

项目名称

VF2401-俄版

版本号

A00

设计时间

2024/06/14

物料名称

说明书

设计师

李佳丽

审核

批准

料号

010106AA000001

材质工艺要求：封面:157g 哑粉纸过油，内页:80g 哑粉，胶装

材质要求：140*210 mm

颜色及专色：

尺寸要求：

变更履历：

- The word "dreame" is the abbreviation of Dreame Technology Co., Ltd. and its subsidiaries in China. It is the transliteration of the company's Chinese name "追觅", which means striving for excellence in every endeavor and reflects the company's vision of continuous pursuit, exploration and search in technology.
- Dreame — сокращённое название китайской компании Dreame Technology Co., Ltd. и ее дочерних предприятий. Dreame является транслитерацией названия компании на китайском языке «追觅», в котором отражено корпоративное видение компании в сфере науки и технологий — непрерывный поиск, исследования и стремление к успеху.
- "Dreame" сөзі Dreame Technology Co Ltd. компаниясының және оның Қытайдағы еншілес компанияларының аббревиатурасы болып табылады. Бұл қытай тіліндегі "追觅" атаудың транслитерациясы, бұл әр бастамада кемелділікке ұмтылуды білдіреді және компанияның үнемі ізденуге, технологияларды зерттеуге және іздеуге деген көзқарасын көрсетеді.



For more information & after-sales support, contact us via
aftersales@dreame.tech or <https://global.dreametech.com>
Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd.
Made in China

Dreame | Trouver

AeroChef FD10 Pro

Air Fryer

User Manual

THANK YOU

FOR PURCHASING THIS DREAME | TROUVER AIR FRYER.

Registration Quick Start

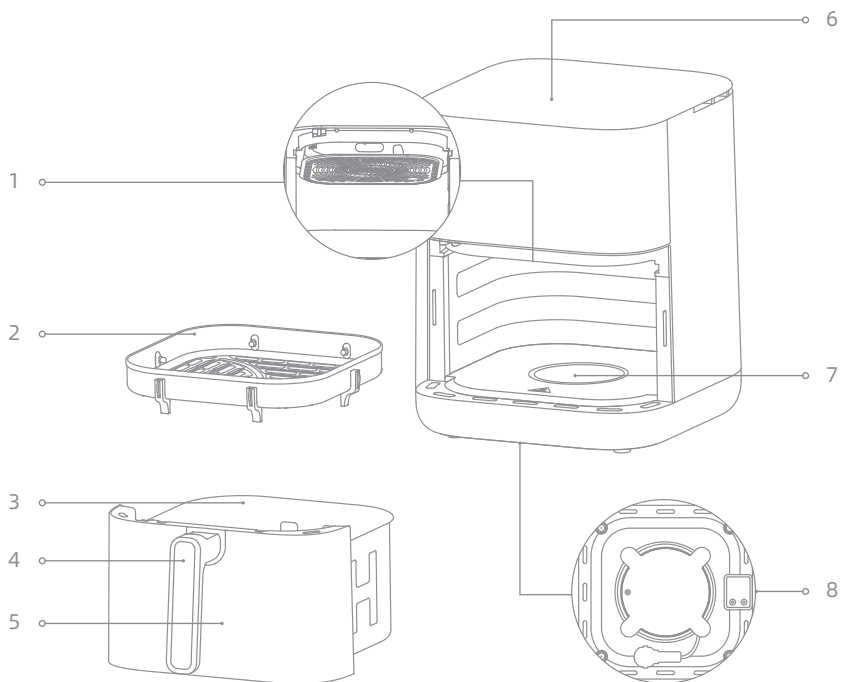
Welcome to register a Dreame account by scanning the QR code.

You are available for the **User Manual** and **Special Offers**.

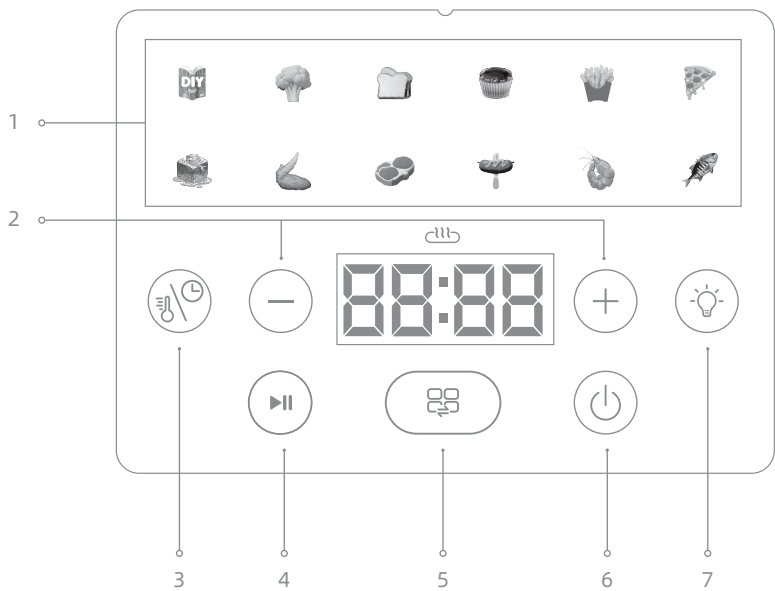


The high-quality product is engineered for optimal performance. If you have any questions on the product, please contact us: aftersales@dreame.tech.

EN	User Manual	1
RU	Руководство пользователя	13
KK	Пайдаланушы нұсқаулығы	25



B-1



Safety Instructions

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, 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.



Caution, hot surface!

- 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.

Product Overview

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

1. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface, away from areas that can be damaged by steam.

2. Insert the grill pan into the basket and put the basket back into the air fryer.
3. Connect the main plug to a home socket.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Press start/pause button  to start cooking.
8. 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.
9. 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 .

Care & Maintenance

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.

1. Casing exterior/Internal walls:

- Wipe with a wrung damp cloth.

2. 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.

3. 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 crispiness.
- 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

Instructions:

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  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

Instructions:

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  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

Instructions:

1. Place the frozen french fries in the grill pan.
2. Select the  function, set the temperature to 200 °C and the cooking time to 13 minutes.
Give the fries a shake halfway through.
3. 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

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

Instructions:

1. Mix ingredients on low, pour into oven attachment, place in air fryer basket and slide into air fryer.
2. Select the  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

Seasoning: Tomato sauce 1 tbs

Instructions:

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  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

Instructions:

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  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	
Ingredients: Sausages 6	Seasoning: Oil 1 tsp
Instructions: 1. Make a few slits on the surface and place the sausages on the grill pan. 2. Select the  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: Chicken wings 4 piece	Seasoning: Cooking wine 20 ml Salt 1/2 tsp Ginger powder 1 tsp Turmeric 1 tsp
Instructions: 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  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
Instructions: 1. Brush a layer of oil on the grill pan, add the steak in. 2. Select the  function, set the temperature to 200 °C and the cooking time to 6 to 10 minutes. Flip the steak over halfway through. * 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

Instructions:

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  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

Instructions:

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  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



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.

