

# VIVARIS

**RU** ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ | Аэрогриль

**EN** USER MANUAL | Air Fryer



**Модель | Model: VF6011C**

**СОДЕРЖАНИЕ**

- Общие Сведения
- Комплектация
- Общие меры Безопасности
- Обзор Прибора
- Подготовка к эксплуатации
- Эксплуатация
- Советы по Приготовлению
- Чистка и Уход
- Утилизация
- Устранение неисправностей
- Транспортировка и хранение
- Технические характеристики
- Дополнительная Информация
- Условия Гарантии и Гарантийный Талон

**Уважаемый Покупатель**

Благодарим Вас за приобретение продукции торговой марки «VIVARIS». Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, дизайну и функциональности.

Перед началом эксплуатации пожалуйста внимательно прочтите данную инструкцию, в которой есть важная информация, для Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и ухода за ним.

## **ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

Современный Аэрогриль позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой.

При приготовлении продуктов в аэрогриле не нужно много масла — для создания очень хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью достаточно просто слегка смазать курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Так вы получите более здоровую и полезную пищу.

При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи. При приготовлении в аэрогриле продукты практически не пригорают (главное — правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует постоянного присутствия на кухне. Кроме того, за счет наличия вентилятора все блюда готовятся равномерно, поэтому не бывает непропеченных или непрожаренных участков.

Аэрогриль оснащен автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно.

Прибор оснащен дисплеем, на котором отображаются температура и время приготовления.

Продукты готовятся на специальной решетке, установленной в чашу. На решетку и чашу нанесено антипригарное покрытие. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Чаша и решетка легко вынимаются и моются.

## **КОМПЛЕКТАЦИЯ:**

- В комплект входят:
- Аэрогриль Электрический
- Решетка
- Чаша
- Инструкция по Эксплуатации
- Упаковка

## **ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

Перед использованием прибора внимательно прочтите инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования.

Электрогриль предназначен для подогрева и приготовления пищи в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха.

Прибор не предназначен для использования вне помещений. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возникновения пожара, поражения электрическим током и/или травмирования людей, включая следующее:

- Сохраняйте инструкцию, гарантийный талон, чек и упаковку.
- Этот прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- Выключайте прибор и извлекайте вилку из розетки, если он не используется.
- Выключайте прибор перед его очисткой. Дайте прибору остыть перед установкой или снятием деталей, а также перед чисткой.
- Устройство может использоваться детьми от 10 лет при надлежащем контроле и объяснении правил безопасности.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром и не проинструктированы об использовании устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Регулярно проверяйте прибор и шнур на повреждения.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство
- Держите прибор вдали от нагревательных приборов, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не используйте прибор на улице.
- Основание и корпус не водонепроницаемы. Не погружайте в воду.
- Не допускайте намокания основания и корпуса
- Не ставьте на горячую газовую или электрическую горелку или рядом с ней, а также в разогретую духовку.
- При перемещении приборов, содержащих горячее масло или другие жидкости, необходимо соблюдать крайнюю осторожность.
- Чтобы отключить устройство, поверните регулятор таймера и регулятор температуры на 0
- Не ставьте прибор у стены или непосредственно рядом с другими приборами. Во время использования оставляйте вокруг прибора свободное пространство не менее 35 см.
- Не закрывайте воздухозаборное или воздуховыпускное отверстие во время работы прибора.



**ВНИМАНИЕ: ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!** Поверхности могут нагреваться во время использования.

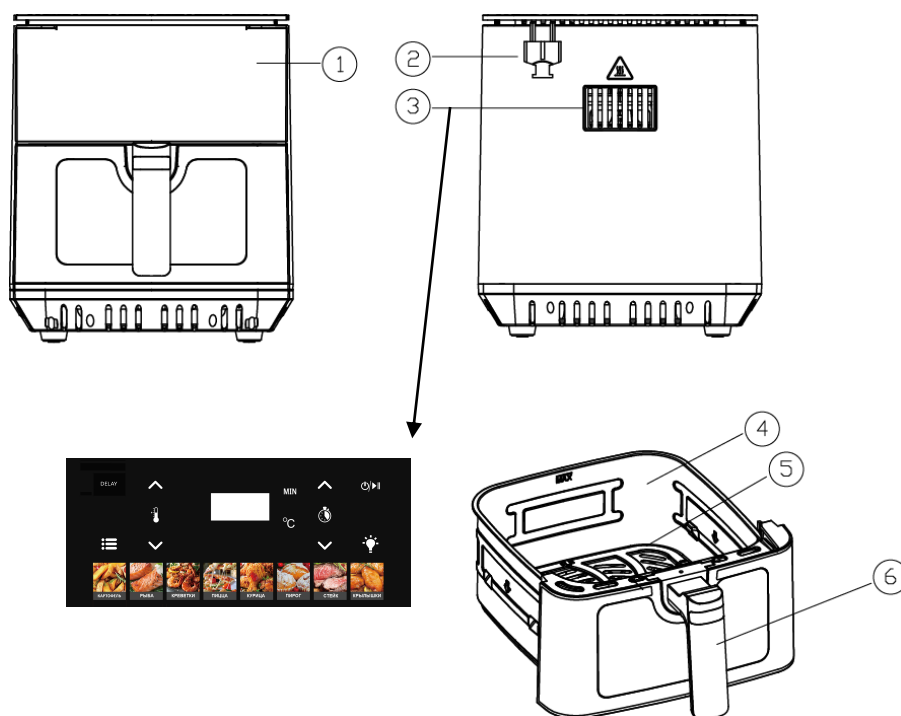
**ПРИМЕЧАНИЕ: Аэрогриль не будет работать, если внешняя чаша не будет полностью закрыта.**








**ВНИМАНИЕ!** После работы прибора внешняя чаша, противень и приготовленные продукты остаются горячими. Будьте предельно осторожны при обращении с горячей внешней чашей/противнем.

