

项目名称

XQ2401-欧版

版本号

A2

设计时间

2025/04/21

物料名称

说明书

设计师

李佳丽

审核

批准

料号

材质工艺要求： 封面 :157g 哑粉纸过油， 内页 :80g 哑粉 ,胶装

材质要求： 140*210 mm

颜色及专色：

尺寸要求：

变更履历：



For more information & after-sales support, contact us via
aftersales@nova-tech.com
XingKuang Innovation Technology (Suzhou) Co., Ltd.
Made in China

Mova

AeroChef FD10 Pro

Air Fryer

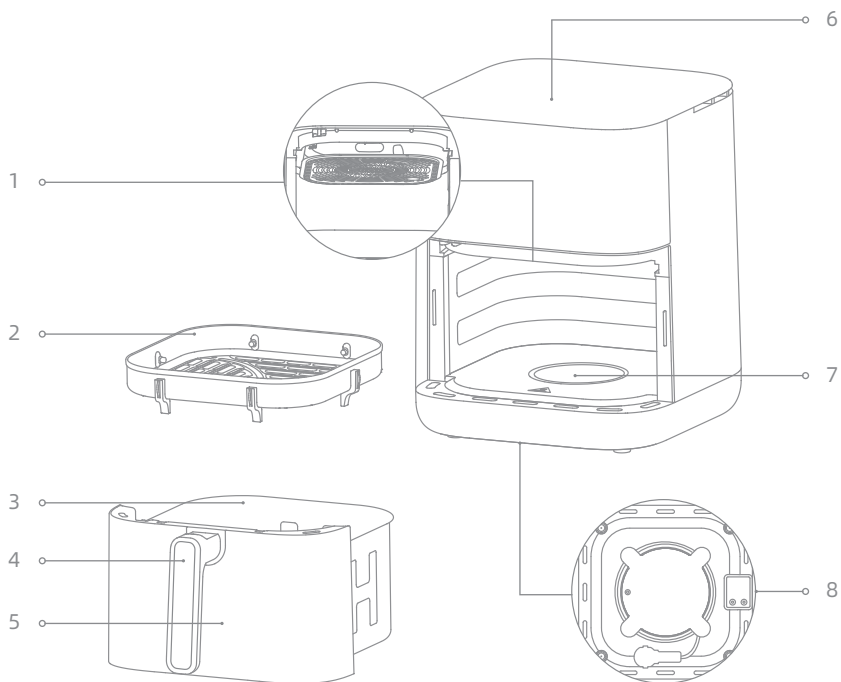
User Manual

THANK YOU

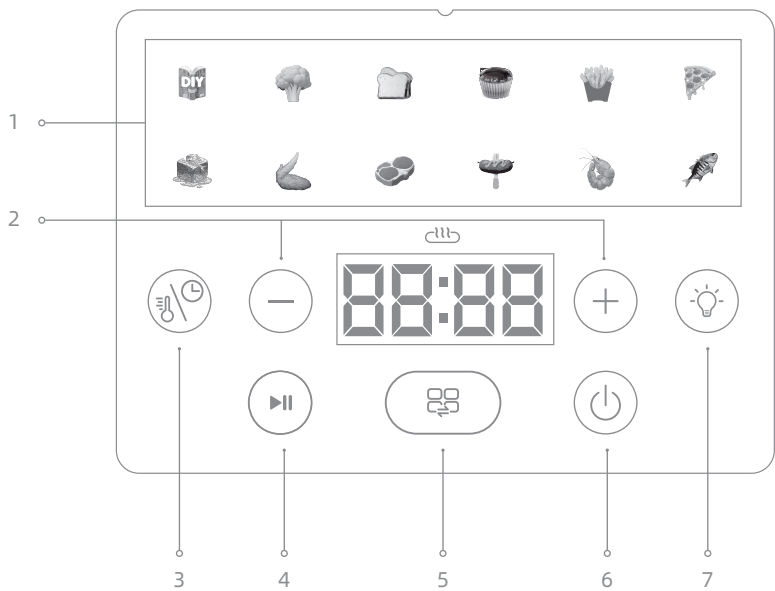
FOR PURCHASING THIS MOVA AIR FRYER.

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

EN	User Manual	1
LT	Naudotojo vadovas	13
LV	Lietotāja rokasgrāmata	25
ET	Kasutusjuhend	37
RO	Instrucțiuni privind siguranța	49
ZH-TW	使用說明書	61



B-1



Safety Instructions

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

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

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

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



Caution, hot surface!

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

Product Overview

Accessories

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

Fig. A-1

Control Panel Description

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

Fig. B-1

How to Use

Before Use

- Remove all packing materials and stickers from the inside and outside of the air fryer.
- Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.
- **WARNING:** Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads. Never immerse the air fryer or its plug in water or any other liquids.

Starting working

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

2. Insert the grill pan into the basket and put the basket back into the air fryer.
3. Connect the main plug to a home socket.
4. Press power button  to turn on the device. Symbol for the first preset program  will blink.
 - Note: It is recommended to press start/pause button  to pre-heat the air fryer before cooking to achieve better performance.
5. Press the menu button  to choose a preset program and the display will show the cooking time and temperature for the relevant program. Press start/pause button  to start cooking.
6. The temperature and time can be customized through pressing the “+” or “-” buttons.
 - The temperature can be changed from 50°C to 230°C and each press will change the value by 5°C.
 - The time can be changed from 1 to 60 minutes and each press will change the value by 1 minute.
 - Note: To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the “+” or “-” buttons.
7. Press start/pause button  to start cooking.
8. If the basket is opened at any time, the air fryer will be paused as well and will continue cooking when the basket is put in again.
9. This air fryer has a window in the front part of the basket to see how food is cooking during all time. Turn on or off the light inside by pressing the Light light on/off button .
10. Press and hold  for 3 seconds to turn off.

Care & Maintenance

Tips:

- Before cleaning, be sure to unplug the power plug and wait for the main body to cool.
 - When cleaning, do not immerse the main body in water. Do not use lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder, stiff brushes, etc. to clean.
 - Do not put any parts other than the grill pan in the dishwasher or dryer.
1. Casing exterior/Internal walls:
 - Wipe with a wrung damp cloth.
 2. Frying basket and grill pan:
 - Wash with diluted dish soap and a sponge and water. Wipe any moisture off the exterior of the basket.
 - Do not use the basket as a cleaning container.
 - There may be discoloration or streaks on the fluorine-coated surface, but it does not affect health and use.
 - There are air channel holes in the top of the frying basket. Water must not enter these air channels. Please drain the basket promptly after cleaning if any water does enter the air channels.
 3. Regular inspection:
 - Check it about once a month, if there is dirt, please clean it in a timely manner.

