

VIVARIS

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ | Аэрогриль

EN USER MANUAL | Air Fryer



Модель | Model: VF6516-DVB

EAC CE

www.vivarishome.com



СОДЕРЖАНИЕ

- Общие Сведения
- Общие меры безопасности
- Обзор прибора
- Панель управления
- Инструкция по эксплуатации панели управления
- Руководство по эксплуатации
- Полезные Заметки
- Инструкция к меню
- Уборка и техническое обслуживание
- Поиск неисправностей
- Инструкция по хранению
- Утилизация
- Технические характеристики
- Транспортировка и хранение
- Дополнительная Информация

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.

Откройте мир вкусных и разнообразных рецептов для аэрогрилей VIVARIS, перейдя по ссылке ниже:



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.

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.

Аэрогриль предназначен для подогрева и приготовления пищи в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещения. 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:

1. Поддерживайте шнур питания в хорошем состоянии, он не должен быть перерезан, поврежден, чрезмерно согнут, вытянут, скручен, завязан узлами или находиться вблизи высоких температур, иначе это может привести к короткому замыканию, возгоранию и поражению электрическим током.
2. Не используйте шнур питания с повреждённой вилкой или неплотно прилегающей розеткой, в противном случае может возникнуть опасность короткого замыкания, возгорания, поражения электрическим током и т.д.
3. Данный прибор - не игрушка. Не позволяйте детям пользоваться прибором. Будьте внимательны при использовании прибора. Держите детей вдали от места работы прибора.
4. Не позволяйте людям (включая детей) с физическими недостатками, сенсорными или умственными отклонениями, а также лицам, не имеющим соответствующего опыта и знаний, самостоятельно контактировать с данным изделием или использовать его во избежание ожогов, поражения электрическим током и других несчастных случаев.

Предупреждение: не используйте этот прибор вблизи раковин или других сосудов, содержащих воду.

5. Перед использованием убедитесь, что устройство не повреждено.
6. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
7. Использовать только в бытовых целях согласно данной Инструкции. Прибор не предназначен для промышленного применения.

Внимание!

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

8. Не ставьте прибор непосредственно под кондиционер, так как это может привести к образованию конденсата, который может привести повреждению прибора.

9. После использования и перед чисткой устройства обязательно выньте вилку устройства из розетки, чтобы избежать повреждения устройства.
10. Выключайте прибор и извлекайте вилку из розетки, если он не используется.
11. Выключайте прибор перед его очисткой. Дайте прибору остыть перед установкой или снятием деталей, а также перед чисткой.
12. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство
13. Держите прибор вдали от нагревательных приборов, прямых солнечных лучей и влаги.
14. Не используйте прибор на улице.
15. Основание и корпус не водонепроницаемы. Не погружайте в воду.
16. Не допускайте намокания основания и корпуса
17. Не ставьте на горячую газовую или электрическую горелку или рядом с ней, а также в разогретую духовку.
18. При перемещении приборов, содержащих горячее масло или другие жидкости, необходимо соблюдать крайнюю осторожность.
19. Чтобы отключить устройство, поверните регулятор таймера и регулятор температуры на 0

20. Не ставьте прибор у стены или непосредственно рядом с другими приборами. Во время использования оставляйте вокруг прибора свободное пространство не менее 35 см.
21. Не закрывайте воздухозаборное или воздуховыпускное отверстие во время работы прибора.

Недостатками товара не являются:

- запах нового пластика и/или резины. Образование запаха является естественным процессом в первое время пользования товаром;
- шумы, связанные с принципами работы отдельных комплектующих или вызванные естественным износом материалов;
- изменение оттенка цвета в процессе эксплуатации



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. В комплект вашей аэрогриля входит внутренняя чаша, расположенная во внутренней основной корпуса. Возьмитесь за ручку, чтобы извлечь внутреннюю чашу из основного корпуса, а затем поставьте ее на ровную и чистую рабочую поверхность. Удалите все упаковочные материалы и этикетки изнутри и снаружи аэрогриля.
2. Проверьте и убедитесь, что под внутренней чашей и вокруг нее нет упаковочного материала.
3. Вымойте внутреннюю чашу в горячей мыльной воде.