Инструкции по безопасности

RU

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

Предупреждение — Чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током или травм:

- Это изделие предназначено только для использования внутри помещений.
- Это изделие может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они действуют под присмотром или ознакомлены с инструкциями по безопасному использованию изделия и понимают связанные с ним опасности. Дети не должны играть с устройством. Дети не должны выполнять чистку и обслуживание без присмотра.
- Во избежание поражения электрическим током или возгорания из-за короткого замыкания не используйте изделие, если шнур питания или вилка повреждены или если соединение между розеткой и вилкой питания ослаблено.
→Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисной службой или специалистами с аналогичной квалификацией.
- Во избежание поражения электрическим током в результате повреждения шнура питания и вилки питания, а также возгорания в результате короткого замыкания, строго запрещается выполнять перечисленные ниже действия.
Наносить повреждения, изменять, подвергать воздействию высоких температур или держать в близости от их источника, с усилием сгибать, скручивать, вытягивать, подвешивать на угол, класть на него тяжелые предметы, связывать, заземлять или тянуть за шнур питания.
- Не вставляйте и не отсоединяйте вилку питания от розетки мокрыми руками. Всегда следите за тем, чтобы руки были сухими, прежде чем брать за вилку питания или изделие.
- Не облизывайте вилку питания.
- Не обливайте изделие водой, не мойте его непосредственно водой и не погружайте в воду (не относится к корзине для жарки, сковороде-гриль).
→Если вода попадет внутрь изделия, обратитесь в службу послепродажного обслуживания для проведения технического осмотра и ремонтных работ.
- Не вносите изменения в изделие, не разбирайте и не ремонтируйте его самостоятельно.
→Если требуется исправить устройство, обратитесь в службу послепродажного обслуживания для проведения технического осмотра и ремонтных работ.
- Во избежание ожогов лицо, пальцы и другие части тела должны находиться подальше от выхлопного отверстия во время использования или сразу после него.
- Не используйте изделие в других целях, отличных от тех, которые описаны в инструкции по эксплуатации.
→Компания Dreame не несет ответственности за условия, возникшие в результате неправильного использования или несоблюдения инструкции по эксплуатации.
- Не перемещайте изделие во время приготовления.

- Не допускайте попадания воды или других жидкостей на вилку питания.
- Во избежание совместного питания с другими электроприборами и для предупреждения пожара из-за перегрева, обязательно используйте отдельную розетку переменного тока со спецификацией 220 V-240 V / 10 A.
- Обязательно используйте клеммную колодку не менее 10 A.

Во избежание задымления, возгорания или поражения электрическим током убедитесь, что вилка питания плотно вставлена до упора.

- Во избежание риска поражения электрическим током из-за неисправности или утечки электричества для данного устройства следует использовать однофазную двухполюсную розетку с заземлением, чтобы обеспечить надежное заземление. Если заземляющее устройство не установлено, это может привести к электростатической индукции других металлических частей, например, корпуса.
- Чтобы предотвратить повреждение изоляции вилки питания из-за скопления влаги и посторонних предметов, что может привести к возгоранию, регулярно очищайте вилку питания.
- Отсоедините вилку питания от розетки и протрите ее сухой тканью.
- Данное изделие не подходит для использования следующими лицами (включая детей): лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний по эксплуатации, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность. Пожалуйста, будьте осторожны и не позволяйте детям играть с этим изделием.
- Храните изделие в недоступном для детей месте.
- В случае любых отклонений от нормы или неисправностей немедленно прекратите использование изделия и отсоедините вилку питания от розетки.
- Ниже приводятся отклонения от нормы и примеры неисправностей.
 - Вилка питания и шнур питания нагреваются больше обычного.
 - Шнур питания поврежден или после прикосновения к шнуру питания периодически пропадает питание.
 - Корпус устройства деформирован или нагревается больше обычного.
 - От корпуса устройства исходит дым или запах гари.
 - На корпусе устройства имеются трещины, он разуплотнен или издает ненормальные звуки.
- Во время приготовления пищи воздух не выходит из выпускного отверстия.
→ Для технического осмотра и ремонта обращайтесь в службу послепродажного обслуживания.
- Чтобы избежать ожогов или травм из-за перегрева или неисправности, не используйте сторонние корзины для жарки или корзину с признаками деформации.
- Во избежание поражения электрическим током, травм, ожогов, возгорания или обесцвечивания, деформации и повреждения мебели из-за тепла, выходящего из выпускного отверстия, не используйте это изделие в перечисленных ниже местах.
 - Вблизи источников тепла или в условиях повышенной влажности.
 - На неровной поверхности или нежаропрочном коврике.
 - Рядом со стенами и мебелью.

- Чтобы корзина для жарки не выпала и не повредилась, при перемещении изделия следите за тем, чтобы она была надежно установлена. Не наклоняйте изделие при перемещении.
- Не прикасайтесь к сильно нагретым участкам во время использования или сразу после приготовления. Корпус устройства сильно нагревается. Особенно металлические детали, такие как выпускное отверстие, корзина для жарки, нижняя нагревательная пластина и защитная решетка.



Осторожно, горячая поверхность!

- Во избежание деформации вилки питания или возникновения пожара из-за короткого замыкания не направляйте выпускное отверстие на вилку питания.
→ При использовании этого устройства его следует размещать на открытом пространстве. Если устройство размещается в шкафу, убедитесь, что в нем достаточно места для отвода тепла, чтобы избежать перегрева и сбоев в работе.
- Не используйте изделие с пустой корзиной.
- Рекомендуется выполнить предварительный разогрев в течение 10 минут, так как при первом использовании может возникнуть необычный запах. В процессе разогрева может появиться белый дым или запах. Это нормально.
- Во избежание неисправностей или травм не подключайте это изделие к внешнему таймеру и не запускайте его с помощью сторонней системы дистанционного управления.
- Чтобы шнур питания не находился слишком близко к другим предметам, которые могут его повредить, проследите, чтобы вокруг изделия было более 8 см свободного пространства.
- Во избежание поражения электрическим током или возгорания из-за короткого замыкания, отсоединяя вилку питания от розетки, беритесь только за саму вилку.
- Чтобы избежать ожогов, травм, поражения электрическим током, утечки или возгорания из-за износа изоляции, всегда выключайте устройство и отсоединяйте вилку от розетки при извлечении корзины или когда прибор не используется.
- Подождите, пока корпус устройства достаточно остынет, прежде чем чистить его.
- Если в ходе использования происходит отключение электроэнергии, в том числе при отсоединении вилки питания от розетки во время приготовления пищи, срабатывании автоматического выключателя и т. д., и питание снова подается в течение 10 минут, изделие возобновит приготовление пищи. Если это происходит в режиме ожидания или режиме меню, то после возобновления питания изделие останется отключенным.
- Это изделие предназначено для использования в бытовых и подобных бытовым целях, например:
 - в кухонных зонах персоналом магазинов, офисов и других рабочих помещений;
 - в жилых помещениях на фермах;
 - клиентами в гостиницах, мотелях и других апартаментах жилого типа;
 - заведениях на условиях проживания «ночлег и завтрак».

