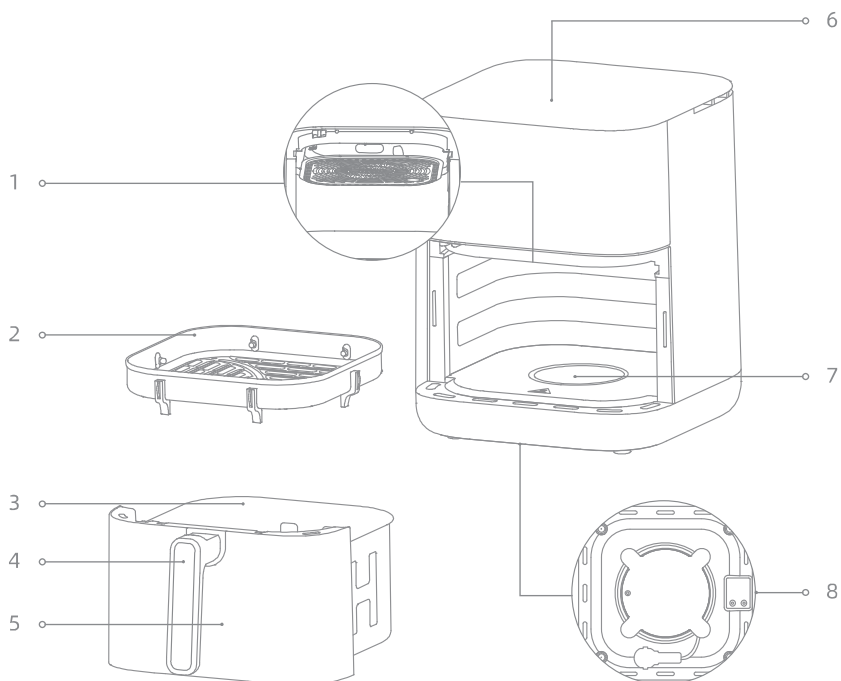


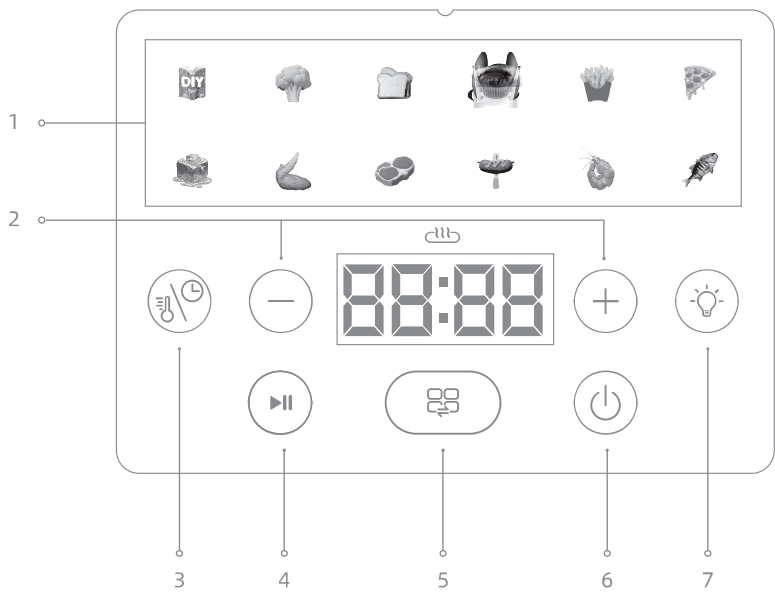
Mova AeroChef FD10 Pro Мультипіч

Посібник користувача

UA	Посібник користувача	1
RU	Руководство пользователя	15
EN	User manual	28



B-1



ПРОЧИТАЙТЕ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ (ЦЬОГО ПРИЛАДУ). Недотримання попереджень та інструкцій може призвести до ураження електричним струмом, пожежі та/або серйозних травм.

Попередження – для зменшення ризику пожежі, ураження електричним струмом або травмування:

- Цей виріб призначений лише для використання в приміщенні.
- Цей виріб можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом. Чищення та обслуговування приладу не повинні виконуватися дітьми без нагляду дорослих.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом або пожежі через коротке замикання, не використовуйте виріб, якщо шнур живлення або вилка пошкоджені або якщо з'єднання між розеткою та вилкою ослаблене.
- → Якщо шнур живлення пошкоджено, щоб уникнути небезпеки, він повинен бути замінений виробником, його сервісною службою або особами, які мають відповідну кваліфікацію.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом через пошкодження шнура живлення та штепсельної вилки або пожежі через коротке замикання, категорично забороняється наступне:
- Пошкоджувати його, змінювати, піддавати впливу високих температур, насильно згинати, скручувати, тягнути за нього, вішати на кут, ставити на нього важкі предмети, зв'язувати його, перетискати або тягнути за шнур живлення.
- Не вставляйте і не виймайте штепсельну вилку з розетки мокрими руками. Перед тим, як торкатися штепсельної вилки або виробу, завжди переконайтеся, що руки сухі.
- Не мочіть штепсельну вилку.
- Не лийте воду на виріб, не мийте його безпосередньо водою і не занурюйте у воду (не стосується кошика для смаження, сковорідки-гриль).
- → Якщо вода потрапила всередину виробу, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
- Не змінюйте, не розбирайте і не ремонтуйте виріб самостійно.
- → Для ремонту, будь ласка, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
- Щоб уникнути опіків, тримайте обличчя, пальці та інші частини тіла якомога далі від випускного отвору під час використання або відразу після використання.
- Не використовуйте виріб для інших цілей, окрім тих, що описані в інструкції з експлуатації.
- → Компанія Dreame не несе відповідальності за наслідки, що виникли внаслідок неправильного використання або недотримання інструкції з експлуатації.
- Не пересувайте виріб під час готування.
- Не розбризкуйте воду або інші рідини на штепсельну вилку.
- Щоб уникнути спільного живлення з іншими електроприладами та не спричинити пожежу через перегрів, обов'язково використовуйте розетку змінного струму з характеристиками 220 В – 240 В / 10 А для власної розетки.
- Обов'язково використовуйте клемну колодку не менше 10 А.

- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом через несправність або витік струму, для цього приладу слід використовувати однофазну двополюсну розетку з заземленням для забезпечення надійного заземлення. Якщо пристрій заземлення не встановлено, це може спричинити електростатичну індукцію інших металевих частин, таких як корпус.
- Щоб запобігти поганій ізоляції штепсельної вилки через накопичення вологи та сторонніх предметів, що може призвести до пожежі, регулярно очищайте штепсельну вилку.
- Від'єднайте штепсельну вилку від мережі та протріть її сухою тканиною.
- Цей виріб не призначений для використання наступними особами (включаючи дітей): особами з обмеженими фізичними або розумовими здібностями або особами, які не мають досвіду та знань щодо використання, якщо вони не перебувають під наглядом або не проінструктовані особою, відповідальною за їхню безпеку. Будь ласка, не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.
- Зберігайте виріб у недоступному для дітей місці.
- У разі виникнення несправностей або поломки, будь ласка, негайно припиніть використання і витягніть вилку з розетки.
- Несправності та приклади несправностей:
 - - Штепсельна вилка та шнур живлення ненормально гарячі.
 - - Шнур живлення пошкоджений або після дотику до нього відбувається періодична втрата живлення.
 - - Основний корпус деформований або ненормально нагрітий.
 - - Основний корпус виділяє дим або запах горілого.
 - - Корпус має тріщини, розхитаний або видає нехарактерні звуки.
 - - Під час приготування їжі з випускного отвору не виходить повітря.
 - → Зверніться до служби післяпродажного обслуговування для технічного обслуговування.
- Щоб уникнути опіків або травм через перегрів або несправність, не використовуйте не ексклюзивні або деформовані кошики для смаження.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, травм, опіків, пожежі або зміни кольору, деформації та пошкодження меблів через тепло, що виділяється з випускного отвору, не використовуйте цей виріб у таких місцях:
 - - Поблизу джерел тепла або в умовах підвищеної вологості.
 - - На нерівній поверхні або не термостійкому килимку.
 - - Поблизу стін або меблів.
- Щоб запобігти випадінню кошика для смаження та його пошкодженню, під час переміщення виробу переконайтеся, що кошик для смаження міцно закріплений на місці. Не переносьте виріб під кутом.
- Не торкайтеся місць з високою температурою під час використання або відразу після приготування. Основний корпус має високу температуру. Особливо металеві частини, такі як витяжний отвір, кошик для смаження, нижня нагрівальна пластина та захисна решітка.



