАСЫ

1. Панель управления
2. Құрылғы корпусы
3. Себет
4. Себеттің бақылау терезесі
5. Себет тұтқасы



ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

1. Пайдалану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны тек осы нұсқаулыққа сәйкес пайдаланыңыз.
2. Құрылғы дене, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі тұлғалардың (соның ішінде балалардың) немесе олардың өмірлік тәжірибесі мен білімі болмаған жағдайда, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауында болмаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау алмаған болса, пайдалануына арналмаған. Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеу үшін оларды қадағалау керек. Балаларға құрылғыны ойын үшін пайдалануға тыйым салынады.
3. Құрылғы сыртқы таймерден немесе бөлек қашықтан басқару жүйесінен жұмыс істеуге арналмаған.
4. Желідегі қорек кернеуі осы құрылғының номиналды кернеуіне сәйкес келуі тиіс. Егер кернеу талаптарға сәйкес келмесе, дилерге хабарласыңыз және құрылғыны пайдаланбаңыз.
5. Қуат сымы зақымдалған жағдайда, қауіптің алдын алу үшін оны өндіруші, сервис қызметі немесе соған ұқсас білікті мамандар ауыстыруы тиіс.
6. Кез келген қалыптан тыс жағдайлар орын алғанда, қуат ашасын желіден дереу ажыратыңыз.
7. Құрылғыны сымы немесе ашасы зақымдалған күйде, сондай-ақ құрылғы ақаулы болса немесе қандай да бір жолмен зақымдалса, пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны тексеру, жөндеу немесе реттеу үшін жақын маңдағы ресми сервис орталығына өткізіңіз. Осы құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз, жөндемеңіз және өзгертпеңіз.
8. Құрылғы пайдаланылмаған кезде, сондай-ақ тазалау және техникалық қызмет көрсету алдында оны розеткадан ажыратыңыз.
9. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны ешқашан жылжытпаңыз және аудармаңыз.
10. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қолжетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін. Ыстық беттерге қол тигізбеңіз, тұтқаларды немесе батырмаларды пайдаланыңыз.
11. Жұмысты бастау үшін себет құрылғыға толығымен салынуы керек. Себет бос болғанда құрылғыны қоспаңыз (сатып алғаннан кейін бірінші рет пайдалану алдындағы жағдайды қоспағанда).

12. Өрттің шығуын, электр тоғының соғуын және жарақат алуды болдырмау үшін қуат сымын, ашаны немесе құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Құрылғыны немесе қуат сымын сулы қолмен ұстамаңыз. Құрылғыны ешқашан ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз.
13. Себетті шамадан тыс толтырмаңыз.
14. Құрылғы қосулы тұрғанда себеттің ішіндегі заттарға қолмен тікелей тиіспеңіз.
15. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ауа сору және шығару саңылауларын жаппаңыз.
16. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
17. Электр ашасын розеткадан суырғанда, сымынан тартып жұлмай, ашаның өзінен ұстап тартыңыз.
18. Желіге шамадан тыс жүктеме түсірмеу үшін құрылғыны басқа электрлік аспаптармен бір уақытта пайдаланбаңыз.
19. Тек өндіруші ұсынған керек-жарақтар мен жиынтықтауыштарды пайдаланыңыз.



**АБАЙЛАҢЫЗ,
ЫСТЫҚ БЕТ!**

ОРНАЛАСТЫРУ

Құрылғыны жылу көздерінен және тікелей күн сәулесінен алыс, тегіс, қатты, көлденең және тұрақты бетке қойыңыз. Қуат сымының салбырап тұруына немесе ыстық беттерге тиюіне жол бермеңіз.

Құрылғының дұрыс жұмыс істеуі үшін ауа сору және шығару мақсатында оның үстіңгі жағынан және бүйірлерінен 20 см бос орын қалдыру қажет. Құрылғыны қабырғаға тақап немесе үстелдің шетіне қоймаңыз.