Cooking Tips

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
- Adding a small amount of oil to food will make it crispier. Use no more than 2 tablespoons of oil.
- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.
- Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the baskets. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.
- Normally, the frozen food that is traditionally cooked in the oven can be air fried.
- Foods cook evenly when they are of similar size and thickness.
- Smaller pieces of food require less cooking time than larger pieces.
- For best results in the shortest amount of time, air fry food in small batches. Avoid stacking or layering when possible.
- Most prepackaged foods do not need to be tossed in oil before air frying. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispiness.
- Frozen appetizers air fry very well. For best results, arrange them on the tray in a single layer.
- If layering foods, be sure to shake the basket halfway through (or flip food) to promote even cooking.
- Toss foods preparing from scratch, such as French fries or other vegetables, with a small amount of oil to promote browning and crispiness.
- When air frying fresh vegetables, make sure to pat them dry completely before tossing with oil and air frying to ensure maximum crispiness.
- Air fryers are great for reheating food, including pizza. To reheat the food, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Recipes

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

Aubergine with Garlic

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

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

Instructions:

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

Cheese and Ham Toastie

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

Instructions:

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

French Fries

Ingredients: Frozen French fries 250 g

Seasoning: Tomato sauce to serve

Instructions:

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

Cake

Ingredients: 3 eggs
 1/2 cup sour cream
 1 cup flour
 2/3 cup sugar
 2 teaspoons vanilla
 1 stick butter, room temperature
 1/3 cup cocoa powder
 1 teaspoon baking powder
 1/2 teaspoon baking soda

Instructions:

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

Vegetable Pizza with Mozzarella

Ingredients: Pizza dough 1x15 cm
 Vegetables(green peppers, mushrooms, onions)
 Shredded Mozzarella Cheese 50 g
 Seasoning: Tomato sauce 1 tbs

Instructions:

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

Barbecue

Ingredients: Pork belly 300g
 Spring Onions
 Ginger slices 4 pieces
 Seasoning: Soy sauce 5 ml
 Dark soy sauce 5 ml
 Cooking wine 5 ml
 Salt 2 g
 Sugar 10 g

Instructions:

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

Sausages

Ingredients: Sausages 6

Seasoning: Oil 1 tsp

Instructions:

1. Make a few slits on the surface and place the sausages on the grill pan.
2. Select the  function, set the temperature to 200 °C and the cooking time to 10 minutes.

* To make them crispier, extend the time accordingly.

Seasoned Chicken Wings

Ingredients: Chicken wings 4 piece

Seasoning: Cooking wine 20 ml
Salt 1/2 tsp
Ginger powder 1 tsp
Turmeric 1 tsp

Instructions:

1. Wash the chicken wings, make three slits on the front and back sides to better absorb the flavours.
2. Mix the cooking wine and spice mix and spread it evenly on the chicken wings, then cover them with cling film to marinate overnight.
3. Put the marinated chicken wings on the grill pan, select the  function, set the temperature to 200 °C, set the cooking time to 15 minutes. Flip the chicken wings over after 5 minutes.

Ribeye Steak

Ingredients: Steak 1 piece

Seasoning: Oil 1 tsp

Instructions:

1. Brush a layer of oil on the grill pan, add the steak in.
2. Select the  function, set the temperature to 200 °C and the cooking time to 6 to 10 minutes.

Flip the steak over halfway through.

* Choose the doneness of the steak according to personal preference.

Deep Fried King Prawns

Ingredients: Raw King Prawns 200 g
Ginger slices

Seasoning: Oil 1 tsp

Instructions:

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

Grilled Sole

Ingredients: Sole (fresh) 1 piece

Dressing: Juice of one lemon A pinch of salt
Freshly ground black pepper
Butter 15 g

Instructions:

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

Preparation

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

Troubleshooting

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

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

Specifications

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

WEEE Information



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

PRIEŠ NAUDODAMI ŠĮ PRIETAISĄ PERSKAITYKITE VISAS INSTRUKCIJAS. Jei nepaisysite įspėjimų ir instrukcijų, galite patirti elektros smūgį, sukelti gaisrą ir (arba) sunkiai susižeisti.

Įspėjimas— gaisro, elektros smūgio ir sužalojimo pavojui sumažinti:

- Šis prietaisas yra skirtas naudoti tik patalpose.
- Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 metų ir asmenys, turintys ribotą fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba supažindinti, kaip saugiai juo naudotis, ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima leisti žaisti su šiuo prietaisu. Neleiskite vaikams vieniems prietaiso valyti ir atlikti jo priežiūros darbų.
- Norėdami išvengti elektros smūgio arba gaisro dėl trumpojo jungimo pavojaus, nenaudokite prietaiso, jei jo elektros laidas arba kištukas yra pažeistas arba jei elektros lizdo ir kištuko jungtis yra atsilaisvinusi.
→ Jei prietaiso elektros laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros skyriaus atstovas arba panašią kvalifikaciją turintys asmenys, kad nekiltų pavojus.
- Norint išvengti elektros smūgio dėl maitinimo laido ir kištuko pažeidimo arba gaisro dėl trumpojo jungimo, griežtai draudžiama: pažeisti laidą, keisti, laikyti aukštyje temperatūroje arba arti aukštos temperatūros šaltinio, prievarta lenkti, sukti, traukti, kabinti jį kampe, uždėti ant jo sunkų daiktą, surišti, suspausti arba vilkti.
- Nekiškite ir neatjunkite elektros laido kištuko drėgnomis rankomis. Prieš liesdami elektros laido kištuką arba prietaisą visada pasirūpinkite, kad rankos būtų sausos.
- Nelaižykite elektros laido kištuko.
- Nepilkite ant prietaiso vandens, neplaukite jo tiesiogiai vandeniu ir nemerkite į vandenį (netaikoma kepimo krepšeliui ir kepimo grotelėms).
→ Jei į prietaiso vidų patenka vandens, dėl techninės pagalbos kreipkitės į garantinės priežiūros skyrių.
- Nekeiskite, neardykite ir neremontuokite prietaiso patys.
→ Dėl remonto darbų kreipkitės į garantinės priežiūros skyrių.
- Norėdami nenusideginti, naudodami prietaisą arba iškart jį panaudoję stenkitės, kad veidas, pirštai ir kitos kūno dalys būtų toliau nuo išmetamosios angos.
- Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, nei aprašyti šiame „Naudotojo vadove“.
→ „Mova“ neatsako už sutrikimus, atsirandančius netinkamai naudojant prietaisą arba nepaisant čia pateiktų nurodymų.
- Gamindami maistą prietaiso nejudinkite.
- Neaptašykite vandeniu arba kitais skysčiais elektros lizdo kištuko.
- Norėdami nenaudoti to paties elektros šaltinio su kitais elektriniais prietaisais ir nesukelti gaisro jiems perkaitus, būtinai naudokite tik kintamosios srovės kištukinį lizdą, atitinkantį 220 V–240 V / 10 A technines savybes.

- Naudokite ne žemesnės kaip 10 A srovės gnybtų juosteles.
- Norėdami išvengti dūmų, gaisro ir elektros smūgio, būtinai iki galo tvirtai įkiškite elektros lizdo kištuką.
- Norėdami išvengti elektros smūgio pavojaus įvykus gedimui arba elektros nuotėkiui, šį prietaisą reikia jungti į vienfazį dvipolį patikimai įžemintą elektros lizdą. Jei įžeminimo įtaisas neįrengtas, gali atsirasti kitų metalinių dalių, pvz., korpuso, elektrostatinė indukcija.
- Jei norite, kad elektros laido kištukas būtų gerai izoliuotas ir jame nesikaupytų drėgmės bei pašalinių daiktų, galinčių sukelti gaisrą, reguliariai valykite elektros laido kištuką.
- Atjunkite elektros laido kištuką ir nušluostykite jį sausa šluoste.
- Šiuo prietaisu neturėtų naudotis tokie asmenys (įskaitant vaikus): asmenys su ribotais fiziniais arba protiniais gebėjimais arba asmenys, neturintys patirties ir žinių apie tai, kaip juo naudotis, jei jų neprižiūri arba jiems nepadaeda už jų saugą atsakingas asmuo. Būkite atsargūs ir neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Laikykite prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Pastebėję sutrikimų arba gedimą, nedelsdami nustokite juo naudotis ir išjunkite elektros laido kištuką iš elektros lizdo.
- Sutrikimų arba gedimo pavyzdžiai yra pateikti toliau.
 - Elektros laidas ir jo kištukas neįprastai įkaista.
 - Elektros laidas yra pažeistas arba palietus jį elektra tiekama su pertrūkiais.
 - Pagrindinis korpusas yra deformuotas arba neįprastai įkaista.
 - Iš pagrindinio korpuso sklinda dūmų arba degėsių kvapas.
 - Pagrindinis korpusas yra įskilęs, atsilaisvinusios jo detalės arba sklinda neįprastas garsas.
- Ruošiant maistą iš oro išleidžiamosios angos neišleidžiamas oras.
→ Dėl techninės pagalbos kreipkitės į garantinės priežiūros skyrių.
- Norėdami nenudegti ir nesusižeisti prietaisui perkaitus arba sugedus, nenaudokite bendrajam naudojimui skirto arba deformuoto kepimo krepšelio.
- Norėdami nepatirti elektros smūgio, nesusižeisti, nenusideginti, nesukelti gaisro arba kad iš išmetamosios angos sklindantis karštis nepakeistų baldų spalvos, jų nedeformuotų ir kitaip nesugadintų, nenaudokite šio prietaiso toliau nurodytose vietose.
 - Šalia aukštos temperatūros šaltinių arba esant didelei drėgmei.
 - Ant nelygaus paviršiaus arba karščiui neatsparaus pagrindo.
 - Prie sienų ar baldų.
- Norėdami, kad kepimo krepšelis neiškristų ir nesugestų, pernešdami prietaisą įsitinkinkite, kad kepimo krepšelis yra gerai įdėtas. Neneškite prietaiso palenktu kampu.
- Naudodami prietaisą arba ką tik baigę gaminti, neliaskite įkaitusių jo vietų. Pagrindinis korpusas gali labai įkaisti. Ypač įkaista metalinės dalys, pavyzdžiui, oro išleidžiamoji anga, kepimo krepšelis, apatinė kaitinimo plokštė ir apsaugos grotelės.