- Щоб уникнути деформації вилки або пожежі через коротке замикання, не спрямовуйте вихідний отвір на штепсельну вилку.
- → Під час використання пристрою його слід розміщувати на відкритому майданчику. Якщо він розміщений у шафі, будь ласка, переконайтеся, що є достатньо місця для відводу тепла, щоб уникнути перегріву та несправностей.
- Не запускайте виріб з порожнім кошиком.
- Рекомендується виконати попередній розігрів протягом 10 хвилин, оскільки під час першого використання може з'явитися дивний запах. Під час попереднього нагрівання може з'явитися білий дим або запах. Це нормальне явище.
- Щоб уникнути несправностей або травм, не підключайте цей виріб до зовнішнього таймера і не використовуйте незалежну систему дистанційного керування.
- Щоб шнур живлення не знаходився надто близько до інших предметів, які можуть його пошкодити, переконайтеся, що навколо виробу є понад 8 см вільного простору.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом або пожежі через коротке замикання, від'єднуючи вилку від мережі, обов'язково тягніть за саму вилку.
- Щоб уникнути опіків, травм, ураження електричним струмом, витоку або пожежі через старіння ізоляції, завжди вимикайте прилад і виймайте вилку з розетки, коли виймаєте кошик або не використовуєте його.
- Будь ласка, зачекайте, поки корпус приладу достатньо охолоне, перш ніж чистити його.
- Якщо під час використання приладу сталося відключення електроенергії, в тому числі через виймання вилки з розетки під час готування, спрацювання автоматичного вимикача тощо, і електроенергія знову з'явилася протягом 10 хвилин, прилад продовжить готувати їжу. Якщо це сталося в режимі очікування або меню, після повторного ввімкнення живлення прилад знову вимкнеться.
- Цей виріб призначений для використання в домашньому господарстві та подібних сферах, таких як:
 - – кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - – фермерські будинки;
 - – гостями в готелях, мотелях та інших закладах житлового типу;
 - – у закладах, де пропонується проживання та сніданки.

Акcesуари

1. Захисна сітка
 2. Сковорода-гриль
 3. Кошик
 4. Ручка
 5. Оглядове вікно
 6. Панель керування
 7. Нижня нагрівальна плита
 8. Шнур живлення
- Мал. А-1

Опис панелі керування

1. Символи для попередньо встановлених меню
 2. Кнопки керування температурою/ встановлення часу
 3. Кнопка температури/ часу
 4. Кнопка Пуск/Пауза
 5. Кнопка меню
 6. Кнопка живлення
 7. Кнопка увімкнення/вимкнення підсвітки
- Мал. В-1

Як користуватися

Перед першим використанням

Видаліть усі пакувальні матеріали та наклейки з внутрішньої та зовнішньої сторони мультипечі.

Обережно протріть зовнішню поверхню вологою тканиною або паперовим рушником.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не використовуйте абразивні мийні засоби або губки для чищення. Ніколи не занурюйте мультипечі або штепсельну вилку у воду або будь-які інші рідини.

Починаємо роботу

1. Встановіть мультипечі на стійку, рівну, термостійку поверхню, далі від місць, які можуть бути пошкоджені паром.
2. Вставте сковороду-гриль у кошик і поставте кошик назад у мультипечі.
3. Під'єднайте основну вилку до розетки.
4. Натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій. Символ першої попередньо встановленої програми буде блимати.

Примітка: Рекомендується натиснути кнопку **старт/пауза**, щоб попередньо розігріти фритюрницю перед приготуванням, щоб досягти кращої продуктивності.

5. Натисніть кнопку **меню**, щоб вибрати попередньо встановлену програму, і на дисплеї відобразиться час і температура приготування для відповідної програми. Натисніть кнопку **старт/пауза**, щоб розпочати приготування.

6. Температуру та час можна налаштувати за допомогою кнопок **"+"** або **"-"**.

Температуру можна змінювати від 50°C до 230°C, і кожне натискання буде змінювати значення на 5°C.

Час можна змінити від 1 до 60 хвилин, і кожне натискання буде змінювати значення на 7 хвилин.

Примітка: Щоб швидко збільшити або зменшити час або температуру, натисніть і утримуйте кнопки **"+"** або **"-"**.

7. Натисніть кнопку **старт/пауза**, щоб почати приготування.
8. Якщо в будь-який момент відкрити кошик, фритюрниця також буде призупинена і продовжить готувати, коли кошик буде знову встановлений.
9. Ця мультипечі має вікно в передній частині кошика, щоб бачити, як готується їжа протягом усього часу. Увімкніть або вимкніть підсвітку всередині, натиснувши кнопку увімкнення/вимкнення підсвітки.

Поради:

Перед чищенням обов'язково витягніть вилку з розетки та зачекайте, поки основний блок охолоне.

Під час чищення не занурюйте корпус у воду. Не використовуйте для чищення розчинник лаку, бензин, спирт, порошок для очищення, жорсткі щітки тощо. Не кладіть інші частини, окрім решітки, в посудомийну або сушильну машину.

1. Корпус зовнішні/внутрішні стінки:

Протріть вологою тканиною.

2. Кошик для смаження та сковороду-гриль:

- Вимийте розведеним засобом для посуду за допомогою губки та води. Витріть вологу з зовнішньої сторони кошика.
- Не використовуйте кошик як контейнер для чищення.
- На поверхні з фторованим покриттям можуть з'явитися плями або розводи, але це не впливає на здоров'я та використання.
- У верхній частині кошика для смаження є отвори для повітряних каналів. Вода не повинна потрапляти в ці повітряні канали. Якщо вода потрапила в повітряні канали, негайно злийте її з кошика після чищення.

3. Регулярний огляд:

Перевіряйте приблизно раз на місяць, якщо є бруд, будь ласка, своєчасно очищайте його.

Поради щодо приготування

- Якщо кошик переповнений, їжа буде готуватися нерівномірно.
- Додавання невеликої кількості олії до їжі зробить її більш хрусткою. Використовуйте не більше 2 столових ложок олії.
- Масляні розпилювачі чудово підходять для рівномірного нанесення невеликої кількості олії на всі продукти.
- Смаження на повітрі продуктів з високим вмістом жиру призведе до стікання жиру на дно кошика. Щоб уникнути надмірного задимлення під час готування, вилийте краплі жиру після приготування.
- Продукти, замариновані в рідині, утворюють бризки та надмірний дим. Перед смаженням у мультипічці витирайте їх насухо.
- Традиційно готують у духовці, можна смажити у мультипічці.
- Продукти готуються рівномірно, якщо вони мають однаковий розмір і товщину.
- Менші шматки їжі потребують менше часу для приготування, ніж більші.
- Щоб отримати найкращі результати за найкоротший час, готуйте їжу у мультипічці невеликими порціями. За можливості уникайте укладання або накладання шарів.
- Більшість фасованих продуктів не потрібно кидати в олію перед смаженням у мультипічці. Більшість з них вже містять олію та інші інгредієнти, які покращують підрум'янення та хрустку скоринку.
- Заморожені закуски дуже добре смажаться на повітрі. Для досягнення найкращих результатів викладайте їх на деко в один шар.
- Якщо ви кладете продукти шарами, обов'язково струшуйте кошик на півдорозі (або перевертайте продукти), щоб сприяти рівномірному приготуванню.
- Продукти, що готуються з нуля, такі як картопля фрі або інші овочі, збризніть невеликою кількістю олії, щоб вони підрум'янилися і стали хрусткими.
- Під час смаження у фритюрі свіжих овочів переконайтеся, що вони повністю висохли, перш ніж кидати їх в олію і смажити у фритюрі, щоб забезпечити максимальну хрустку скоринку.
- Мультипіч чудово підходить для розігріву їжі, зокрема піци. Щоб розігріти їжу, встановіть температуру 150°C на 10 хвилин.

Рецепти

Нагадування: Рекомендовану кількість інгредієнтів, температуру та час приготування в рецептах можна змінювати відповідно до особистих уподобань, розміру інгредієнтів та способу використання продукту.

Баклажани з часником

Інгредієнти: Баклажан 1 штука
Зубчик часнику 1 (подрібнений)
Зелена цибуля 4
Перець чилі 1 (подрібнений)

Приправи: Соевий соус 15 мл
Устричний соус 15 мл Цукор 1 ч.л.

1. Вимити та висушити баклажани. У невелику миску додайте всі інгредієнти для соусу, окрім олії.
2. Покласти фольгу на сковороду-гриль і викласти баклажани на фольгу. Змастити баклажани олією, вибрати функцію Овочі, встановити температуру 185 °C і час приготування 8 хвилин.
3. Через 8 хвилин дістати баклажан і розрізати його навпіл. Змастити соусом м'якоть з обох боків баклажана. Смажити ще 5 хвилин відповідно до налаштувань меню та температури в кроці 2. Після приготування посипаємо баклажани подрібненою зеленою цибулею.

