



RU

Аэрофритюрница
AIRO DuoFry 9L
(AIRO 9800TW 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.....	12
Автоматические программы приготовления.....	14
Рецепты.....	16
Устранение неисправностей.....	19
Чистка и обслуживание.....	21
Хранение, транспортировка, реализация.....	22
Условия гарантии.....	23
Гарантийный талон.....	25

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 9 литров (4,5 л + 4,5 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

Управление двумя корзинами упрощено благодаря двум уникальным функциям:

- ▶ **Функция 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 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 2000 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.

Окошки в Корзинах

Прозрачные окошки позволяют вам визуально отслеживать степень готовности блюд без необходимости выдвигать корзину.

Большой цветной экран

Цветной экран с сенсорным управлением и интуитивно понятными иконками значительно упрощает выбор нужной программы и настройку параметров, на экране одновременно отображаются настройки для обеих корзин (температура и время), что позволяет легко контролировать и синхронизировать приготовление разных блюд.

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, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа; в условиях режима пансиона проживание плюс завтрак. Используйте прибор при температуре окружающего воздуха от +5 °С до +35 °С и относительной влажности воздуха не более 80%.

Технические характеристики

Мощность двух нагревательных элементов: 2000 Вт

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

Емкость двух корзин: 9 л (4,5 + 4,5 л)

Две независимые корзины

Технология Fry force 360°

Функция Синхронизация – синхронизация времени окончания приготовления в двух корзинах

Функция Дублирование – установка одинаковых параметров для двух корзин

Регулируемое время: до 60 мин

Регулируемая температура: 80-200 °С

10 автоматических программ

Очистка корзины и решетки в посудомоечной машине

Смотровое окошко с внутренней подсветкой

Светодиодный дисплей

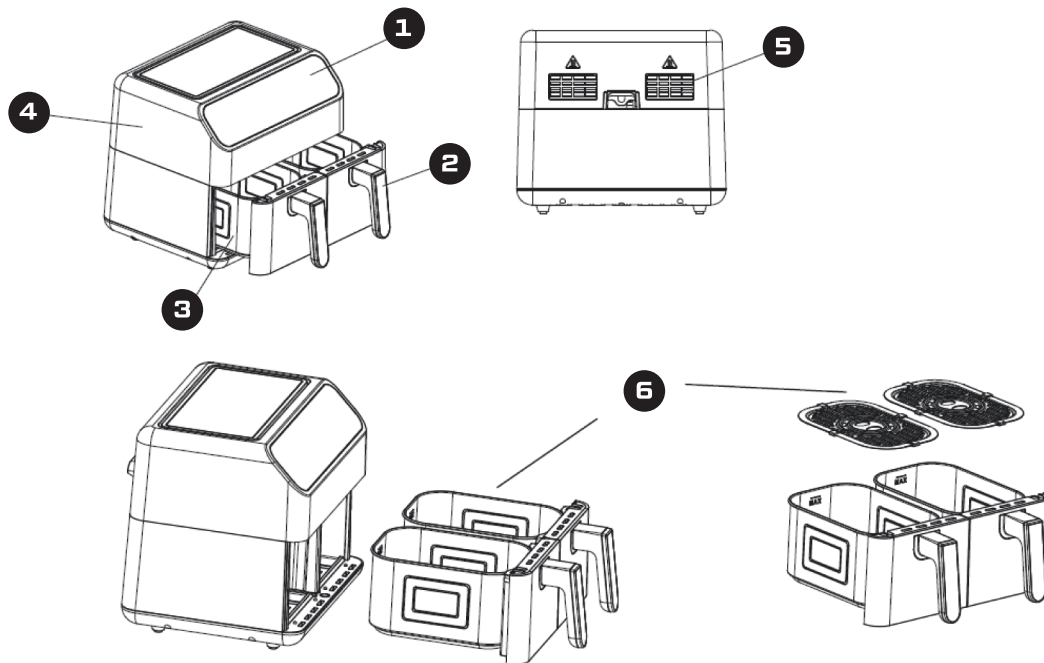
Защита от перегрева

Комплектация

Аэрофритюрница, корзина – 2 шт., решетка – 2 шт., руководство по эксплуатации.