Atsargiai, karštas paviršius!

- Norėdami, kad nesideformuotų kištukas arba dėl trumpojo jungimo nekiltų gaisras, nenukreipkite oro išleidžiamosios angos į elektros laido kištuką.
→Naudokite šį prietaisą atviroje vietoje. Jei jį laikote spintelėje, pasirūpinkite, kad būtų pakankamai vietos šilumai išsklaidyti ir kad jis neperkaistų ir nesugestų.
- Nenaudokite prietaiso, kai krepšelis yra tuščias.
- Prieš naudojant prietaisą pirmą kartą, patariame jį įjungti 10 minučių, nes gali būti jaučiamas pašalinis kvapas. Pirminio kaitinimo metu gali pasirodyti šiek tiek baltų dūmų ar pasklisti tam tikras kvapas. Tai nėra gedimo požymis.
- Norėdami išvengti gedimų ir nesusižeisti, neprijunkite šio prietaiso prie išorinio laikmačio ir nevaldykite nepriklausoma nuotolinio valdymo sistema.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas nebūtų per arti kitų galinčių jį pažeisti daiktų – aplink prietaisą turi būti daugiau kaip 8 cm laisvos erdvės.
- Norėdami apsaugoti nuo elektros smūgio arba gaisro, galinčio kilti dėl trumpojo jungimo, ištraukdami elektros laido kištuką iš lizdo suimkite patį kištuką.
- Norėdami nenudegti, nesusižeisti, išvengti elektros smūgio, nuotėkio arba gaisro, galinčio kilti dėl pasenusios izoliacijos, prieš išimdami krepšėlį arba kai prietaiso nebenaudosite, visada jį išjunkite ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Prieš valydami prietaiso korpusą palaukite, kol jis pakankamai atvės.
- Kai naudojant prietaisą nutrūksta elektros energijos tiekimas, taip pat kai iš lizdo ištraukiamas elektros laido kištukas, išsijungia elektros grandinės pertraukiklis ir t. t., ir per 10 minučių vėl įjungiamas elektros srovė, gaminys toliau gamina maistą. Jei tai atsitiks prietaisui veikiant budėjimo arba meniu režimu, įjungus elektros srovę jis maisto nebegamins.
- Šis prietaisas yra skirtas naudoti buityje ir panašiose srityse, pvz:
 - parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų darbuotojų virtuvėse;
 - ūkininkų sodybose;
 - viešbučių, motelių ir kitų gyvenamųjų patalpų klientai;
 - nakvynės namų su pusryčiais tipo aplinkoje.

Gaminio apžvalga

Papildoma įranga

1. Apsaugos tinklėlis
2. Skrudintuvės skarda
3. Krepšelis
4. Rankena
5. Permatomas langelis
6. Įrangos skydelis
7. Apatinė kaitinamoji plokštė
8. Elektros laidas

Fig. A-1

Valdymo skydelio aprašymas

1. Piktogramos pateiktiems meniu nustatyti
2. Temperatūros ir laiko nustatymo mygtukai
3. Temperatūros ir laiko nustatymo mygtukai
4. Paleidimo ir (arba) pristabdymo mygtukas
5. Meniu mygtukas
6. Įjungimo mygtukas
7. Šviesos įjungimo ir (arba) išjungimo mygtukas

Fig. B-1

Naudojimas

Prieš pradėdant naudoti

- Nuo oro skrudintuvės vidinės ir išorinės pusės pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir lipdukus.
- Išorę švelniai nuvalykite drėgna šluoste arba popieriniu rankšluosčiu.
- ĮSPĖJIMAS: nenaudokite abrazyvių valymo priemonių ir šveitiklių. Niekada nemerkite karšto oro skrudintuvės ar jos kištuko į vandenį ir kitus skysčius.

Naudojimas

1. Padėkite karšto oro skrudintuvę ant stabilaus, lygaus, karščiui atsparaus paviršiaus, atokiau nuo vietų, kurias gali pažeisti garai.

2. Įdėkite skrudintuvės skardą į krepšelį ir įdėkite krepšelį atgal į karšto oro skrudintuvę.
3. Įjunkite elektros laido kištuką į buitinį elektros lizdą.
4. Paspauskite  mygtuką prietaisui įjungti. Mirksės pirmosios iš anksto nustatytos programos  piktograma.
 - Pastaba: prieš kepat rekomenduojama paspausti paleidimo ir (arba) pristabdymo  mygtuką, kad karšto oro skrudintuvė iš anksto įkaistų ir geriau gamintų maistą.
5. Norėdami pasirinkti iš anksto nustatytą programą paspauskite meniu  mygtuką ir ekrane pasirodys atitinkamos programos gaminimo laikas bei temperatūra. Norėdami pradėti gaminti paspauskite paleidimo ir (arba) pristabdymo  mygtuką.
6. Temperatūrą ir laiką galima keisti spaudžiant „+“ arba „-“ mygtukus.
 - Temperatūrą galima keisti nuo 50 °C iki 230 °C kiekvienu mygtuko paspaudimu keičiant vertę 5 °C.
 - Laiką galima keisti nuo 1 iki 60 min kiekvienu mygtuko paspaudimu keičiant vertę 1 minutę.
 - Pastaba: norėdami greitai padidinti arba sumažinti laiką ar temperatūrą, paspauskite ir palaikykite paspaudę „+“ arba „-“ mygtuką.
7. Norėdami pradėti gaminti paspauskite paleidimo ir (arba) pristabdymo  mygtuką.
8. Jei krepšelį išimsite, skrudintuvė laikinai nustos kepti ir keps toliau, kai vėl įdėsite krepšelį.
9. Šios karšto oro skrudintuvės priekinėje krepšelio dalyje yra langelis, per kurį visą laiką matysite, kaip ruošiamas maistas. Vidinę šviesą galite įjungti arba išjungti paspausdami šviesos įjungimo ir (arba) išjungimo  mygtuką.
10. Norėdami išjungti prietaisą paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes.