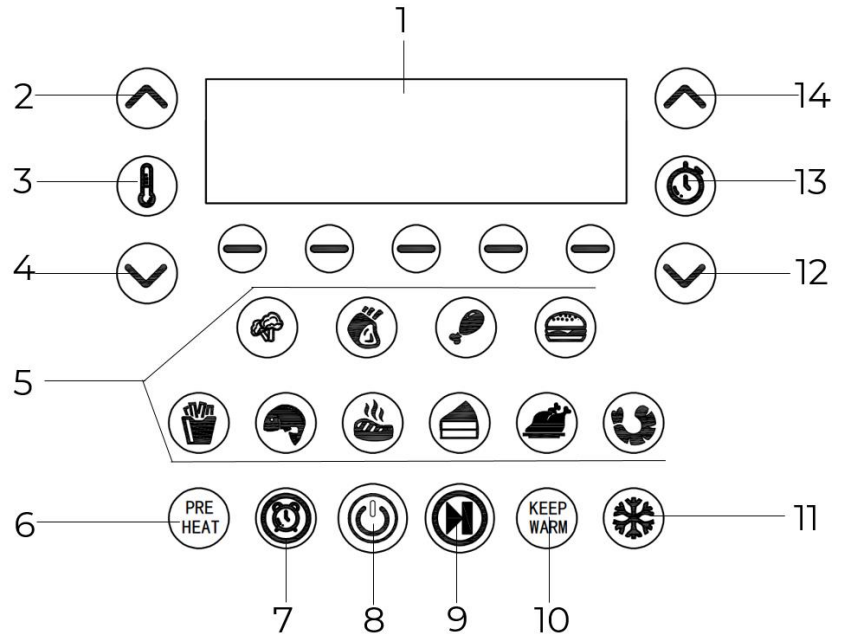
АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

Температураның күрт өзгеруіне байланысты зақымдануды болдырмау үшін құрылғыны бөлме температурасында 30 минут ұстаңыз. Құрылғының жиынтықтылығын және бүтіндігін тексеріңіз. Құрылғыдағы барлық орау материалдарын және жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз. Себетті және торды ыдыс жуғыш затпен жуыңыз.

Өзіндік иісті кетіру үшін бос себеті бар құрылғыны жоғары температурада 15 минутқа қосыңыз. Құрылғы суығанша күтіңіз, содан кейін себетті қайтадан жуыңыз.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ СҰЛБАСЫ

1. Дисплей
2. Пісіру температурасын арттыру түймесі
3. Температура индикаторы
4. Пісіру температурасын азайту түймесі
5. Автоматты пісіру бағдарламаларының сенсорлық түймелері
6. Алдын ала қыздыру түймесі
7. Кейінге қалдырылған стартты орнату түймесі
8. Қосу/өшіру түймесі
9. Старт/кідіріс түймесі
10. Жылуды сақтауды орнату түймесі
11. Жібітуді орнату түймесі
12. Пісіру уақытын азайту түймесі
13. Уақыт индикаторы
14. Пісіру уақытын арттыру түймесі



ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

! Назар аударыңыз! Тағам дайындау кезінде торға май құймаңыз және жақпаңыз. Оның орнына өнімнің өзіне май жағыңыз немесе оны маринадтаңыз!

1. Себетті шығарып алыңыз. Торды себетке орнатыңыз, өнімдерді себеттегі тордың үстіне қойыңыз және себетті құрылғыға тірелгенше салыңыз. Себетке су, май немесе басқа сұйықтықтарды құймаңыз.

2. Құрылғыны электр желісіне қосыңыз, дыбыстық сигнал естіледі,  түймесі жанады. Экранды қосу үшін оны басыңыз, әдепкі параметрлер — 180°C, 15 минут. Егер 15 минут ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, құрылғы қуат үнемдеу режиміне ауысады (тек  түймесі жанып тұрады).

3. Бағдарламаны таңдау үшін қажетті бағдарламаның түймесін тікелей басыңыз. Ауыстыру кезінде тиісті индикатор жыпылықтайды, ал дисплейде таңдалған бағдарлама үшін әдепкі уақыт пен температура көрсетіледі.

4. Температураны қолмен реттеу үшін  индикаторының жанында орналасқан  немесе  түймелерін басыңыз. Уақытты қолмен реттеу үшін  индикаторының жанында орналасқан  немесе  түймелерін басыңыз. Уақыт 1 минуттық қадаммен, ал температура 5°C қадаммен өзгереді.

5. Баптауларды растау және пісіруді бастау үшін  түймесін басыңыз. Уақыттың кері санағы басталады. Камера ішіндегі жарық автоматты түрде қосылады.