Обзор изделия

Комплектация

1. Защитная решетка
2. Сковорода-гриль
3. Корзина
4. Ручка
5. Смотровое окно
6. Панель управления
7. Нижняя нагревательная пластина
8. Шнур питания

Рис. А-1

Описание панели управления

1. Значки программных настроек меню
2. Кнопки управления для температуры/времени
3. Кнопка установки температуры/времени
4. Кнопка старт/пауза
5. Кнопка меню
6. Кнопка питания
7. Кнопка включения/отключения подсветки

Рис. В-1

Инструкция по использованию

Перед использованием

- Удалите все упаковочные материалы и наклейки с внутренней и внешней сторон аэрогриля.
- Аккуратно протрите внешнюю поверхность влажной тканью или бумажным полотенцем.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте абразивные чистящие средства или чистящие губки. Никогда не погружайте аэрогриль или его вилку в воду или любую другую жидкость.

Начало работы

1. Установите аэрогриль на устойчивую, ровную, жаропрочную поверхность, вдали от участков, которые могут быть повреждены паром.

2. Вставьте сковороду-гриль в корзину и установите корзину обратно в аэрогриль.
3. Подключите вилку к бытовой розетке.
4. Нажмите кнопку питания , чтобы включить устройство. Начнет мигать значок первой программной настройки .
 - Примечание: Рекомендуется нажать кнопку старт/пауза , чтобы предварительно разогреть аэрогриль перед приготовлением пищи для наилучшего результата.
5. Нажмите кнопку меню , чтобы выбрать программную настройку, 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 в диапазоне от 50°C до 230°C и при каждом нажатии значение будет меняться с шагом в 5°C.
 - Время можно менять в диапазоне от 1 до 60 минут и при каждом нажатии значение будет меняться с шагом в 1 минуту.
 - Примечание: Чтобы быстро увеличить или уменьшить время или температуру, нажмите и удерживайте кнопку «+» или «-».
7. Нажмите кнопку старт/пауза , чтобы начать приготовление.
8. Если в любой момент открыть корзину, аэрогриль приостановит работу и продолжит приготовление, когда корзина снова окажется на месте.
9. В передней части корзины этого аэрогриля есть окошко, через которое можно смотреть, как готовится блюдо в течение всего процесса. Можно включить или выключить подсветку с помощью кнопки включения/выключения подсветки .

Уход и обслуживание

Советы:

- Перед чисткой обязательно отсоедините вилку питания от розетки и подождите, пока корпус устройства остынет.

- В ходе очистки не погружайте корпус устройства в воду. Не используйте для чистки растворитель лака, бензин, спирт, чистящий порошок, жесткие щетки и т. д.

- Не кладите в посудомоечную или сушильную машину какие-либо детали, кроме сковороды-гриль.

1. Обшивка наружных/внутренних стенок:

- Протирайте отжатой влажной тканью.

2. Корзина для жарки искорода-гриль:

- Для мытья используйте разведенное в воде средство для мытья посуды, губку и воду. Насухо вытрите влагу с наружных стенок корзины.

- Не используйте корзину в качестве контейнера для чистки.

- На поверхности с фторсодержащим покрытием может появиться обесцвечивание или разводы, но это не вредит здоровью и эксплуатации.

- В верхней части корзины для жарки имеются отверстия для подачи воздуха. Вода не должна попадать в такие отверстия. Если в отверстия для подачи воздуха попала вода, сразу же слейте ее из корзины после очистки.

3. Регулярный осмотр:

- Проводите проверку примерно раз в месяц, если на устройстве есть загрязнения, своевременно очищайте его.

Советы по приготовлению

- Если корзина переполнена, продукты будут готовиться неравномерно.

- Добавление небольшого количества масла на продукт делает его более хрустящим. Не используйте более 2 столовых ложек масла.

- Распылители масла отлично подходят для равномерного нанесения небольшого количества масла на все продукты.

- При приготовлении в аэрогриле продуктов с высоким содержанием жира жир стекает на дно корзины. Чтобы предупредить появление избыточного дыма во время приготовления, сливайте такой жир после приготовления.

- Продукты, маринованные в жидкости, образуют брызги и избыточный дым. Прежде чем готовить такие продукты в аэрогриле, их следует промокнуть.

- Обычно замороженные продукты, которые традиционно готовятся в духовке, можно приготовить в аэрогриле.

- Продукты готовятся равномерно, если они одинакового размера и толщины.

- Маленькие кусочки требуют меньше времени для приготовления, чем большие.

- Чтобы добиться наилучших результатов за минимальное время, готовьте продукты в аэрогриле небольшими порциями. По возможности не выкладывайте их стопкой или в несколько слоев.

- Многие расфасованные пищевые продукты не нужно обмакивать в растительное масло перед приготовлением в аэрогриле. Большинство из них уже содержат масло и другие ингредиенты, благодаря которым продукт поджаривается и на нем образуется хрустящая корочка.

- Замороженные закуски очень хорошо готовятся в аэрогриле. Для достижения наилучшего результата их следует выкладывать в поддон в один слой.

- Если продукты выкладываются слоями, следует обязательно встряхивать корзину в середине процесса (или переворачивать продукты), чтобы обеспечить равномерное приготовление.

- Продукты, которые готовятся без предварительной обработки или заморозки, такие как картофель фри или другие овощи, следует слегка смазать маслом для золотистой обжарки и хрустящей корочки.

- При обжаривании свежих овощей обязательно промокните их, прежде чем смазывать маслом и готовить в аэрогриле, чтобы добиться максимально хрустящей корочки.

- Аэрогриль отлично подходит для разогрева пищи, в том числе пиццы. Чтобы разогреть продукты, установите температуру 150°C на время до 10 минут.

Рецепты

Напоминание: Рекомендуемое количество необходимых ингредиентов, температуру и время приготовления в рецептах можно менять в зависимости от личных предпочтений, размера ингредиентов и использования изделия.

Баклажан с чесноком

Ингредиенты:

Баклажан – 1 штука
Зубчик чеснока – 1 штука (измельченный)
Зеленый лук – 4 штуки
Чили – 1 штука (измельченный)

Приправы:

Соевый соус – 15 ml
Устричный соус – 15 ml
Сахар – 1 ч. л.
Растительное масло – 1 ч. л.

Инструкции:

- Вымойте и промокните баклажан. В небольшую миску добавьте все ингредиенты для соуса с приправами, кроме растительного масла.
- Положите фольгу на сковороду-гриль и выложите баклажаны на фольгу. Смажьте баклажан растительным маслом, выберите функцию  и установите температуру 185 °C, время приготовления 8 минут.
- Через 8 минут достаньте баклажан и разрежьте его пополам. Смажьте соусом мякоть баклажана. Обжаривайте еще 5 минут с настройками меню и температурой, указанными в шаге 2. После приготовления посыпьте баклажан мелко порезанным зеленым луком.

Тосты с сыром и ветчиной

Ингредиенты:

Ветчина или бекон – 2 ломтика ветчины
Хлеб ломтиками (с маслом) – 3 штуки
Ломтики сыра – 2 штуки

Инструкции:

- Положите ветчину и сыр на сторону ломтиков хлеба без масла и сложите в сандвич.
- Выложите сложенный сандвич на сковороду-гриль, выберите функцию  и установите температуру 170 °C, время приготовления 8 минут.