Схема устройства

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



Меры безопасности

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

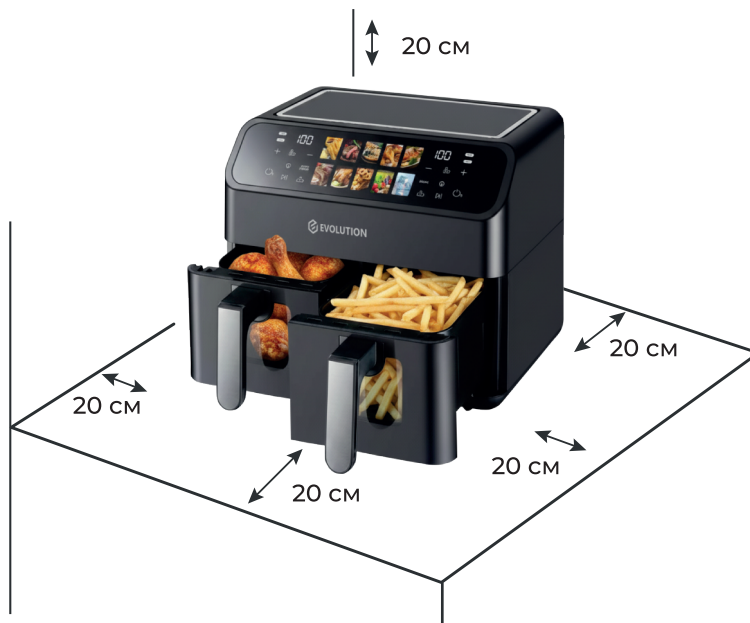
17. Удерживайте разъем электропитания при его вытягивании из розетки вместо того, чтобы силой вытягивать его за шнур.
18. Во избежание перегрузки линии не используйте прибор с другими электрическими приборами одновременно.
19. Используйте только рекомендуемые изготовителем аксессуары и комплектующие.



**Осторожно,
Горячая поверхность!**

Размещение

Размещайте прибор на ровной, твердой, горизонтальной, устойчивой поверхности вдали от источников тепла и прямых солнечных лучей. Не допускайте свисания шнура питания или его контакта с горячими поверхностями. Для корректной работы сверху и по бокам от прибора необходимо оставить расстояние 20 см для забора и выхода воздуха. Не размещайте прибор вплотную к стене или на самом краю стола.



Перед первым использованием

Выдержите прибор при комнатной температуре в течение 30 минут, чтобы предотвратить повреждение из-за резкого изменения температуры. Проверьте комплектность и целостность прибора. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки с прибора. Промойте корзину, решетку 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. Напоминание перевернуть
2. Предварительный прогрев
3. Кнопка увеличения температуры или времени
4. Кнопка уменьшения температуры или времени
5. Кнопка переключения на настройку времени или температуры
6. Включение подсветки
7. Кнопка синхронизации времени завершения
8. Кнопка установки одинаковых параметров для двух корзин
9. Кнопка включения/выключения
10. Кнопка паузы/старта
11. Кнопка напоминания о переворачивании



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.
3. Нажмите кнопку  или  для начала настройки левой или правой корзины соответственно. Для приготовления блюд в двух корзинах одновременно, последовательно установите программы работы для обеих корзин.
4. Выберите одну из 10 программ, нажав непосредственно на кнопку нужной программы.
5. Для настройки температуры нажмите кнопку  со стороны настраиваемой корзины, а затем используйте кнопки «+» и «-» со стороны настраиваемой корзины для увеличения и уменьшения соответственно. Для настройки времени, нажмите кнопку еще раз, затем отрегулируйте кнопками "+" или "-".
6. Для выбора второй корзины, нажмите кнопку включения второй корзины и повторите п. 4-5. Вы можете выбрать другие настройки приготовления, отличные от первой корзины. Обе чаши начнут работать одновременно.
7. Для начала готовки нажмите кнопку  со стороны нужной корзины. Чтобы остановить приготовление в одной из корзин, кнопку  со стороны нужной корзины.
8. Чтобы выключить одну из корзин, зажмите кнопку включения/выключения со стороны нужной корзины на несколько секунд.
9. Некоторые продукты требуют встряхивания на середине времени приготовления.
10. 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.
11. По завершении приготовления прибор издаст звуковой сигнал. Нагревательный элемент перестанет работать, но вентилятор продолжит работать еще некоторое время для охлаждения прибора, затем прибор перейдет в режим ожидания.
12. Проверьте степень готовности блюда. Если блюдо ещё не готово, вставьте корзину обратно в прибор и установите таймер дополнительно на несколько минут. Если блюдо готово, отсоедините шнур питания от розетки.
13. Достаньте корзины и опустошите. Чтобы извлечь блюдо, выньте корзину из прибора и поставьте её на

подставку. Не переворачивайте корзину вместе с решеткой, так как излишки масла, собравшиеся на дне корзины, могут попасть на продукты. Корзина и продукты сильно нагреты, из корзины может выходить горячий пар.

