



Аэрофритюрница
EVOLUTION AirMaster Glass 1GL3

**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.

ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА ТОВАР EVOLUTION СЕРТИФИЦИРОВАН!

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

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

Содержание

Обзор устройства.....	4
Технические характеристики.....	5
Схема устройства.....	6
Меры безопасности.....	7
Перед первым использованием.....	8
Схема панели устройства.....	9
Эксплуатация прибора.....	10
Режимы работы.....	11
Рекомендации по приготовлению.....	12
Рецепты.....	14
Устранение неисправностей.....	18
Чистка и обслуживание.....	20
Хранение, транспортировка, реализация.....	20
Условия гарантии.....	21
Гарантийный талон.....	23

Обзор устройства

Данный прибор предназначен для бытового применения внутри помещений для приготовления пищи. Прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности: 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%.

Прибор может использоваться как аэрогриль, а также как аэрофритюрница и духовка. Позволяет готовить большинство продуктов с минимальным количеством масла или вовсе без его добавления. Благодаря системе циркуляции горячего воздуха продукты обжариваются равномерно со всех сторон, получаясь при этом нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи.

Аэрофритюрница оснащена электронным управлением, имеет 12 автоматических программ. Каждая программа имеет свою температуру приготовления, время готовки задаётся автоматически. Также есть ручная настройка.

Съёмный решётка и чаша легко вынимаются и моются. Чаша изготовлена из наиболее экологичного для приготовления пищи материала - из боросиликатного стекла, которое выдерживает высокие температуры, легко моется, не впитывает в себя запахи.

Технические характеристики

Напряжение питания: 220 В

Частота: 60 Гц

Номинальная мощность: 1200 Вт

Объем чаши: 3 л

Габаритные размеры прибора: 222 x 235 x 296 мм

Светодиодный дисплей

Сенсорное управление

Защита от перегрева

12 автоматических режимов работы

Таймер отложенного запуска: от 1 до 18 часов (с шагом 1 час)

Устанавливаемое время: от 1 до 60 минут (с шагом 1 мин)

Устанавливаемая температура: от +65°C до +180°C (с шагом 5°C)