Картофель фри

Ингредиенты:

Замороженный картофель фри – 250 g

Приправы:

Томатный соус для сервировки

Инструкции:

- Выложите замороженный картофель фри на сковороду-гриль.
- Выберите функцию  и установите температуру 200 °C, время приготовления 13 минут.
Встряхните картофель фри в середине процесса приготовления.
- После приготовления подавайте с томатным соусом.

Бисквит

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

1 брусок масла, комнатной температуры
 1/3 стакана какао-порошка
 1 чайная ложка разрыхлителя для теста
 1/2 чайной ложки пищевой соды

Инструкции:

1. Смешайте ингредиенты на невысокой скорости, перелейте в форму для духовки, поместите в корзину аэрогриля и установите в аэрогриль.
2. Выберите функцию  и установите температуру 170 °C, время приготовления 15 минут.
3. Остудите бисквит на решетке для охлаждения, затем покройте шоколадной глазурью.

Овощная пицца с сыром моцарелла

Ингредиенты: Тесто для пиццы – 1х15 см Приправы: Томатный соус – 1 ст. л.
 Овощи (зеленый перец, грибы, лук)
 Измельченный сыр моцарелла – 50 g

Инструкции:

1. Нарезьте овощи кубиками и отложите в сторону.
2. Смажьте тесто томатным соусом, посыпьте половиной сыра, добавьте овощи и посыпьте оставшейся половиной сыра.
3. Выложите тесто на сковороду-гриль, выберите функцию  и установите температуру 170 °C, время приготовления 10 минут.

Барбекю

Ингредиенты: Свиная грудинка – 300g
 Зеленый лук
 Ломтики имбиря – 4 штуки

Приправы: Соевый соус – 5 ml
 Темный соевый соус – 5 ml
 Кулинарное вино – 5 ml
 Соль – 2 g
 Сахар – 10 g

Инструкции:

1. Порезьте свиную грудинку ломтиками. Добавьте зеленый лук, ломтики имбиря и приправы. Маринуйте 10 минут.
2. Выложите ломтики грудинки на сковороду-гриль. Выберите функцию  и установите температуру 200 °C, время приготовления 15 минут. Для наилучшего результата переверните ломтики грудинки в середине процесса приготовления.

Колбаски

Ингредиенты: Колбаски – 6 штуки Приправы: Растительное масло – 1 ч. л.

Инструкции:

1. Сделайте несколько надрезов на поверхности и выложите колбаски на сковороду-гриль.
2. Выберите функцию  и установите температуру 200 °С, время приготовления 10 минут.

* Чтобы они получились более хрустящими, увеличьте соответственно время приготовления.

Куриные крылышки с приправой

Ингредиенты:
Куриные крылышки – 4 штуки

Приправы:
Кулинарное вино – 20 ml
Соль – 1/2 ч. л.
Молотый корень имбиря – 1 ч. л.
Кукурма – 1 ч. л.

Инструкции:

1. Вымойте куриные крылышки, сделайте три надреза с передней и задней стороны, чтобы они лучше пропитались специями.
2. Смешайте кулинарное вино со специями и равномерно распределите по куриным крылышкам, затем накройте их пищевой пленкой и оставьте мариноваться на ночь.
3. Выложите маринованные куриные крылышки на сковороду-гриль, выберите функцию  и установите температуру 200 °С, время приготовления 15 минут. Через 5 минут переверните крылышки.

Стейк рибай

Ингредиенты: Стейк – 1 штука Приправы: Растительное масло – 1 ч. л.

Инструкции:

1. С помощью кисточки смажьте сковороду-гриль растительным маслом и выложите стейк.
2. Выберите функцию  и установите температуру 200 °С, время приготовления 6-10 минут.

Переверните стейк в середине процесса приготовления.

* Выберите степень готовности стейка по своему предпочтению.

Королевские креветки во фритюре

Ингредиенты:

Сырые королевские креветки – 200g
Ломтики имбиря

Приправы:

Растительное масло – 1 ч. л.

Инструкции:

1. Вымойте креветки и удалите кишечную вену. Добавьте ломтики имбиря и маринуйте креветки в течение 10 минут.
2. Смажьте сковороду-гриль растительным маслом и выложите на нее креветки. Выберите функцию  и установите температуру 180 °C, время приготовления 10 минут. Переверните креветки в середине процесса приготовления.

Палтус на гриле

Ингредиенты:

Палтус (свежий) – 1 штука

Заправка:

Сок одного лимона. Щепотка соли.
Черный перец свежего помола.
Сливочное масло – 15 g

Инструкции:

1. Очистите палтуса, промокните и нарежьте филе небольшими кусочками. Добавьте соль, перец и 1 ст. л. лимонного сока; маринуйте 20 минут.
2. Растопите сливочное масло, добавьте оставшийся лимонный сок и равномерно нанесите смесь на обе стороны палтуса.
3. Выложите рыбное филе на сковороду-гриль, выберите функцию  и установите температуру 180 °C, время приготовления 15 минут. Через 5 минут переверните филе, смажьте маслом и обжаривайте еще 5 минут.

Приготовление

Тип блюда	Время	Температура	Рекомендуемая дозировка
Сухое печенье	5-7 мин	180°C	150 g
Куриные ножки	25-30 мин	200 °C	500 g
Картофель	30-35 мин	200°C	500 g
Ребрышки	10-12 мин	200 °C	200 g
Куриный попкорн	12-15 мин	200°C	300 g
Картофель по-деревенски	15 мин	200°C	150 g
Бекон	8-10 мин	180 °C	120 g
Яичный тарт	10-12 мин	170°C	160 g
Грибы	15-20 мин	180°C	220 g
Сухофрукты	30-35 мин	130°C	100 g

Устранение неисправностей

RU

Перечисленные ниже проблемы не являются неисправностью, попробуйте их решить, прежде чем обращаться по поводу ремонта.

Проблема	Причина	Решения
Нет реакции при подключении к питанию.	Вилка питания не вставлена как положено.	Подключите снова или найдите другую розетку.
Изделие не работает.	Корзина для жарки не установлена.	Вытащите корзину для жарки и снова вставьте ее.
Двигатель не вращается или издает ненормальный звук.	На лопасти вентилятора прилипли посторонние объекты или заблокировано впускное отверстие.	После выключения питания проверьте, нет ли посторонних предметов во впускном отверстии и внутри корпуса устройства. Если проблему устранить не удалось, обратитесь в службу послепродажного обслуживания для проведения технического осмотра и ремонтных работ.
Смотровое окно запотевает или из корзины для жарки под смотровым окном вытекает небольшое количество воды.	После очистки из корзины для жарки не была полностью слита вода, и в воздушных отверстиях скопились остатки влаги.	Это нормально. Используйте изделие как обычно.
Если на экране появится один из кодов ошибки от E0 до E1, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.		