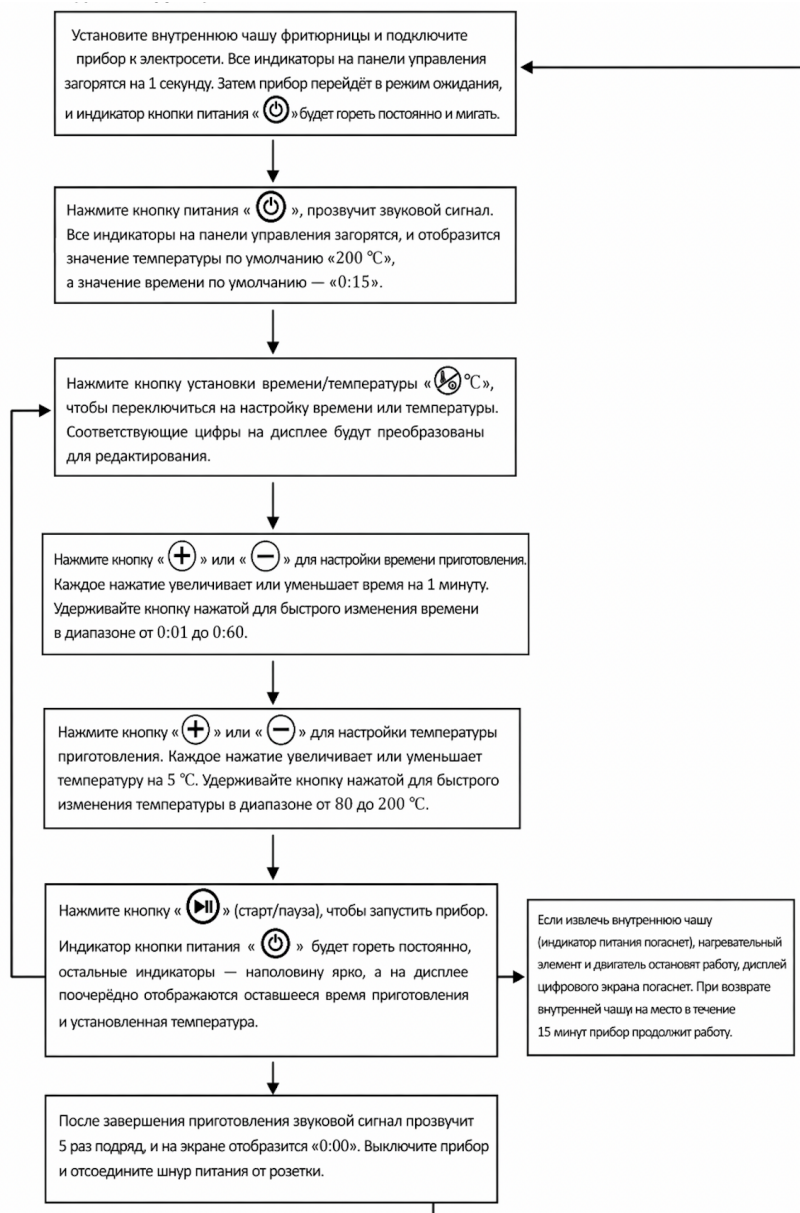
- НЕ ПОГРУЖАЙТЕ КОРПУС АЭРОГРИЛЯ В ВОДУ. Протрите корпус аэрогриля влажной тканью. Тщательно высушите все детали.

Примечание: при первом использовании аэрогриль может издавать легкий запах. Это нормально.

ВНИМАНИЕ: Данный прибор нельзя использовать для кипячения воды.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ







Лампа духовки

В режиме ожидания и во время работы лампа духовки по умолчанию выключена. Во время приготовления нажмите кнопку лампы духовки, чтобы включить или выключить освещение, при этом индикатор будет соответственно загораться или гаснуть. После завершения каждой функции лампа будет гореть в течение 15 секунд, а затем автоматически погаснет.

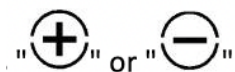
Настройка времени и регулировка температуры вручную.

Температуру и время можно установить вручную в зависимости от ингредиентов. В исходном состоянии после включения

нажмите кнопку меню "М", чтобы выбрать нужную программу — при этом соответствующий индикатор начнет мигать. Затем нажмите кнопку установки

времени/температуры "⌚", чтобы задать температуру и

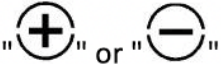
время. Когда на дисплее отображается «°C», нажимайте



для регулировки температуры. После

завершения установки температуры снова нажмите кнопку

установки времени/температуры  , чтобы перейти в режим установки времени, и когда на дисплее появится «MIN»,

нажимайте 

для регулировки времени. После

установки температуры и времени нажмите кнопку

«Старт/Пауза»  , и прибор начнет работу с новыми

параметрами температуры и времени в соответствии с

выбранной программой.