6. Параметрлерді өзгерту және кідіріс. Сіз уақытты, температураны және бағдарламаны тікелей пісіру кезінде түзете аласыз — температура мен уақытты бірден, ал бағдарламаны  түймесін басу арқылы құрылғыны кідіріске қойғаннан кейін өзгертуге болады.

7. Пісіруді тоқтату үшін  түймесін бірнеше секунд басып тұрыңыз.
8. Себетті шығарып алу. Кейбір өнімдерді пісіру уақытының ортасында сілкіп жіберу қажет. Пісіру барысында сіз себетті ішінен шығарып ала аласыз, бұл ретте құрылғы пісіру кезеңін жадында сақтайды және себетті қайта салғаннан кейін температура баптауларын сақтап, қалған пісіру уақытын ескере отырып, белгіленген режимде жұмысын жалғастырады.
9. Жұмысты аяқтау. Таймер нөлге жеткенде 5 дыбыстық сигнал беріледі. 20 секундтан кейін құрылғы күту режиміне ауысады.
10. Тағамның дайын болу деңгейін тексеріңіз. Егер ол дайын болмаса, себетті қайта салып, таймерді тағы бірнеше минутқа орнатыңыз. Егер тағам дайын болса, қуат сымын ажыратыңыз.
11. Себетті шығарып, оны ыстыққа төзімді тіреуішке қойыңыз. Себетті тормен бірге төңкермеңіз, себебі түбінде жиналған май өнімдерге түсіп кетуі мүмкін. Тамақты шығарып алу үшін қысқыштарды пайдалану ұсынылады. Абай болыңыз: себет пен бу өте ыстық.
12. Толық суығанын күтіңіз, содан кейін себет пен торды тазалаңыз.

Алдын ала қыздыру

Қажет болса, алдын ала қыздыру функциясын пайдалана аласыз. Ол үшін , түймесін басыңыз, қажетті температураны орнатыңыз және  түймесін басыңыз. Құрылғы белгіленген температураға жеткенше қызады.

Кейінге қалдырылған старт

Кейінге қалдырылған старт функциясын таңдау үшін  түймесін басып, қажетті уақытты реттеңіз. Содан кейін пісіру бағдарламасын таңдап, қажет болса, температура мен уақытты баптаңыз. Құрылғы кері санақты бастайды және таймер аяқталғаннан кейін пісіруге кіріседі.

Жылуды сақтау

Пісіру аяқталғаннан кейін тағамды жылы күйде сақтау үшін жылуды сақтау функциясын пайдалануға болады. Ол үшін  түймесін басып, қажетті пісіру уақытын орнатыңыз.

Жібіту

Құрылғы өнімдерді 40°C төмен температурада жібітуге мүмкіндік беретін жібіту функциясымен жабдықталған.

Қызып кетуден қорғау

Құрылғы қорғаныс жүйесімен жабдықталған: егер ішкі температураны бақылау істен шықса, автоматты бұғаттау іске қосылып, құрылғы жұмысын тоқтатады. Бұл жағдайда дереу ашаны розеткадан суырыңыз, құрылғының толық суығанын күтіңіз және оны міндетті түрде жөндеу үшін шеберге өткізіңіз — оны маман тексергеннен кейін ғана қайта пайдалануға болады.

ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

- Ыстық ауа еркін айналуы үшін себетті толығымен толтырмаңыз, өнімдердің арасында орын қалдырыңыз.
- Қабаттар неғұрлым көп болса, ішкі қабаттар соғұрлым нашар және ұзақ піседі, сондықтан өнімдерді жиірек араластырып, ұзағырақ пісіру керек болады.
- Кішігірім ингредиенттерді дайындау үшін аз уақыт қажет.
- Аунатылған (панировкадағы) өнімдерді дайындаған кезде, қытырлақ қабық алу үшін аунату ұнтағына (панировкаға) аздап май қосуды ұмытпаңыз.
- Аэрогриль тағамды майсыз дайындауға мүмкіндік береді, бірақ май қолданғыңыз келсе, оны өнімдердің өзіне жағуды ұсынамыз.
- Ет немесе құс етіне май жақпас үшін оларды маринадтауға болады.