Характеристики

Аэрогриль			
Модель	VFF12A	Номинальная мощность	1800 W
Вместительность корзины	6,0 L	Номинальное потребление	220 V-240 V~50/60 Hz

Информация об утилизации (WEEE)



Все изделия с этим символом являются отходами электрического и электронного оборудования (WEEE согласно директиве 2012/19/ЕС), которые не должны смешиваться с несортированными бытовыми отходами. Напротив, следует заботиться о здоровье людей и окружающей среде, сдавая отработанное оборудование в специальные пункты приема отработанного электрического и электронного оборудования, утвержденные правительством или местными властями. Правильная утилизация и переработка помогут предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. За дополнительной информацией о местонахождении, а также об условиях и сроках работы таких пунктов сбора обращайтесь к установщику или в местные органы власти.

(ОСЫ ҚҰРЫЛҒЫНЫ) ҚОЛДАНУ АЛДЫНДА БАРЛЫҚ НҰСҚАУЛАРДЫ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ. Ескертулерді және нұсқауларды орындамау электр тогының соғуына, өртке және/немесе ауыр жарақатқа әкелуі мүмкін.

Ескерту — өрт, электр тогының соғуы немесе жарақат алу қаупін азайту үшін:

- Бұл өнім тек үй-жайдың ішінде қолдануға арналған.
- Бұл өнімді 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері төмен немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар біреудің қарауында болып, құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау алған және осымен байланысты қауіп-қатерді түсінген кезде пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және күтім жасауға болмайды.
- Қысқа тұйықталу салдарынан электр тогы соқпауы немесе өрт шықпауы үшін қуат сымы немесе аша зақымдалған болса немесе розетка мен қуат ашасы арасындағы байланыс бос болса, өнімді пайдаланбаңыз.
Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу мақсатында оны өндіруші, оның қызмет көрсету бөлімі немесе сол дәрежедегі білікті мамандар ауыстыруы тиіс.
- Қуат сымы мен қуат ашасының зақымдалуы салдарынан электр тогы соқпауы үшін немесе қысқа тұйықталу салдарынан өрт шықпауы үшін төмендегілерге қатаң тыйым салынады: өнімге зақым келтіру, өзгерту, оны жоғары температурада немесе оған жақын жерде пайдалану, күштеп майыстыру, бұрау, тарту, бұрышқа ілу, үстіне ауыр затты қою, байлау, шымшу немесе қуат сымын сүйреу.
- Қуат ашасын дымқыл қолмен салмаңыз немесе розеткадан дымқыл қолмен суырмаңыз. Қуат ашасын немесе өнімді ұстамас бұрын әрқашан қолдарыңыздың құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуат ашасын жаламаңыз.
- Өнімнің үстіне су құймаңыз, оны тікелей сумен жумаңыз немесе суға батырмаңыз (қуыру себетіне, гриль табасына қатысты емес).
→ Өнімнің ішіне су түссе, сатудан кейінгі қызмет көрсету тобына хабарласыңыз.
- Өнімді өз бетіңізше өзгертпеңіз, бөлшектемеңіз немесе жөндемеңіз.
→ Жөндеу үшін сатудан кейінгі қызмет көрсету тобына хабарласыңыз.
- Күйіп қалмас үшін бетіңізді, саусақтарыңыз бен денеңіздің басқа бөліктерін өнімді пайдалану кезінде немесе пайдаланып болғаннан кейін бу шығатын саңылауға жақындатпаңыз.
- Өнімді нұсқаулықта сипатталғаннан басқа мақсаттарда пайдаланбаңыз.
→ Dreame дұрыс пайдаланбау немесе нұсқаулықты орындамау салдарынан туындаған жағдайлар үшін жауап бермейді.
- Пісіру кезінде өнімді жылжитпаңыз.
- Қуат ашасына су немесе басқа сұйықтықтарды шашпаңыз.
- Қуат көзін басқа электр құрылғыларымен бөліспеу және қызып кету салдарынан өрт тудырмау үшін 220 В-240 В / 10 А спецификациясы бар АЙНЫМАЛЫ ТОК розеткасын бөлек пайдалануды ұмытпаңыз.
- Пайдаланатын клеммалық қалыптың кернеуі 10 А болуы тиіс.

- Түтін мен өрт шықпауы немесе электр тогы соқпауы үшін қуат ашасын соңына дейін мықтап салыңыз.
- Токтың кемуі немесе электржабдықтың істен шығуы салдарынан электр тогы соқпауы үшін сенімді жерге тұйықтауды қамтамасыз ету мақсатында осы құрылғы үшін бір фазалы биполярлық жерге тұйықталған қуат розеткасын пайдалану керек. Жерге тұйықтау құрылғысы орнатылмаған болса, ол корпус сияқты басқа металл бөлшектердің электрстатикалық индукциясын тудыруы мүмкін.
- Өртке әкелуі мүмкін ылғал мен бөгде заттардың жиналуына байланысты қуат ашасының нашар оқшаулануын болдырмау үшін қуат ашасын жүйелі түрде тазалап тұрыңыз.
- Қуат ашасын розеткадан суырып, құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Бұл өнімді келесі адамдардың (соның ішінде балалар) пайдалануына болмайды: физикалық немесе ақыл-ой қабілеті төмен адамдар немесе пайдалану тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар (олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе нұсқауынсыз). Балалардың осы затпен ойнауына жол бермеңіз.
- Өнімді балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Ақаулық немесе істен шығу орын алса, оны пайдалануды дереу тоқтатып, қуат ашасын суырып алыңыз.
- Ақаулықтар мен істен шығудың мысалдары:
 - Қуат ашасы мен қуат сымы әдеттен тыс ыстық.
 - Қуат сымы зақымдалған немесе қуат сымын ұстағаннан кейін қуат оқтын-оқтын жоғалады.
 - Негізгі корпус деформацияланған немесе қалыптан тыс қызған.
 - Негізгі корпустан түтін немесе күйген иіс шығады.
 - Негізгі корпус жарықшақтанған, босап кеткен немесе қалыптан тыс шу шығарады.
- Пісіру кезінде бу шығатын саңылаудан ауа шықпайды.
→ Сатудан кейінгі қызмет көрсету тобына хабарласыңыз.
- Қызып кету немесе дұрыс жұмыс істемеу салдарынан күйік немесе жарақат алмау үшін эксклюзивті емес немесе деформацияланған қуыру себетін пайдаланбаңыз.
- Электр тогының соғуы, жарақаттану, күйіп қалу, өрт шығу немесе түссіздену, деформация және бу шығатын саңылаудан шығатын жылу әсерінен жиһаздың зақымдалуы жағдайларын болдырмау үшін бұл өнімді келесі орындарда қолданбаңыз:
 - Жылу көздерінің жанында немесе жоғары ылғалдылықта.
 - Тегіс емес бетте немесе ыстыққа төзімді емес төсеніште.
 - Қабырғалардың немесе жиһаздың жанында.
- Қуыру себетінің құлап кетуіне және бүлінуіне жол бермеу үшін өнімді жылжытқанда қуыру себетінің нық тұрғанына көз жеткізіңіз. Өнімді бұрышпен алып жүрмеңіз.
- Пайдалану кезінде немесе тамақты пісіріп болғаннан кейін бірден температурасы жоғары жерлерге тимеңіз. Негізгі корпусың температурасы жоғары. Әсіресе бу шығаратын саңылау, қуыру себеті, астыңғы қыздыру тақтасы және қорғаныс торы сияқты металл бөлшектер.