Выключить ручную



Нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд в состоянии включенного питания (без работы), чтобы перейти в режим ожидания. Если прибор находится во включенном состоянии (в процессе работы) и удерживать



кнопку питания в течение 3 секунд, двигатель продолжит работать еще 30 секунд, после чего устройство перейдет в режим ожидания. В режиме ожидания кнопка



питания будет гореть непрерывным светом.

В программе «Картофель фри» для обеспечения равномерного



приготовления значок , будет мигать, а звук -сигнал прозвучит 5 раз, когда будет достигнута одна треть времени

приготовления. В этот момент выньте чашу аэрогриля и проверьте продукты во внутренней чаше. Переверните или встряхните продукты во внутренней чаше. После завершения задвиньте чашу полностью до упора, при необходимости отрегулировав температуру и время. Когда чаша вынута, нагревательный элемент и вентилятор прекращают работу, дисплей не отображается. После того как чаша будет возвращёнв на место, прибор продолжит нагрев, и дисплей возобновит нормальную работу.

Примечание: Будьте осторожны при переворачивании продуктов во внутренней чаше — не переворачивайте продукты, встряхивая весь прибор целиком, во избежание травм или повреждения имущества.

ВНИМАНИЕ: Будьте осторожны при извлечении внутренней чаши аэрогриля — избегайте ожогов горячим паром.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Установите аэрогриль на ровной и термостойкой рабочей поверхности рядом с электрической розеткой.
2. Крепко возьмитесь за ручку, чтобы извлечь внутреннюю чашу из основного корпуса, а затем поставьте ее на ровную и чистую поверхность.
3. Разместите продукты на полке и, пожалуйста, не переполняйте их.
4. Вставьте внутренний чашу в основной корпус и убедитесь, что он установлен правильно.
5. Подключите прибор к источнику питания.
6. Диапазон регулировки температуры от 80 °C до 200 °C и диапазон регулировки времени от 1 минута и 60 минут.
7. Если аэрогриль остыл, установите время на 5 минут для предварительного нагрева прибора, (загружать продукты не

нужно), загорится индикатор нагрева, и аэрогриль начнет нагреваться. После предварительного нагрева эффект приготовления будет лучше.

8. Следуйте инструкциям в разделе «**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**», чтобы выбрать

подходящее время и температуру в зависимости от приготавливаемого продукта. Затем включите прибор.

9. Когда до окончания приготовления останется 1/2 или 1/6 времени, прибор напомним пользователю вынуть внутреннюю чашу для проверки готовности блюда. В это время переверните или встряхните продукты в чаше. Затем правильно установите внутреннюю чашу в основной корпус. При необходимости можно отрегулировать температуру и время.

10. После извлечения внутренней чаши нагревательный элемент перестанет работать, и на дисплее отобразится сообщение об извлечении внутренней чаши. После правильной установки внутренней чаши прибор продолжит нагрев.

11. По истечении заданного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Если аэрогриль будет работать непрерывно, он автоматически выключится.

12. Переверните блюдо, чтобы проверить степень подрумянивания и готовность. Если необходимо продолжить приготовление, отрегулируйте температуру и время, пока блюдо не будет готово. полностью.

13. После завершения приготовления извлеките внутреннюю чашу из корпуса и поставьте ее на ровную и термостойкую поверхность. Переложите приготовленную пищу в подходящую емкость.

14. приготовление пищи можно продолжить. Отключайте прибор от сети, когда он не используется.

ПРИМЕЧАНИЕ: Аэрогриль не будет работать, если кнопка START/STOP не нажата. Если чаша установлена неправильно, аэрогриль не будет нагреваться, и на дисплее отобразится сообщение о том, что внутренняя чаша извлечена. После

завершения приготовления нажмите кнопку питания, чтобы выключить аэрогриль.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Будьте осторожны при переворачивании продуктов во внутренней чаше. Во избежание травм или повреждения имущества не переворачивайте продукты, тряся весь прибор.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Будьте особенно осторожны при извлечении и установке внутренней чаши, чтобы избежать ожогов горячим паром.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: после приготовления не ставьте решетку и внутреннюю чашу непосредственно на пластиковый стол, чтобы избежать его пригорания. Не переворачивайте внутреннюю чашу с решеткой.

ПОЛЕЗНЫЕ ЗАМЕТКИ

1. Оливковое или растительное масло хорошо подходит для приготовления во аэрогриле с горячим воздухом. Для лучшего результата можно смазывать продукты маслом. Убедитесь, что продукты предварительно высушены, прежде чем смазывать их маслом.