- Ірі өнімдерді (мысалы, тауық сирақтарын немесе ет кесектерін) қажет болған жағдайда алдымен ас үй сүлгісімен сүртіп, содан кейін жеңіл майлаңыз. Май бір қабат етіп жағылады. Егер май тым көп болса, ол пісіру кезінде себетке тамады.
- Майды тым көп салмаңыз, себебі бұл қабықтың қытырлақ болмауына және тағамның тым майлы болуына әкелуі мүмкін.
- Тым майлы өнімдерді (мысалы, шұжықшалар немесе майлы ет) дайындау кезінде себеттен ақ түтін шығуы мүмкін. Мұндай өнімдерді май себетке ақпауы үшін аунату ұнтағында (панировкада) дайындауға болады. Сондай-ақ, пісіру кезінде себеттегі майды қағаз сүлгімен сүртіп алуға болады.
- Май мөлшері аз өнімдерді таңдауға тырысыңыз. Құрамында майы көп өнімдердің қабығын қытырлақ етіп пісіру қиынырақ.
- Шағын пісірмелерді, кекстерді, салмасы бар тағамдарды немесе басқа да нәзік ингредиенттерді себетке салынған пергамент қағазында немесе алюминий фольгада дайындауға болады. Тағамның айналасында ауа ағыны жүруі үшін қағазды немесе фольганы мүмкіндігінше аз пайдалануға тырысыңыз. Қағаз бен фольга ешқашан себеттің шетінен аспауы керек.
- Пісіруге арналған қағазды май мен тамақ қалдықтары жиналатын себеттің түбіне қоймаңыз. Қағазды тордың үстіне қойыңыз.
- Дайын (дүкеннен алынған) қамырдан жасалған пісірмелер үй қамырына қарағанда жылдамырақ піседі..
-

АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАРМЕН МІНСІЗ НӘТИЖЕГЕ ҚАЛАЙ ЖЕТУГЕ БОЛАДЫ

Автоматты бағдарламалар — бұл орташа мәндерге негізделген ұсыныстар ғана. Тағам мінсіз шығуы үшін бағдарламаларды өз қалауыңызға қарай бейімдеңіз.

Не нәрсені ескеру қажет:

► **Өнім:** Уақыт пен температура өнімнің өлшеміне, қалыңдығына, көлеміне және оның мұздатылған-мұздатылмағанына байланысты. Салқын өнімдер үшін қосымша 3-5 минут қажет болуы мүмкін.

► **Сіздің талғамыңыз:** Тағамның дайын болу дәрежесін (мысалы, стейктің шала немесе толық қуырылуын) өзіңіз анықтайсыз.

Басты ережелер:

► **Араластырыңыз:** Қабығы біркелкі қытырлақ болуы үшін, пісіру процесінің ортасында ингредиенттерді аударыңыз немесе сілкіңіз.

► **Бақылаңыз:** Бағдарламаны тоқтатудан, тағамның дайындығын тексеруден және пісіру барысында уақытты немесе температураны түзетуден қорықпаңыз.

АВТОМАТТЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Пісіру бағдарламасы	Иконка	Әдепкі температура, °C	Әдепкі уақыт, мин
Көкөністер		180	10
Шошқа қабырғалары		200	10
Тауық сирақтары		200	25
Гамбургер		180	10

Фри картобы		200	25
Балық		160	20
Стейк		180	10
Пісірме (Выпечка)		160	15
Тауық еті		200	35
Асшаяндар		160	8
Алдын ала қыздыру		180	5
Жылуды сақтау		40	5
Жібіту		40	35

РЕЦЕПТТЕР

Фри картобы

Жаңа піскен, тазартылған картоп – 300 г

Зәйтүн майы – 1 ас қасық

Тұз, дәмдеуіштер – талғамына қарай

1. Тазартылған картопты ұзынынан 8 миллиметрлік жолақтарға тураңыз.
 2. Туралған картопты 20 минут суға салып қойыңыз, содан кейін суын төгіп, картопты ас үй майлықтарымен кептіріңіз.
 3. Шұңғыл ыдыста зәйтүн майы мен тұзды араластырып, оны картопқа жағыңыз.
 4. Картопты себетке екі қабаттан асырмай салып, себетті құрылғыға орнатыңыз.
 5. «Фри картобы» (Картошка фри) режимін орнатыңыз.
 6. Пісіру кезінде картоп салынған себетті сілкіп тұрыңыз.
- Ескертпе: Егер картоп екі қабат етіп салынса, пісірудің ортасында себетті бір рет шығарып, картопты сілку немесе араластыру жеткілікті. Егер 3 қабат болса, 3-4 рет, ал 4 қабат болса, одан да жиі араластырып, пісіру уақытын ұзарту қажет. Одан көп қабат салынса, картоп піспей қалады.
7. Пісіру аяқталғанша күтіңіз.