Абайлаңыз, ыстық бет!

- Аша деформацияланбауы немесе қысқа тұйықталу салдарынан өрт шықпауы үшін бу шығатын саңылауды қуат ашасына бағыттамаңыз.
→ Бұл өнімді пайдаланған кезде оны ашық жерге қою керек. Егер ол шкафқа қойылса, қызып кету мен жұмыстағы ақаулықтың алдын алу үшін жылуды таратуға жеткілікті орын бар екеніне көз жеткізіңіз.
- Себет бос болғанда, өнімді іске қоспаңыз.
- 10 минут бойы алдын ала қыздыру ұсынылады, себебі бірінші қолданғанда біртүрлі иіс байқалуы мүмкін. Алдын ала қыздыру кезінде ақ түтін немесе иіс пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.
- Ақаулық орын алмауы немесе жарақаттанып қалмау үшін бұл өнімді сыртқы таймерге қоспаңыз немесе оны бөлек қашықтан басқару жүйесімен іске қоспаңыз.
- Қуат сым зақымдалуы мүмкін басқа заттарға тым жақын болмауы үшін өнімнің айналасында 8 см-ден астам бос орын бар екеніне көз жеткізіңіз.
- Электр тогы соқпауы немесе қысқа тұйықталу салдарынан өрт шықпауы үшін қуат ашасын розеткадан суырып алғанда ашадан ұстап тартып алыңыз.
- Оқшаулаудың тозуына байланысты күйіп қалмау, жарақаттанбау немесе электр тогы соқпауы, кемімеуі немесе өрт шықпауы үшін себетті алып тастағанда немесе пайдаланбаған кезде құрылғыны әрқашан өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Тазалау алдында негізгі корпус жеткілікті түрде суығанша күтіңіз.
- Пайдалану кезінде электр қуаты өшіп қалғанда, соның ішінде пісіру кезінде қуат ашасын суырып алғанда, автоматты ажыратқыш істен шыққанда және т. б. жағдайларда және қуат 10 минут ішінде қайта қосылғанда, өнім пісіруді жалғастырады. Егер ол жағдай күту режимінде немесе мәзір режимінде орын алса, қуат қайта қосылғаннан кейін өнім қайта қосылады.
- Бұл өнім тұрмыстық және ұқсас мақсаттарда пайдалануға арналған, мысалы:
 - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орындарындағы қызметкерлердің ас үй алаңдары;
 - фермерлік үйлер;
 - қонақүйлердің, мотельдерің және басқа да тұрғынжайлардың клиенттерінің қолданысы үшін;
 - төсек және таңғы ас түріндегі орталарда.

Өнімге шолу

Керек-жарақтар

1. Қорғаныс торы
2. Гриль табасы
3. Себет
4. Тұтқа
5. Мөлдір терезе
6. Басқару панелі
7. Астыңғы қыздыру тақтасы
8. Қуат сымы

A-1 суреті

Басқару панелінің сипаттамасы

1. Алдын ала орнатылған мәзірлердің таңбалары
2. Температура/уақыт параметрін басқару түймелері
3. Температура/уақыт параметрінің түймелері
4. Бастау/кідірту түймесі
5. Мәзір түймесі
6. Қуат түймесі
7. Жарық қосу/өшіру түймесі

B-1 суреті

Пайдалану әдісі

Қолданар алдында

- Мультипештің ішкі және сыртқы жағынан барлық орауыш материалдар мен жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Сыртын дымқыл шүберекпен немесе қағаз сүлгімен ақырын сүртіңіз.
- ЕСКЕРТУ: Абразивті тазартқыштарды немесе тазалағыш жастықшаларды қолданбаңыз. Мультипешті немесе оның ашасын ешқашан суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.

Жұмысты бастау

1. Мультипешті бумен зақымдалуы мүмкін жерлерден алыс, орнықты, тегіс, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.

2. Гриль табасын себетке салыңыз да, себетті қайтадан мультипешке қайта салыңыз.
3. Негізгі ашаны үй розеткасына қосыңыз.
4. Құрылғыны қосу үшін  қосу түймесін басыңыз. Бірінші алдын ала орнатылған бағдарламаның белгісі  жыпылықтайды.
 - Ескертпе: Жақсы өнімділікке қол жеткізу үшін мультипешті тамақ пісірер алдында алдын ала қыздыру үшін бастау/кідірту түймесін  басу ұсынылады.
5. Алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдау үшін мәзір түймесін  басыңыз, сонда дисплейде тиісті бағдарламаның пісіру уақыты мен температурасы көрсетіледі. Пісіруді бастау үшін бастау/кідірту түймесін  басыңыз.
6. Температура мен уақытты "+" немесе "-" түймелерін басу арқылы реттеуге болады.
 - Температураны 50°C-тан 230°C-қа дейін өзгертуге болады және әрбір басу мәнді 5°C-қа өзгертеді.
 - Уақытты 1 минуттан 60 минутқа дейін өзгертуге болады және әрбір басу мәнді 1 минутқа өзгертеді.
 - Ескертпе: Уақытты немесе температураны жылдам арттыру немесе азайту үшін "+" немесе "-" түймелерін басып тұрыңыз.
7. Пісіруді бастау үшін бастау/кідірту түймесін  басыңыз.
8. Егер себет көз келген уақытта ашылса, мультипеш те кідіріледі және себет қайтадан салынған кезде пісіруді жалғастырады.
9. Бұл мультипештегі себеттің алдыңғы жағында тағамның бүкіл уақыт бойы қалай пісірілетінін көруге мүмкіндік беретін терезе бар. Жарық шамын қосу/өшіру түймесін  басу арқылы ішкі шамды қосыңыз немесе өшіріңіз.

Күтім және техникалық қызмет көрсету

Кеңестер:

- Тазалау алдында міндетті түрде қуат ашасын розеткадан суырып, негізгі корпусың суығанын күтіңіз.
 - Тазалау кезінде негізгі корпусы суға батырмаңыз. Тазалау үшін лак сұйылтқышты, бензинді, спиртті, тазартқыш ұнтақты, қатты щеткаларды және т. б. қолданбаңыз.
 - Гриль табасынан басқа бөлшектерді ыдыс жуғыш машинаға немесе кептіргішке салмаңыз.
1. Корпусың сыртқы/ішкі қабырғалары:
 - Сығылған дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
 2. Қуыру себеті және гриль табасы:
 - Сұйылтылған ыдыс сабынмен, губкамен және сумен жуыңыз. Себеттің сыртындағы ылғалды жерлерді сүртіңіз.
 - Себетті тазалау контейнері ретінде пайдаланбаңыз.
 - Фтормен қапталған беттер түссізденуі немесе онда жолақтар пайда болуы мүмкін, бірақ бұл денсаулыққа және қолдануға әсер етпейді.
 - Қуыру себетінің жоғарғы жағында ауа өткізгіш тесіктер бар. Бұл ауа өткізгіш тесіктерге су кірмеуі керек. Ауа өткізгіш тесіктерге су кіріп кетсе, тазалаудан кейін себетті дереу босатыңыз.
 3. Тұрақты тексеру:
 - Оны айына бір рет тексеріп тұрыңыз, егер кір болса, оны дер кезінде тазалаңыз.