Priežiūra ir valymas

Patarimai

- Prieš valydami būtinai išjunkite elektros laido kištuką iš lizdo ir palaukite, kol pagrindinis korpusas atvės.
 - Valydami nemerkite pagrindinio korpuso į vandenį. Valydami nenaudokite lako skiediklio, benzino, alkoholio, valymo miltelių, kietų šepetėlių ir panašių priemonių.
 - Į indaplovę arba džiovyklę nedėkite jokių kitų dalių, išskyrus skrudintuvės skardą.
1. Išorinių ir (arba) vidinių sienelių apvalai:
 - Valykite išgręžta drėgna šluoste.
 2. Kepimo krepšelis ir skrudintuvės skarda
 - Plaukite atskiestu indų plovikliu, kempine ir vandeniu. Nausausinkite krepšio išorę.
 - Nenaudokite krepšelio vietoj plovimo talpyklos.
 - Fluoru padengtas paviršius gali išblukti arba atsirasti dryžių, tačiau tai neturi įtakos sveikatai ir naudojimo kokybei.
 - Kepimo krepšelio viršuje yra oro kanalų angos. Pasirūpinkite, kad į šiuos oro kanalus nepatektų vandens. Jei į oro kanalus patenka vandens, nuvalytą krepšelį nedelsdami išdžiovinkite.
 3. Reguliarus tikrinimas
 - Tikrinkite prietaisą maždaug kartą per mėnesį, jei atsirado nešvarumų laiku jį išvalykite.

Maisto gaminimo patarimai

- Jei krepšelis bus perpildytas, maistas keps netolygiai.
- Jei į maistą įpilsite truputį aliejaus, jis taps traškesnis. Aliejaus naudokite ne daugiau kaip 2 valgomuosius šaukštus.
- Aliejaus purkštukai puikiai tinka tolygiai paskirstyti nedidelį aliejaus kiekį ant visų maisto produktų.

- Karšto oro skrudintuvėje kepat daug riebalų turinčius maisto produktus, riebalai laša į krepšelių dugną. Norėdami, kad kepat nesusidarytų per daug dūmų, baigę kepti išpilkite nulašėjusius riebalus.
- Skystame marinatė laikyti maisto produktai taškosi ir skleidžia daug dūmų. Prieš kepdami šiuos produktus karšto oro skrudintuvėje nusauskinkite juos.
- Šaldytą maistą, kuris tradiciškai kepamas orkaitėje, galima kepti skrudintuvėje.
- Maisto produktai kepa tolygiai, kai jie yra panašaus dydžio ir storio.
- Mažesniems maisto gabalėliams pagaminti reikia mažiau laiko nei didesniems.
- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų per trumpiausią laiką, maistą skrudintuvėje ruoškite nedidelėmis partijomis. Jei įmanoma, nedėkite produktų krūvomis arba sluoksniais.
- Daugumos iš anksto supakuotų maisto produktų prieš kepat skrudintuvėje nereikia merkti į aliejų. Daugumoje jų jau yra aliejaus ir kitų ingredientų, suteikiančių daugiau rusvumo ir traškumo.
- Šaldyti užkandžiai skrudintuvėje kepa labai gerai. Norėdami geriausiai iškepti, išdėliokite produktus ant skardos vienu sluoksniu.
- Jei maistą sluoksniuojate, įpusėję kepti būtinai pakratykite krepšelį (arba apverskite maistą), kad jis iškeptų tolygiai.
- Sudėtus maisto produktus, pavyzdžiui, bulvytes ir kitas daržoves, apšlakstykite aliejumi, kad jie paruduoję ir taptų traškesni.
- Kai kepat šviežias daržoves skrudintuvėje, prieš apšlakstydami aliejumi ir kepdami būtinai gerai nusauskinkite jas, kad daržovės būtų kuo traškesnės.
- Karšto oro skrudintuvės puikiai tinka maistui, taip pat ir picai, pašildyti. Norėdami pašildyti maistą nustatykite 150 °C temperatūrą ir palaukite iki 10 minučių.

Patiekalų receptai

Priminimas: rekomenduojamą reikiamų produktų kiekį, temperatūrą ir gaminimo laiką receptuose galima koreguoti atsižvelgiant į asmeninius pageidavimus, produktų dydį ir jų naudojimo paskirtį.

Baklažanai su česnaku

Ingredientai: Baklažanai 1 vnt.
Česnako skiltelė 1 vnt. (sutrinta)
Vasariniai svogūnai 4 vnt.
Aitrioji paprika 1 vnt. (susmulkinta)

Padažui: Sojų padažas 15 ml
Austrių padažas 15 ml
Cukrus 1 a. š.
Aliejus 1 a. š.

Gaminimo eiga:

1. Nuplaukite ir nusauskite baklažaną. Nedideliame dubenėlyje sumaišykite visus padažo ingredientus, išskyrus aliejų.
2. Gruzdintuvės skardą iškllokite folija ir ant jos padėkite baklažaną. Patepkite baklažaną aliejumi, pasirinkite  funkciją, nustatykite 185 °C temperatūrą ir 8 min. kepimo laiką.
3. Po 8 minučių išimkite baklažaną ir perpjaukite jį per pusę. Padažu aptepkite baklažanų minkštimą. Kepkite dar 5 minutes vadovaudamiesi meniu 2-e etape nurodyta nustatymo parinktimi ir temperatūra. Iškepusį baklažaną pabarstykite susmulkintu vasariniu svogūnu.

Sūrio ir kumpio skrebučiai

Ingredientai: Kumpio arba šoninės 2 griežinėliai
Duonos riekelės (pateptos sviestu) 3 vnt.
Sūrio griežinėliai 2 vnt.

Gaminimo eiga:

1. Kumpį ir sūrį sudėkite ant duonos riekelių nesuteptos pusės ir suglauskite.
2. Sudėkite sluoksniuotus sumuštinus ant skrudintuvės skardos, pasirinkite  funkciją, nustatykite 170 °C temperatūrą ir 8 min. kepimo laiką.

Prancūziškos bulvytės

Ingredientai: Šaldytos bulvytės 250 g

Padažui: pomidorų padažas patiekiant

Gaminimo eiga:

1. Ant skrudintuvės skardos paskirstykite šaldytas bulvytes.
2. Pasirinkite  funkciją, nustatykite 200 °C temperatūrą ir 13 minučių kepimo laiką.
Įpusėjus kepti bulvytes pakratykite.
3. Iškeptas bulvytes patiekite pagardintas pomidorų padažu.

Pyragas

Ingredientai: 3 kiaušiniai 115 g kambario temperatūros sviesto
 1/2 puodelio grietinės 1/3 puodelio kakavos miltelių
 1 puodelis miltų 1 arbatinis šaukštis kepimo miltelių
 2/3 puodelio cukraus 1/2 arbatinio šaukštelio maistinės sodos
 2 arbatiniai šaukšteliai vanilės

Gaminimo eiga

1. Sumaišykite ingredientus, supilkite mišinį į skrudintuvės komplekte esantį indą, įdėkite jį į skrudintuvės krepšelį ir įstumkite į skrudintuvę.
2. Pasirinkite  funkciją, nustatykite 170 °C temperatūrą ir 15 minučių kepimo laiką.
3. Atvėsinkite pyragą ant grotelių ir aplikite šokoladiniu glajumi.

Daržovių pica su mocarelos sūriu

Ingredientai: Picų tešla 1x15 cm Padažui: Pomidorų padažas
 Daržovės (žaliosios paprikos, grybai, svogūnai) 1 valgomasis šaukštas
 smulkintas mocarelos sūris 50 g

Gaminimo eiga

1. Daržoves supjaustykite kubeliais ir atidėkite į šalį.
2. Tešlą aptepkite pomidorų padažu, pabarstykite puse sūrio, sudėkite daržoves ir pabarstykite likusia sūrio dalimi.
3. Padėkite picos ruošinį ant skrudintuvės skardos, pasirinkite  funkciją, nustatykite 170 °C temperatūrą ir 10 min. kepimo laiką.

