

VIVARIS

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ | Аэрогриль

EN USER MANUAL | Air Fryer



Модель | Model: VF1601C

EAC CE

www.vivarishome.com

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 x 2 шт
- Чаша x 2 шт
- Инструкция по Эксплуатации
- Упаковка

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСТНОСТИ

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.



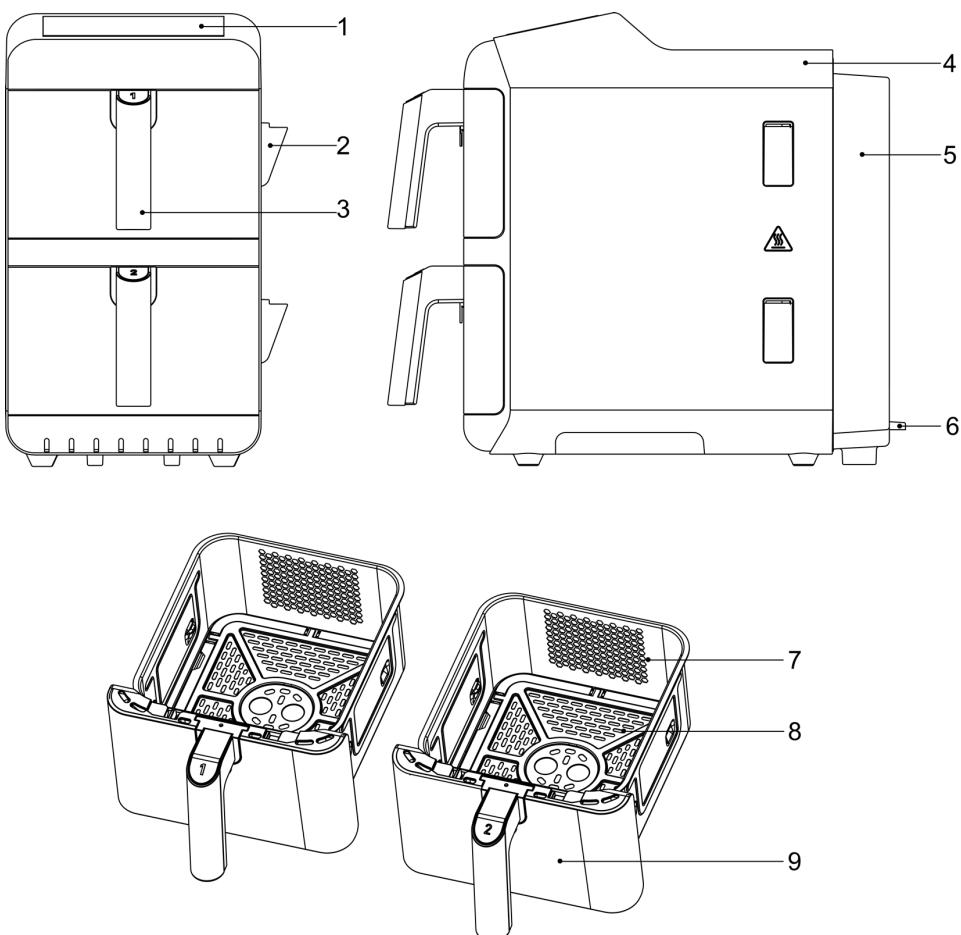
ВНИМАНИЕ: ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ! Поверхности могут нагреваться во время использования.

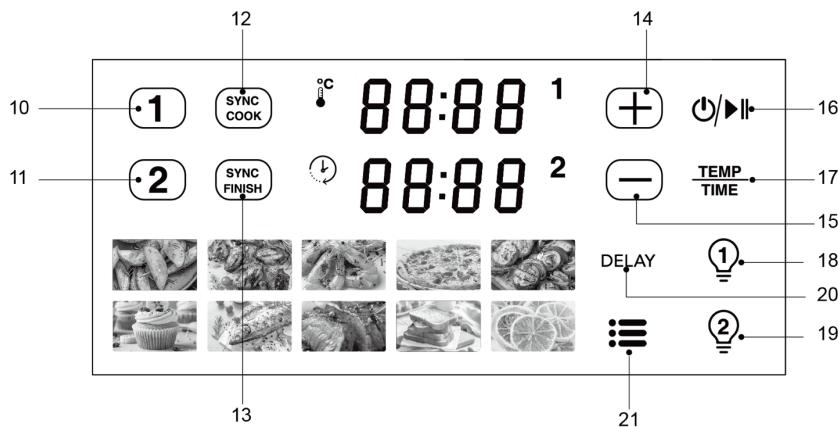
ПРИМЕЧАНИЕ: Аэрогриль не будет работать, если внешняя чаша не будет полностью закрыта.