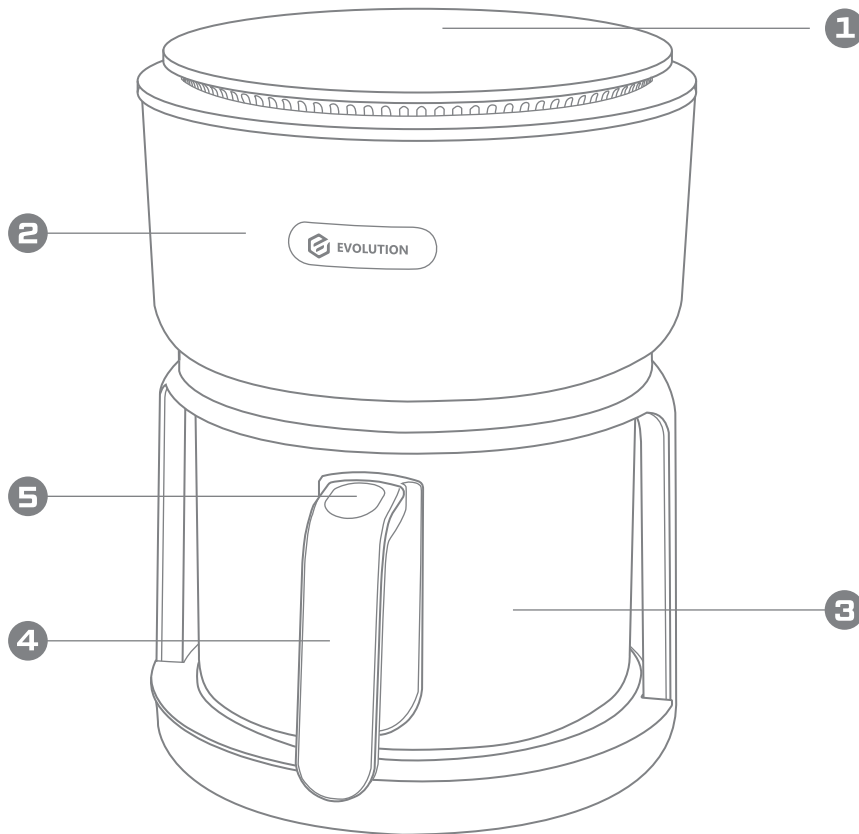
Материал чаши: боросиликатное стекло

Комплектация

Аэрофритюрница, чаша для готовки, решетка, руководство по эксплуатации

Схема устройства

1. Панель управления с дисплеем и сенсорными кнопками
2. Корпус
3. Чаша
4. Ручка чаши
5. Кнопка для отсоединения чаши



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. Чаша должна быть полностью вставлена в прибор для начала работы. Не включайте прибор с пустой чашей, 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 или чашу в посудомоечную машину.
13. Не переполняйте чашу.
14. Не прикасайтесь к содержимому чаши, 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.

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 чашу средством для мытья посуды.

Включите прибор с пустой чашей на 15 минут при высокой температуре для устранения специфического запаха.

Дождитесь остывания прибора, а затем снова промойте чашу.

Схема панели устройства



1. Экран, отображающий выбранный режим
2. Кнопка увеличения
3. Рабочий экран
4. Кнопка уменьшения
5. Сенсорные кнопки настройки режима

Эксплуатация прибора

!!!При готовке не заливайте чашу маслом! Вместо этого покройте маслом (замаринуйте) сам продукт.

1. Установите в чашу решетку, поместите продукты в чашу и установите чашу в прибор до упора.
2. Подключите прибор к сети питания, раздастся продолжительный звуковой сигнал, дисплей загорится на несколько секунд, прибор перейдет в режим ожидания. В режиме ожидания на дисплее будет отображаться и мигать "- - -".
3. Нажмите кнопку "Выбор режима", кнопками "+" и "-" выберите нужный режим. На рабочем экране будут отображаться цифры от 01 до 12, обозначающие номер режима.
4. На этом этапе Вы можете скорректировать температуру или время работы. Нажмите кнопку "Время / Температура" один раз, чтобы установить нужную температуру, затем используйте кнопки "-" и "+". Шаг настройки температуры 5°C. Нажмите кнопку "Время/Температура" еще раз, чтобы установить нужное время работы, затем используйте кнопки "-" и "+". Шаг настройки времени 1 мин. Удерживайте кнопку "-" или "+" для ускорения настройки.
5. После выбора нужного режима, температуры и времени работы нажмите кнопку "Вкл/Выкл", чтобы прибор начал работу. На рабочем экране отобразится номер текущего режима, заданная температура и оставшееся время приготовления.
Если Вы не нажмете кнопку "Вкл/Выкл" для подтверждения режима, прибор перейдет в режим ожидания через 30 секунд.
6. Чтобы остановить работу прибора, нажмите кнопку "Вкл/Выкл", для продолжения работы нажмите кнопку снова. Чтобы вернуться к выбору режима, нажмите и удерживайте кнопку "Выбор режима" в течение 2 секунд. Чтобы вернуться в режим ожидания и полностью прекратить работу прибора, нажмите кнопку "Вкл/Выкл" в течение 2 секунд. Если прибор разогрелся, он будет постепенно выключаться, вентилятор будет продолжать остановку в течение нескольких секунд.
7. По окончании приготовления прибор издаст звуковой сигнал 10 раз и перейдет в режим ожидания.
8. Отсоедините шнур питания от розетки, достаньте чашу и опустошите ее.
9. Очистите прибор и чашу.