1. Более хрустящими, продукты можно разрезать на мелкие кусочки. Для лучшего результата приготовления перед жаркой включите функцию предварительного нагрева.

2. Не переполняйте внутреннюю чашу едой. Не наполняйте внутреннюю чашу продуктами, количество которых превышает 1/2 от максимальной вместимости внутреннего горшка.

3. Для достижения наилучшего результата приготовления некоторые продукты необходимо переворачивать во время готовки. Подробную информацию см. в разделе «**ИНСТРУКЦИЯ К МЕНЮ**».

4. При приготовлении блюд с высоким содержанием жира, таких как куриные крылышки или сосиски, может потребоваться

сливать жир из чаши между использованиями, чтобы избежать чрезмерного дымообразования.

5. Всегда просушивайте продукты перед приготовлением, чтобы улучшить подрумянивание и избежать чрезмерного задымления.

6. Чтобы обеспечить циркуляцию воздуха внутри, содержимое внутренней чаши не должно превышать максимального уровня.

ИНСТРУКЦИЯ К МЕНЮ

БЛЮДО	ТЕМП.	ВРЕМЯ	ДИАПАЗОН	ВСТРЯХНУТЬ
РЫБА	170°C	20 мин.	1–60 мин	ДА

МЯСО	200°C	15 мин.	1–60 мин	ДА
СТЕЙК	180°C	10 мин.	1–60 мин	ДА
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	200°C	22 мин.	1–60 мин	ДА
ВЫПЕЧКА	160°C	30 мин.	1–60 мин	НЕТ
Сушка СУХОФРУКТЫ	60°C	240 мин.	120 ~ 540 мин	НЕТ
НОЖКИ	200°C	20 мин.	1–60 мин	ДА
КУРИНОЕ КРЫЛЫШКО	200°C	15 мин.	1–60 мин	ДА

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Всегда используйте термометр для мяса, чтобы убедиться, что мясо, птица и рыба полностью приготовлены перед употреблением.

2. «ИНСТРУКЦИЯ К МЕНЮ» Это лишь справочная информация.

Количество, толщина или плотность продукта, а также его свежесть, размороженность или заморозка могут влиять на время приготовления.

3. В разделе «ИНСТРУКЦИЯ К МЕНЮ» указано среднее время приготовления, время, необходимое для выполнения тех или иных действий, и действия, необходимые для достижения наилучшего результата приготовления.
4. Обжаривание небольшого количества продуктов сократит время приготовления и улучшит результат. При необходимости отрегулируйте температуру и время в соответствии со своими предпочтениями.

УБОРКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ: перед чисткой дайте аэрогрилю полностью остыть.

1. Отключите аэрогриль от сети. Извлеките внутреннюю чашу из основного корпуса. Перед чисткой убедитесь, что внутренняя чаша и решетка полностью остыли.
2. Вымойте внутреннюю чашу и решетку в горячей мыльной воде. Не используйте металлические кухонные

принадлежности. или абразивных чистящих средств, так как

это может повредить антипригарное покрытие.

3. Решетку и внутреннюю чашу можно мыть в посудомоечной машине. Для достижения наилучших результатов рекомендуется мыть их на верхней полке посудомоечной машины.
4. Протрите корпус аэрогриля мягкой, неабразивной влажной тканью.

ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Решение
Отсутствует индикация, или панель управления недоступна для использования.	Вилка вставлена неплотно или внутренний потенциометр установлен неправильно.	Вставьте вилку питания правильно, установите внутренний потенциометр на место и убедитесь, что кнопка питания включена.
Неравномерное потемнение	В процессе приготовления продукты не встряхивали.	Когда до окончания приготовления останется от 1/2 до 1/6 времени, выньте чашу и встряхните продукты.

При этом образуется большое количество дыма.	На поверхности продуктов слишком много влаги.	Удалите влагу с поверхности. еды, завернутой в кухонную бумагу
Дисплей показывает «E2»	Обрыв цепи в датчике температуры аэрогриля	Обратитесь в службу поддержки клиентов
Дисплей показывает «E3»	Датчик температуры аэрогриля закорочен.	Обратитесь в службу поддержки клиентов
Дисплей показывает «E3»	Аэрогриль перегрет	Извлеките чашу для охлаждения. Если проблема повторится, обратитесь в службу поддержки клиентов за помощью

ИНСТРУКЦИЯ ПО ХРАНЕНИЮ

Убедитесь, что аэрогриль отключен от сети, а все детали очищены и высушены.