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	11	Чаша 2
2	Вентиляция	12	Синхронизация
3	Ручка Чаши	13	Синхронизация завершена
4	Верхняя часть	14	Увеличение времени/температуры
5	Задняя часть	15	Уменьшение времени/температуры
6	Шнур питания и вилка	16	«Пуск/Пауза/Готово»
7	Чаша	17	Переключение температуры/времени
8	Решетка	18	Включ./выключ. Подсветки - чаша 1
9	Смотровое окно	19	Включ./выключ. Подсветки - чаша 2
10	Чаша 1	20	Отсрочка старта
		21	Выбор меню

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.

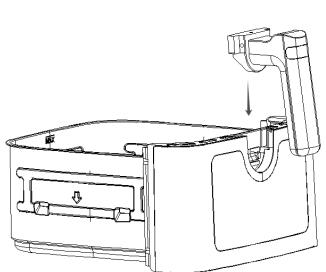


Рисунок 1

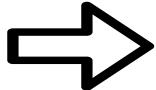


Рисунок 2

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: ПРИМЕЧАНИЕ: Не наполняйте внутреннюю емкость продуктами выше отметки MAX. АЭРОГРИЛЬ ВОЗМОЖНО БУДЕТ РАБОТАТЬ НЕИСПРАВНО, ЕСЛИ ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ ЗАКРЫТО

7. Вставьте чашу обратно в аэрогриль.

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.

8. Подключите шнур питания к источнику питания, положите продукты в чашу,

вставьте чашу в основной корпус, нажмите кнопку  , и на экране отобразится

HE 110 для входа в интерфейс выбора.

9. Режим приготовления в одной чаше - нажмите  или  чтобы

выбрать чашу, вы можете нажать  чтобы настроить время или температуру, или же вы можете напрямую нажать на меню предустановок, а затем нажать кнопку, чтобы

начать приготовление. Во время приготовления нажмите кнопку подсветки.



чтобы видеть процесс приготовления внутри.

10. Приготовление в чаше согласно разным установкам (время/температура): вы можете нажать **1** чтобы выбрать предустановленное меню, затем нажмите **Power/Start/Stop**. Или нажать **2** чтобы выбрать другое предустановленное меню, затем нажать **Power/Start/Stop**

Во время приготовления вы можете нажать **1** или **2** перевести его в мигающее состояние, затем можно регулировать время выпечки и температуры в этой чаше.

11. Функция синхронного приготовления: когда обе чаши должны работать с одинаковыми настройками (время/температура). Для этого необходимо нажать **Sync Cook**

, далее выбрать нужные вам настройки и нажать **Power/Start/Stop** чтобы запустить **1** или **2** чтобы

выбрать нужные вам настройки, далее нажать **Sync Cook** чтобы скопировать настройки в другую чашу, и нажав **Power/Start/Stop** запустить процесс. В обеих чашах будет готовиться одно и то же меню.

12. Функция синхронизации завершения: после установки (времени/температуры)

для обеих чаши, выбрать **Sync Finish** и удерживать кнопку, чтобы войти в функцию одновременного завершения. Если у одного блюда время приготовления дольше чем у другого, то нажмите на данную кнопку после того, как установите параметры температуры и времени приготовления для каждого нагревателя.

После нажатия на экране отображен **Hold** что указывает, что чаша с более длительным временем приготовления будет работать в нормальном режиме. Когда оставшееся время приготовления в этой чаше станет таким же, как в чаше с более коротким временем приготовления, две чаши начинают готовиться

одновременно. И **Hold** на экране начнется обратный отсчет времени приготовления.

13. Во время приготовления вы можете нажать  чтобы приостановить работу двух чаш одновременно, нажмите **1** или **2** чтобы выбрать чашу, которую вы хотите приостановить, затем нажмите  . После паузы на дисплее начнет мигать время паузы.

14. Нажмите кнопку меню  для выбора программ по умолчанию для удобства работы.