- Для обеспечения постоянной защиты от поражения электрическим током подключайте устройство к розетке только в том случае, если длина шнура питания устройства не превышает 1,4 м, шнур питания розетки трёхпроводной, надёжно заземлён и соответствует следующим требованиям.
- Следует использовать короткие шнуры питания, чтобы снизить опасность, которую представляют длинные шнуры питания
- При использовании более длинного удлинителя:
  - Номинальные электрические характеристики удлинительного кабеля должны соответствовать номинальным электрическим характеристикам оборудования;
  - Провод следует расположить так, чтобы он не свисал над столешницей или поверхностью стола, чтобы дети не могли его потянуть или случайно задеть.;

## ОБЗОР ПРИБОРА



① Панель управления	② Шнур питания и вилка
③ Выход воздуха	④ Чаша аэрогриля
⑤ Решетка для чаши	⑥ Ручка чаши аэрогриля

Панель Управления	
DELAY	Отсрочка Старта
	Меню
	Пуск/Старт/ включ./выключ./паузы
	Кнопка «подсветка» - включает и выключает подсветку
	Настройка времени
	Регулировки температуры

## ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

После хранения и транспортировки в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор при комнатной температуре в течение двух часов.

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Удалите с прибора все защитные пленки, наклейки и другие упаковочные материалы.
3. Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем, а элементы прибора не повреждены.
4. Тщательно вымойте детали, контактирующие с продуктами (чашу и решетку) водой с мягким моющим средством, и вытрите насухо. Протрите поверхности прибора слегка влажной тканью.
5. Установите базу на ровную устойчивую поверхность.
6. Размотайте и выпрямите шнур питания.
7. Убедитесь, что напряжение соответствует (220–240В, 50–60Гц)
8. Подключите вилку питания к прибору, затем включите прибор и дайте ему поработать в течение нескольких минут, чтобы остатки смазки улетучились. При первом включении может появиться незначительный запах, который через несколько минут должен исчезнуть.

**ПРИМЕЧАНИЕ: Вам не нужно наполнять внешнюю емкость маслом или жиром для жарки, так как этот прибор работает на горячем воздухе.**

9. Вставьте ручку в чашу в направлении, показанном на рисунке 1, до щелчка, указывающего на то, что ручка зафиксирована. Поверните ручку вверх и вниз

и слегка встряхните чашу, как показано на рисунке 2, чтобы убедиться в её фиксации.

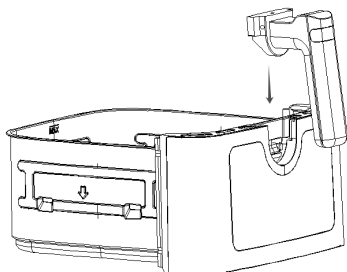


Рисунок 1

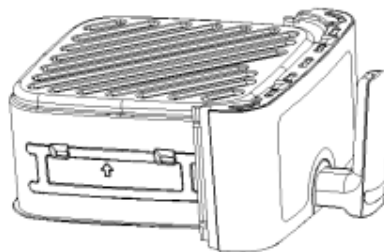


Рисунок 2

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Установите аэрогриль на устойчивую горизонтальную поверхность. Не ставьте прибор на поверхности, не устойчивые к нагреванию.
2. Поместите решетку в чашу, затем вставьте чашу в аэрогриль
3. Убедитесь, что шнур питания имеет достаточную длину для подключения к розетке, а вокруг изделия обеспечивается хорошая циркуляция воздуха.
4. Разогрейте аэрогриль в течении 3 минут при максимальной температуре, прежде чем выкладывать ингредиенты на решетку.
5. Осторожно вытяните чашу из аэрогриля, держа ее за ручку.
6. Выложите продукты на противень.

**ПРИМЕЧАНИЕ: Не превышайте максимальный уровень индикации.**

7. Вставьте чашу обратно в аэрогриль
8. Если решетку необходимо использовать на втором уровне, стрелки на решетке должны соответствовать стрелкам на чаше (Рисунок 3).

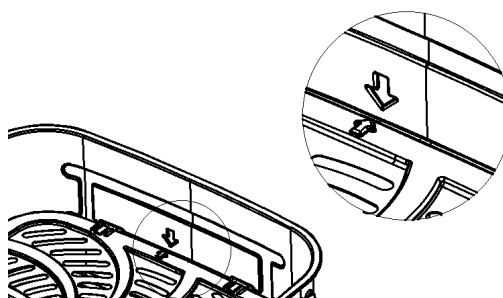








Рисунок 3




**ВНИМАНИЕ: НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ВНЕШНЕЙ ЧАСТИ ЧАШИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И В ТЕЧЕНИЕ НЕКОТОРОГО ВРЕМЕНИ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ТАК КАК ЧАША МОЖЕТ БЫТЬ ГОРЯЧЕЙ. ДЕРЖИТЕ ЧАШУ ТОЛЬКО ЗА РУЧКУ.**

**ПРИМЕЧАНИЕ: ПРИБОР НЕ МОЖЕТ РАБОТАТЬ, ПОКА ЧАША НЕ БУДЕТ ПОЛНОСТЬЮ НАХОДИТЬСЯ В АЭРОГРИЛЕ.**

9. Подключите прибор к розетке и нажмите кнопку  загорится белым цветом. Нажмите эту кнопку, и дисплей управления, кнопка включ./выключ. и кнопка меню загорятся белым цветом. На дисплее отобразится время 15 минут и температура 180 °C (по умолчанию). Отрегулируйте время или температуру используя   установить время или температуру в соответствии с ингредиентами. (Чтобы определить правильную температуру и время приготовления, см. раздел «Настройка»).