Никогда не храните аэрогриль в жарком и влажном месте.

Храните аэрогриль в коробке или в чистом, 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	VF6516-DVB
Напряжение питания, В/Гц	220–240 В
	50- 60 Гц

Потребляемая Мощность	1.600Вт
Диапазон температур	80–200°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

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%.

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»

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:

VIVARIS

VF6516-DVB

«Гуан Донг Ксинбао Электрикал Апплайенс Холдингс Ко. ЛТД», Китай, Женгше Соуз Рoad, Лелиу Тоун, Шунде Дистрикт, г. Фошан, Гуандонг 528322

«Guang Dong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co., Ltd», China, Zhenghe South Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong 528322

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

www.vivarishome.com

Сделано в Китае



- General Information
- General safety measures
- Device overview
- Control Panel
- Control panel operating instructions
- User manual
- Useful Notes
- And instructions for the menu
- Cleaning and maintenance
- troubleshooting
- Storage instructions
- Disposal
- Technical specifications

- Transportation and storage
- Additional Information

Dear Customer

Thank you for purchasing a VIVARIS product.

We are pleased to offer you products designed and manufactured to our highest standards of 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.

Discover a world of delicious and varied recipes for VIVARIS air fryers by following the link below:



GENERAL INFORMATION:

A modern air fryer allows you to cook most foods without adding oil,

resulting in juicy, crispy crusts.

When cooking in an air fryer, you don't need a lot of oil—for a super-crispy crust or to flavor it with an oil-herb mixture, simply lightly brush chicken, fish, or cutlets with a silicone brush. This will result in healthier, more nutritious food. The hot air circulation system ensures that foods are evenly cooked on all sides, leaving them tender on the inside and perfectly baked on the outside. Cooking in an air fryer is virtually guaranteed to prevent food from sticking (the key is to set the temperature and time correctly), and the cooking process itself doesn't require constant presence in the kitchen. Furthermore, the fan ensures that all dishes cook evenly, eliminating any undercooked or underdone spots. The air fryer is equipped with automatic cooking programs. These programs allow you to use preset settings designed specifically for specific dishes, eliminating the need to manually monitor the cooking process.

The appliance features a display that shows the temperature and cooking time.

Food is cooked on a special rack placed in the bowl. Both the rack and bowl are coated with a non-stick coating. When cooking is complete, the air fryer automatically switches off. The bowl and rack are easily removed for cleaning.

The set includes:

- Electric Airfryer
- Lattice
- Bowl
- Operating Instructions
- Package

GENERAL SAFETY MEASURES

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

The air fryer is designed for heating and cooking food indoors at home, at normal temperature and humidity. It is not intended for outdoor use. Use for industrial or commercial purposes is prohibited.

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:

22. Keep the power cord in good condition and do not cut, damage, excessively bend, stretch, twist, knot or expose to high

temperatures, otherwise it may cause short circuit, fire and electric shock.

23. Do not use the power cord with a damaged plug or a loose socket, otherwise it may cause a short circuit, fire, electric shock, etc.
24. This appliance is not a toy. Do not allow children to use the appliance. Exercise caution when using the appliance. Keep children away from the operating area.
25. Do not allow persons (including children) with physical, sensory or mental disabilities, or lack of experience and knowledge to handle or use this product independently to avoid the risk of burns, electric shock or other accidents.

Warning: Do not use this appliance near sinks or other vessels containing water.

26. Please make sure the device is not damaged before use.
27. Improper handling may result in product failure, material damage, and harm to the user's health.
28. For domestic use only, in accordance with these instructions. This appliance is not intended for industrial use.

Caution!

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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

29. Do not place the appliance directly under the air conditioner as this may cause condensation to form which may damage the appliance.
30. After use and before cleaning the device, be sure to unplug the device from the socket to avoid damage to the device.
31. Turn off the appliance and unplug it from the socket when not in use.
32. Turn off the appliance before cleaning. Allow the appliance to cool before installing or removing parts, and before cleaning.
33. Do not attempt to repair the device yourself.
34. Keep the device away from heating devices, direct sunlight and moisture.
35. Do not use the appliance outdoors.
36. The base and housing are not waterproof. Do not immerse in water.
37. Do not allow the base and body to get wet.
38. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a preheated oven.

39. When moving appliances containing hot oil or other liquids, extreme caution must be exercised.
40. To turn off the unit, turn the timer knob and temperature knob to 0
41. 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 when in use.
42. Do not block the air inlet or outlet while the appliance is operating.