ПРИМЕЧАНИЕ: программы ниже приведены только в качестве рекомендаций, так как может потребоваться корректировка времени в зависимости от размера и формы готовящихся продуктов.

Кнопка	Программа	Кол-во, MIN-MAX (г)	Время по умол- чанию (мин.)	Темпера- тура по умолчанию (°C)
	Замороженный Картофель, Фри	100 – 400	25	200
	Кекс	100 – 400	15	160
	Куриные Крылышки	100 – 400	25	200

	Рыба	100 – 400	20	180
	Креветки	100 – 400	18	160
	Стейк	100 – 400	20	180
	Пицца	100 – 400	12	180
	Хлеб, Выпечка	100 – 400	5	200
	Овощи	100 – 400	15	160
	Сушка Фруктов	100 – 400	240	60

15. При приготовлении до половины установленного времени на дисплее

отобразится **Тур** автоматически загорится индикатор, и прибор подаст звуковой сигнал в течение 30 секунд. В этот момент вы можете вытащить чашу и встряхнуть /размешать продукты, чтобы они приготовились более тщательно и равномерно.

16. По окончании приготовления аэрогриль перейдет в режим охлаждения. На

экране отобразится: **COOL**, Режим охлаждения завершится через 30 секунд, после чего выньте чашу и поставьте ее на термостойкую столешницу.

17. Руководство по функции отсрочки старта - после установки необходимой температуры и времени нажмите кнопку «DELAY» чтобы войти в настройки, нажмите кнопку «Время плюс» или «Минус», чтобы установить время старта, и

нажмите кнопку «Старт».  Для подтверждения. После окончания периода отсрочки старта приготовление автоматически запустится.

Примечание: Диапазон настройки времени составляет 0,5–12 ч, каждый интервал — 15 минут.

18. Проверьте готовность ингредиентов. Если они ещё не готовы, вставьте чашу обратно в аэрогриль и установите таймер ещё на несколько минут.

19. При извлечении небольших продуктов (например, картофеля фри) выкладывайте их из чаши непосредственно в миску или тарелку; при извлечении крупных или хрупких продуктов можно использовать щипцы.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не переворачивайте чашу вверх дном, чтобы вынуть ингредиенты, так как излишки масла, скопившиеся на дне чаши, вытекут на ингредиенты.

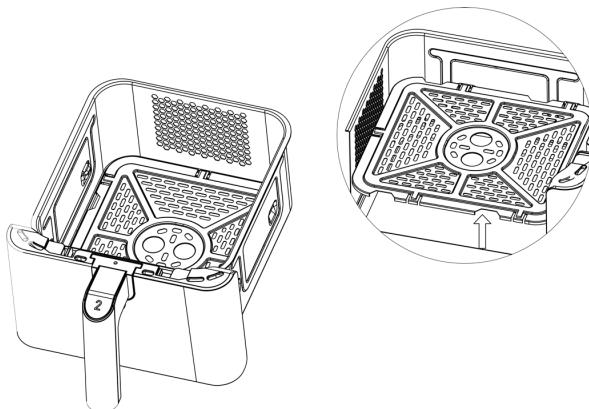
ВНИМАНИЕ: после жарки в горячем воздухе внешняя чаша, решетка для жарки и приготовленные продукты остаются горячими. Будьте предельно осторожны при обращении с горячей чашей/решеткой.

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.
- ▲ Поверните решетку на 180°, чтобы поместить его на второй уровень, что позволит еде разогреться быстрее.



▲ 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.

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	Описание	Состояние	Действие	Условия восстановления
E1	Защита от высоких температур	Когда NTC обнаруживает температуру 230°C или выше в течение более 6 секунд.	Машина перестает работать, зуммер подает 10 звуковых сигналов и отображается код ошибки E1.	После сброса питания и когда NTC обнаруживает, что температура падает ниже 150°C, работа разрешается.
E2	Короткое замыкание датчика	При включении питания, если обнаружено короткое замыкание на разъеме NTC.	Отображается код ошибки E2, зуммер звучит непрерывно 10 раз, нагрев и вентилятор отключаются, все кнопки блокируются, и машина возвращается в режим ожидания.	После сброса питания и правильного подключения NTC работа разрешена.
E3	Неисправность разомкнутой цепи датчика	Если в течение 1 минуты после запуска обнаружен обрыв цепи на разъеме NTC.	Зуммер звучит непрерывно 10 раз, отображается код ошибки E3, отопление и вентилятор отключаются, все кнопки блокируются.	После сброса питания и правильного подключения NTC работа разрешена.