Тости з сиром та шинкою

Інгредієнти: Шинка або бекон 2 скибочки
Нарізаний хліб (з маслом) 3 шматочки
Сир 2 шматочки

1. Покладіть шинку і сир на не змащену маслом сторону скибочки хліба і зберіть бутерброд разом.
2. Покладіть складені бутерброди на решітку гриля, виберіть функцію Хліб, встановіть температуру 170 °C і час приготування 8 хвилин.

Картопля фрі

Інгредієнти: Картопля фрі
заморожена 250 г

Приправа: Томатний соус
для подачі

1. Покласти заморожену картоплю фрі на сковороду-гриль.
2. Виберіть функцію Картопля, встановіть температуру 200 °C і час приготування 13 хвилин.
На середині приготування картоплю фрі струсити.
3. Після приготування подавати з томатним соусом.

Пиріг

Інгредієнти: 3 яйця
1/2 склянки сметани
1 склянка борошна
2/3 склянки цукру 2
чайні ложки ванілі

1 пачка вершкового масла
кімнатної температури
1/3 склянки какао-порошку
1 чайна ложка розпушувача
1/2 чайної ложки харчової соди

1. Змішайте інгредієнти при невисокій температурі, вилийте в форму, покладіть у кошик та поставте у мультипеч.
2. Виберіть функцію Пиріг, встановіть температуру 170 °C і час приготування 15 хвилин.
3. Охолодити пиріг на решітці, а потім обмазати шоколадною глазур'ю.

Овочева піца з моцарелою

Інгредієнти: Тісто для піци 1x15
см
Овочі (зелений перець, гриби,
цибуля)

Подрібнений сир Моцарела 50
г
Приправа Томатний соус 1 ст.л.

1. Нарізати овочі кубиками та відкласти в сторону.
2. Змастити тісто томатним соусом, зверху посипати половиною сиру, викласти овочі та посипати другою половиною сиру.
3. Викласти тісто на сковороду-гриль, вибрати функцію Піцца, встановити температуру 170 °C і час приготування 10 хвилин.

Барбекю

Інгредієнти: Свинина 300 г
Зелена цибуля
Імбир скибочками 4 штуки

Приправи: Соевий соус 5 мл
Темний соєвий соус 5 мл Вино
для приготування їжі 5 мл Сіль
2 г Цукор 10 г

1. Нарізати свинячу грудинку шматочками. Додати зелену цибулю, шматочки імбиру та приправи. Маринуйте 10 хвилин.
2. Викласти шматочки свинини на решітку для гриля. Вибрати функцію М'ясо, встановити температуру 200 °C і час приготування 15 хвилин. Для найкращого результату перевертайте шматки м'яса на середині приготування.

Сосиски

Інгредієнти: Сосиски 6

Приправа: Олія 1 ч.л.

1. Зробіть кілька надрізів на поверхні та покладіть сосиски на сковороду-гриль.

2. Виберіть функцію Сосиски, встановіть температуру 200 °C і час приготування 10 хвилин.

* Щоб зробити їх хрусткішими, збільште час.

Приправлені курячі крильця

Інгредієнти: Курячі
крильця 4 шт.

Приправи: Вино для приготування їжі 20
мл Сіль 1/2 ч. л.

Імбирний порошок 1 ч. л. Куркума 1 ч. л.

1. Вимийте курячі крильця, зробіть три надрізи спереду та ззаду, щоб вони краще ввібрали аромати.

2. Змішуємо вино та суміш спецій і рівномірно змащуємо курячі крильця, після чого накриваємо їх харчовою плівкою та ставимо маринуватися на ніч.

3. Викласти замариновані курячі крильця на решітку гриль, вибрати функцію Крильця, встановити температуру 200 °C, час приготування 15 хвилин. Через 5 хвилин перевернути курячі крильця.

Стейк Рибай

Інгредієнти: Стейк 1 штука

Приправа: Олія 1 ч.л.

1. Нанесіть олію на сковороду-гриль, покладіть стейк.

2. Виберіть функцію М'ясо, встановіть температуру 200 °C і час приготування від 6 до 10 хвилин.

Перевернути стейк на половині приготування.

* Ступінь готовності стейка обирайте до свого смаку.

Королівські креветки у фритюрі

Інгредієнти: Сирі королівські
креветки 200 г
Скибочки імбиру

Приправа: Олія 1 ч. л.

1. Вимити креветки та очистити від жилок. Додайте до креветок скибочки імбиру і залиште маринуватися на 10 хвилин.
2. Змастіть сковороду-гриль олією та викладіть на неї креветки. Виберіть функцію Креветки, встановіть температуру 180 °C і час приготування 10 хвилин. Переверніть креветки на середині приготування.

Грильована камбала

Інгредієнти: Камбала (свіжа) 1
штука

Заправка: Сік одного лимона
Дрібка солі
Чорний мелений перець
Вершкове масло 15 г

1. Почистіть камбалу, висушіть і наріжте на невеликі філе. Додайте сіль, перець та 1 ст. л. лимонного соку і залиште маринуватися на 20 хвилин.
2. Розтопіть вершкове масло, додайте лимонний сік, що залишився, і рівномірно змастіть сумішшю камбалу з обох боків.
3. Викласти рибне філе на решітку гриля, вибрати функцію Риба, встановити температуру 180 °C, час приготування 15 хвилин. Через 5 хвилин перевертаємо філе, змащуємо вершковим маслом і смажимо ще 5 хвилин.

Підготовка

Категорія кулінарії	Час	Температура	Рекомендована вага
Печиво	5-7 хв.	180 °C	150 г
Курячі гомілки	25-30 хв.	200 °C	500 г
Картопля	30-35 хв.	200 °C	500 г
Ребра	10-12 хв.	200 °C	200 г
Курячий попкорн	12-15 хв.	200 °C	300 г
Картопля шматочками	15 хв.	200 °C	150 г
Бекон	8-10 хв.	180 °C	120 г
Яєчний тарт	10-12 хв	170 °C	160 г
Гриби	15-20 хв.	180 °C	220 г
Сухофрукти	30-35 хв.	130 °C	100 г

Усунення несправностей

Наступне не є несправністю, будь ласка, перевірте, перш ніж звертатися до нас за ремонтом.

Несправність	Причина	Рішення
При підключенні до мережі не реагує.	Штепсельна вилка не вставлена на місце.	Увімкніть його знову або знайдіть іншу розетку.
Пристрій не працює.	Кошик для смаження не вставлений на місце.	Витягніть кошик для смаження і вставте його на місце.
Двигун не обертається або з'являється ненормальний звук.	На лопаті вентилятора застрягли сторонні предмети або заблоковано всмоктувальний отвір	Після вимкнення живлення перевірте, чи немає сторонніх предметів у всмоктувальному отворі та всередині основного корпусу. Якщо несправність залишається, зверніться до служби післяпродажного обслуговування для проведення технічного обслуговування.
Прозоре вікно запітніло або з кошика для смаження під прозорим вікном витікає невелика кількість води.	Після очищення з кошика для смаження не повністю зливається вода, а в повітропроводі залишається залишкова волога.	Це нормально. Будь ласка, використовуйте пристрій як завжди.
Якщо на екрані дисплея з'являється один з кодів помилок від E0 до E1, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.		

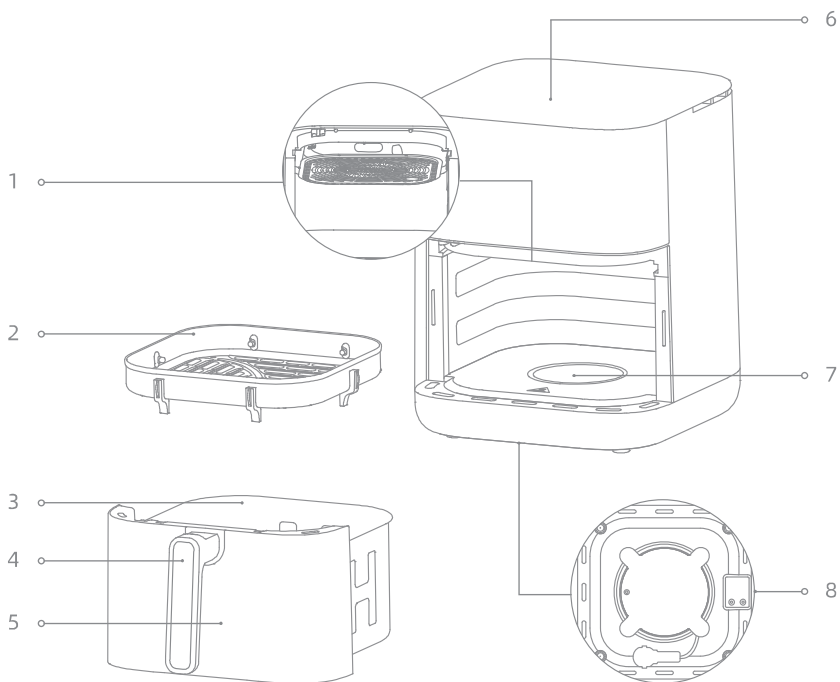
Технічні характеристики

Мультипіч			
Модель	VFF12A	Номінальна потужність	1800 Вт
Місткість кошика	6.0 л	Номінальна вхідна потужність	220 В - 240 В~50/60 Гц