10 Нажмите кнопку  для запуска прибора. Во время приготовления, когда светодиод, появится надпись [ *t u r n* ] и раздается звуковой сигнал, можно встряхивать и переворачивать еду в чаше, чтобы нагрев был равномернее.


11. Нажмите кнопку света [  ] Лампа заработает, время работы по умолчанию составляет 2 минуты. Нажмите кнопку еще раз [  ] для выключения света.

12. Руководство по эксплуатации функции Отсрочки Старта: После установки необходимой температуры и времени нажмите [ **DELAY** ] чтобы войти в настройки программирования, нажмите кнопку «Настройка Времени»  или «Минус» , чтобы установить время, и нажмите кнопку «Старт». [  ] для подтверждения. После окончания установленного времени аэрогриль автоматически запустится.


**Примечание: Диапазон настройки времени составляет 0,5–12 ч, интервал каждого периода — 0,5 ч.**


13. После включения питания прибора, если чаша не вставлена, на цифровой панели отобразится OPEN, а после вставки чаши дисплей перейдёт в режим по умолчанию, и прибор можно будет использовать в обычном режиме.

14. Чтобы выключить устройство, нажмите и удерживайте кнопку [  ] в течение 3 секунд

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если прибор не будет запущен в течение 5 минут, он перейдет в режим ожидания, нажмите кнопку питания.  чтобы снова засветить дисплей.

15. Таймер начнёт обратный отсчёт, когда прибор достигнет заданной температуры. Символ «MIN» за таймером погаснет, когда до конца приготовления останется всего одна минута, и время приготовления начнёт отсчитываться от 60 секунд до 0. После завершения приготовления символ «MIN» снова загорится, а на дисплее отобразится 0.

16. Во время приготовления пищи вы можете нажать кнопку паузы.  чтобы остановить прибор, таймер остановится и покажет оставшееся время. Нажмите эту кнопку ещё раз, чтобы продолжить приготовление.

17. Для удобства работы выберите программу в меню предустановок, и соответствующий символ на дисплее будет мигать, отображая заданное время и температуру. После установки нужного времени и температуры нажмите кнопку «Пуск». [  ].



Картофель: 200°C 25 мин



Рыба: 165°C 15мин



Курица: 185°C 40 мин



Креветки: 160°C 12мин



СТЕЙК

Стейк: 180°C 17мин



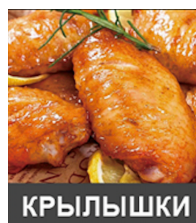
ПИРОГ

Пирог: 160°C 30мин



ПИЦЦА

Пицца: 180°C 8 мин



КРЫЛЫШКИ


Крылышки: 180°C 23мин

Эти значения можно изменить, нажимая кнопки настройки времени и температуры.

Подтвердите программу, нажав кнопку «Старт».



18. Возможно, вам потребуется перемишать продукты в процессе приготовления (см. раздел «Настройка»). Для этого есть два варианта:

1. Выньте чашу из прибора, держась за ручку, и прибор немедленно прекратит работу. Перемешайте ингредиенты, а затем вставьте чашу обратно в, и прибор автоматически возобновит работу.
2. Сначала нажмите кнопку паузы, чтобы остановить прибор, затем выньте чашу из прибора, встряхните ингредиенты, а затем задвиньте чашу обратно в аэрогриль и снова нажмите кнопку паузы , чтобы продолжить процесс приготовления.

Во время процесса приготовления пищи раздастся звуковой сигнал, а на

цифровом светодиодном индикаторе отобразится *turn*, побуждая пользователя встряхнуть или перевернуть продукты.

После окончания приготовления пищи раздастся 3 звуковых сигнала, на светодиодном дисплее отобразится сообщение « OFF », и чаша может быть извлечена и поставлена на столешницу.

**ПРИМЕЧАНИЕ: если в течение 2 минут после завершения приготовления не будет выполнено никаких действий, на дисплее прибора отобразятся настройки по умолчанию.**

19. Проверьте готовность блюда. Если оно ещё не готово, вставьте чашу обратно во аэрогриль и установите таймер на несколько минут дольше при той же температуре.

20. Чтобы достать мелкие ингредиенты, например картофель фри, выдвиньте чашу и высыпьте содержимое в миску или на тарелку.

Чтобы достать крупные или хрупкие ингредиенты, используйте щипцы, чтобы вынуть их из чаши и поместить в миску или на тарелку.

## **СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

▲ Для приготовления блюд из небольших ингредиентов обычно требуется немного меньше времени, чем для приготовления более крупных.

▲ Для достижения наилучших результатов при приготовлении небольших блюд, таких как картофель фри, луковые кольца и куриные наггетсы, перемешайте их в режиме «Выпечка» в середине приготовления. Это поможет предотвратить неравномерную прожарку ингредиентов.

▲ Добавьте немного масла к свежему картофелю для хрустящей корочки. Обжарьте ингредиенты во аэрогриле в течение нескольких минут после добавления масла.

▲ Не готовьте в аэрогрили слишком жирные ингредиенты, например сосиски.