Kepsniai ant grotelių

Ingredientai: Kiaulienos šoninė 300 g Padažui: Sojų padažas 5 ml
 Vasariniai svogūnai Tamsusis sojų padažas 5 ml
 Imbiero griežinėliai 4 vnt. Kulinarinis vynas 5 ml
 Druska 2 g
 Cukrus 10 g

Gaminimo eiga

1. Supjaustykite kaulienos šoninę griežinėliais. Sudėkite vasarinius svogūnus, imbiero griežinėlius ir padažo ingredientus. Marinuokite 10 minučių.
2. Kiaulienos šoninės griežinėlius sudėkite ant skrudintuvės skardos. Pasirinkite  funkciją, nustatykite 200 °C temperatūrą ir 15 minučių kepimo laiką. Norėdami pasiekti geriausią rezultatą, įpusėję kepti kaulienos šoninės griežinėlius apverskite.

Dešrelės

Ingredientai: Dešrelės 6 vnt.

Padažui: Aliejus 1 a. š.

Gaminimo eiga

1. Įpjaukite dešrelės keliuose vietose ir sudėkite jas ant skrudintuvės skardos.
2. Pasirinkite  funkciją, nustatykite 200 °C temperatūrą ir 10 minučių kepimo laiką.

*Jei norite, kad dešrelės būtų traškesnės, kepkite jas ilgiau.

Pagardinti vištienos sparneliai

Ingredientai: Vištienos sparneliai 4 vnt.

Padažui: Kulinarinis vynas 20 ml
Druska 1/2 a. š.
Imbiero milteliai 1 a. š.
Ciberžolės 1 a. š.

Gaminimo eiga

1. Nuplaukite vištienos sparnelius, priekinėje ir galinėje pusėje padarykite po tris įpjovas, kad geriau įsigertų prieskoniai.
2. Sumaišykite vyną su prieskoniais ir tolygiai aptepkite vištienos sparnelius mišiniu, tada sandariai uždenkite juos maistine plėvele ir marinuokite per naktį.
3. Padėkite marinuotus vištienos sparnelius ant skrudintuvės skardos, pasirinkite  funkciją, nustatykite 200 °C temperatūrą ir 15 min. kepimo laiką. Po 5 minučių apverskite vištienos sparnelius.

Šonkauliukų kepsnys

Ingredientai: Šonkauliukų išpjova 1 vnt.

Padažui: Aliejus 1 a. š.

Gaminimo eiga

1. Patepkite skrudintuvės skardą aliejumi ir padėkite kepsnį.
2. Pasirinkite  funkciją, nustatykite 200 °C temperatūrą ir 6–10 minučių kepimo laiką.

Įpusėję kepti kepsnį apverskite.

*Pasirinkite kepsnio ruošimo laipsnį pagal savo skonį.

Keptos karališkosios krevetės

Ingredientai: Keptos karališkosios krevetės 200 g Padažui: Aliejus 1 a. š.
Imbiero griežinėliai

Gaminimo eiga

1. Nuplaukite ir išdorokite krevetes. Sumaišykite krevetes su imbiero griežinėliais ir marinuokite jas 10 minučių.
2. Skrudintuvės skardą patepkite aliejumi ir sudėkite krevetes. Pasirinkite  funkciją, nustatykite 180 °C temperatūrą ir 10 minučių kepimo laiką. Įpusėję kepti krevetes apverskite.

Ant grotelių kepti jūrų liežuviai

Ingredientai: Jūrų liežuvis 1 vnt. Pagardai: Vienos citrinos sultys Žiupsnelis druskos
Šviežiai malti juodieji pipirai
Sviestas 15 g

Gaminimo eiga

1. Išdorokite jūrų liežuvį, nusauskite jį ir supjaustykite mažais filė gabalėliais. Pagardinkite druska, pipirais, 1 valgomuoju šaukštu citrinos sulčių ir marinuokite 20 minučių.
2. Išlydykite sviestą, supilkite likusias citrinos sultis ir mišiniu tolygiai aptepkite abi jūrų liežuvio puses.
3. Padėkite žuvies filė ant skrudintuvės skardos, pasirinkite  funkciją, nustatykite 180 °C temperatūrą ir 15 min. kepimo laiką. Po 5 minučių filė apverskite, patepkite sviestu ir kepkite dar 5 minutes.

Gaminimas

Maisto kategorija	Laikas	Temperatūra	Rekomenduojama porcija
Sausainiai	5-7 min.	180 °C	150 g
Vištienos blauzdelės	25-30 min.	200 °C	500 g
Bulvės	30-35 min.	200 °C	500 g
Kauliukai	10-12 min.	200 °C	200 g
Paniruoti vištienos gabalėliai	12-15 min.	200 °C	300 g
Neskustų bulvių skiltelės	15 min.	200 °C	150 g
Bekonas	8-10 min.	180 °C	120 g
Įdaryti tešlos krepšeliai su kiaušiniiais	10-12 min.	170 °C	160 g
Grybai	15-20 min.	180 °C	220 g
Džiovinti vaisiai	30-35 min.	130 °C	100 g

Problemų sprendimas

Toliau išvardyti dalykai nelaikomi gedimu – prieš kreipdamiesi dėl remonto, pasitikslinkite.

Problema	Priežastis	Sprendimai
Nereaguoja įjungus į elektros lizdą.	Netinkamai įjungtas elektros kištukas.	Įjunkite jį dar kartą arba raskite kitą lizdą.
Prietaisas neveikia.	Netinkamai įdėtas kepimo krepšelis.	Ištraukite kepimo krepšelį ir įstumkite jį atgal.
Variklis nesisuka arba girdisi neįprastas garsas.	Prie ventiliatoriaus mentelės prilipo pašalinių dalelių arba užsikimšo oro įleidžiamoji anga.	Išjungę elektros srovę patikrinkite, ar oro įleidžiamajoje angoje ir pagrindinio korpuso viduje nėra pašalinių daiktų. Jei gedimo vis dar nepašalinote. Dėl techninės pagalbos kreipkitės į garantinės priežiūros skyrių.
Permatomas langelis rasoja arba iš kepimo krepšelio, esančio po permatomu langeliu, teka nedidelis kiekis vandens.	Išvalytas kepimo krepšys nebuvo visiškai nusausintas ir oro kanale liko drėgmės.	Tai nėra gedimo požymis. Naudokite prietaisą įprastu būdu.
Jei ekrane pasirodo vienas iš klaidų kodų (nuo E0 iki E1), dėl remonto kreipkitės į garantinės priežiūros tarnybą.		

Techniniai duomenys

Karšto oro skrudintuvė			
Modelis	VFF12A	Nominalioji galia	1800 W
Krepšelio talpa	6,0 l	Nominalioji įvestis	220 V-240 V ~ 50-60 Hz

Informacija apie elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEĮA) tvarkymą



Visi šiuo simboliu pažymėti gaminiai yra elektros ir elektroninės įrangos atliekos (EEĮA, kaip nurodyta Direktyvoje 2012/19/ES), kurių negalima išmesti kartu su nerūšiuotomis buitinėmis atliekomis. Mes privalome saugoti žmonių sveikatą ir aplinką, todėl elektros ir elektroninės įrangos atliekas reikia atiduoti į vyriausybės arba vietos valdžios institucijų paskirtą elektros ir elektroninės įrangos atliekų surinkimo punktą. Tinkamai šalindami ir perdirbdami tokius gaminius išvengsite galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tokių surinkimo punktų vietą ir sąlygas, kreipkitės į techninės priežiūros darbuotojus arba vietinės valdžios institucijas.

IZLASIET VISAS INSTRUKCIJAS PIRMS (ŠĪS IERĪCES) LIETOŠANAS. Brīdinājumu un instrukciju neievērošana var izraisīt elektrotriecienu, aizdegšanos un/vai smagas traumas.