The following are not considered product defects:

- The smell of new plastic and/or rubber. This odor is a natural occurrence during the initial period of use;
- noises associated with the operating principles of individual components or caused by natural wear and tear of materials;
- change in color shade during use



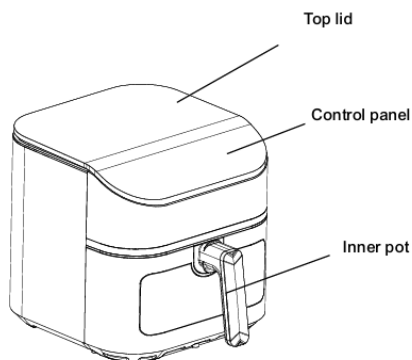
CAUTION: HOT SURFACE! Surfaces may become hot during use.

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

CAUTION! The outer bowl, baking tray, and cooked food will remain hot after use. Exercise extreme caution 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 electrical rating of the extension cable shall comply with the electrical rating 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 REVIEW



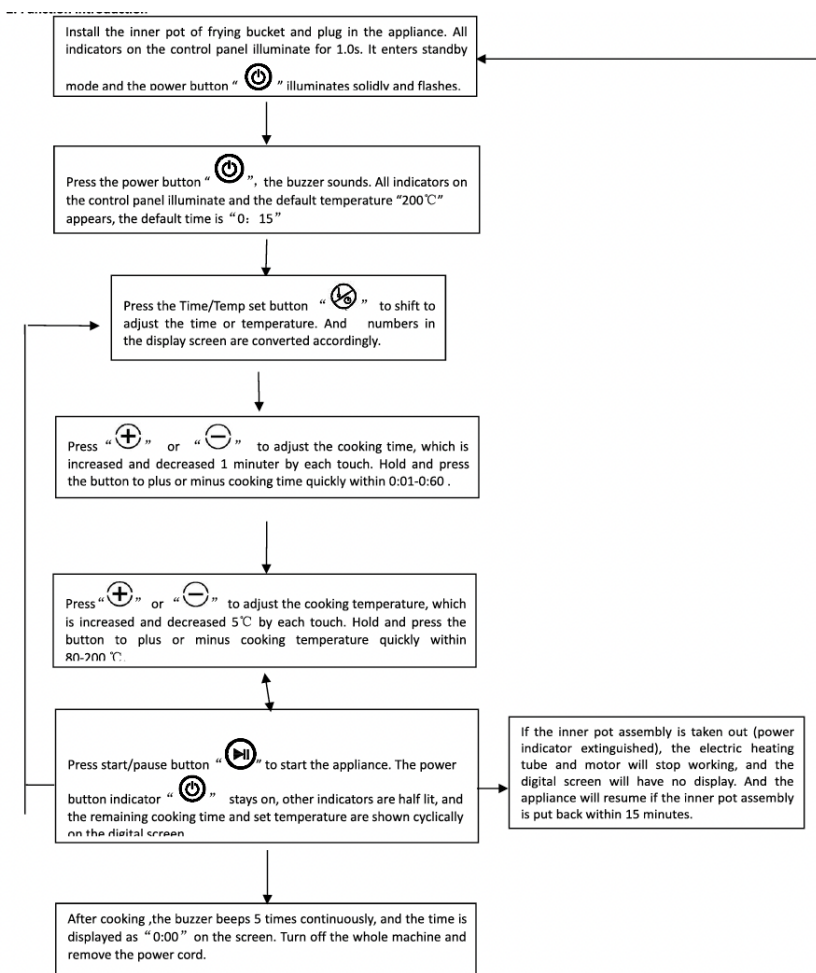
5. Your air fryer comes with an inner bowl, located inside the main body. Grasp the handle to remove the inner bowl from the main body, then place it on a flat, clean work surface. Remove all packaging materials and labels from the inside and outside of the air fryer.
6. Check and make sure there is no packing material under or around the inner bowl.
7. Wash the inner bowl in hot soapy water.
8. DO NOT IMMERSE THE CONTROL FRYER IN WATER. Wipe the controrrier with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.

Note : The air fryer may emit a slight odor when first used. This is normal.

CAUTION: This appliance must not be used to boil water .

CONTROL PANEL OPERATING MANUAL







Oven lamp

In standby mode and during operation, the oven light is off by default. During cooking, press the oven light button to turn the light on or off; the light will turn on or off accordingly. After each function ends, the light will remain on for 15 seconds and then turn off automatically.