14. Дождитесь остывания, затем очистите прибор, корзины и решетки.

Функции синхронизация и дублирование

► Приготовление с функцией 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 этой функции корзина с более длительным временем начнёт готовить, а приготовление в корзине с меньшим временем начнется позже. Когда оставшееся время обеих корзин сравняется, корзина с меньшим временем начнёт работу и обе корзины завершат приготовление одновременно.

► Приготовление с функцией 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 применения этой функции вторая корзина автоматически скопирует настройки первой.

ПРИМЕЧАНИЕ: если во время работы функций **Синхронизация** или **Дублирование** достать одну из корзин, вторая автоматически приостанавливает работу. Это необходимо, чтобы обе корзины по-прежнему могли завершить приготовление одновременно. Работа возобновится, как только Вы вернете корзину на место.

Рекомендации по приготовлению

- Не заполняйте корзину полностью, оставляйте пространство между продуктами для свободной циркуляции горячего воздуха.
- Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше готовить.
- Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.
- При готовке продуктов в панировке не забудьте добавлять в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.
- Аэрогриль позволяет приготовить продукты без добавления масла, однако если Вы хотите использовать масло, рекомендуем намазать им сами продукты.
- Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.
- Крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса) при необходимости сначала оботрите кухонным полотенцем, а затем слегка смажьте маслом. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно будет капать в корзину в процессе приготовления блюда.
- Не кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда более жирной.
- В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из корзины может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в корзину. Также Вы можете в процессе приготовления убирать жир из корзины бумажным полотенцем.
- Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.
- Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной в корзину. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края корзины.
- Не кладите бумагу для запекания в корзину, где накапливаются жир и кусочки пищи. Положите бумагу для запекания на решетку.
- Выпечка из готового покупного теста запекается быстрее, чем из домашнего теста, приготовленного самостоятельно.

Как добиться идеальных результатов с автоматическими программами

Автоматические программы - это лишь рекомендация, настроенная на средние значения. Чтобы блюдо получилось идеальным, адаптируйте программы под себя.

Что нужно учесть:

► **Продукт:** Время и температура зависят от размера, толщины, объема и того, был ли продукт заморожен. Для холодных продуктов может потребоваться 3-5 минут дополнительно.








► **Ваши предпочтения:** Вы сами определяете степень готовности - будет ли стейк с кровью или полностью прожарен.

Главные правила:

► **Перемешивайте:** Чтобы добиться равномерной корочки, переворачивайте или встряхивайте ингредиенты в середине процесса.

► **Контролируйте:** Не бойтесь останавливать программу, проверять готовность и корректировать время или температуру прямо во время приготовления.

Автоматические программы приготовления

Предустановка приготовления	Иконка	Доступный диапазон температуры, °С	Доступный диапазон времени, мин	Температура по умолчанию, °С	Время по умолчанию, мин	Перевернуть	Предварительный прогрев
Картошка фри		80-200	1-60	200	18	Да	5 мин
Стейк		80-200	1-60	200	12	Да	5 мин
Пицца		80-200	1-60	180	12	Нет	5 мин
Куриные ножки		80-200	1-60	200	18	Да	5 мин
Морепродукты		80-200	1-60	190	12	Да	5 мин
Выпечка		80-200	1-60	160	25	Нет	5 мин
Жарка/запекание		80-200	1-60	200	20	Да	5 мин

Предустановка приготовления	Иконка	Доступный диапазон температуры, °С	Доступный диапазон времени, мин	Температура по умолчанию, °С	Время по умолчанию, мин	Перевернуть	Предварительный прогрев
Дегидрация		40-80	30 мин-24 часа	60	8 часов	Нет	
Овощи		80-200	1-60	200	20	Да	5 мин
Разморозка		60-80	5-10	80	5	Нет	

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 ножки».
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 «Морепродукты».
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 «Морепродукты».
5. Дождитесь окончания приготовления.

Жареные пельмени

Пельмени размороженные - 400 г.