Brīdinājums — Lai mazinātu ugunsbīstamības, elektrotriecienu vai ievainojuma risku:

- Šis produkts ir paredzēts lietošanai tikai iekšelpās.
- Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensoriskajām vai garīgajām spējām vai pieredzes un bez zināšanām, ja viņi tiek uzraudzīti, vai arī ir instruēti par ierīces lietošanu, ievērojot drošību, un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo ierīci. Bērni nedrīkst bez uzraudzības veikt tīrīšanu un lietotāja apkopi.
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena vai ugunsgrēka īssavienojuma rezultātā, nelietojiet produktu, ja strāvas vads vai kontaktdakša ir bojāta vai arī, ja strāvas kontaktligzdas savienojums ar strāvas kontaktdakšu ir vaļīgs.
→Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, servisa nodaļai vai līdzīgi kvalificētiem speciālistiem, lai izvairītos no bīstamas situācijas.
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, ko izraisa strāvas vada un strāvas kontaktdakšas bojājumi, vai ugunsgrēka īssavienojuma rezultātā, ir stingri aizliegts: bojāt, pārveidot, pakļaut to augstām temperatūrām vai atrasties tuvumā, spēcīgi liekt, griezt, vilkt, kārt uz stūra, likt uz tā smagus objektus, sasiet, saspiest vai vilkt aiz strāvas vadu.
- Neņemiet ārā un nesavienojiet kontaktdakšu ar mitrām rokām. Pirms strāvas kontaktdakšas vai produkta lietošanas vienmēr pārliecinieties, vai rokas ir sausas.
- Nelaiziet strāvas kontaktdakšu.
- Nelejiet uz produkta ūdeni, nemazgājiet un negremdējiet to ūdenī (neattiecas uz cepšanas grozu, grila pannu).
→Ja produktā nokļūst ūdens. Lai veiktu apkopi, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
- Nepārveidojiet, nejauciet un neremontējiet produktu pašrocīgi.
→Lai veiktu remontu, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu, kas veiks apkopi.
- Lai izvairītos no apdegumiem, lietošanas laikā vai tūlīt pēc lietošanas neturiet seju, pirkstus un citas ķermeņa daļas izplūdes atveres tuvumā.
- Izmantojiet produktu tikai mērķiem, kas aprakstīti lietošanas instrukcijā.
→Mova neuzņemamas atbildību par situāciju, kas radusies nepareizas lietošanas vai lietošanas instrukcijā sniegtās informācijas neievērošanas rezultātā.
- Nepārvietojiet produktu gatavošanas laikā.
- Nešļakstiet ūdeni vai citus šķidrumus uz strāvas kontaktdakšas.
- Lai izvairītos no barošanas avota koplietošanas ar citām elektroierīcēm un ugunsgrēka izraisīšanas pārkaršanas rezultātā, noteikti izmantojiet maiņstrāvas kontaktligzdu ar specifikāciju 220 V-240 V / 10 A.
- Noteikti izmantojiet spaiļu bloku ar vismaz 10 A strāvu.

- Lai izvairītos no dūmiem, ugunsgrēka vai elektriskās strāvas trieciena, pārlicinieties, vai strāvas kontaktdakša ir ielikta līdz galam.
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska kļūmes vai elektriskās strāvas noplūdes gadījumā, šai ierīcei jāizmanto vienfāzes bipolāra iezemēta strāvas kontaktligzda, nodrošinot kārtīgu zemējumu. Ja zemējuma ierīce nav uzstādīta, tas var izraisīt citu metāla daļu, piemēram, korpusa, elektrostatisko indukciju.
- Lai novērstu strāvas kontaktdakšas izolācijas kvalitātes pasliktināšanos mitruma un svešķermeņu uzkrāšanās rezultātā, kas var izraisīt ugunsgrēku, lūdzu, regulāri tīriet strāvas kontaktdakšu.
- Izņemiet strāvas padeves kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un noslaukiet to ar sausu drānu.
- Šis produkts nav piemērots lietošanai šādām personām (tostarp bērniem): personām ar ierobežotām fiziskām vai garīgām spējām vai personām, kurām nav pieredzes un zināšanu attiecībā uz lietošanu, ja vien tās neuzrauga vai neinstruē persona, kas atbild par to drošību. Uzmanieties, lai bērni nerotaļotos ar šo produktu.
- Produktu uzglabāt bērniem nepieejamā vietā.
- Anomāliju vai kļūmes gadījumā, lūdzu, nekavējoties pārtrauciet tā lietošanu un atvienojiet strāvas kontaktdakšu no elektrotīkla.
- Anomālijas un kļūmes piemēri:
 - Strāvas kontaktdakša un strāvas vads stipri sakarsuši.
 - Strāvas vads ir bojāts vai pēc pieskaršanās strāvas vadam rodas periodisks strāvas zudums.
 - Galvenais korpusis ir deformēts vai stipri sakarsis.
 - No galvenā korpusa nāk dūmi vai deguma smaka.
 - Galvenais korpusis ir saplaisājis, vaļīgs vai izdod neierastus trokšņus.
- Gatavošanas laikā no izplūdes atveres neplūst gaiss.
→ Lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu, lai veiktu apkopi.
- Lai izvairītos no apdegumiem vai traumām pārkaršanas vai darbības traucējumu rezultātā, neizmantojiet neekskluzīvus vai deformētus cepšanas grozus.
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, traumām, apdegumiem, ugunsgrēka vai krāsas maiņas, deformācijas un mēbeļu bojājumiem, ko izraisa no izplūdes atveres izplūstošais siltums, nelietojiet šo produktu šādās vietās:
 - siltuma avotu tuvumā vai lielas mitruma pakāpes apstākļos.
 - uz nelīdzenas virsmas vai karstumneizturīga paklāja.
 - blakus sienām vai mēbelēm.
- Lai novērstu cepšanas groza krišanu un bojājumus, pārvietojot produktu, pārlicinieties, vai cepšanas grozs ir cieši nostiprināts. Pārvietojot produktu, neturiet to slīpi.
- Neaiztieciet to vietās ar augstu temperatūru lietošanas laikā vai tūlīt pēc gatavošanas. Galvenais korpusis ir ļoti sakarsis. Īpaši metāla daļas, piemēram, izplūdes atveres, cepšanas grozs, apakšējā sildīšanas plāksne un aizsargrežģi.



Uzmanību, karsta virsma!

- Lai izvairītos no kontaktdakšas deformācijas vai ugunsgrēka izraisīšanas īssavienojuma rezultātā, nemēķējiet izplūdes atveri uz strāvas kontaktdakšu.
→Lietojot šo ierīci, tā jānovieto atklātā vietā. Ja tā tiek ievietota skapī, lūdzu, pārliecinieties, vai ir pietiekami daudz vietas siltuma izkliedēšanai, lai novērstu pārkaršanu un darbības traucējumus.
- Nelietojiet ierīci ar tukšu grozu.
- Ieteicams 10 minūtes veikt iepriekšēju uzsildīšanu, jo pirmajā lietošanas reizē var būt jūtama savāda smaka. Sildīšanas procesa laikā var izdalīties balti dūmi vai smaka. Tas ir normāli.
- Lai izvairītos no darbības traucējumiem vai traumām, nepievienojiet šo produktu ārējam taimerim un nedarbiniet to ar neatkarīgu tālvadības sistēmu.
- Lai strāvas vads neatrastos pārāk tuvu pārējiem objektiem, kas varētu to bojāt, lūdzu, nodrošiniet, lai ap produktu būtu vairāk nekā 8 cm brīvas vietas.
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena vai īssavienojuma izraisīta ugunsgrēka, atvienojot strāvas kontaktdakšu, noteikti ņemiet to aiz kontaktdakšas.
- Lai izvairītos no apdegumiem, traumām vai elektriskās strāvas trieciena, noplūdes vai ugunsgrēka izolācijas novecošanās rezultātā, vienmēr izslēdziet un atvienojiet ierīci no strāvas padeves, izņemot grozu vai kad tā netiek lietota.
- Pirms korpusa tīrīšanas, lūdzu, uzgaidiet, līdz tas ir pietiekami atdzisis.
- Ja lietošanas laikā rodas strāvas padeves pārtraukums, tostarp atvienojot strāvas kontaktdakšu gatavošanas laikā, nostrādājot ķēdes pārtraucējam utt., un strāvas padeve tiek atjaunota 10 minūšu laikā, ierīce atsāk gatavošanas darbību. Ja tas notiek gaidīšanas vai izvēlnes režīmā, pēc strāvas padeves atjaunošanas produkts atgriežas izslēgtā stāvoklī.
- Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgai pielietošanai, piemēram:
 - darbinieku virtuves zonas veikalos, birojos un citās darba vidēs;
 - saimniecības ēkās;
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās vidēs;
 - naktsmītnes ar brokastīm tipa vidē.