Ащы тауық сирақтары

Тауық қанаттары – 350 г

Шарап сірке суы – 2 ас қасық

Паприка – 1 шай қасық

Зәйтүн майы – 1 ас қасық

Соя соусы – 2 ас қасық

Зімбір (имбирь) – 3 тілім

Сарымсақ – 1 тісше

1. Ыдыста зәйтүн майын, сірке суын және қалған дәмдеуіштерді араластырыңыз. Тауық қанаттарын осы маринадқа салып, 20–50 минутқа қалдырыңыз.
2. Маринадталған қанаттарды себетке салып, оны құрылғыға орнатыңыз.
3. Тауық сирақтары» режимін орнатыңыз.
4. Пісіру аяқталғанша күтіңіз.

Грильдегі балық

Балық – 400 г

Зәйтүн майы – 2 ас қасық

Лимон – 1/2 дана

Зімбір (имбирь) – 2 шай қасық

Тұз – талғамына қарай

Дәмдеуіштер – 1 ас қасық

1. Балықты жуып, қабыршағы мен ішкі мүшелерінен тазартып, қағаз сүлгімен құрғатыңыз. Балықтың үстін әр 1 см сайын тіліп шығыңыз.
2. Зәйтүн майын, лимон шырынын және дәмдеуіштерді араластырып, осы қоспаны балыққа жағыңыз да, 20 минут маринадталуға қалдырыңыз.
3. Маринадталған балықты себетке салып, оны құрылғыға орнатыңыз.
4. «Балық» (Рыба) режимін орнатыңыз.
5. Пісіру аяқталғанша күтіңіз.

Чили бұрышы қосылған қуырылған креветкалар

Жібітілген креветкалар – 400 г

Тұз – талғамына қарай

Ұсақталған сарымсақ – 1 шай қасық

Зәйтүн майы – 2 ас қасық

Ұнтақ чили – талғамына қарай

1. Креветкаларды тазартып, жуыңыз.
2. Зәйтүн майы мен дәмдеуіштерді араластырып, креветкаларға жағыңыз да, 20 минутқа қалдырыңыз.
3. Маринадталған креветкаларды себетке салып, оны құрылғыға орнатыңыз.
4. «Креветкалар» (Креветки) режимін орнатыңыз.
5. Пісіру аяқталғанша күтіңіз.

Қуырылған тұшпара

Жібітілген тұшпара – 300 г

Күнбағыс майы – 2-3 ас қасық

Тұз – талғамына қарай

Дәмдеуіштер – 1 ас қасық

1. Тұзды, дәмдеуіштерді және күнбағыс майын араластырып, тұшпараларға жағыңыз.
2. Тұшпараны себетке салып, оны құрылғыға орнатыңыз.
3. «Фри картобы» (Картошка фри) режимін орнатыңыз.
4. Пісірудің ортасында себетті сілкіп алыңыз.
5. Пісіру аяқталғанша күтіңіз.

Пісірілген алмалар

Жасыл алмалар – 3-4 дана

Бал немесе қант – 3 шай қасық

Жаңғақтар мен цукаттар қоспасы – 3 шай қасық

Қант ұнтағы

1. Аэрогриль температурасын 180 °C-қа қойып, 5 минут қыздырыңыз.
2. Алмаларды жуып, ортасын (өзегін) алып тастаңыз.
3. Себетке фольга төсеп, алмаларды салыңыз.
4. Себеті бар тұғырды аэрогриль корпусына сырт еткенше салыңыз.
5. Алмалардың ойылған жеріне бал немесе қантты және жаңғақ қоспасын салыңыз.
6. «Пісірме» режимін орнатыңыз.
7. Пісіру аяқталғанша күтіңіз. Алмаларды себеттен алып, аздап суытыңыз да, үстіне қант ұнтағын себіңіз.