Time setting and manual temperature adjustment.

The temperature and time can be set manually depending on the ingredients. In the initial state after turning on, press the menu

button "" to select the desired program - the corresponding indicator will start flashing. Then press the time/temperature setting

button "" to set the temperature and time. When the display

shows " °C ", press "" or "" to adjust the temperature.

After completing the temperature setting, press the

time/temperature setting button again " " to enter the time setting mode, and when "MIN" appears on the display, press

," " or " " to adjust the time. After setting the temperature

and time, press the "Start/Pause" button " ", and the appliance will begin operation with the new temperature and time parameters according to the selected program.

Turn off manually

Press and hold the power button " " for 3 seconds while the unit is powered on (idle) to enter standby mode. If the unit is

powered on (operating) and holding the power button " " for 3 seconds, the motor will continue to run for an additional 30 seconds,

after which the unit will enter standby mode. In standby mode, the



power button will remain solid.



In the "French Fries" program, to ensure even cooking, the icon will flash and a beep will sound five times when one-third of the cooking time has been reached. At this point, remove the air fryer bowl and check the food in the inner bowl. Turn or shake the food in the inner bowl. Once finished, push the bowl back in completely, adjusting the temperature and time if necessary. When the bowl is removed, the heating element and fan stop operating, and the display is blank. Once the bowl is replaced, the appliance will resume heating, and the display will resume normal operation.

Note: Be careful when turning food in the inner bowl - do not turn food by shaking the entire appliance to avoid injury or damage to property.

CAUTION: Be careful when removing the inner bowl of the airfryer - avoid burns from hot steam.

OPERATING MANUAL

15. Place the air fryer on a flat, heat-resistant work surface near an electrical outlet.

16. Firmly grasp the handle to remove the inner bowl from the main body, then place it on a flat and clean surface.

17. Place the products on the shelf and please do not overfill them.

18. Insert the inner bowl into the main body and make sure it is installed correctly.

19. Connect the device to a power source.

20. The temperature adjustment range is from 80 °C to 200 °C and the time adjustment range is from 1 minute to 60 minutes.

21. If the air fryer has cooled down, select the preheating function (no need to load food), the heating indicator will light up and the air fryer will start heating up. After preliminary heating effect preparations will be better.

22. If the airfryer is cold, set the time to 5 minutes to preheat the appliance.

23. When 1/2 or 1/6 of the cooking time remains, the appliance will prompt the user to remove the inner bowl to check the food's doneness. During this time, turn or shake the food in the bowl. Then, properly replace the inner bowl in the main body. The temperature and time can be adjusted if necessary.

24. Once the inner bowl is removed, the heating element will stop working and the display will show a message about the inner bowl being removed. After correct installation of the internal bowl device will continue heating.

25. Once the set cooking time has elapsed, a beep will sound. If air fryer will work continuously, he automatically will turn off .

26. Turn the dish over to check for browning and doneness. If further cooking is necessary, adjust the temperature and cooking time until the dish is fully cooked.

27. After cooking, remove the inner bowl from the housing and place it on a flat, heat-resistant surface. Transfer the cooked food to a suitable container.

28. Cooking can continue. Unplug the appliance when not in use.

NOTE: The aerofry will not work if the START / STOP button is pressed.

If the bowl is not pressed, the air fryer will not heat up and the display will show a message indicating that the inner bowl has been removed.

After cooking is complete, press the power button to turn off the air fryer.

WARNING: Use caution when turning food in the inner bowl. To avoid injury or property damage, do not turn food by shaking the entire appliance.

WARNING: Use extreme caution when removing and installing the inner bowl to avoid burns from hot steam.

WARNING: After cooking, do not place the rack and inner bowl directly on a plastic surface to avoid burning. Do not invert the inner bowl and rack.

USEFUL NOTES

1. Olive or vegetable oil works well in an air fryer. For best results, you can brush the food with oil. Make sure the food is dry before brushing.
2. For crispier results, cut foods into smaller pieces. For best results, preheat before frying.

3. Do not overfill the inner pot with food. Do not fill the inner pot with more than 1/2 of its maximum capacity.
4. To achieve the best cooking results, some foods need to be turned during cooking. Detailed information see in the section "**INSTRUCTIONS**" TO THE MENU.
5. When cooking high-fat foods such as chicken wings or sausages, you may need to drain the fat from the bowl between uses to avoid excessive smoke .
6. Always pat foods dry before cooking to improve browning and avoid excessive smoke.
7. To ensure air circulation inside, the contents of the inner bowl should not exceed the maximum level.