Режимы работы

В прибор встроено 12 автоматических режимов работы. Исходя из Ваших потребностей выберите нужный

№ режима	Наименование режима	Время работы по умолчанию	Температура по умолчанию
1	Крылья	18 мин	180°C
2	Ножки	25 мин	180°C
3	Бургер	25 мин	180°C
4	Ребрышки	15 мин	180°C
5	Стейк	15 мин	180°C
6	Креветки	8 мин	180°C
7	Рыба	15 мин	180°C
8	Фри	18 мин	180°C
9	Луковые кольца	10 мин	180°C
10	Картофель	55 мин	180°C
11	Подогрев	5 мин	175°C
12	Разморозка	10 мин	80°C

Настройка таймера

1. Вы можете установить таймер и отложить время начала приготовления.
2. Выберите нужный режим, температуру и время приготовления, нажмите кнопку "Таймер", индикатор мигнет.
3. Нажмите кнопку "+" или "-", чтобы настроить время. Шаг настройки 1 час, диапазон времени от 1 до 18 часов.
4. Нажмите кнопку "Вкл/Выкл", начнется обратный отсчет.
5. После звукового сигнала прибор начнет работу и автоматически переключится в выбранный режим по окончании обратного отсчета.
6. Для принудительного отключения таймера зажмите кнопку "Вкл/Выкл" на несколько секунд.

Особенности работы

В процессе приготовления, если Вам потребуется перемешать продукты в чаше во время работы прибора, нажмите кнопку "Вкл/Выкл" один раз, прибор остановится и сохранит все настройки режима. Аккуратно достаньте чашу за ручку и перемешайте продукты. Вставьте чашу внутрь прибора до упора, затем нажмите кнопку "Вкл/Выкл" один раз, прибор продолжит работу в выбранном режиме.

Для безопасности внутри прибора в месте, где устанавливается чаша, посередине встроена выпуклая механическая кнопка. Прибор будет работать при заданном режиме, когда чаша установлена внутрь и зажимает кнопку. Если в процессе работы Вы полностью достанете чашу, прибор остановит работу и продолжит, когда чаша будет установлена обратно.

В связи с этим при работе всегда устанавливайте чашу в прибор до упора, запрещается устанавливать чашу в прибор неполностью. Не ставьте внутрь прибора ничего, кроме чаши. Запрещается дотрагиваться до кнопки внутри прибора руками или другими предметами.

Рекомендации по приготовлению

- Не заполняйте чашу 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 чашу 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 чаши может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в чашу. Также Вы можете в процессе приготовления убирать жир из чаши 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 чашу. 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 чаши.

- Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу в чашу, где накапливаются жир и кусочки пищи. Циркуляция воздуха уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным. Положите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу на решетку.

- Выпечка из готового покупного теста запекается быстрее, чем из домашнего теста, приготовленного самостоятельно.

Рецепты

Картофель фри

Свежий очищенный картофель - 400 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 чашу не более чем в два слоя и установите чашу в прибор.
5. Установите режим № 8 "Фри".
6. Встряхивайте чашу с картофелем во время приготовления.

Примечание. Если положить нарезанный картофель в два слоя, тогда можно в середине готовки один раз вытащить чашу, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3-4 раза вытаскивать чашу 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 - 500 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 чашу и установите ее в прибор.

4. Установите режим № 2 "Ножки".
5. По истечении 15 минут переверните ножки и продолжайте готовить еще 10 минут, пока ножки не станут коричневого цвета.
6. 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 чашу и установите ее в прибор.
4. Установите режим № 7 "Рыба".
5. Дождитесь окончания приготовления.

Жареные креветки с перцем чили

Креветки размороженные - 10 шт.
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 чашу и установите ее в прибор.

4. Установите режим № 6 "Креветки".
5. Дождитесь окончания приготовления.

Жареные пельмени

Пельмени размороженные - 400 г.
Подсолнечное масло - 2-3 ст. л.
Соль - по вкусу
Специи - 1 ст. л.