Қуырылған баклажандар

Баклажандар – 2 дана

Зәйтүн майы – 2-3 ас қасық

Зімбір (имбирь) – 1-2 тілім

Көк пияз – 1/2 шоқ

Сарымсақ – 1 тісше

Тұз – талғамына қарай

Тмин – 1 шай қасық

1. Баклажанның қабығын аршып, ұзынынан 2 бөлікке бөліңіз.
2. Зімбірді, сарымсақты және көк пиязды ұсақтап тураңыз.
3. Тұзды, дәмдеуіштерді және зәйтүн майын араластырып, баклажандарға жағыңыз.
4. Баклажандарды себетке салыңыз.
5. Себетті аэрофритюрница корпусына салыңыз.
6. « Көкөністер» режимін орнатыңыз.
7. Баклажандарды сырты қытырлақ болғанша пісіріңіз..

АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ

Құрылғы жұмысында ақаулар анықталған жағдайда, жөндеу және бөлшектерді ауыстыру үшін авторландырылған сервис орталығына хабарласыңыз. Құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз және жөндемеңіз!

Ақаулықтың атауы	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғы қосылмайды	Құрылғы розеткаға қосылмаған	Қуат сымын розеткаға қосыңыз
Тағам толық піспеді	Себетке өнімдер тым көп салынған немесе олар тым ірі туралған	Өнім мөлшерін азайтыңыз немесе турау тәсілін өзгертіңіз
	Пісіру уақыты жеткіліксіз	Пісіру уақытын ұзартыңыз
	Пісіру температурасы төмен	Пісіру уақытын ұзартыңыз (немесе температураны көтеріңіз)
	Өнімдер себетте тым тығыз жатыр	Біркелкі қуырылуы үшін пісіру барысында себетті бірнеше рет шығарып, өнімдерді сілкіп/аударып тұрыңыз
Қара түтін немесе күйік иісі	Тағам күйіп жатыр	Аэрофритюрницаны дереу өшіріңіз. Тағамның күйіп кетпегенін тексеріңіз, келесі жолы уақытты немесе температураны азайтыңыз.

	Ішінде тамақ қалдықтары күйіп кеткен	Барлық күйген қалдықтарды кетіру үшін аэрофритюрницаны, соның ішінде ішкі жағын және қыздыру элементін мұқият тазалаңыз.
Аэрофритюрница қатты шу шығарады	Аэрофритюрница тұрақсыз бетке қойылған	Аэрофритюрницаны тұрақты, тегіс бетке орнатыңыз
Себет корпусқа кірмейді	Себет дұрыс орнатылмаған	Себетті дұрыс салыңыз. Қауіпсіздік үшін құрылғы ішінде себет орнатылатын жерде ортада шығыңқы механикалық батырма орналасқан. Құрылғы себет ішке салынып, батырманы басқан кезде ғана берілген режимде жұмыс істейді.
	Өнімдердің бір бөлігі аэрофритюрница корпусында қалып қойған	Құрылғы мен себетті пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың тиісті бөліміне сәйкес тазалаңыз
Құрылғыдан ақ түтін шығады	Сіз майлы ингредиенттерді дайындап жатырсыз және себетке көп май немесе тоң май ағып, ол қызып, ақ түтін шығарады	Майлы кесектерді аунату ұнтағында (панировкада) немесе фольгада дайындаңыз немесе астына пергамент қағазын төсеңіз
	Себетте алдыңғы пайдаланудан қалған май қалдықтары бар	Себетті әр пайдаланған сайын тазалап тұрыңыз
Тағамның қабығы қытырлақ болмайды	Өнімдердегі май мен ылғалдың арақатынасы бұзылған	Осы нұсқаулықта көрсетілген тағам дайындау бойынша ұсыныстармен мұқият танысыңыз. Шикі өнімдерді қағаз сүлгімен сүртіп алып, содан кейін жұқа қабатпен май жағып көріңіз. Ауа айналымын жақсарту үшін дайындалатын өнімдердің мөлшерін азайтып көріңіз

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

Себетті және торды тазалау

Пісіруден кейін себетті және торды бірден суға немесе ағын судың астына батырмаңыз. Температураның күрт өзгеруінен күйге қарсы жабын сылынып кетуі мүмкін. Тазалау алдында олардың бөлме температурасына дейін суығанын күтіңіз.

Себетті және торды әр пайдаланған сайын ыдыс жуғыш зат қосылған жылы суда мұқият жуыңыз. Қатты материалдарды немесе абразивті жуғыш заттарды пайдалануға тыйым салынады. Жабынды зақымдап алмау үшін жұмсақ губкаларды пайдаланыңыз. Ыдыс жуғыш машинада тазалауға тыйым салынады.