Подсолнечное масло - 2-3 ст. л.

Соль - по вкусу

Специи - 1 ст. л.

1. Смешайте соль, специи и подсолнечное масло, намажьте этой смесью пельмени.
2. Уложите пельмени в корзину и установите ее в прибор.
3. Установите режим «Картошка фри».
4. В середине готовки встряхните корзину.
5. Дождитесь окончания приготовления.

Запеченные яблоки

Зеленые яблоки - 3-4 шт.

Мед или сахар - 3 ч. л.

Смесь орехов и цукатов - 3 ч. л.

Сахарная пудра

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

Жареные баклажаны

Баклажаны - 2 шт.

Оливковое масло - 2-3 ст. л.

Имбирь - 1-2 кусочка

Зеленый лук - 1/2 пучка

Чеснок - 1 зубчик

Соль - по вкусу

Тмин - 1 ч. л.

1. Снимите кожицу с баклажана, разрежьте его вдоль на 2 части.
2. Мелко порежьте имбирь, чеснок и зеленый лук.
3. Смешайте соль, специи и оливковое масло, намажьте этой смесью баклажаны.
4. Уложите баклажаны в корзину.
5. Вставьте корзину в корпус аэрофритюрницы.
6. Установите режим «Овощи» и уменьшите время до 10 мин.
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

Наименование неисправности	Вероятная причина	Решение
Корзина не вставляется в корпус	Вы загрузили слишком много продуктов	Не переполняйте емкость корзины
	Корзина установлена не правильно	Вставьте корзину правильно. Для безопасности внутри прибора в месте, где устанавливается корзина, посередине встроена выпуклая механическая кнопка. Прибор будет работать при заданном режиме, когда корзина установлена внутрь и зажимает кнопку
	Часть продуктов осталась в корпусе аэрофритюрницы	Очистите прибор и корзину согласно соответствующему разделу руководства по эксплуатации
Из прибора выходит белый дым	Вы готовите жирные ингредиенты, и в корзину выливается много масла или жира, которые нагреваются и создают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или фольге или подкладывайте пергаментную бумагу
	Корзина содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте корзину после каждого использования
Еда не получается с корочкой	Соотношение жира и влаги в продуктах нарушено	Тщательно ознакомьтесь с рекомендациями по приготовлению, изложенными в данном руководстве. Попробуйте промокнуть сырые продукты бумажным полотенцем, а затем смазать их тонким слоем масла. Попробуйте уменьшить количество приготавливаемых продуктов для улучшения циркуляции воздуха

Чистка и обслуживание

Перед очисткой и обслуживанием выключите прибор, отсоедините от сети питания и дождитесь его полного остывания.

Очистка корзины и решетки

Не погружайте корзину и решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры.

Очищайте корзину и решетку после каждого использования, тщательно вымыв в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды.

Запрещается использование жестких материалов или абразивных моющих средств. Используйте мягкие губки, чтобы не повредить покрытие.

Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или резиновую лопатку.

Если кусочки пищи прилипли к корзине и решетке, замочите их в горячей воде с добавлением моющего средства, и оставьте примерно на 10 минут. Надолго оставлять нельзя, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Затем промойте под горячей водой и с использованием неабразивной губки. Если загрязнения не удалось удалить, используйте обезжиривающее средство.

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 некавалифицированного 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: 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

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 оставьте, пожалуйста, свой отзыв, каким бы он ни был, это поддержит нас и позволит стать лучше.

 **EVOLUTION**

KZ

Аэроқуырғыш
AIRO DuoFry 9L
(AIRO 9800TW 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	40
Автоматты пісіру бағдарламалары	42
Рецептер	44
Ақаулықтарды жою	47
Тазалау және қызмет көрсету	49
Сақтау, тасымалдау, сату	50
Кепілдік шарттары	51
Кепілдік талоны	53

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 9 литрді құрайтын екі себет (4,5 л + 4,5 л). Сіз негізгі тағам мен гарнирді әртүрлі себеттерде, әр аймақ үшін жеке температура мен уақыт параметрлерін орнату арқылы бір уақытта пісіре 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

2000 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.

Себеттердегі бақылау терезелері

Мөлдір терезелер себетті шығармай-ақ тағамның дайындық деңгейін визуалды түрде бақылауға мүмкіндік береді.