**▲ Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить во фритюрнице.**

▲ Перемешивание более мелких ингредиентов в середине времени приготовления оптимизирует конечный результат и поможет предотвратить неравномерную обжарку ингредиентов

- ▲ Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить в аэрогриле
- ▲ Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри — 500 граммов
- ▲ Вы можете использовать аэрогриль для разогрева блюд. Чтобы разогреть ингредиенты, установите температуру 150°C на 10 минут.

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для ваших продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Эти настройки приведены лишь в качестве рекомендаций, так как время приготовления может потребовать корректировки в зависимости от размера и формы готовящихся продуктов.

Ингредиенты	Мин. Макс. Количество (г)	Время (мин)	Темп. (°C)	Советы
Тонкий картофель фри	250–500	20–30	200	Встряхнуть
Толстый картофель фри	250–500	20–30	200	Встряхнуть
Куриные наггетсы (замороженные)	до 400	15	160	Встряхнуть
Стейк (замороженный)	до 400	18	200	
Крылышки	200–400	14–18	200	Перевернуть
Отбивная из курицы	150–300	12–16	160	
Куриная грудка	200–500	30–35	170	
Стейк	70–400	25–30	170	
Свинья отбивная	100–400	18–28	170	
Бекон	100–300	10	160	Встряхнуть
Круассан	100–300	14–18	170	



**Примечание: если решетка устанавливается на второй слой, время приготовления необходимо сократить пропорционально**

## ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора всегда отключайте его от сети и подождите, пока он остынет. Вы также можете снять чашу, чтобы прибор быстрее остыл.

- Мойте прибор после каждого использования и перед хранением.
- Внешняя чаша и противень имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлические инструменты или абразивные чистящие средства для их очистки, так как это может повредить антипригарное покрытие
- Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине.
- Протирайте внешнюю поверхность корпуса устройства влажной тканью. Не погружайте корпус устройства в воду или другую жидкость и не промывайте его под струей воды.
- Вымойте внешнюю часть чаши и решетку горячей водой с небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой.

Совет: если остатки еды прилипли к решетке или дну чаши, наполните чашу горячей водой с добавлением моющего средства. Поместите решетку в чашу и оставьте примерно на 10 минут.

- Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.
- Очистите нагревательный элемент влажной тканью или щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
- Перед хранением убедитесь, что все детали чистые и сухие.
- Никогда не храните аэрогриль, если он горячий или влажный
- Храните аэрогриль в коробке или в чистом и сухом месте.

## УТИЛИЗАЦИЯ



По истечении срока службы прибор должен подвергаться утилизации в соответствии с нормами, правилами и способами, действующими в вашем регионе.

Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами.

По истечении срока службы прибора, сдайте его в пункт сбора для утилизации, если это предусмотрено нормами и правилами вашего региона.

Это поможет избежать возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье человека, а также будет способствовать повторному использованию компонентов изделия.

Информацию о том, где и как можно утилизировать прибор, можно получить от местных органов власти.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Причина	Как это сделать
E1	NTC разомкнутая цепь: продукт, по-видимому, защищает от высоких температур	1. Проверьте надежность и эффективность установки датчика температуры. 2. Проверьте, нормально ли работает двигатель.
E2	NTC короткое замыкание	Замените датчик температуры
E3	Отключение NTC: отключено соединение датчика температуры или поврежден датчик температуры.	1. Закрепите клемму NTC-датчика. 2. Замените датчик температуры.

## ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Прибор может транспортироваться любым видом транспорта, обеспечивающим его сохранность и исключающим механические повреждения, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте используемого вида.

Прибор транспортируются только в оригинальной упаковке завода изготовителя.

Транспортирование и хранение прибора должно соответствовать указаниям манипуляционных знаков на упаковке.

Храните прибор в сухом прохладном месте.

Прибор должен храниться в упаковке изготовителя в отапливаемом, вентилируемом помещении при температуре от +5 °C до +40 °C и относительной влажности до 75%.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	VF6011C
Напряжение питания, В/Гц	220–240 В
	50/60 Гц

Потребляемая Мощность	1.800Вт
Диапазон температур	40–200°C (интервал в 5°C)
Диапазон времени	1–60 мин (интервал в 1 мин)
Емкость Чаши	6,5 л
Материал Корпуса	Сталь и пластик
Автоматическое отключение	да
Класс защиты от поражения элект.током	I
Вес нетто / брутто, кг	4,5 / 5,10
Габариты прибора (ШхГхВ)мм	280 x 370 x 330

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Товар сертифицирован на территории Таможенного союза.

Товар соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

## Импортёр и уполномоченное изготовителем лицо:

ООО «Электросервис и Ко»

адрес: Республика Беларусь, 220125 г. Минск, проспект Независимости, 179, пом. 17-1.

УНН 100373457 ОКПО 14559923

Тел.: +375 17 228 66 65, 219-75-84

Эл. почта: Sila@silaby

## Завод Изготовитель:

«Нингбо Акварт Китчен Эплаенс Ко Лтд»., 78, Бинхая Род, 2, Хангжоу БайНью-Дистрикт, Нингбо, 315336, Китай

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию и характеристики прибора

[www.vivarishome.com](http://www.vivarishome.com) Сделано в Китае



## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	
Модель (укажите модель)	VF6011C
Серийный Номер:	
Покупатель (ФИО)	
Фирма Продавец	
Дата Продажи:	
Печать Фирмы Продавца	

Гарантийные обязательства изготовителя действительны только для электрического бытового чайника торговой марки VIVARIS. Срок гарантии составляет 1 год с даты приобретения. Срок службы изделия — 3 года.