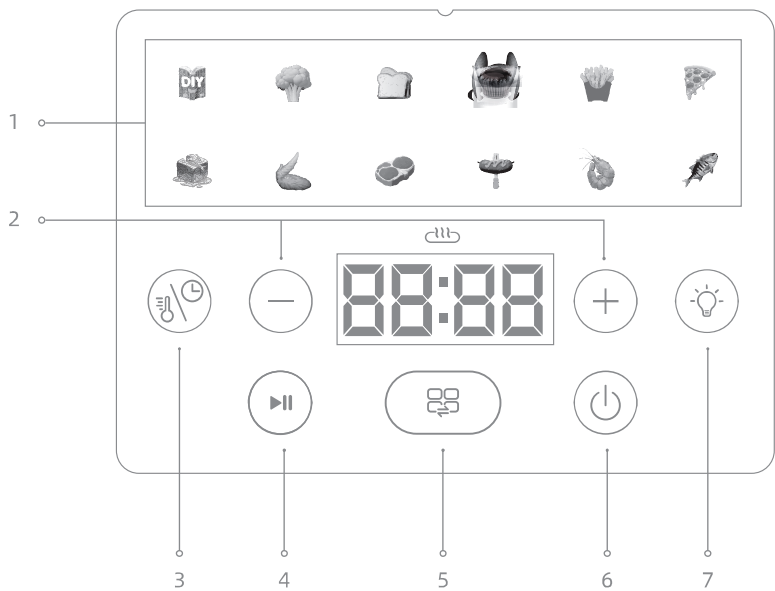
Інформація про утилізацію електричного та електронного обладнання



Усі продукти, позначені цим символом, є відходами електричного та електронного обладнання (WEEE згідно з директивою 2012/19/ЄС), які не можна змішувати з несорттованими побутовими відходами. Замість цього ви повинні захищати здоров'я людей і навколишнє середовище, здаючи відпрацьоване обладнання до спеціального пункту збору для переробки відпрацьованого електричного та електронного обладнання, призначеного урядом або місцевими органами влади. Правильна утилізація та переробка допоможе запобігти потенційним негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей. Будь ласка, зверніться до інсталятора або місцевої влади для отримання додаткової інформації про місцезнаходження, а також умови та правила роботи таких пунктів збору.



B-1



ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (ЭТОГО ПРИБОРА). Несоблюдение предупреждений и инструкций может привести к поражению электрическим током, пожару и/или серьезным травмам.

Предупреждения – для уменьшения риска пожара, поражения электрическим током или травмирования:

- Данное изделие предназначено только для использования в помещении.
- Данное изделие могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.
- Во избежание поражения электрическим током или пожара из-за короткого замыкания не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если соединение между розеткой и вилкой ослаблено.
- → Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисной службой или лицами, имеющими соответствующую квалификацию.
- Во избежание поражения электрическим током из-за повреждения шнура питания и штепсельной вилки или пожара из-за короткого замыкания, категорически запрещается следующее:
- Повреждать его, менять, подвергать воздействию высоких температур, насильно гнуть, скручивать, тянуть за него, вешать на угол, ставить на него тяжелые предметы, связывать его, пережимать или тянуть за шнур питания.
- Не вставляйте и не вынимайте штепсельную вилку из розетки мокрыми руками. Перед тем, как прикасаться к штепсельной вилке или изделию, всегда убеждайтесь, что руки сухие.
- Не мочите штепсельную вилку.
- Не выливайте воду на изделие, не мойте его непосредственно водой и не погружайте в воду (не касается корзины для жарки, сковороды-гриль).
- → Если вода попала внутрь изделия, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
- Не меняйте, не разбирайте и не ремонтируйте изделие самостоятельно.
- → Для ремонта, пожалуйста, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
- Во избежание ожогов держите лицо, пальцы и другие части тела как можно дальше от выпускного отверстия во время использования или сразу после использования.
- Не используйте изделие для других целей, кроме тех, которые описаны в инструкции по эксплуатации.
- → Компания Dreame не несет ответственности за последствия, возникшие вследствие неправильного использования или несоблюдения инструкции по эксплуатации.
- Не передвигайте изделие во время приготовления пищи.
- Не разбрызгивайте воду или другие жидкости на штепсельную вилку.
- Чтобы избежать совместного питания с другими электроприборами и не вызвать пожар из-за перегрева, обязательно используйте розетку переменного тока с характеристиками 220 В - 240 В / 10 А для собственной розетки.
- Обязательно используйте клеммную колодку не менее 10 А.

- Во избежание задымления, пожара или поражения электрическим током, убедитесь, что штепсельная вилка вставлена в розетку до упора.
- Во избежание риска поражения электрическим током из-за неисправности или утечки тока, для этого прибора следует использовать однофазную двухполюсную розетку с заземлением для обеспечения надежного заземления. Если устройство заземления не установлено, это может вызвать электростатическую индукцию других металлических частей, таких как корпус.
- Чтобы предотвратить плохую изоляцию вилки из-за накопления влаги и посторонних предметов, что может привести к пожару, регулярно очищайте вилку от влаги и посторонних предметов.
- Отсоедините штепсельную вилку от сети и протрите ее сухой тканью.
- Данное изделие не предназначено для использования следующими лицами (включая детей): лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, или лицами, не имеющими опыта и знаний по использованию, если они не находятся под наблюдением или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность. Пожалуйста, не позволяйте детям играть с этим устройством.
- Храните изделие в недоступном для детей месте.
- В случае возникновения неисправностей или поломки, пожалуйста, немедленно прекратите использование и вытащите вилку из розетки.
- Неисправности и примеры неисправностей:
- Штепсельная вилка и шнур питания ненормально горячие.
- Шнур питания поврежден или после прикосновения к нему происходит периодическая потеря питания.
- Основной корпус деформирован или ненормально нагрет.
- Основной корпус выделяет дым или запах горелого.
- Корпус имеет трещины, расшатан или издает нехарактерные звуки.
- Во время приготовления пищи из выпускного отверстия не выходит воздух.
- → Обратитесь в сервисную службу для проведения технического обслуживания.
- Во избежание ожогов или травм из-за перегрева или неисправности не используйте не эксклюзивные или деформированные корзины для жарки.
- Во избежание поражения электрическим током, травм, ожогов, пожара или изменения цвета, деформации и повреждения мебели из-за тепла, выделяемого из выпускного отверстия, не используйте данное изделие в следующих местах:
- Вблизи источников тепла или в условиях повышенной влажности.
- На неровной поверхности или не термостойком коврик.
- Вблизи стен или мебели.
- Чтобы предотвратить выпадение жарочной корзины и ее повреждение, при перемещении изделия убедитесь, что жарочная корзина надежно закреплена на месте. Не переносите изделие под углом.
- Не прикасайтесь к местам с высокой температурой во время использования или сразу после приготовления. Основной корпус имеет высокую температуру. Особенно металлические части, такие как вытяжное отверстие, жарочная корзина, нижняя нагревательная пластина и защитная решётка.



- Во избежание деформации вилки или пожара из-за короткого замыкания не направляйте выходное отверстие на штепсельную вилку.
- → Во время использования устройства его следует размещать на открытой площадке. Если он размещен в шкафу, пожалуйста, убедитесь, что имеется достаточно места для отвода тепла, чтобы избежать перегрева и неисправностей.
- Не запускайте изделие с пустой корзиной.
- Рекомендуется выполнить предварительный разогрев в течение 10 минут, поскольку при первом использовании может появиться странный запах. Во время предварительного нагрева может появиться белый дым или запах. Это нормальное явление.
- Во избежание неисправностей или травм не подключайте это изделие к внешнему таймеру и не используйте независимую систему дистанционного управления.
- Чтобы шнур питания не находился слишком близко к другим предметам, которые могут его повредить, убедитесь, что вокруг изделия имеется более 8 см свободного пространства.
- Во избежание поражения электрическим током или пожара из-за короткого замыкания, отсоединяя вилку от сети, обязательно тяните за саму вилку.
- Во избежание ожогов, травм, поражения электрическим током, утечки или пожара из-за старения изоляции, всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, когда вынимаете корзину или не используете ее.
- Пожалуйста, подождите, пока корпус прибора достаточно остынет, прежде чем чистить его.
- Если во время использования прибора произошло отключение электроэнергии, в том числе из-за вынимания вилки из розетки во время приготовления, срабатывания автоматического выключателя и т. п., и электроэнергия снова появилась в течение 10 минут, прибор продолжит готовить пищу. Если это произошло в режиме ожидания или меню, то после повторного включения питания прибор снова выключится.
- Данное изделие предназначено для использования в домашнем хозяйстве и подобных областях, таких как:
 - – кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - – фермерские дома;
 - – гостями в гостиницах, отелях и других заведениях жилого типа;
 - – в заведениях, где предлагается проживание и завтраки.