Пісіруге арналған кеңестер

- Егер себет толып кетсе, тамақ біркелкі піспейді.
- Тағамға аз мөлшерде май қоссаңыз, ол қытырлақ болады. Қолданылатын майдың мөлшері 2 ас қасықтан аспауы тиіс.

- Майды аз мөлшерде барлық тағамға біркелкі жағу үшін май спрейлері тамаша таңдау болып табылады.
- Құрамында майы көп тағамдарды мультипеште қуырған кезде себеттің түбіне май тамшылайды. Пісіру кезінде артық түтін шықпауы үшін пісіргеннен кейін май тамшыларын төгіп тастаңыз.
- Сұйықтықта маринадталған тағамдар шашырап, артық түтін тудырады. Бұл тағамдарды мультипеште қуырмас бұрын құрғатыңыз.
- Әдетте, дәстүрлі түрде пеште пісірілетін мұздатылған тағамды мультипеште қуыруға болады.
- Көлемі мен қалыңдығы бірдей болған кезде тағамдар біркелкі піседі.
- Тағамның кішкене бөліктері үлкенірек бөліктерге қарағанда аз уақытта піседі.
- Қысқа уақыт ішінде жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін тағамды аз мөлшерде мультипеште қуырыңыз. Мүмкіндігінше тамақты қабаттастырып салмаңыз.
- Буып-түйілген тағамдардың көпшілігін мультипеште қуырмас бұрын май құйып араластырудың қажеті жоқ. Олардың көбісінің құрамында қызартып, қытырлақ ететін май мен басқа ингредиенттер бар.
- Мұздатылған тіскебасарлар мультипеште өте жақсы қуырылады. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін оларды науаға бір қабат етіп орналастырыңыз.
- Егер сіз тағамды қабаттастырып салсаңыз, біркелкі пісуі үшін себетті тамақ жартылай піскен кезде сілкіңіз (немесе тамақты аударыңыз).
- Фри картобы немесе басқа көкөністер сияқты жаңа дайындалған тағам қызарып, қытырлауы үшін аз мөлшерде май құйыңыз.
- Жаңа піскен көкөністерді мультипеште қуырған кезде олар барынша қытырлақ болуы үшін май құйып, мультипеште қуырмас бұрын толығымен құрғатыңыз.
- Мультипеш тағамды, соның ішінде пиццаны қайта қыздыру үшін тамаша шешім. Тағамды қайта қыздыру үшін температураны 10 минутқа 150°C дейін орнатыңыз.

Рецептер

Еске салғыш: Қажетті ингредиенттердің ұсынылған мөлшерін, температураны және рецепттердегі пісіру уақытын жеке қалауыңызға, ингредиенттердің мөлшеріне және өнімнің қолданылуына қарай реттеуге болады.

Сарымсақ қосылған баялды

Ингредиенттер: 1 баялды
1 түйір сарымсақ (ұсақталған)
4 жасыл пияз
1 чили (туралған)

Дәмдеуіштер: 15 мл соя тұздығы
15 мл устрица тұздығы
1 шай қасық қант
1 шай қасық май

Нұсқаулық:

1. Баялдыны жуып, құрғатыңыз. Кішкене ыдысқа майдан басқа дәмдеуіш тұздығының барлық ингредиенттерін қосыңыз.
2. Гриль табасына қаңылтыр фольганы салып, баялдыны қаңылтыр фольгаға салыңыз. Баялдыға май жағыңыз, [] функциясын таңдаңыз, температураны 185 °C, пісіру уақытын 8 минутқа орнатыңыз.
3. 8 минуттан кейін баялдыны алып, оны екіге бөліңіз. Тұздықты баялдының жұмсағына жағыңыз. 2-қадамдағы мәзір параметрі мен температурасына сәйкес тағы 5 минут қуырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін баялдының үстіне туралған көк пияз себіңіз.

Ірімшік пен ветчина қосылған тосттар

Ингредиенттер: Ветчина немесе бекон 2 тілім ветчина
3 тілім кесілген нан (май жағылған)
2 ірімшік тілімі

Нұсқаулық:

1. Ветчина мен ірімшікті нан тілімдерінің май жағылмаған жағына салып, сэндвич жасаңыз.
2. Сэндвичтерді гриль табағына салыңыз, [] функциясын таңдаңыз, температураны 170 °C, пісіру уақытын 8 минутқа орнатыңыз.

Фри картобы

Ингредиенттер: 250 г мұздатылған фри картобы

Дәмдеуіштер: Томат тұздығы

Нұсқаулық:

1. Мұздатылған фри картобын гриль табағына салыңыз.
2. [] функциясын таңдаңыз, температураны 200 °C, пісіру уақытын 13 минутқа орнатыңыз.
Картопты пісіріп жатқан кезде араластырыңыз.
3. Пісіріп болғаннан кейін картопты томат тұздығымен бірге беріңіз.

Торт

Ингредиенттер: 3 жұмыртқа
1/2 стақан қаймақ
1 стақан ұн
2/3 стақан қант
2 шай қасық ваниль

Бөлме температурасындағы 1 бума сары май
1/3 стақан какао ұнтағы
1 шай қасық қопсытқыш
1/2 шай қасық ас содасы

Нұсқаулық:

1. Ингредиенттерді баяу отта араластырыңыз, пештің қондырмасына құйыңыз, мультипештің себетіне салыңыз және мультипешке салыңыз.
2. [] функциясын таңдаңыз, температураны 170 °C, пісіру уақытын 15 минутқа орнатыңыз.
3. Тортты торда салқындатыңыз, содан кейін шоколадты әйнекей құйыңыз.

Моцарелла қосылған көкөніс пиццасы

Ингредиенттер: 1×15 см пицца қамыры
Көкөністер (жасыл бұрыш, саңырауқұлақ, пияз)
50 г үгілген моцарелла ірімшігі

Дәмдеуіштер: 1 ас қасық томат тұздығы

Нұсқаулық:

1. Көкөністерді текшелеп турап, шет жаққа алып қойыңыз.
2. Қамырға томат тұздығын жағыңыз, үстіне ірімшіктің жартысын себіңіз, көкөністерді қосып, ірімшіктің қалған жартысын себіңіз.
3. Қамырды гриль табағына салыңыз, [] функциясын таңдаңыз, температураны 170 °C, пісіру уақытын 10 минутқа орнатыңыз.

Барбекю

Ингредиенттер: 300 г шошқа еті
Жасыл пияз
4 зімбір тілімі

Дәмдеуіштер: 5 мл соя тұздығы
5 мл қою соя тұздығы
5 мл аспаздық шарап
2 г тұз
10 г қант

Нұсқаулық:

1. Шошқа етін тілімдерге кесіңіз. Көк пиязды, зімбір тілімдерін және дәмдеуіштерді қосыңыз. 10 минут маринадтаңыз.
2. Шошқа етінің кесектерін гриль табағына салыңыз. [] функциясын таңдаңыз, температураны 200 °C, пісіру уақытын 15 минутқа орнатыңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін шошқа етінің кесектерін жартылай аударыңыз.