1. Изготовитель гарантирует бесплатное устранение заводских дефектов или технических неисправностей в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем правил и условий гарантийного обслуживания. Все претензии по внешнему виду должны быть предъявлены продавцу при покупке товара. После покупки товара ответственность за все внешние повреждения возлагается на потребителя.
2. Гарантия распространяется только на изделия, используемые в некоммерческих личных, бытовых или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения.

3. Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

4. Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:

- недействительность гарантийного талона;
- наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного использования техники с нарушением правил эксплуатации, установки или транспортировки техники пользователем или торгующей организацией;
- наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате действия третьих лиц или непреодолимой силы, попадания внутрь посторонних предметов и насекомых, повреждений животными;
- установление факта отклонения от Государственных технических стандартов, питающих электрических и кабельных сетей, подачи большей мощности, чем предусмотрено изготовителем
- установление факта ремонта (попытки ремонта) техники самостоятельно или посторонними лицами;
- использование изделия в промышленных или коммерческих целях.

Гарантийный талон является недействительным в следующих случаях:

- неправильное или неполное заполнение талона магазином и мастером;
- отсутствие даты продажи и штампа магазина.

5. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям, животным и помещениям по причине нарушения правил техники безопасности, транспортировки и эксплуатации прибора.

6. Гарантийное обслуживание не распространяется на установку, чистку и уход за прибором.

**CONTENT**

- General Information
- Equipment
- General Safety Measures
- Device Review
- Preparation for operation
- Operation
- Cooking Tips
- Cleaning and Maintenance
- Disposal
- Troubleshooting
- Transportation and storage
- Technical specifications
- Additional Information
- Warranty Terms and Warranty Card

**Dear Buyer**

Thank you for purchasing products of the VIVARIS brand.

We are pleased to offer you products designed and manufactured in accordance with high requirements for quality, design and functionality .

Before using the device, please read this manual carefully, as it contains important information for your safety , as well as recommendations for the correct use and care of the device.

## **GENERAL INFORMATION**

A modern air fryer allows you to cook most foods without adding oil, and they turn out juicy and crispy.

When cooking food in an air fryer, you don't need a lot of oil - to create a very crispy crust or to flavor it with an oil-herb mixture, just lightly grease the chicken, fish or chop with a silicone brush. This way you will get healthier and more nutritious food. With the help of the hot air circulation system, the food is evenly fried on all sides and turns out tender inside and well-baked on the outside. When cooking in an air fryer, food practically does not burn (the main thing is to set the temperature and time correctly), and the cooking process itself does not require constant presence in the kitchen. In addition, due to the presence of a fan, all dishes are cooked evenly, so there are no undercooked or undercooked areas. The air fryer is equipped with automatic cooking programs. The programs allow you to use ready-made settings templates developed specifically for specific dishes, so you do not have to control the cooking process yourself.

The device is equipped with a display that shows the temperature and cooking time. The products are cooked on a special grate installed in the bowl. The grate and bowl have a non-stick coating. At the end of cooking, the air grill automatically switches off. The bowl and grate are easy to remove and wash.

## **EQUIPMENT:**

- The set includes:
- Air grill Electric
- Lattice
- Bowl
- Operating Instructions
- Package

## **GENERAL SAFETY MEASURES**

Before using the device, please read the instructions carefully and keep them for future reference.

The electric grill is designed for heating and cooking food at home, indoors, at normal temperature and humidity. The device is not intended for outdoor use. It is prohibited to use the device for industrial and commercial purposes.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- Keep the instructions, warranty card, receipt and packaging.
- This appliance is intended for domestic use only.
- Switch off the appliance and remove the plug from the socket when not in use.
- Switch off the appliance before cleaning it. Allow the appliance to cool down before installing or removing parts, and before cleaning.
- The device can be used by children from 10 years of age with proper supervision and explanation of safety rules.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Check the appliance and cord regularly for damage.
- Do not attempt to repair the device yourself.
- Keep the device away from heating devices, direct sunlight and moisture.
- Do not use the appliance outdoors.
- The base and body are not waterproof. Do not immerse in water.
- Do not allow the base and body to get wet.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a preheated oven.
- Extreme care must be taken when moving appliances containing hot oil or other liquids.
- To turn off the unit, turn the timer knob and temperature knob to 0
- Do not place the appliance against a wall or directly next to other appliances. Leave at least 35 cm of free space around the appliance during use.
- Do not block the air inlet or outlet while the appliance is operating.



CAUTION: HOT SURFACE! Surfaces may become hot during use.

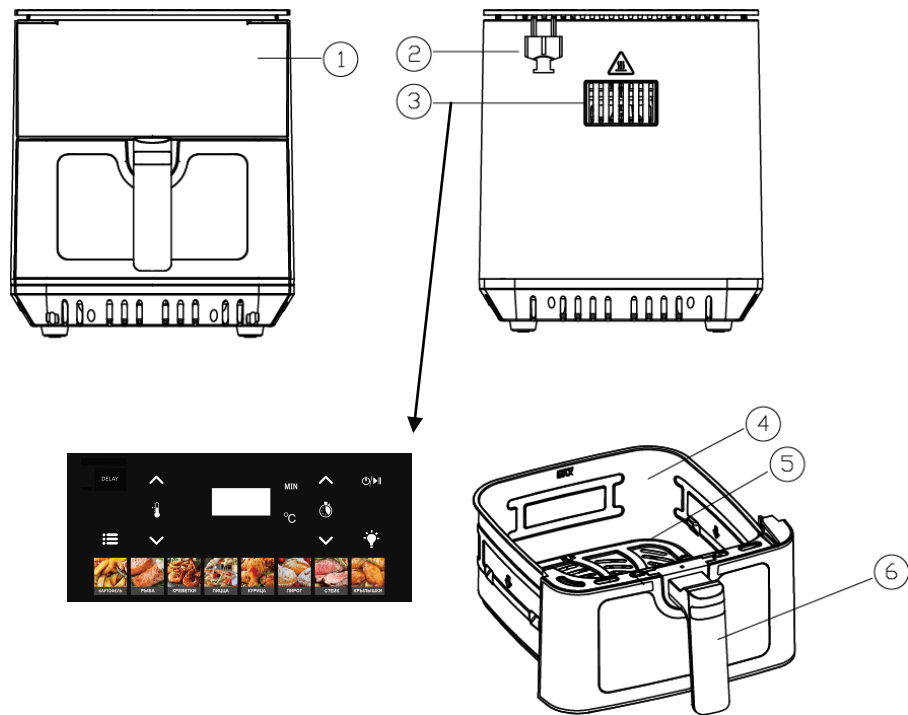
**NOTE: The air fryer will not operate unless the outer bowl is completely closed.**