Аксессуары

1. Защитная сетка
2. Сковорода-гриль
3. Корзинка
4. Ручка
5. Смотровое окно
6. Панель управления
7. Нижняя нагревательная плита
8. Шнур питания

Рис. А-1

Описание панели управления

1. Символы для предустановленных меню
2. Кнопки управления температурой/установки времени
3. Кнопка температуры/ времени
4. Кнопка Пуск/Пауза
5. Кнопка меню
6. Кнопка питания
7. Кнопка включения/выключения подсветки

Рис. В-1

Как пользоваться

Перед первым использованием

Удалите все упаковочные материалы и наклейки с внутренней и внешней стороны мультипечи.

Осторожно протрите внешнюю поверхность влажной тканью или бумажным полотенцем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте абразивные моющие средства или губки для чистки. Никогда не погружайте мультипечь или штепсельную вилку в воду или любые другие жидкости.

Начинаем работу

1. Установите мультипечь на устойчивую, ровную, термостойкую поверхность, подальше от мест, которые могут быть повреждены паром.

1. Установите мультипечь на устойчивую, ровную, термостойкую поверхность, подальше от мест, которые могут быть повреждены паром.
2. Вставьте сковороду-гриль в корзину и поставьте корзину обратно в мультипечь.
3. Подключите основную вилку к розетке.
4. Нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство. Символ первой предустановленной программы будет мигать.

Примечание: Рекомендуется нажать кнопку старт/пауза, чтобы предварительно разогреть фритюрницу перед приготовлением, чтобы достичь лучшей производительности.

5. Нажмите кнопку меню, чтобы выбрать предустановленную программу, и на дисплее отобразится время и температура приготовления для соответствующей программы. Нажмите кнопку старт/пауза, чтобы начать приготовление.
6. Температуру и время можно настроить с помощью кнопок "+" или "-". Температуру можно изменять от 50°C до 230°C, и каждое нажатие будет изменять значение на 5°C.

Время можно изменить от 1 до 60 минут, и каждое нажатие будет изменять значение на 7 минут.

Примечание: Чтобы быстро увеличить или уменьшить время, или температуру, когда корзина будет снова установлена, нажмите и удерживайте кнопки "+" или "-".

7. Нажмите кнопку старт/пауза, чтобы начать приготовление.
8. Если в любой момент открыть корзину, фритюрница также будет приостановлена и продолжит готовить, когда корзина будет снова установлена.
9. Эта мультипечь имеет окно в передней части корзины, чтобы видеть, как готовится пища в течение всего времени. Включите или выключите подсветку внутри, нажав кнопку включения/выключения подсветки.

Советы:

Перед чисткой обязательно вытащите вилку из розетки и подождите, пока основной блок остынет.

Во время чистки не погружайте корпус в воду. Не используйте для чистки растворитель лака, бензин, спирт, порошок для очистки, жесткие щетки и т. д.

Не кладите другие части, кроме решетки, в посудомоечную или сушильную машину.

1. Корпус наружные/внутренние стенки:

Протрите влажной тканью.

2. Корзина для жарки и сковорода-гриль:

- Вымойте разведенным средством для посуды с помощью губки и воды. Вытрите влагу с внешней стороны корзины.
- Не используйте корзину в качестве контейнера для чистки.
- На поверхности с фторированным покрытием могут появиться пятна или разводы, но это не влияет на здоровье и использование.
- В верхней части корзины для жарки есть отверстия для воздушных каналов. Вода не должна попадать в эти воздушные каналы. Если вода попала в воздушные каналы, немедленно слейте её из корзины после чистки.

3. Регулярный осмотр:

Проверяйте примерно раз в месяц, если есть грязь, пожалуйста, своевременно очищайте его.

Советы по приготовлению

- Если корзина переполнена, пища будет готовиться неравномерно.
- Добавление небольшого количества масла к пище сделает ее более хрустящей. Используйте не более 2 столовых ложек масла.
- Масляные распылители прекрасно подходят для равномерного нанесения небольшого количества масла на все продукты.

- Жарка на воздухе продуктов с высоким содержанием жира приведет к стеканию жира на дно корзины. Во избежание чрезмерного задымления во время готовки вылейте капли жира после приготовления.
- Продукты, замаринованные в жидкости, образуют брызги и чрезмерный дым. Перед жаркой в мультитечи вытирайте их насухо.
- Обычно замороженные продукты, которые традиционно готовят в духовке, можно жарить в мультитечи.
- Продукты готовятся равномерно, если они имеют одинаковый размер и толщину.
- Меньшие куски пищи требуют меньше времени для приготовления, чем большие.
- Чтобы получить наилучшие результаты за кратчайшее время, готовьте пищу в мультитечи небольшими порциями. По возможности избегайте укладки или наложения слоёв.
- Большинство фасованных продуктов не нужно бросать в масло перед жаркой в мультитечи. Большинство из них уже содержат масло и другие ингредиенты, которые улучшают румяную и хрустящую корочку.
- Замороженные закуски очень хорошо жарятся на воздухе. Для достижения наилучших результатов выкладывайте их на противень в один слой.
- Если вы кладете продукты слоями, обязательно встряхивайте корзину на полпути (или переворачивайте продукты), чтобы способствовать равномерному приготовлению.
- Продукты, готовящиеся с нуля, такие как картофель фри или другие овощи, сбрызните небольшим количеством масла, чтобы они подрумянились и стали хрустящими.
- При жарке во фритюре свежих овощей убедитесь, что они полностью высохли, прежде чем бросать их в масло и жарить во фритюре, чтобы обеспечить максимальную хрустящую корочку.
- Мультипечь прекрасно подходит для разогрева пищи, в частности пиццы. Чтобы разогреть пищу, установите температуру 150°C на 10 минут.

Рецепты

Напоминание: Рекомендуемое количество ингредиентов, температуру и время приготовления в рецептах можно изменять в соответствии с личными предпочтениями, размером ингредиентов и способом использования продукта.

Баклажаны с чесноком

Ингредиенты: Баклажан 1 штука
Зубчик чеснока 1 (измельченный)
Зеленый лук 4
Перец чили 1 (измельченный)

Приправы: Соевый соус 15 мл
Устричный соус 15 мл Сахар 1 ч.л.

1. Вымыть и высушить баклажаны. В небольшую миску добавьте все ингредиенты для соуса, кроме масла.

2. Положить фольгу на сковороду-гриль и выложить баклажаны на фольгу. Смазать баклажаны маслом, выбрать функцию Овощи, установить температуру 185 °C и время приготовления 8 минут.

3. Через 8 минут достаньте баклажан и разрежьте его пополам. Смазать соусом мякоть с обеих сторон баклажана с обеих сторон. Жарить еще 5 минут в соответствии с настройками меню и температурой в шаге 2. После приготовления посыпает баклажаны измельченным зеленым луком.

Тосты с сыром и ветчиной

Ингредиенты: Ветчина или бекон 2 ломтика
Нарезанный хлеб (с маслом) 3 кусочка Сыр 2 кусочка

1. Положите ветчину и сыр на не смазанную маслом сторону ломтика хлеба и соберите бутерброд вместе.

2. Положите сложенные бутерброды на решетку гриля, выберите функцию Хлеб, установите температуру 170 °C и время приготовления 8 минут.

Картофель фри

Ингредиенты: Картофель фри замороженный 250 г

Приправа: Томатный соус для подачи

1. Положить замороженный картофель фри на сковороду-гриль.

2. Выберите функцию Картошка, установите температуру 200 °C и время приготовления 13 минут.

В середине приготовления картофель фри встряхнуть.

3. После приготовления подавать с томатным соусом.