1. Смешайте соль, специи и подсолнечное масло, намажьте этой смесью пельмени.
2. Уложите пельмени в чашу и установите ее в прибор.
3. Установите режим № 4 "Ребрышки".
4. В середине готовки встряхните чашу.
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 чашу фольгой и уложите в нее яблоки.
4. Вставьте поддон с чашей в корпус аэрогриля до щелчка.
5. В углубления яблок поместите мед или сахар, ореховую смесь.
6. Установите таймер на 20-25 минут.
7. Выложите яблоки из чаши, немного остудите и посыпьте сахарной пудрой.



Жареные баклажаны

Баклажаны - 1 слой

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. Установите температуру аэрогриля 200 °С и прогрейте его в течение 5 минут.
2. Снимите кожицу с баклажана, разрежьте его вдоль на 2 части.
3. Мелко порежьте имбирь, чеснок и зеленый лук.
4. Смешайте соль, специи и оливковое масло, намажьте этой смесью баклажаны.
5. Уложите баклажаны в чашу, а ее в поддон.
6. Вставьте поддон с чашей в корпус аэрогриля до щелчка.
7. Установите таймер на 8-10 минут.
8. 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 чашу 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 чаше	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать чашу и встряхивать/переворачивать продукты для равномерной прожарки

Чаша не вставляется в корпус	Вы загрузили слишком много продуктов	Не переполняйте емкость чаши
	Чаша установлена неправильно	Вставьте чашу правильно. Для безопасности внутри прибора в месте, где устанавливается чаша, посередине встроена выпуклая механическая кнопка. Прибор будет работать при заданном режиме, когда чаша установлена внутрь и зажимает кнопку
	Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Очистите прибор и чашу согласно соответствующему разделу руководства по эксплуатации
Из прибора выходит белый дым	Вы готовите жирные ингредиенты, и в чашу выливается много масла или жира, которые нагреваются и создают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или фольге или подкладывайте пергаментную бумагу
	Чаша содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте чашу после каждого использования

Чистка и обслуживание

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

Очищайте чашу после каждого использования. Извлеките чашу из прибора и тщательно вымойте в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды. Запрещается использование жестких материалов или абразивных моющих средств. Используйте мягкие губки, чтобы не повредить покрытие. Не мойте в посудомоечной машине. Для очистки прибора используйте мягкую слегка влажную губку, затем протрите сухой тканью. Не погружайте прибор в воду и не мойте непосредственно водой.

Перед дальнейшим использованием убедитесь, что прибор и чаша полностью высохли.

Хранение, транспортировка, реализация

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

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

Утилизация

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

Условия гарантии

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

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

Гарантийный срок исчисляется с момента продажи изделия конечному потребителю.

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

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

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

Гарантийное обслуживание не включает в себя транспортные расходы.

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

Гарантия не предоставляется:

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

стей, насекомых, пыли,

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

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

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

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

Гарантийный талон

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок.

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

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

Юридическая информация

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

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

Сделано в Китае

Дата изготовления: Май 2024 г

Импортер на территорию Республики Беларусь:

Частное торговое унитарное предприятие «Неолинк», Республика

Беларусь, 220055, г. Минск, ул. Каменногорская, д. 45, офис 203

тел. +375 (33) 3001314

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

Сервисный центр:

Частное торговое унитарное предприятие «Неолинк», Республика

Беларусь, 220055, г. Минск, ул. Каменногорская, д. 45

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

Срок службы: 2 года.

Срок гарантии: 1 год.



Если Вы покупали нашу продукцию на интернет-площадках (OZON, Onliner, Yandex Market или любой другой), оставьте, пожалуйста, свой отзыв, каким бы он ни был, это поддержит нас и позволит стать лучше.

Еще больше товаров EVOLUTION



WILDBERRIES



OZON

21vek.by
онлайн-гипермаркет

onliner

5 ЭЛЕМЕНТ



Xistore
Первый фирменный
магазин умных
устройств в Беларуси

DNS