**CAUTION! The outer bowl, baking tray and cooked food will be hot after using the appliance. Be extremely careful when handling the hot outer bowl/baking tray .**

- To ensure continued protection against electric shock, connect the appliance to an outlet only if the appliance's power cord is no longer than 1.4 m (5 ft), the outlet's power cord is a three-wire cord, is properly grounded, and meets the following requirements.
- Short power cords should be used to reduce the hazards posed by long power cords.
- When using a longer extension cord:
  - The rated electrical characteristics of the extension cable shall comply with the rated electrical characteristics of the equipment;
  - The cord should be positioned so that it does not hang over the tabletop or surface of the table, so that children cannot pull it or accidentally touch it.



DEVICE OVERVIEW



① Control Panel	② Power cord and plug
③ Air outlet	④ Air fryer bowl
⑤ Bowl grate	⑥ Air fryer bowl handle
Control Panel	
DELAY	Delayed Start
	Menu
	Start/Start/On/Off/Pause
	The "backlight" button turns the backlight on and off
	Setting the time
	Temperature regulation

## PREPARATION FOR OPERATION

After storage and transportation in low temperature conditions, it is recommended to keep the device at room temperature for two hours before switching it on.

10. Remove the device from the packaging.
11. Remove all protective films, stickers and other packaging materials from the device.
12. Make sure that the device is complete with the parts specified by the manufacturer and that the device components are not damaged.
13. Wash the parts that come into contact with food (bowl and grate) thoroughly with water and mild detergent and wipe dry. Wipe the surfaces of the appliance with a slightly damp cloth.
14. Place the base on a flat, stable surface.
15. Unwind and straighten the power cord.
16. Make sure the voltage is correct (220-240V, 50-60Hz)
17. Connect the power plug to the appliance, then turn on the appliance and let it run for a few minutes to allow any remaining grease to evaporate. There may be a slight odor when you first turn it on, but it should disappear after a few minutes.

**NOTE: You do not need to fill the outer container with oil or fat for frying as this appliance operates on hot air.**

18. Insert the handle into the bowl in the direction shown in Figure 1 until it clicks into place, indicating that the handle is locked in place. Turn the handle up and down and shake the bowl gently as shown in Figure 2 to ensure that it is locked in place.

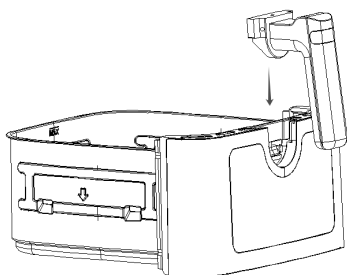


Рисунок 1

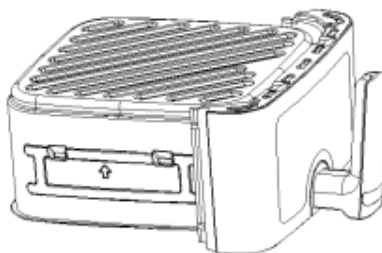


Рисунок 2

## OPERATION

9. Place the air grill on a stable horizontal surface. Do not place the appliance on surfaces that are not resistant to heat.

10. Place the rack in the bowl, then insert the bowl into the air fryer
11. Make sure the power cord is long enough to connect to the power outlet and that there is good air circulation around the product.
12. Preheat the air fryer for 3 minutes at maximum temperature before placing ingredients on the grill.
13. Carefully pull the bowl out of the air fryer, holding it by the handle.
14. Place the ingredients on a baking sheet.

**NOTE: Do not exceed the maximum indication level.**

15. Place the bowl back into the air fryer.
16. If the grate is to be used on a second level, the arrows on the grate must match the arrows on the bowl (Figure 3).

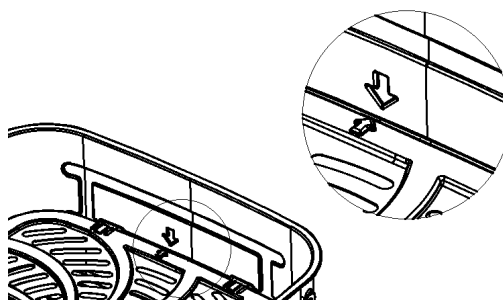








Рисунок 3




**CAUTION: DO NOT TOUCH THE OUTSIDE OF THE CUP DURING USE OR FOR SOME TIME AFTER USE AS THE CUP MAY BE HOT. HOLD THE CUP BY THE HANDLE ONLY.**

**NOTE: THE APPLIANCE CANNOT BE OPERATED UNLESS THE BOWL IS COMPLETELY IN THE AIR FRYER.**

9. Plug the device into a power outlet and press the button  will light up in white. Press this button, and the control display, on/off button and menu button will light up in white. The display will show the time of 15 minutes and the temperature of 180 °C (default). Adjust the time or temperature using   Set the time or temperature according to the ingredients. (To determine the correct temperature and cooking time, see the "Settings" section.)