MENU INSTRUCTIONS

DISH	TEMP.	TIME	RANGE	SHAKE IT UP
FISH	170 °C	20 min.	1–60 min	YES

MEAT	200 °C	15 min.	1–60 min	YES
STEAK	180 °C	10min.	1–60 min	YES
FRENCH FRIES	200 °C	22 min.	1–60 min	YES
CHICKEN WING	200 °C	15 min.	1–60 min	YES
LEGS	200 °C	20 min.	1–60 min	YES
BAKERY	160 °C	30 min.	1–60 min	NO
Drying DRIED FRUITS	60°C	240 min.	120 ~ 540 min	NO

NOTES:

1. Always use a meat probe to ensure meat, poultry, and fish are thoroughly cooked before eating.
2. **MENU INSTRUCTIONS** This is a guide only. The quantity, thickness, or density of the product, as well as its freshness, whether it's thawed, or frozen, may affect cooking time.

3. The **MENU INSTRUCTIONS** section provides average cooking times, the time required to perform certain actions, and the steps required to achieve the best cooking results.
4. Frying small quantities of food will reduce cooking time and improve results. Adjust the temperature and time as needed to suit your preferences.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION: Allow the air fryer to cool completely before cleaning .

1. Unplug the air fryer. Remove the inner bowl from the main body.
Make sure the inner bowl and grill are completely cool before cleaning.
2. metal utensils or abrasive cleaners, as these may damage the nonstick coating.
3. The rack and inner bowl are dishwasher safe. For best results, we recommend washing them on the top rack of the dishwasher.

4. Wipe the body of the air fryer with a soft, non-abrasive damp cloth.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
There is no indication, or the control panel is not usable.	The plug is not inserted tightly, or the internal potentiometer is not set correctly.	Insert the power plug correctly, set the internal potentiometer in place, and make sure the power button is turned on.
Uneven darkening	The products were not shaken during the cooking process.	When there is 1/2 to 1/6 of the cooking time left, remove the bowl and shake the ingredients.
This produces a large amount of smoke.	There is too much moisture on the surface of the food.	Remove moisture from the surface of food wrapped in kitchen paper.
Display shows "E2"	Open circuit in the air fryer temperature sensor	Please contact customer support
Display shows "E3"	The temperature sensor of the erogrill is shorted.	Please contact customer support

Display shows "E3"	The air fryer is overheated.	Remove the cooling bowl. If the problem persists, please contact customer service for assistance.
--------------------	------------------------------	---

STORAGE INSTRUCTIONS

Make sure the air fryer is unplugged, and all parts are clean and dry.

Never store the air fryer in a hot or humid place.

Store the air fryer in the box or in a clean, dry place .

DISPOSAL



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

Do not dispose of the appliance with household waste.

At the end of your appliance's life, please take it to a collection point for recycling if required by your region's regulations.

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.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Model	VF6516-DVB
Supply voltage, V/Hz	220–240 V
	50-60 Hz
Power consumption	1.600W
Temperature range	80-200 °C (5 °C interval)
Time range	1-60 min (1 min interval)
Bowl capacity	6.5 liters
Body Material	Steel and plastic
Automatic shutdown	Yes
Class for protection against electric shock	I

TRANSPORTATION AND STORAGE

The device may be transported by any mode of transport that ensures its safety and prevents mechanical damage, in accordance with the cargo transportation regulations applicable to the mode of transport used.

The device must be transported only in the original manufacturer's packaging. Transport and storage of the device must comply with the handling instructions 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 from +5 °C to +40 °C and a relative humidity of up to 75%.

ADDITIONAL INFORMATION

The product is certified within 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"

EAEU TR 037/2016 "On Restricting the Use of Hazardous Substances in Electrical and Electronic Products"

Importer and authorized representative of the manufacturer:

LLC " Electroservice and Co."

Address: Republic of Belarus, 220125 Minsk, Nezavisimosti Avenue,
179, room 17-1. UNN 100373457 OKPO 14559923

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

Email email: Sila@silaby

Factory Manufacturer :

"Guan Dong Xinbao Electrical Application Holdings Co. Ltd.,
China, Zhengshe South Road, Leliu Town , Shunde District,
Foshan , Guangdong 528322

Guang Dong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co., Ltd.,
China, Zhenghe South Road, Leliu Town, Shunde District,
Foshan City, Guangdong 528322

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

www.vivarishome.com

Made in China