Produkta pārskats

Piederumi

1. Aizsargsiets
2. Grila panna
3. Grozs
4. Rokturis
5. Caurredzams logs
6. Vadības panelis
7. Apakšējā sildīšanas plāksne
8. Strāvas vads

Fig. A-1

Vadības paneļa apraksts

1. Iepriekš iestatīto izvēlņu simboli
2. Temperatūras/laika iestatīšanas vadības pogas
3. Temperatūras/laika iestatīšanas poga
4. Sākšanas/pauzes poga
5. Izvēlnes poga
6. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
7. Gaismas ieslēgšanas/izslēgšanas poga

Fig. B-1

Lietošana

Pirms lietošanas

- Noņemiet visus iepakojuma materiālus un uzlīmes no gaisa fritiera gan iekšpusē, gan no ārpusēs.
- Ārpusi viegli noslaukiet ar mitru drānu vai papīra dvieli.
- **BRĪDINĀJUMS:** Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai tīrīšanas spilventiņus. Gaisa fritieri vai tā kontaktdakšu nekad negremdējiet ūdenī vai citos šķidrumos.

Darba sākšana

1. Nolieciet gaisa fritieri uz stabilas, līdzenas un karstumizturīgas virsmas attālu no zonām, kuras var ciest no vaika.

2. Ielieciet grila pannu grozā un grozu no jauna ievietojiet gaisa fritieri.
3. Galveno kontaktdakšu pievienojiet mājas kontaktligzdai.
4. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu , lai ieslēgtu ierīci. Mirgo pirmās iepriekš iestatītās programmas  simbols.
 - Piezīme: Lai panāktu labāku veiktspēju, pirms gatavošanas ieteicams nospiegt pogu  "sākt/pauze", lai uzkarstētu gaisa fritieri.
5. Nospiediet izvēlnes pogu , lai atlasītu iepriekš iestatītu programmu, un displejā tiek rādīts attiecīgās programmas gatavošanas laiks un temperatūra. Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu  "sākt/pauze".
6. Temperatūru un laiku var pielāgot, nospiežot pogas "+" vai "-".
 - Temperatūru var mainīt no 50°C līdz 230°C, un katrā spiešanas reizē vērtība mainās par 5°C.
 - Laiku var mainīt no 1 līdz 60 minūtēm, un katrā spiešanas reizē vērtība mainās par 1 minūti.
 - Piezīme: Lai ātri palielinātu vai samazinātu laiku vai temperatūru, nospiediet un turiet nospiestu pogu "+" vai "-".
7. Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu  "sākt/pauze".
8. Ja grozs jebkurā brīdī tiek atvērts, gaisa fritiera darbība tiek apturēta un gatavošana turpinās, kad grozs tiek ielikts atpakaļ.
9. Šim gaisa fritierim groza priekšējā daļā ir lodziņš, lai visu laiku varētu redzēt, kā ēdiens gatavojas. Ieslēdziet vai izslēdziet iekšējo apgaismojumu, nospiežot gaismas ieslēgšanas/izslēgšanas pogu .
10. Nospiediet un turiet nospiestu  3 sekundes, lai izslēgtu.

Tīrīšana un apkope

Padomi:

- Pirms tīrīšanas noteikti atvienojiet strāvas kontaktdakšu un uzgaidiet, līdz galvenais korpusis atdziest.
 - Tīrot, negremdējiet galveno korpusu ūdenī. Tīrīšanai nelietojiet lakas šķīdinātāju, benzīnu, spirtu, tīrīšanas pulveri, cietas otas utt.
 - Nelieciet trauku mazgājamajā mašīnā vai žāvētājā nevienu no detaļām, izņemot grila pannu.
1. Ārējais apvalks/iekšējās sienas:
 - Slaukiet ar izgrieztu mitru drānu.
 2. Fritēšanas grozs un grila panna:
 - Mazgāt ar atšķaidītu trauku mazgāšanas līdzekli, sūkli un ūdeni. Noslaukiet groza ārpusi.
 - Neizmantojiet grozu kā tīrīšanas trauku.
 - Uz fluora pārklājuma virsmas var būt krāsas izmaiņas vai svītras, taču tas neietekmē veselību un lietošanu.
 - Fritēšanas groza augšpusē ir gaisa kanāla caurumi. Šajos gaisa kanālos nedrīkst nokļūt ūdens. Ja gaisa kanālos nokļūst ūdens, lūdzu, nekavējoties iztukšojiet grozu pēc tīrīšanas.
 3. Regulāra pārbaude:
 - Pārbaudiet to apmēram reizi mēnesī; ja ir piesārņojums, lūdzu, tīriet to savlaicīgi.

Gatavošanas padomi

- Ja grozs ir pārpildīts, ēdiens cepās nevienmērīgi.
- Pievienojot ēdienam nelielu daudzumu eļļas, tas kļūst kraukšķīgāks. Izmantojiet ne vairāk kā 2 ēdamkarotes eļļas.
- Eļļas aerosoli ir lieliski piemēroti neliela eļļas daudzuma vienmērigai uzklāšanai uz visiem pārtikas produktiem.

- Augsta tauku satura pārtikas produktu gaisa fritēšana izraisa tauku noplūdi grozu apakšā. Lai gatavošanas laikā izvairītos no pārmērīga dūmošanas, pēc gatavošanas izlejiet liekos taukus.
- Šķidrumā marinēti pārtikas produkti rada šķakatas un liekus dūmus. Pirms gaisa fritēšanas nosusiniet šos produktus.
- Saldētus produktus, ko parasti tradicionāli gatavo cepeškrāsnī, var gatavot, izmantojot gaisa fritēšanu.
- Pārtikas produkti gatavojas vienmērīgāk, ja tie ir vienāda lieluma un biezuma.
- Mazākiem produkta gabaliem nepieciešams īsāks gatavošanas laiks nekā lielākiem.
- Lai īsākā laikā panāktu labākos rezultātus, produktu fritējiet nelielās porcijās. Ja iespējams, izvairieties no kraušanas vai likšanas kārtās.
- Lielāko daļu iepriekš iepakotu pārtikas produktu pirms gaisa fritēšanas nav nepieciešams brūnināt eļļā. To lielākā daļa jau satur eļļu un citas sastāvdaļas, kas uzlabo brūnināšanu un kraukšķīgumu.
- Saldētas uzkodas ļoti labi gatavot, izmantojot gaisa fritēšanu. Lai panāktu labākos rezultātus, izkārtējiet tās vienā kārtā uz paplātes.
- Ja ēdienu liek kārtās, noteikti sakratiet grozu puselā (vai apgrieziet ēdienu), lai veicinātu vienmērīgu gatavošanos.
- Pārtikas produktus, ko gatavojat no nulles, piemēram, frī kartupeļus vai citus dārzeņus, sajauciet ar nelielu daudzumu eļļas, lai tie apbrūninātos un būtu kraukšķīgi.
- Gatavojot svaigus dārzeņus, izmantojot gaisa fritēšanu, pirms eļļas lietošanas un gaisa fritēšanas noteikti pilnībā nosusiniet tos, lai nodrošinātu maksimālu kraukšķīgumu.
- Gaisa fritieri ir lieliski piemēroti ēdiena, tostarp picas, uzsildīšanai. Lai uzsildītu ēdienu, iestatiet 150°C temperatūru uz laiku līdz 10 minūtēm.