10 Press the button  to start the appliance. During cooking, when the LED lights up and the [ *t u r n* ] sign appears and a beep sounds, you can shake and turn the food in the bowl to ensure even heating.


11. Press the light button [  ] The lamp will work, the default working time is 2 minutes. Press the button again [  ] to turn off the light.

12. Operating instructions for Delay Start function: After setting the desired temperature and time, press [ **DELAY** ] to enter the programming settings, press the "Time Setting"  " or "Minus"  " button to set the time, and press the "Start" button. [  ] to confirm. After the set time has elapsed, the air grill will automatically start.


**Note: The time setting range is 0.5-12h, the interval of each period is 0.5h.**

13. After turning on the power of the appliance, if the bowl is not inserted, the digital panel will display OPE N, and after inserting the bowl, the display will return to the default mode, and the appliance can be used normally.

14. To turn off the device, press and hold the [  ] button. **within 3 seconds**

**NOTE: If the device is not started within 5 minutes, it will enter standby mode, press the power button.  to light up the display again.**

15. The timer will start counting down when the appliance reaches the set temperature. The " MIN " symbol behind the timer will go out when there is only one minute left to cook, and the cooking time will count down from 60 seconds to 0. When cooking is complete, the " MIN " symbol will light up again and the display will show 0.

16. During cooking, you can press the pause button.  to stop the appliance, the timer will stop and show the remaining time. Press this button again to continue cooking.

17. For convenient operation, select the program in the preset menu, and the corresponding symbol on the display will flash to display the set time and temperature.

After setting the desired time and temperature, press the "Start" button. [  ] .



French Fries: 200°C 25 мин



Fish: 165°C 15мин



Chicken: 185°C 40 мин



Shrimps: 160°C 12мин



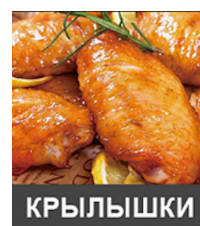
Stake: 180°C 17мин



Cake: 160°C 30мин



Pizza: 180°C 8 мин



Nuggets: 180°C 23мин

These values can be changed by pressing the time and temperature setting buttons.

Confirm the program by pressing the "Start" button.  .

18. You may need to stir the ingredients during the cooking process (see the "Settings" section). There are two options for this:

1. Remove the bowl from the appliance by holding the handle, and the appliance will stop working immediately. Stir the ingredients, and then insert the bowl back in, and the appliance will automatically resume working.

2. First press the pause button to stop the appliance, then remove the bowl from the appliance, shake the ingredients, then push the bowl back into the air fryer

and press the pause button again  to continue the cooking process.

During the cooking process, a beep will sound and the digital LED display will display

*t u r n* , prompting the user to shake or turn the food over .

When cooking is finished, 3 beeps will sound, the LED display will show “ OFF ”, and the bowl can be removed and placed on the countertop.

**NOTE: If no operation is performed within 2 minutes after cooking is complete, the appliance display will return to default settings.**

19. Check the readiness of the dish. If it is not ready yet, put the bowl back into the airfryer and set the timer for a few minutes longer at the same temperature.

20. To remove small ingredients, such as French fries, pull out the bowl and pour the contents into a bowl or plate.

To remove large or fragile ingredients, use tongs to lift them out of the bowl and place them in a bowl or on a plate.

## COOKING TIPS

▲ Smaller ingredients usually take a little less time to cook than larger ones.

▲ For best results when cooking small items such as French fries, onion rings and chicken nuggets, stir them halfway through the cooking time using the Bake setting. This will help prevent uneven cooking.

▲ Add a little oil to fresh potatoes for a crispy crust. Fry the ingredients in the air fryer for a few minutes after adding the oil.

▲ Do not cook very fatty ingredients, such as sausages, in the air fryer.

▲ **Appetizers that can be cooked in the oven can also be cooked in the air fryer.**

▲ Stirring smaller ingredients halfway through the cooking time will optimize the end result and help prevent uneven frying of ingredients.

▲ Appetizers that can be cooked in the oven can also be cooked in the air fryer

▲ The optimal amount for making crispy French fries is 500 grams

▲ You can use the air fryer to heat up food. To heat up ingredients, set the temperature to 150°C for 10 minutes.

The table below will help you choose basic settings for your products.

NOTE: These settings are only guidelines as cooking times may require adjustment depending on the size and shape of the food being cooked.

Ingredients	Min. Max. Quantity ( g )	Time (min)	Temp. (°C)	Advice
Thin French Fries	250–500	20–30	200	Shake it up
Thick Fries	250–500	20–30	200	Shake it up
Chicken Nuggets (Frozen)	up to 400	15	160	Shake it up
Steak (frozen)	up to 400	18	200	
Wings	200–400	14–18	200	Turn over
Chicken cutlet	150–300	12–16	160	
Chicken breast	200–500	30–35	170	
Steak	70–400	25–30	170	
Pork chop	100–400	18–28	170	
Bacon	100–300	10	160	Shake it up
Croissant	100–300	14–18	170	

**Note: If the rack is placed on the second layer, the cooking time must be reduced proportionally.**

## CLEANING AND CARE

Always unplug the appliance and wait until it cools down before cleaning. You can also remove the bowl to allow the appliance to cool down faster.