Пирог

Ингредиенты: 3 яйца
1/2 стакана сметаны 1
стакан муки
2/3 стакана сахара 2
чайные ложки ванили

1 пачка сливочного масла
комнатной температуры
1/3 стакана какао-порошка
1 чайная ложка разрыхлителя
1/2 чайной ложки пищевой соды

1. Смешайте ингредиенты при невысокой температуре, вылейте в форму, положите в корзину и поставьте в мультитечь.
2. Выберите функцию Пирог, установите температуру 170 °C и время приготовления 15 минут.
3. Охладить пирог на решетке, а затем обмазать шоколадной глазурью.

Овощная пицца с моцареллой

Ингредиенты: Тесто для пиццы
1x15 см
Овощи (зеленый перец, грибы,
лук)

Измельченный сыр Моцарелла
50 г
Приправа Томатный соус 1 ст.л.

1. Нарезать овощи кубиками и отложить в сторону.
2. Смазать тесто томатным соусом, сверху посыпать половиной сыра, выложить овощи и посыпать второй половиной сыра.
3. Выложить тесто на сковороду-гриль, выбрать функции Пицца, установить температуру 170 °C и время приготовления 10 минут.

Барбекю

Ингредиенты: Свинина 300 г
Зеленый лук
Имбирь ломтиками 4 штуки

Приправы: Соевый соус 5 мл
Темный соевый соус 5 мл
Вино для приготовления пищи 5 мл
Соль 2 г Сахар 10 г

1. Нарезать свиную грудинку кусочками. Добавить зеленый лук, кусочки имбиря и приправы. Маринуйте 10 минут.
2. Выложить кусочки свинины на решетку для гриля. Выберите функцию Мясо, установите температуру 200 °C и время приготовления 15 минут. Для наилучшего результата переворачивайте куски мяса в середине приготовления.

Сосиски
Ингредиенты: Сосиски 6 Приправа: Масло 1 ч.л. 1. Сделайте несколько надрезов на поверхности и положите сосиски на сковороду-гриль. 2. Выберите функцию Сосиски, установите температуру 200 °С и время приготовления 10 минут. * Чтобы сделать их более хрустящими, увеличьте время.

Приправленные куриные крылышки
Ингредиенты: Куриные крылышки 4 шт. Приправы: Вино для приготовления пищи 20 мл Соль 1/2 ч. л. Имбирный порошок 1 ч. л. Куркума 1 ч. л. 1. Вымойте куриные крылышки, сделайте три надреза спереди и сзади, чтобы они лучше впитали ароматы. 2. Смешиваем вино и смесь специй и равномерно смазываем куриные крылышки, после чего накрываем их пищевой пленкой и ставим мариноваться на ночь. 3. Выложить замаринованные куриные крылышки на решетку гриль, выбрать функцию Крылышки установить температуру 200 °С, время приготовления 15 минут. Через 5 минут перевернуть куриные крылышки.

Стейк Рибай
Ингредиенты: Стейк 1 штука Приправа: Масло 1 ч.л. 1. Нанесите масло на сковороду-гриль, положите стейк. 2. Выберите функцию Мясо, установите температуру 200 °С и время приготовления от 6 до 10 минут. Перевернуть стейк на половине приготовления. * Степень готовности стейка выбирайте по своему вкусу.

Королевские креветки во фритюре

Ингредиенты: Сырые королевские креветки 200 г
Ломтики имбиря

Приправа: Масло 1 ч. л.

1. Вымыть креветки и очистить от жилок. Добавьте к креветкам ломтики имбиря и оставьте мариноваться на 10 минут.
2. Смажьте сковороду-гриль маслом и выложите на нее креветки. Выберите функцию Креветки, установите температуру 180 °С и время приготовления 10 минут. Переверните креветки в середине приготовления.

Камбала на гриле

Ингредиенты: Камбала (свежая) 1 штука

Заправка: Сок одного лимона
Щепотка соли Черный молотый перец Сливочное масло 15 г

1. Почистите камбалу, высушите и нарежьте на небольшие филе. Добавьте соль, перец и 1 ст. л. лимонного сока и оставьте мариноваться на 20 минут.
2. Растопите сливочное масло, добавьте оставшийся лимонный сок и равномерно смажьте смесью камбалу с обеих сторон.
3. Выложить рыбное филе на решетку гриля, выбрать функцию Рыба, установить температуру 180 °С, время приготовления 15 минут. Через 5 минут переворачиваем филе, смазываем сливочным маслом и жарим еще 5 минут.

Подготовка

Категория кулинарии	Время	Температура	Рекомендованный вес
Печенье	5-7 мин.	180 °C	150 г
Куриные голени	25-30 мин.	200 °C	500 г
Картофель	30-35 мин.	200 °C	500 г
Ребра	10-12 мин.	200 °C	200 г
Куриный попкорн	12-15 мин.	200 °C	300 г
Картофель дольками	15 мин.	200 °C	150 г
Бекон	8-10 мин.	180 °C	120 г
Яичный тарт	10-12 мин.	170 °C	160 г
Грибы	15-20 мин.	180 °C	220 г
Сухофрукты	30-35 мин.	130 °C	100 г

Устранение неисправностей

Следующее не является неисправностью, пожалуйста, проверьте, прежде чем обращаться к нам за ремонтом.

Неисправность	Причина	Решение
При подключении к сети не реагирует.	Штепсельная вилка не вставлена на место.	Включите его снова или найдите другую розетку.
Устройство не работает.	Корзина для жарки не вставлена на место.	Извлеките корзину для жарки и вставьте ее на место.
Двигатель не вращается или появляется ненормальный звук.	На лопасти вентилятора застряли посторонние предметы или заблокировано всасывающее отверстие.	После отключения питания проверьте, нет ли посторонних предметов во всасывающем отверстии и внутри основного корпуса. Если неисправность остается, обратитесь в службу послепродажного обслуживания для проведения технического обслуживания.
Прозрачное окно запотело или из корзины для жарки под прозрачным окном вытекает небольшое количество воды.	После очистки из жарочной корзины не полностью сливается вода, а в воздуховоде остается остаточная влага.	Это нормально. Пожалуйста, используйте устройство как обычно.
Если на экране дисплея появляется один из кодов ошибок от E0 до E1, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.		

Технические характеристики

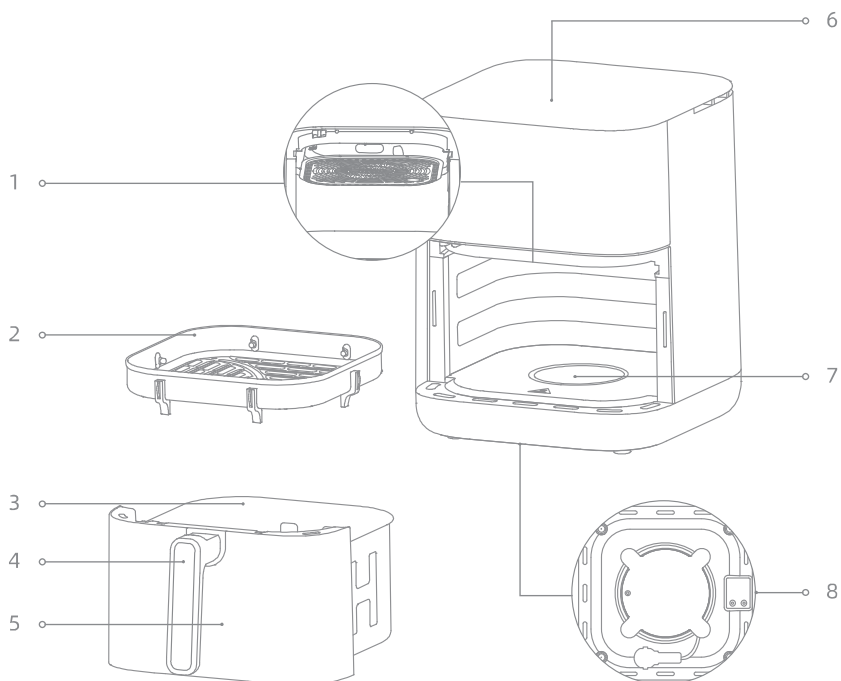
Мультипечь			
Модель	VFF12A	Номинальная мощность	1800 Вт
Объем корзины	6.0 л	Номинальная входная мощность	220 В - 240 В~50/60 Гц