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	VF1601C
Напряжение питания, В/Гц	220–240 В 50/60 Гц
Потребляемая Мощность	3.000 Вт
Емкость Чаши	11,6 л (5,6л + 5,6л)
Диапазон температур	40-200°C (интервал 5°C)
Материал Корпуса	Сталь и пластик
Автоматическое отключение	да
Класс защиты от поражения элект.током	I
Вес нетто / брутто, кг	9,50/ 9,80
Габариты прибора (ШxГxВ)мм	290 x 510x 450

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»

Импортер и уполномоченное изготовителем лицо:

ООО «ЭлектроСервис и Ко»

адресс: 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@sila.by

Завод Изготовитель:

«Нингбо Акварт Китчен Эплаенс Ко Лтд», 78, Бинхая Роад, 2, Хангжоу Бай Нью-Дистрикт, Нингбо, 315336, Китай

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

www.vivarishome.com

Сделано в Китае



УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Модель (укажите модель)

VF1601C



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, использующиеся 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 the 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 overcooked 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 x 2 pcs
- Bowl x 2 pcs
- Operating Instructions
- Package

GENERAL SAFETY MEASURES

Before using the device, 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.

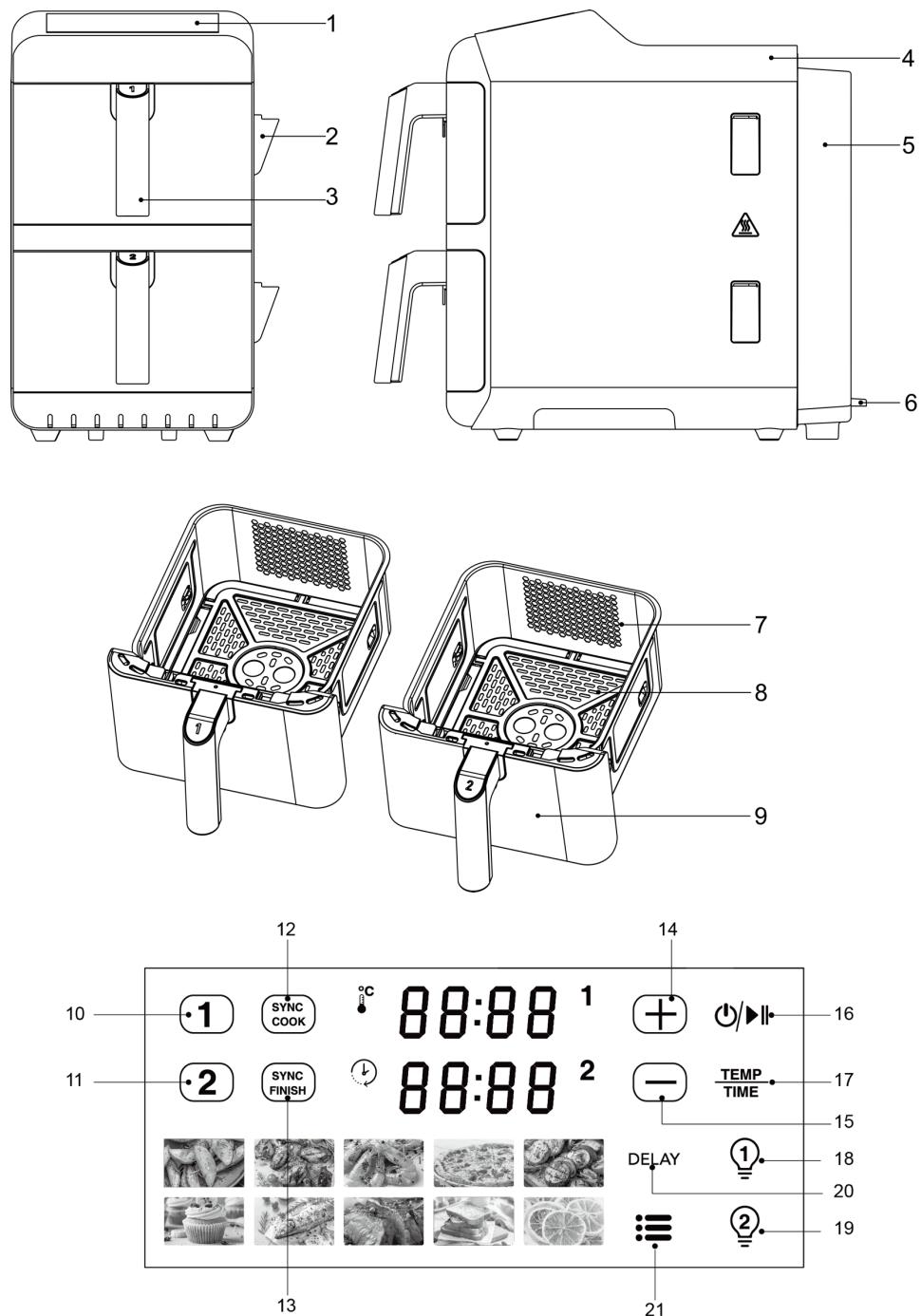


NOTE: The air fryer will not operate unless the outer bowl is completely closed.

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 presented 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	11	Bowl 2
2	Ventilation	12	Synchronization
3	Bowl Handle	13	Synchronization completed
4	Upper part	14	Increase time/temperature

5	Rear end	15	Decrease time/temperature
6	Power cord and plug	16	"Start/Pause/Ready"
7	Bowl	17	Temperature/time switching
8	Lattice	18	On / off backlight - bowl 1
9	Viewing window	19	On / off backlight - bowl 2
10	Bowl 1	20	Delayed start
		21	Menu selection

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 .

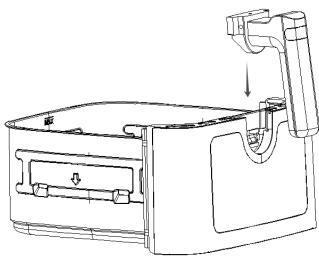


Figure 1

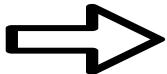


Figure 2

OPERATION

10. Place the air grill on a stable horizontal surface. Do not place the appliance on surfaces that are not resistant to heat.
11. Place the rack in the bowl, then insert the bowl into the air fryer
12. Make sure the power cord is long enough to connect to the power outlet and that there is good air circulation around the product.
13. Preheat the air fryer in for 3 minutes at maximum temperature before placing ingredients on the grill.
14. Carefully pull the bowl out of the air fryer, holding it by the handle.