- Wash the appliance after each use and before storing.
- The outer bowl and pan have a non-stick coating. Do not use metal tools or abrasive cleaners to clean them, as this may damage the non-stick coating.
- The bowl and grill are dishwasher safe.
- Wipe the outside of the device with a damp cloth. Do not immerse the device in water or other liquids or rinse it under running water.
- Wash the outside of the bowl and the grate with hot water and a little detergent and a non-abrasive sponge .

Tip: If food remains stuck to the rack or bottom of the bowl, fill the bowl with hot water and detergent. Place the rack in the bowl and leave for about 10 minutes.

- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a damp cloth or brush to remove any food residue.
- Make sure all parts are clean and dry before storing.
- Never store your air fryer when it is hot or damp.
- Store the air fryer in a box or in a clean and dry place.

## DISPOSAL



At the end of its service life, the device must be disposed of in accordance with the norms, rules and methods in force in your region.

Do not dispose of the appliance with household waste.

At the end of the appliance's service life, hand it over to a collection point for recycling, if required by the rules and regulations of your region.

This will help to avoid possible negative impacts on the environment and human health, and will also promote the reuse of product components.

Information on where and how to dispose of your appliance can be obtained from your local authority.



**TROUBLESHOOTING**

Error code	Cause	How to do it
E1	NTC open circuit: The product appears to protect against high temperatures	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Check the reliability and efficiency of the temperature sensor installation.</li><li>4. Check if the engine is running normally.</li></ol>
E2	NTC short circuit	Replace the temperature sensor
E3	NTC disconnection: Temperature sensor connection is disconnected or temperature sensor is damaged.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Secure the NTC sensor terminal.</li><li>2. Replace the temperature sensor.</li></ol>

**TRANSPORTATION AND STORAGE**

The device can be transported by any type of transport that ensures its safety and excludes mechanical damage, in accordance with the rules for the transportation of goods in force for the type of transport used.

The device is transported only in the original **packaging** of the manufacturer. Transportation and storage of the device must comply with the instructions of the handling signs on the packaging.

Store the device in a cool, dry place.

The device must be stored in the manufacturer's packaging in a heated, ventilated room at a temperature of +5 °C to +40 °C and a relative humidity of up to 75%.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Model	VF 6011 C
Supply voltage, V/Hz	220-240 V
	50/60 Hz
Power Consumption	1800W
Temperature range	40-200 °C (5 °C interval )
Time range	1-60 min (1 min interval )
Bowl Capacity	6.5 l

Body Material	Steel and plastic
Automatic shutdown	Yes
Class for protection against electric shock	I
Net/gross weight, kg	4.5 / 5.1 0
Dimensions of the device (WxDxH) mm	280 x 370 x 330

### ADDITIONAL INFORMATION

The product is certified in the territory of the Customs Union.

The product meets the requirements:

TR CU 004/2011 "On the safety of low-voltage equipment"

TR CU 020/2011 "Electromagnetic compatibility of technical equipment"

TR EAEU 037/2016 "On restricting the use of hazardous substances in electrical and electronic products"

### Importer and authorized representative of the manufacturer:

OOO "Electroservice and Co"

address: Republic of Belarus, 220125 Minsk, Independence Avenue, 179, room 17-1.

UNN 100373457 OKPO 14559923

Tel.: +375 17 228 66 65, 219-75-84

Email email: Sila@silaby

### Manufacturer:

Ningbo Aquart Kitchen Appliance Co. Ltd., No. 78, Binhai Road 2, Hangzhou Bai New District, Ningbo, 315336, China

The manufacturer reserves the right to make changes to the design and characteristics of the device.

[www.vivarishome.com](http://www.vivarishome.com) Made in China



## WARRANTY TERMS

WARRANTY CARD	
Model (please specify model)	VF 6011 C
Serial Number:	
Buyer (Full name)	
Firm Seller	
Sale Date:	
Seller's Company Seal	

The manufacturer's warranty obligations are valid only for the VIVARIS brand electric household kettle. The warranty period is 1 year from the date

purchase. The product service life is 3 years.

7. The manufacturer guarantees free elimination of factory defects or technical faults during the warranty period of operation if the Buyer complies with the rules and conditions of warranty service. All claims regarding appearance must be submitted to the seller upon purchase of the product. After purchasing the product, responsibility for all external damages rests with the consumer.
8. The warranty applies only to products used for non-commercial personal, household or home purposes. Otherwise, the warranty period is 3 months from the date of purchase.

9. The seller reserves the right to conduct a technical examination of the quality of the product within the timeframes established by law.

10. Warranty repairs are not performed in the following cases:

- invalidity of the warranty card;
- the presence of damage and malfunctions that arose as a result of improper use of equipment in violation of the rules of operation, installation or transportation of equipment by the user or the trading organization;
- the presence of damage and malfunctions that arose as a result of the actions of third parties or force majeure, the ingress of foreign objects and insects, or damage by animals.
- establishing the fact of deviation from the State technical standards of power supply electrical and cable networks, supply of more power than provided by the manufacturer
- establishing the fact of repair (attempt to repair) of equipment independently or by third parties.
- use of the product for industrial or commercial purposes.

The warranty card is invalid in the following cases:

- incorrect or incomplete filling of the coupon by the store and the master.
- no sale date or store stamp.

11. The manufacturer is not liable for damage caused to people, animals and - premises due to violation of safety regulations, transportation and operation of the device.

12. The warranty does not cover installation, cleaning and maintenance of the device.