Тамақтың ірі қалдықтарын кетіру үшін ағаш немесе резеңке қалақшаны пайдаланыңыз.

Егер тамақ қалдықтары себетке немесе торға жабысып қалса, оларды жуғыш зат қосылған ыстық суға шамамен 10 минутқа жібітіп қойыңыз. Ұзақ уақытқа қалдыруға болмайды, себебі бұл күйге қарсы жабынның зақымдалуына әкелуі мүмкін. Содан кейін ыстық су астында абразивті емес губкамен жуыңыз. Егер ластану кетпесе, майсыздандырғыш затты пайдаланыңыз.

Қайта пайдалану алдында толық кептіріңіз.

Құрылғыны тазалау

Құрылғыны тазалау үшін жұмсақ, сәл ылғалды губканы пайдаланыңыз, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Құрылғыны суға батырмаңыз және тікелей сумен жумаңыз.

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

Алдағы уақытта пайдалану алдында құрылғының толық кепкеніне көз жеткізіңіз.

САҚТАУ, ТАСЫМАЛДАУ, ӨТКІЗУ

Сақтау, тасымалдау және өткізу өндірушінің қаптамасында, ауа температурасы +5 °C-тан +35 °C-қа дейін және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 80 %-дан аспайтын, құрылғыны атмосфералық жауын-шашынның, күн сәулесінің тікелей әсерінен және механикалық зақымданудан қорғалған жағдайда жүзеге асырылуы тиіс.

Таза күйінде, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Құрылғыны үй-жайдан тыс жерлерде немесе ауа райы жағдайларының (тікелей күн сәулесі, жел, жаңбыр немесе нөл градустан төмен температура) тікелей әсеріне ұшырайтын жерлерде сақтамаңыз. Тез тұтанатын, жарылғыш газдардан алыс сақтаңыз.

КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

Құрылғыны сұрыпталмаған тұрмыстық қалдықтардан бөлек кәдеге жарату керек. Денсаулықты сақтау және қоршаған ортаны қорғау мақсатында мұндай жабдықты үкімет немесе жергілікті билік органдары белгілеген электрлік және электрондық жабдықтарды қабылдайтын арнайы қайта өңдеу пункттеріне өткізу қажет. Дұрыс кәдеге жарату және қайта өңдеу қоршаған орта мен адам денсаулығы үшін ықтимал жағымсыз салдардың алдын алуға көмектеседі.

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

Өндіруші өнім сапасына тек пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген барлық талаптар сақталған жағдайда ғана кепілдік береді.

Кепілдік талонында мына мәліметтер дұрыс және анық көрсетілген жағдайда ғана жарамды: моделі, бұйымның сериялық нөмірі (бар болса), сатылған күні және сатушы фирманың мөрі. Осы шарттар бұзылған жағдайда, сондай-ақ кепілдік талонындағы мәліметтер бұйымға сәйкес келмесе, өшірілсе немесе түзетілсе, талон жарамсыз деп танылады.

Кепілдік мерзімі бұйым түпкі тұтынушыға сатылған сәттен бастап есептеледі.

Кепілдік қызметіне мыналар кіреді: өндірушінің кінәсінен істен шыққан элементтерді тегін жөндеу немесе толық ауыстыру. Ауыстырылған бөлшектер өндірушінің меншігі болып табылады.

Бұйымда ақаулар анықталған жағдайда, сатып алушы оны пайдалануды дереу тоқтатуға және өндірушінің авторландырылған сервис орталығына немесе сатушыға хабарласуға міндетті.

Бұйым кепілдік жөндеуге таза күйінде және бұйымның паспортында және (немесе) пайдалану жөніндегі нұсқаулығында көрсетілген толық жиынтықта ұсынылуы тиіс.

Кепілдік қызметі көлік шығындарын қамтымайды. Кепілдік тек тұтынушы барлық пайдалану ережелерін сақтаған жағдайда ғана қолданылады.