15. Place the ingredients on a baking sheet.

NOTE: NOTE : Do not fill the inner container with food above the MAX mark . THE CONVENIENCE GRILL MAY NOT WORK PROPERLY IF THE VENT IS CLOSED

16. Place the bowl back into the air fryer.

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.

17. 8. Connect the power cord to the power source, put the food into the bowl, insert the bowl into the main body, press the button  , and the screen will display  to enter the selection interface.

18. Single bowl cooking mode - press  or  to select the bowl, you can

click   to adjust the time or temperature, or you can directly click the preset menu and then click the button to

  start cooking. During cooking, press the light button.  or  to see the cooking process inside.

10. Cooking in the bowl according to different settings (time/temperature) : you can

press  to select the preset menu, then press  . Or press  to select another preset menu, then press 

During cooking you can press  or  switch it to a blinking state, then you can adjust the baking time and temperature in this bowl.

11. Synchronized cooking function: when both bowls should work with the same settings

(time/temperature). To do this, you need to press  , then select the settings you

need and press  to start the cooking process. Or you can select  or 

to select the settings you need, then press  to copy the settings to the other bowl,

and press  start the process. The same menu will be prepared in both bowls.

12. Synchronized finishing function: After setting (time/temperature) for both bowls, select



and hold the button to enter the simultaneous finishing function. If one dish has a longer cooking time than the other, press this button after setting the temperature and

cooking time parameters for each heater. After pressing, the screen displays **Hold** which indicates that the bowl with the longer cooking time will work normally. When the remaining cooking time of this bowl becomes the same as that of the bowl with the shorter cooking time, the two bowls will start cooking at the same time. And **Hold** the screen will start counting down the cooking time.

13. During cooking, you can press  to pause the operation of two bowls at the same time, press  or  to select the bowl you want to pause, then press  . After the pause, the pause time will start flashing on the display .

14. Press the menu button  to select default programs for ease of use .

NOTE: The programs below are given as guidelines only, as time adjustments may be required depending on the size and shape of the food being cooked.