Информация об утилизации электрического и электронного оборудования

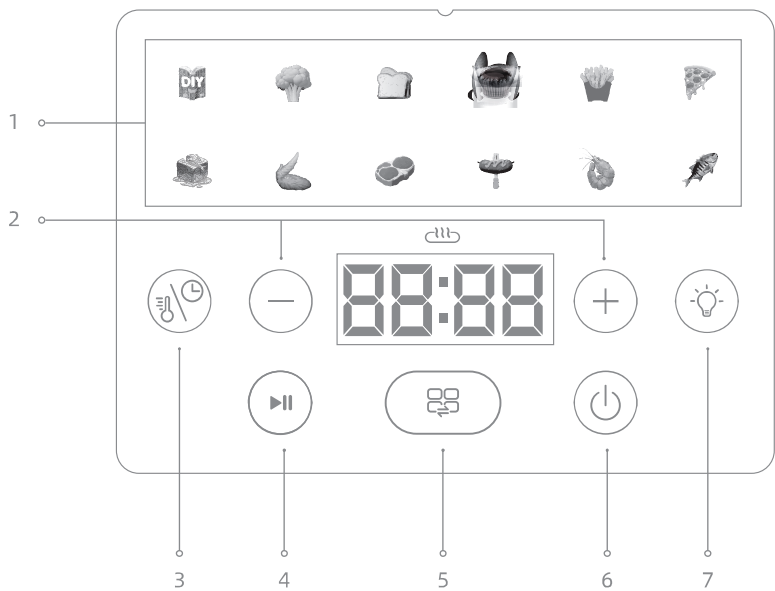
RU



Все продукты, обозначенные этим символом, являются отходами электрического и электронного оборудования (WEEE согласно директиве 2012/19/EC), которые нельзя смешивать с несортированными бытовыми отходами. Вместо этого вы должны защищать здоровье людей и окружающую среду, сдавая отработанное оборудование в специальный пункт сбора для переработки отработанного электрического и электронного оборудования, назначенного правительством или местными органами власти. Правильная утилизация и переработка поможет предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей. Пожалуйста, обратитесь к инсталлятору или местным властям для получения дополнительной информации о местонахождении, а также условиях и правилах работы таких пунктов сбора.



B-1



Safety Instructions

EN

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING (THIS APPLIANCE). Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury.

Warning—To reduce the risk of fire, electric shock, or injury:

- This product is for indoor use only.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- To avoid electric shock or fire due to short circuit, do not use the product if the power cord or plug is damaged or if the connection between the power outlet and the power plug is loose.
- → If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- To avoid electric shock due to damage to the power cord and power plug, or fire due to short circuit, the following is strictly prohibited:
- Damaging it, altering it, exposing it to or near high heat, forcibly bending it, twisting it, pulling on it, hanging it on a corner, placing a heavy object on it, bundling it, pinching it, or dragging the power cord.
- Do not insert or unplug the power plug with wet hands. Always make sure hands are dry before handling the power plug or product.
- Do not lick the power plug.
- Do not pour water over the product, wash it directly with water, or immerse it in water (Not applicable to the frying basket or grill pan).
- → If water gets inside the product, Please contact after-sales service for maintenance.
- Do not alter, disassemble or repair the product by yourself.
- → For repairs, Please contact after-sales service for maintenance.
- To avoid causing burns, keep face, fingers and other parts of the body away from the exhaust port during use or just after use.
- Do not use the product for any purposes other than those described in the instruction manual.
- → Dreame will not be held responsible for conditions resulting from improper use or failure to follow the instruction manual .
- Do not move the product while cooking.
- Do not splash water or other liquids on the power plug.
- To avoid sharing power supply with other electrical appliances and causing a fire due to overheating, be sure to use an AC power socket with a specification of 220 V-240 V / 10 A on its own.
- Be sure to use a terminal strip of at least 10 A .

- To avoid causing smoke, fire or electric shock, be sure to insert the power plug firmly all the way.
- To avoid the risk of electric shock due to failure or electric leakage, single-phase bipolar grounded power outlet should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If grounding device is not installed, it may cause electrostatic induction of other metal parts such as housing.
- To prevent the power plug from being poorly insulated due to the accumulation of moisture and foreign objects, which may cause a fire, please clean the power plug regularly.
- Unplug the power plug and wipe it with a dry cloth.
- This product is not suitable for use by the following persons (including children): persons with reduced physical or mental abilities, or persons lacking experience and knowledge of use, unless they are supervised or instructed by a person responsible for their safety. Please be careful not to let children play with this product.
- Be sure to keep the product out of the reach of children.
- In case of abnormality or failure, please stop using it immediately and unplug the power plug.
- Abnormalities and examples of failure:
 - The power plug and power cord are abnormally hot.
 - The power cord is damaged or intermittent power loss occurs after the power cord is touched.
 - The main body is deformed or abnormally heated.
 - The main body emits smoke or burnt smell.
 - The main body is cracked, loosened, or making abnormal noises.
 - When cooking, there is no air coming from the exhaust port.
 - → Please contact after-sales service for maintenance.
- To avoid causing burns or injuries due to overheating or malfunction, do not use any non-exclusive or deformed frying basket.
- To avoid electric shock, injury, burns, fire or causing discolouration, deformation, and damage to the furniture due to the heat discharged from the exhaust port, do not use this product in the following places:
 - Near heat sources or in high humidity.
 - On an uneven surface or non-heat-resistant mat.
 - Near any walls or furniture.
- To prevent the frying basket from falling out and damaging it, when moving the product, make sure that the frying basket is firmly in place. Do not carry the product at an angle.
- Do not touch where the temperature is high during use or immediately after cooking. The main body has a high temperature. Especially the metal parts such as the exhaust port, frying basket, bottom heating plate, and protective grid.



- To avoid deforming the plug or causing a fire due to a short circuit, do not aim the exhaust port at the power plug.
- → When using this machine, it should be placed in an open area. If it is placed in a cabinet, please ensure that there is enough space for heat dissipation to avoid overheating and malfunctioning.
- Do not run the product with an empty basket.
- It is recommended to perform a preheating for 10 minutes because a strange odor may be noticed upon first use. Some white smoke or odor may occur during the preheating process. This is normal.
- To avoid malfunctioning or injuries, do not connect this product to an external timer or run it with an independent remote control system.
- To prevent the power cord from being too close to other objects which might damage it, please ensure that there is more than 8 cm of space around the product.
- To avoid causing electric shock, or fire due to short circuit, when unplugging the power plug, be sure to pull on the plug itself.
- To avoid causing burns, injuries, or electric shock, leakage, or fire due to insulation aging, always turn off and unplug the appliance when removing the basket or when not in use.
- Please wait until the main body has cooled down sufficiently before cleaning it.
- When a power outage occurs during use, including when unplugging the power plug during cooking, the circuit breaker tripping, etc., and the power is on again within 10 minutes, the product will resume cooking. If it occurs in standby or menu mode, the product will return to being switched off after the power comes back on.
- This product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

Accessories

1. Protective mesh
 2. Grill pan
 3. Basket
 4. Handle
 5. See-through window
 6. Control panel
 7. Bottom heating plate
 8. Power cord
- Fig. A-1

Control Panel Description

1. Symbols for preset menus
 2. Temperature/timesetting control buttons
 3. Temperature/timesetting button
 4. Start/Pause button
 5. Menu button
 6. Power button
 7. Light on/off button
- Fig. B-1

How to Use

Before Use

Remove all packing materials and stickers from the inside and outside of the air fryer.

Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.

WARNING: Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads. Never immerse the air fryer or its plug in water or any other liquids.

Starting working

- Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface, away from areas that can be damaged by steam.
- Insert the grill pan into the basket and put the basket back into the air fryer.
- Connect the main plug to a home socket.
- Press power button to turn on the device. Symbol for the first preset program will blink.
- Note: It is recommended to press start/pause button to pre-heat the air fryer before cooking to achieve better performance
- Press the menu button to choose a preset program and the display will show the cooking time and temperature for the relevant program. Press start/pause button to start cooking.
- The temperature and time can be customized through pressing the "+" or "-" buttons.
- The temperature can be changed from 50°C to 230°C and each press will change the value by 5°C.
- The time can be changed from 1 to 60 minutes and each press will change the value by 1 minute.
- Note: To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the "+" or "-" buttons.
- Press start/pause button to start cooking.
- If the basket is opened at any time, the air fryer will be paused as well and will continue cooking when the basket is put in again.
- This air fryer has a window in the front part of the basket to see how food is cooking during all time. Turn on or off the light inside by pressing the Light light on/off button

Tips:

Before cleaning, be sure to unplug the power plug and wait for the main body to cool.

When cleaning, do not immerse the main body in water. Do not use lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder, stiff brushes, etc. to clean.

Do not put any parts other than the grill pan in the dishwasher or dryer.

Casing exterior/Internal walls :

Wipe with a wrung damp cloth.

Frying basket and grill pan:

Wash with diluted dish soap and a sponge and water. Wipe any moisture off the exterior of the basket.

Do not use the basket as a cleaning container.

There may be discoloration or streaks on the fluorine-coated surface, but it does not affect health and use.

There are air channel holes in the top of the frying basket. Water must not enter these air channels. Please drain the basket promptly after cleaning if any water does enter the air channels.

Regular inspection:

Check it about once a month, if there is dirt, please clean it in a timely manner.