Үлкен түрлі-түсті экран

Сенсорлық басқаруы және интуитивті түсінікті белгішелері бар түрлі-түсті экран қажетті бағдарламаны таңдауды және параметрлерді баптауды айтарлықтай жеңілдетеді. Экранда екі себеттің де параметрлері (температура мен уақыт) бір уақытта көрсетіледі, бұл әртүрлі тағамдардың дайындалуын бақылауды және синхрондауды оңайлатады.

Пайдалану ыңғайлылығы

Басқару жарықдиодты (LED) дисплей арқылы жүзеге асырылады, ал 10 автоматты бағдарлама танымал тағамдарды оңай пісіруге мүмкіндік береді. Максималды ыңғайлылық үшін себеттер мен торлардың күйге қарсы жабыны бар және оларды ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

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°С-тан +35° С-қа дейін және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 80% - дан аспайтын температурада пайдаланыңыз.

Техникалық сипаттамалары

Екі қыздыру элементінің қуаты: 2000 Вт

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

Екі себеттің сыйымдылығы: 9 л (4,5 + 4,5 л)

Екі тәуелсіз себет

Fry force 360° технологиясы

Синхрондау функциясы – екі себеттегі тағамның пісіру уақытын бір мезгілде аяқтауды синхрондау

Дубликаттау функциясы – екі себет үшін бірдей параметрлерді орнату

Реттелетін уақыт: 60 минутқа дейін

Реттелетін температура: 80-200 °С

10 автоматты бағдарлама

Себет пен торды ыдыс жуғыш машинада тазалау мүмкіндігі

Ішкі жарығы бар бақылау терезесі

Жарықдиодты (LED) дисплей

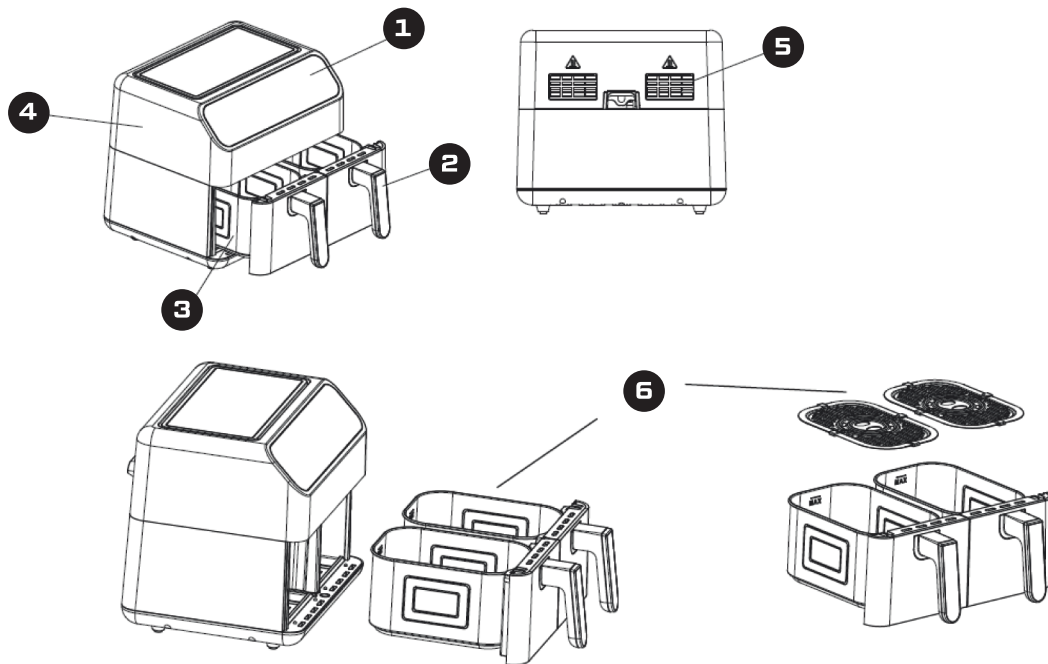
Қызып кетуден қорғау

Жиынтықтама

Аэроқуырғыш, себет - 2 дана, тор -2 дана, пайдалану жөніндегі нұсқаулық.