Кепілдік келесі жағдайларда берілмейді:

1. Кепілдік талонында түзетулер немесе қателер болса;
2. Жеке (тұрмыстық, отбасылық) қажеттіліктерге арналған бұйым кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыру үшін, сондай-ақ оның тікелей тағайындалуына сәйкес келмейтін өзге де мақсаттарда пайдаланылса;
3. Пайдалану жөніндегі нұсқаулықта немесе бұйыммен бірге тұтынушыға берілетін өзге де құжаттарда көрсетілген бұйымды пайдалану, орнату ережелері мен шарттары бұзылса;
4. Шығын материалдары мен керек-жарақтарға;
5. Егер бұйымда біліксіз жөндеу белгілері болса (түпнұсқа емес қосалқы бөлшектерді пайдалану, Өндіруші уәкілеттік бермеген адамдардың бұйымды ашуы және жөндеуі);

6. Егер ақау бұйымның конструкциясын немесе сұлбасын өзгертуден, Өндіруші қарастырмаған сыртқы құрылғыларды қосудан туындаса;
7. Желілік кернеу дұрыс берілмеген жағдайда;
8. Егер бұйымды Тұтынушыға бергеннен кейін пайда болған механикалық сипаттағы кемшіліктер, сондай-ақ бұйымның ішіне бөгде заттардың, заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің, шаңның түсуінен туындаған кемшіліктер анықталса;
9. Егер ақау еңсерілмейтін күштердің (өрт, найзағай, су тасқыны, табиғи апат және т.б.) әсерінен, жазатайым оқиғалардан, Тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттерінен туындаса;
10. Егер ақау бұйымды пайдалану кезіндегі табиғи тозу салдарынан туындаса. Бұл ретте табиғи тозу деп бұйымды ұзақ уақыт пайдалану салдарынан олардың техникалық күйі мен сыртқы түрінің нашарлауына әкеп соққан пайдалану салдары түсініледі;
11. Егер зақымданулар стандартты емес (түпнұсқа емес) және (немесе) сапасыз (зақымдалған) шығын материалдарын, керек-жарақтарды, қосалқы бөлшектерді, қуат элементтерін пайдаланудан туындаса;
12. Егер бұйымның таңбалау этикеткаларында көрсетілген мәліметтер түзетілсе, өшірілсе, сондай-ақ олар болмаған жағдайда.

КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ

Талон барлық мәртебаңдар мен белгілер болған жағдайда ғана жарамды.

Назар аударыңыз! Сатушыдан кепілдік талонын толық толтыруды талап етуіңізді сұраймыз..

Сатушы толтырады		Сатып алушының А.Ә.Т. және телефоны	
Құрылғының атауы	Аэрофритюрница		
Құрылғының моделі			
Сериялық нөмірі			
Сатушының атауы			
Сатылған күні			
Тауарды жарамды күйде, көрінетін зақымдануларсыз, толық жиынтықта алдым, менің қатысуыммен тексерілді, тауардың сапасына қатысты шағымым жоқ. Кепілдік шарттарымен таныстым		Клиенттің қолы	
Жөндеу			
Жөндеу күні	Ақаулықтар	Орындалған жұмыстар	Ескертпелер

Құқықтық ақпарат

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

Мекенжайы: No. 245 Huanshi Dadao Xi, Nansha district, Guangzhou, China. Қытайда жасалған

Өндірілген күні: сериялық нөмірде шифрланған: соңынан санағанда сегізінші және тоғызыншы цифрлар — айды, ал алтыншы және жетінші цифрлар шығарылған жылды білдіреді.

Беларусь Республикасының аумағына импорттаушы:

«Неолинк» жеке сауда унитарлық кәсіпорны,

Беларусь Республикасы, 220055, Минск қ., Каменногорская көш., 45-үй, 203-кеңсе

тел. +375 (33) 3001314

Info@neolink.by | evolution.by

Сервис орталығы:

«Неолинк» жеке сауда унитарлық кәсіпорны,

Беларусь Республикасы, 220055, Минск қ., Каменногорская көш., 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 өнімімізді интернет-алаңдардан сатып алған болсаңыз, қандай болса да өз пікіріңізді қалдыруыңызды өтінеміз. Бұл бізге қолдау көрсетіп, жұмысымызды жақсартуға мүмкіндік береді.

Басқа да тауарлар

EVOLUTION



WILDBERRIES



OZON



РЕЦЕПТЕРДІ VK-ДАН ҚАРАҢЫЗ
EVOLUTION FOOD LAB!

Если Вы покупали нашу продукцию на интернет-площадках оставьте, пожалуйста, свой отзыв, каким бы он ни был, это поддержит нас и позволит стать лучше.

Еще больше товаров
EVOLUTION



WILDBERRIES



OZON



СМОТРИ РЕЦЕПТЫ В VK
EVOLUTION FOOD LAB!