Шұжықтар

Ингредиенттер: 6 шұжық

Дәмдеуіштер: 1 шай қасық май

Нұсқаулық:

1. Бетін бірнеше жерден тесіп, шұжықтарды гриль табасына салыңыз.
 2. [] функциясын таңдаңыз, температураны 200 °C, пісіру уақытын 10 минутқа орнатыңыз.
- *Оларды қытырлақ ету үшін уақытты сәйкесінше ұзартыңыз.

Дәмдеуіштер қосылған тауық қанаттары

Ингредиенттер: 4 дана тауық қанаттары

Дәмдеуіштер: 20 мл аспаздық шарап
 1/2 шай қасық тұз
 1 шай қасық зімбір ұнтағы
 1 шай қасық куркума

Нұсқаулық:

1. Тауық қанаттарын жуыңыз, дәмді жақсы сіңіруі үшін алдыңғы және артқы жағынан үш тесік жасаңыз.
2. Аспаздық шарап пен дәмдеуіш қоспасын араластырып, оны тауық қанаттарына біркелкі жағыңыз, содан кейін оларды тағамдық пленкамен жауып, түні бойы маринадтаңыз.
3. Маринадталған тауық қанаттарын гриль табағына салыңыз, [] функциясын таңдаңыз, температураны 200°C, пісіру уақытын 15 минутқа орнатыңыз. Тауық қанаттарын 5 минуттан кейін аударыңыз.

Рибай стейкі

Ингредиенттер: 1 стейк

Дәмдеуіштер: 1 шай қасық май

Нұсқаулық:

1. Гриль табасына май жағыңыз, оған стейк салыңыз.
 2. [] функциясын таңдаңыз, температураны 200 °C, пісіру уақытын 6-10 минутқа орнатыңыз.
- Стейк жартылай дайын болғанда, оны аударыңыз.
- *Стейкті қуыру дәрежесін жеке қалауыңыз бойынша таңдаңыз.

Шыжып тұрған майда қуырылған корольдік асшаяндар

Ингредиенттер: 200 г шикі корольдік асшаяндар
Зімбір тілімдері

Дәмдеуіштер: 1 шай қасық май

Нұсқаулық:

1. Асшаяндарды жуып, тазалаңыз. Асшаяндарды 10 минут маринадтау үшін зімбір тілімдеріне қосыңыз.
2. Гриль табасын майлап, үстіне асшаяндарды салыңыз. [] функциясын таңдаңыз, температураны 180 °C, пісіру уақытын 10 минутқа орнатыңыз. Асшаяндар жартылай дайын болғанда, аударыңыз.

Қуырылған теңіз тілі

Ингредиенттер: 1 (балғын) теңіз тілі

Дәмдеуіштер: Бір лимон шырыны бір шымшым тұз
Жаңа ұнтақталған қара бұрыш
15 г сары май

Нұсқаулық:

1. Теңіз тілін тазалаңыз, құрғатыңыз және кішкене сүбелерге кесіңіз. 20 минут маринадтау үшін тұз, бұрыш және 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз.
2. Сары майды ерітіп, қалған лимон шырынын қосып, қоспаны теңіз тілінің екі жағына біркелкі жағыңыз.
3. Балық сүбесін гриль табағына салыңыз, [] функциясын таңдаңыз, температураны 180 °C, пісіру уақытын 15 минутқа орнатыңыз. Сүбелерді 5 минуттан кейін аударып, сары маймен майлап, тағы 5 минут қуырыңыз.

Дайындау

Пісіру санаты	Уақыт	Температура	Ұсынылатын мөлшер
Печенье	5-7 мин	180 °C	150 г
Тауықтың сан еті	25-30 мин	200 °C	500 г
Картоп	30-35 мин	200 °C	500 г
Қабырға	10-12 мин	200 °C	200 г
Тауық попкорны	12-15 мин	200 °C	300 г
Картоп бөліктері	15 мин	200 °C	150 г
Бекон	8-10 мин	180 °C	120 г
Жұмыртқа бөліші	10-12 мин	170 °C	160 г
Саңырауқұлақ	15-20 мин	180 °C	220 г
Кептірілген жемістер	30-35 мин	130 °C	100 г

Ақаулықтарды анықтау

Төмендегі ақаулық болып табылмайды, жөндеуді сұрамас бұрын тексеріңіз.

Ақау	Себеп	Шешімдер
Қуат көзіне қосылған кезде жауап жоқ.	Қуат ашасы орнына салынбаған.	Оны қайта қосыңыз немесе басқа розетканы табыңыз.
Өнім жұмыс істемейді.	Қуыру себеті орнына салынбаған.	Қуыру себетін шығарып, орнына қайта итеріңіз.
Қозғалтқыш айналмайды немесе қалыптан тыс дыбыс шығады.	Желдеткіш қалақшасына бөгде зат тұрып қалған немесе сору порты бітеліп қалған.	Қуат көзі өшірілгеннен кейін сору портында және негізгі корпусының ішкі жағында бөгде заттардың бар-жоғын тексеріңіз. Егер ақаулық әлі де болса, техникалық қызмет көрсету үшін сатудан кейінгі қызметке хабарласыңыз.
Мөлдір терезе буланды немесе мөлдір терезенің астындағы қуыру себетінен аз мөлшерде су ағып жатыр.	Қуыру себеті тазаланғаннан кейін толығымен кептірілмеді және ауа өткізгіште ылғал қалып қалады.	Бұл қалыпты жағдай. Өнімді әдеттегідей пайдаланыңыз.
Дисплейге E0 бастап E1 дейін қате кодтардың бірі шықса, сатудан кейінгі қызмет көрсету тобына хабарласыңыз.		

Техникалық сипаттамасы

Мультипеш			
Үлгі	VFF12A	Номиналды қуат	1800 Вт
Себеттің сыйымдылығы	6,0 л	Есептік кіріс	220 В-240 В~50/60 Гц

WEEE (Электр және электронды жабдықтың өндіріс қалдықтарын кәдеге жарату) туралы ақпарат



Осындай таңбасы бар барлық өнімдер электр және электронды жабдықтардың қалдықтары болып табылады (2012/19/EU директивасына сәйкес – WEEE), оларды сұрыпталмаған тұрмыстық қалдықтармен араластыруға болмайды. Оның орнына, сіз пайдаланылған жабдықты үкімет немесе жергілікті билік тағайындаған қалдық электр және электронды жабдықты қайта өңдеу орнының арнайы жинау бекетіне тапсыру арқылы адам денсаулығы мен қоршаған ортаны қорғауыңыз керек. Қалдықтарды дұрыс жайғастыру және қайта өңдеу қоршаған ортаға және адам денсаулығына кері әсер тигізудің алдын алуға көмектеседі. Осындай жинау бекеттерінің орналасқан жерлері және олардың ережелері мен шарттары туралы қосымша ақпарат алу үшін орнатушы тарапқа немесе жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.