Cooking Tips

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
- Adding a small amount of oil to food will make it crispier. Use no more than 2 tablespoons of oil.
- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.

- Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the baskets. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.
- Normally, the frozen food that is traditionally cooked in the oven can be air fried.
- Foods cook evenly when they are of similar size and thickness.
- Smaller pieces of food require less cooking time than larger pieces.
- For best results in the shortest amount of time, air fry food in small batches. Avoid stacking or layering when possible.
- Most prepackaged foods do not need to be tossed in oil before air frying. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispness.
- Frozen appetizers air fry very well. For best results, arrange them on the tray in a single layer.
- If layering foods, be sure to shake the basket halfway through (or flip food) to promote even cooking.
- Toss foods preparing from scratch, such as French fries or other vegetables, with a small amount of oil to promote browning and crispiness.
- When air frying fresh vegetables, make sure to pat them dry completely before tossing with oil and air frying to ensure maximum crispiness.
- Air fryers are great for reheating food, including pizza. To reheat the food, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Recipes

Reminder: The recommended amount of ingredients needed, temperature, and cooking time in the recipes can be adjusted according to personal preference, the size of the ingredients and the usage of the product.

Aubergine with Garlic

Ingredients: Aubergine 1 piece
Garlic clove 1 (minced)
Spring onions 4
Chilli 1 (chopped)

Seasoning: Soy sauce 15 ml
Oyster sauce 15 ml
Sugar 1 tsp
Oil 1 tsp

1. Wash and pat dry the aubergine. In a small bowl, add all the seasoning sauce ingredients except the oil.
2. Put tin foil on the grill pan and place the aubergine on the tin foil. Brush the aubergine with oil, select the Vegetables function, set the temperature to 185 °C and the cooking time to 8 minutes.
3. After 8 minutes, take out the aubergine and cut it in half. Brush the sauce on the flesh sides of the aubergine. Roast for another 5 minutes according to the menu setting and temperature in Step 2. Sprinkle the aubergine with the chopped spring onion after cooking.

Cheese and Ham Toastie

Ingredients: Ham or Bacon 2 slices of ham
Sliced bread (buttered) 3 pieces
Cheese slice 2 pieces

1. Put the ham and cheese on the unbuttered side of the bread slices and sandwich together.
2. Put the stacked sandwiches on the grill pan, select the Cheese function, set the temperature to 170 °C and the cooking time to 8 minutes.

French Fries

Ingredients: Frozen
French fries 250 g

Seasoning: Tomato sauce
to serve

1. Place the frozen french fries in the grill pan.
2. Select the Fries function, set the temperature to 200 °C and the cooking time to 13 minutes.
3. Give the fries a shake halfway through.
4. After cooking, serve them with tomato sauce.

Cake

Ingredients: 3 eggs
 1/2 cup sour cream 1 cup flour
 2/3 cup sugar
 2 teaspoons vanilla

stick butter, room temperature
 1/3 cup cocoa powder
 1 teaspoon baking powder
 1/2 teaspoon baking soda

1. Mix ingredients on low, pour into oven attachment, place in air fryer basket and slide into air fryer.
2. Select the Cake function, set the temperature to 170 °C and the cooking time to 15 minutes.
3. Cool the cake on a wire rack, then frost with chocolate icing.

Vegetable Pizza with Mozzarella

Ingredients: Pizza dough 1x15 cm
 Vegetables (green peppers, mushrooms, onions)

Shredded Mozzarella Cheese 50 g
 Tomato sauce 1 tbs

1. Dice the vegetables and set them aside.
2. Brush the dough with tomato sauce, sprinkle half of the cheese on top, add the vegetables, and sprinkle the remaining half of the cheese.
3. Put the dough on the grill pan, select the Pizza function, set the temperature to 170 °C and the cooking time to 10 minutes.

Barbecue

Ingredients: Pork belly 300g
 Spring Onions
 Ginger slices 4 pieces

Seasoning: Soy sauce 5 ml
 Dark soy sauce 5 ml Cooking wine 5 ml
 Salt 2 g Sugar 10 g

1. Cut the pork belly into slices. Add the spring onions, ginger slices and seasoning. Marinate for 10 minutes.
2. Place the pork belly slices on the grill pan. Select the Meat function, set the temperature to 200 °C and the cooking time to 15 minutes. Flip the pork belly slices over halfway through for the best results.

Sausages

1. Ingredients: Sausages 6
Seasoning: Oil 1 tsp
2. Make a few slits on the surface and place the sausages on the grill pan.
3. Select the Sausage function, set the temperature to 200 °C and the cooking time to 10 minutes.
- *To make them crispier, extend the time accordingly.

Seasoned Chicken Wings

- | | |
|-----------------------|------------------------------------|
| Ingredients: | Seasoning: Cooking wine 20 ml |
| Chicken wings 4 piece | Salt 1/2 tsp |
| | Ginger powder 1 tsp Turmeric 1 tsp |
1. Wash the chicken wings, make three slits on the front and back sides to better absorb the flavours.
2. Mix the cooking wine and spice mix and spread it evenly on the chicken wings, then cover them with cling film to marinate overnight.
3. Put the marinated chicken wings on the grill pan, select the Wings function, set the temperature to 200 °C, set the cooking time to 15 minutes. Flip the chicken wings over after 5 minutes.

Ribeye Steak

- Ingredients: Steak 1 piece
Seasoning: Oil 1 tsp
1. Brush a layer of oil on the grill pan, add the steak in.
2. Select the Meat function, set the temperature to 200 °C and the cooking time to 6 to 10 minutes.
3. Flip the steak over halfway through.
- 4.
5. Choose the doneness of the steak according to personal preference.

Deep Fried King Prawns

Ingredients: Raw King Prawns 200 g

Ginger slices

Seasoning: Oil 1 tsp

1. Wash and de-vein the prawns. Add to the ginger slices to marinate the prawns for 10 minutes.
2. Grease the grill pan with oil and put the prawns on it. Select the Prawn function, set the temperature to 180 °C and the cooking time to 10 minutes. Flip the prawns over halfway through.

Grilled Sole

Ingredients: Sole (fresh) 1 piece

Dressing: Juice of one lemon A pinch of salt

Freshly ground black pepper

Butter 15 g

1. Clean the sole, pat it dry, and cut it into small fillets. Add salt, pepper, and 1 tbsp of lemon juice to marinate for 20 minutes.
2. Melt the butter, add remaining lemon juice, and brush the mixture evenly on both sides of the sole.
3. Put the fish fillets on the grill pan, select the Fish function, set the temperature to 180 °C, set the cooking time to 15 minutes. Flip the fillets after 5 minutes, brush them with butter and roast for another 5 minutes.

Preparation

Cooking category	Time	Temperature	Recommended dosage
Biscuits	5-7 min	180 °C	150 g
Chicken Drumsticks	25-30 min	200 °C	500 g
Potatoes	30-35 min	200 °C	500 g
Ribs	10-12 min	200 °C	200 g
Chicken Popcorn	12-15 min	200 °C	300 g
Potato Wedge	15 min	200 °C	150 g
Bacon	8-10 min	180 °C	120 g
Egg Tart	10-12 min	170 °C	160 g
Mushroom	15-20 min	180 °C	220 g
Dried Fruit	30-35 min	130 °C	100 g

Troubleshooting

The following is not a malfunction, please check before requesting repairs.

Problem	Cause	Solutions
No response when connected to power.	The power plug is not inserted in place.	Plug it in again or find another outlet.
The product does not work.	The frying basket is not inserted in place.	Pull out the frying basket and push it back in place.
The motor does not turn or there is an abnormal sound.	There is foreign matter stuck to the fan blade or the suction port is blocked.	After power is switched off, check whether there are any foreign objects in the suction port and the inside of the main body. If there is still a fault, Please contact after-sales service for maintenance.
The see-through window is fogging or a small amount of water is leaking from the frying basket below the see-through window.	The frying basket is not fully drained after being cleaned and there is residual moisture in the air duct.	This is normal. Please use the product as usual.
If one of the error codes from E0 to E1 appears on the display screen, please contact the after-sales service team.		

Specifications

Air fryer			
Model	VFF12A	Rated Power	1800 W
Basket Capacity	6.0 L	Rated Input	220 V~240 V~ 50/60 Hz

WEEE Information

EN



All products bearing this symbol are waste electrical and electronic equipment (WEEE as in directive 2012/19/EU) which should not be mixed with unsorted household waste. Instead, you should protect human health and the environment by handing over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment, appointed by the government or local authorities. Correct disposal and recycling will help prevent potential negative consequences to the environment and human health. Please contact the installer or local authorities for more information about the location as well as terms and conditions of such collection points.