Құрылғы схемасы

1. Басқару панелі
2. Себет тұтқасы
3. Себет
4. Аспап корпусы
5. Ыстық ауа шығатын саңылау
6. Топ



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!**

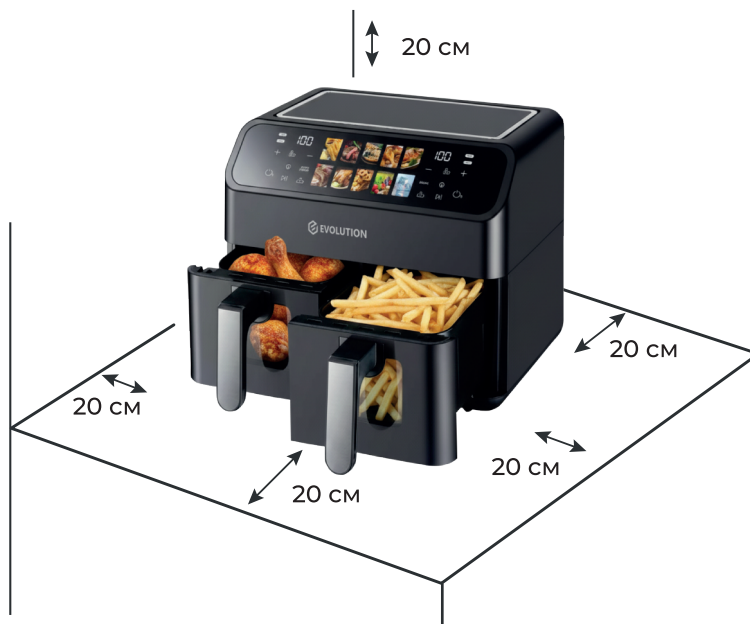
Орналастыру

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

Қуат сымның 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. Аударып тұру туралы ескерту
2. Алдын ала қыздыру
3. Температураны немесе уақытты арттыру түймесі
4. Температураны немесе уақытты азайту түймесі
5. Уақытты немесе температураны баптауға ауысу түймесі
6. Жарықты қосу
7. Аяқталу уақытын синхрондау түймесі
8. Екі себет үшін бірдей параметрлерді орнату түймесі
9. Қосу/өшіру түймесі
10. Кідірту/бастау түймесі
11. Аударып тұру туралы ескерту түймесі



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.
3. Сол жақ немесе оң жақ себеттің баптауын бастау үшін тиісінше  немесе  түймесін басыңыз. Тағамды екі себетте бір уақытта дайындау үшін жұмыс бағдарламаларын екі себет үшін кезекпен орнатыңыз.
4. Қажетті бағдарлама түймесін тікелей басу арқылы 10 бағдарламаның бірін таңдаңыз.
5. Температураны баптау үшін реттелетін себет жағындағы  түймесін басыңыз, содан кейін мәнді сәйкесінше арттыру және азайту үшін себет жағындағы «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз. Уақытты баптау үшін түймені тағы бір рет басып, содан кейін «+» немесе «-» түймелерімен реттеңіз.
6. Екінші себетті таңдау үшін екінші себеттің қосу түймесін басып, 4-5 тармақтарды қайталаңыз. Сіз бірінші себеттен өзгеше басқа дайындау параметрлерін таңдай аласыз. Екі табақ бір уақытта жұмыс істей бастайды.
7. Пісіруді бастау үшін қажетті себет жағындағы  түймесін басыңыз. Себеттердің бірінде пісіруді тоқтату үшін қажетті себет жағындағы  түймесін басыңыз.
8. Себеттердің бірін өшіру үшін қажетті себет жағындағы қосу/өшіру түймесін бірнеше секунд бойы басып тұрыңыз.
9. Кейбір өнімдер пісіру уақытының ортасында шайқауды қажет етеді.
10. Пісіру процесінде себетті ауа қуырғыштан шығарып алуыңызға болады. Бұл ретте құрылғы пісіру кезеңін есте сақтайды және себетті ауа қуырғышқа қайта салғаннан кейін температура баптауларын сақтап, қалған пісіру уақытын жадында ұстай отырып, белгіленген режимде жұмысын жалғастырады.
11. Пісіру аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді. Қыздыру элементі жұмысын тоқтатады, бірақ желдеткіш құрылғыны суыту үшін тағы біраз уақыт жұмыс істей береді, содан кейін құрылғы күту режиміне өтеді.
12. Тағамның дайындық деңгейін тексеріңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, себетті құрылғыға қайта салып, таймерді қосымша бірнеше минутқа орнатыңыз. Егер тағам дайын болса, қуат сымын розеткадан ажыратыңыз.
13. Себеттерді шығарып, босатыңыз. Тағамды алу үшін себетті құрылғыдан суырып шығып, оны қойыңыз подставкаға қойыңыз. Себетті тормен бірге төңкермеңіз, себебі себеттің түбіне жиналған артық май тағамға түсуі мүмкін. Себет пен тағамдар қатты қызған, себеттен ыстық бу шығуы мүмкін.