Button	Program	Qty , MIN-MAX (g)	Time By default (min .)	Temperature By default (°C)
	Frozen Potatoes, French Fries	100 – 400	25	200
	Cupcake	100 – 400	15	160

	Chicken Wings	100 – 400	25	20 0
	Fish	100 – 400	20	180
	Shrimps	100 – 400	18	160
	Steak	100 – 400	20	180
	Pizza	100 – 400	12	180
	Bread, Baked goods	100 – 400	5	200
	Vegetables	100 – 400	15	160
	Drying Fruits	100 – 400	240	60

15. When cooking up to half of the set time,  the indicator will automatically light up on the display and the appliance will beep for 30 seconds. At this

point, you can take out the bowl and shake/stir the food so that it cooks more thoroughly and evenly.

16. When cooking is complete, the air grill will go into cooling mode. The screen will

display: **COOL** , The cooling mode will end in 30 seconds, after which remove the bowl and place it on a heat-resistant countertop.

17. Start delay function guide - After setting the required temperature and time, press the "DELAY" button to enter the setting, press the "Time Plus" or "Minus" button to set the start

time, and press the "Start" button.  To confirm. After the delayed start period has ended, cooking will start automatically.

Note: The time setting range is 0.5-12 hours, each interval is 15 minutes.

18. Check the readiness of the ingredients. If they are not ready yet, put the bowl back into the airfryer and set the timer for a few more minutes.

19. When removing small items (such as French fries), place them directly from the bowl into a bowl or plate; use tongs when removing large or fragile items.

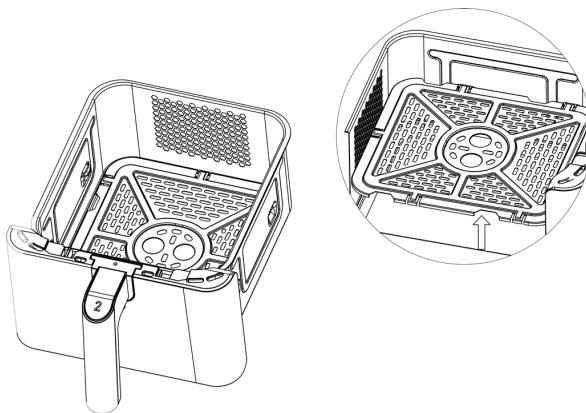
NOTE : Do not turn the bowl upside down to remove the ingredients as excess oil collected at the bottom of the bowl will drip onto the ingredients.

CAUTION: After frying in hot air, the outer bowl, frying rack and cooked food will remain hot. Use extreme caution when handling the hot bowl/frying rack.

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.
- ▲ Rotate the rack 180° to place it on the second level, which will allow food to heat up faster.



▲ 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 browning 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.

Note: If the grill 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

Code mistakes	Description	State	Action	Terms and Conditions recovery
E1	Protection from high temperatures	When NTC detects a temperature of 230° C or higher for more than 6 seconds.	The machine stops working, the buzzer beeps 10 times and the error code E 1 is displayed.	After power reset and when NTC detects that the temperature drops below 150° C , operation is allowed.
E2	Short closure sensor	When power is turned on, if a short circuit is detected on the NTC connector .	Error code E 2 is displayed, the buzzer sounds continuously 10 times, the heating and fan are turned off, all buttons are locked, and the machine returns to standby mode.	After power reset and correct connection of NTC, operation is allowed.
E3	Malfunction open chains sensor	NTC connector within 1 minute after startup .	The buzzer sounds continuously 10 times, error code E 3 is displayed, heating and fan are switched off, all buttons are locked.	After power reset and correct connection of NTC, operation is allowed.

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 1 601C
Supply voltage, V/Hz	220-240 V

	50/60 Hz
Power Consumption	3000 W
Bowl Capacity	11 , 6 L(5,6 L + 5,6 L)
Temperature range	40-200 °C (and interval 5 °C)
Body Material	Steel and plastic
Automatic shutdown	Yes
Class for protection against electric shock	I
Net/gross weight, kg	9 , 50 / 9.80
Dimensions of the device (WxDxH) mm	290 x 510 x 450

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:

ООО "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@sila.by

Factory Manufacturer :

« Ningbo Aquart Kitchen Appliance To Ltd. , 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

Made in China



WARRANTY TERMS

WARRANTY CARD		
Model (please specify model)	VF1601C	<input type="checkbox"/>
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.