14. Суығанын күтіңіз, содан кейін құрылғыны, себеттер мен торларды тазалаңыз.

SYNC (синхрондау) және MATCH (дублеу) функциялары

► Синхрондау функциясымен пісіру

Бұл функция әртүрлі себеттердегі өнімдерге әртүрлі пісіру уақыты қажет болғанда, пісіруді бір уақытта аяқтауға көмектеседі. Ол екі себетке де өнім салынған кезде пайдалануға арналған. Бұл функция қосылғаннан кейін, пісіру уақыты ұзағырақ себет пісіруді бастайды, ал пісіру уақыты азырақ себетте пісіру кешірек басталады. Екі себеттің де қалған уақыты теңескенде, уақыты азырақ себет жұмысқа кіріседі және екі себет те пісіруді бір уақытта аяқтайды.

► Дубликаттау функциясымен пісіру

Бұл функция бір бағдарламаны, температураны және уақытты пайдалана отырып, бір тағамның үлкен мөлшерін дайындауға немесе әртүрлі тағамдарды пісіруге көмектеседі. Функция пісіру баптауларын бір себеттен екіншісіне көшіруді білдіреді. Бұл функцияны қолданғаннан кейін, екінші себет бірінші себеттің баптауларын автоматты түрде көшіреді.

ЕСКЕРТПЕ: Егер Синхрондау немесе Дубликаттау функциялары жұмыс істеп тұрған кезде себеттердің бірін шығарып алсаңыз, екіншісі жұмысын автоматты түрде уақытша тоқтатады. Бұл екі себеттің де пісіруді бұрынғыша бір уақытта аяқтай алуы үшін қажет. Себетті орнына қайтарған бойда жұмыс қайта жалғасады.

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

Пісірудің алдын ала орнатылған параметрлері	Бағдарлама индикаторы	Қолжетімді температура диапазоны, °С	Қолжетімді уақыт диапазоны, мин	Әдепкі бойынша температура, °С	Әдепкі бойынша уақыт, мин	Аударып тұру	Алдын ала қыздыру
Картошка фри		80-200	1-60	200	18	Иә	5 мин
Стейк		80-200	1-60	200	12	Иә	5 мин
Пицца		80-200	1-60	180	12	Жоқ	5 мин
Тауық сирақтары		80-200	1-60	200	18	Иә	5 мин
Теңіз өнімдері		80-200	1-60	190	12	Иә	5 мин
Пісірме		80-200	1-60	160	25	Жоқ	5 мин
Қуыру/пісіру		80-200	1-60	200	20	Иә	5 мин

Пісірудің алдын ала орнатылған параметрлері	Бағдарлама индикаторы	Қолжетімді температура диапазоны, °С	Қолжетімді уақыт диапазоны, мин	Әдепкі бойынша температура, °С	Әдепкі бойынша уақыт, мин	Аударып тұру	Алдын ала қыздыру
Кептіру		40-80	30 мин-24 часа	60	8 часов	Жоқ	
Көкөністер		80-200	1-60	200	20	Иә	5 мин
Жібіту		60-80	5-10	80	5	Жоқ	

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 сирақтары» режимін орнатыңыз.

4. Пісіру аяқталғанша күтіңіз.

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. «Теңіз өнімдері» 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. «Теңіз өнімдері» 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. Уақытты 20 минутқа орнатыңыз.
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. «Көкөністер» режимін орнатыңыз.
- 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

Ақаулық атауы	Ықтимал себеп	Решение
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 мөрі. Осы шарттар бұзылған жағдайда, сондай-ақ кепілдік талонындағы 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 талонында 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 мөртабандар мен белгілер болған кезде жарамды. **Назар аударыңыз!**
Сатушыдан кепілдік картасын толығымен толтыруды талап етіңіз.

Сатушы толтырады		Сатып алушының аты-жөні және телефоны	
Құрылғының атауы	Аэроқуырғыш		
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 сатып алсаңыз, қандай болса да, өз пікіріңізді қалдыруыңызды сұраймыз, бұл бізді қолдайды және жақсаруға мүмкіндік береді.