Receptes

Atgādinājums: Receptēs norādīto ieteicamo sastāvdaļu daudzumu, temperatūru un gatavošanas laiku var pielāgot atbilstoši personīgajām vēlmēm, sastāvdaļu lielumam un produkta lietojumam.

Baklažāns ar ķiplokiem

Sastāvdaļas: Baklažāns, 1 gabals
 Ķiploka daiviņa 1 (sasmalcināta)
 Pavasara sīpoli 4
 1 čili (sasmalcināts)

Garšvielas: Sojas mērce 15 ml
 Austeru mērce 15 ml
 Cukurs 1 tējkarote
 Eļļa 1 tējkarote

Instrukcijas:

1. Nomazgā un nosusina baklažānu. Nelielā bļodā liek visas garšvielu mērces sastāvdaļas, izņemot eļļu.
2. Uz grila pannas uzklāj foliju un uzliek baklažānu uz folijas. Baklažānu apziež ar eļļu, izvēlas funkciju , iestata temperatūru uz 185°C un gatavošanas laiku uz 8 minūtēm.
3. Pēc 8 minūtēm izņem baklažānu un pārgriež to uz pusēm. Baklažāna mīkstās puses apziež ar sojas mērci. Cep vēl 5 minūtes saskaņā ar ēdienkartes iestatījumiem un temperatūru 2. darbībā. Pēc gatavošanas baklažānu apkaisa ar sasmalcinātiem lociņiem.

Siera un šķiņķa grauzdiņš

Sastāvdaļas: Šķiņķis vai bekons 2 šķiņķa šķēles
 Sagriežta maize (sviesta) 3 gabali
 Siera šķēle 2 gabali

Instrukcijas:

1. Uz maizes šķēļu neapziestās puses liek šķiņķi un sieru un saliek tās kopā.
2. Sagatavotās sviestmaizes liek uz grila pannas, atlasa funkciju , iestata temperatūru uz 170°C un gatavošanas laiku uz 8 minūtēm.

Frī kartupeļi

Sastāvdaļas: Saldēti frī kartupeļi 250 g

Garšvielas: Tomātu mērce pasniegšanai

Instrukcijas:

1. Saldētos frī kartupeļus liek uz grila pannas.
2. Atlasa funkciju , iestata temperatūru uz 200°C un gatavošanas laiku uz 13 minūtēm.
 Fritēšanas laikā pannu ar frī kartupeļiem sakrata.
3. Pēc pagatavošanas tos pasniedz ar tomātu mērci.

Kūka

Sastāvdaļas: 3 olas	1 paciņa sviesta, istabas temperatūrā
1/2 glāze skābā krējuma	1/3 glāzes kakao pulvera
1 glāze miltu	1 tējkarote cepamā pulvera
2/3 glāzes cukura	1/2 tējkarotes cepamās sodas
2 tējkarotes vaniļas	

Instrukcijas:

1. Sastāvdaļas sajauc uz lēnas uguns, ielej krāsns palīgierīcē, ieliek gaisa fritiera grozā un to iebīda gaisa fritierī.
2. Atlasa funkciju  , iestata temperatūru uz 170°C un gatavošanas laiku uz 15 minūtēm.
3. Atdzesē kūku uz restēm, pēc tam pārklāj ar šokolādes glazūru.

Dārzeņu pica ar mocarellu

Sastāvdaļas: Picas mīkla 1x15 cm	Garšvielas: Tomātu mērce 1 ēdamkarote
Dārzeņi (zaļie pipari, sēnes, sīpoli)	
Rīvēts mocarellas siers 50 g	

Instrukcijas:

1. Sagriež dārzeņus un atliek tos malā.
2. Mīklu apziež ar tomātu mērci, pārkausa ar pusi no siera, uzliek dārzeņus un pārkausa ar atlikušo sieru.
3. Liek masu uz grila pannas, atlasa  , iestata temperatūru uz 170°C un gatavošanas laiku uz 10 minūtēm.

Bārbekjū

Sastāvdaļas: Cūkgaļas vēderdaļa 300g	Garšvielas: Sojas mērce 5 ml
Pavasara sīpoli	Tumšā sojas mērce 5 ml
Ingvera šķēles 4 gab	Vīns gatavošanai 5 ml
	Sāls 2g Cukurs 10g

Instrukcijas:

1. Sagriež cūkgaļas vēderu šķēlēs. Pievieno lociņus, ingvera šķēles un garšvielas. Marinēt 10 minūtes.
2. Liek cūkgaļas vēdera šķēles uz grila pannas. Atlasa funkciju  , iestata temperatūru uz 200°C un gatavošanas laiku uz 15 minūtēm. Lai panāktu vislabākos rezultātus, cūkgaļas šķēles fritēšanas laikā apgriež otrādi.

Desas

Sastāvdaļas: Desas 6

Garšvielas: Eļļa 1 tējkarote

Instrukcijas:

1. Izdara griezumus virspusē un liek desas uz grila pannas.
2. Atlasa funkciju  , iestata temperatūru uz 200°C un gatavošanas laiku uz 10 minūtēm.

*Lai tās būtu kraukšķīgākas, attiecīgi pagarina gatavošanas laiku.

Garšvielās marinēti vistas spārniņi

Sastāvdaļas: Vistas spārniņi 4 gabali

Garšvielas: Vīns gatavošanai 20 ml
Sāls 1/2 tējk
Ingvera pulveris 1 tējk
Kurkuma 1 tējk

Instrukcijas:

1. Nomazgā vistas spārniņus, izdara trīs griezumus virspusē un apakšpusē, lai labāk uzsūktos garšas.
2. Sajauc vīnu ar garšvielu maisījumu un vienmērīgi uzklāj to uz vistas spārniņiem, pēc tam pārklāj ar pārtikas plēvi, lai tie marinētos visu nakti.
3. Liek marinētos vistas spārniņus uz grila pannas, atlasa funkciju  , iestata temperatūru uz 200°C un gatavošanas laiku uz 15 minūtēm. Pēc 5 minūtēm vistas spārniņus apgriez otrādi.

Ribejas steiks

Sastāvdaļas: Steiks, 1 gabals

Garšvielas: Eļļa 1 tējkarote

Instrukcijas:

1. Grila pannu apziež ar eļļu, liek steiku.
2. Atlasa funkciju  , iestata temperatūru uz 200°C un gatavošanas laiku uz no 6 līdz 10 minūtēm.
Pēc puslaika steiku apgriez otrādi.

*Steika gatavības pakāpi izvēlas pēc gaumes.

Dziļi fritētas karaliskās garneles

Sastāvdaļas: Svaigas karaliskās garneles 200 g
Ingvera šķēles

Garšvielas: Eļļa 1 tējkarote

Instrukcijas:

1. Mazgā un tīra garneles. Pievieno ingvera šķēlītēm, marinējot garneles 10 minūtes.
2. Grila pannu apziež ar eļļu un uzliek garneles. Atlasa funkciju  , iestata temperatūru uz 180°C un gatavošanas laiku uz 10 minūtēm. Pēc puslaika garneles apgriež.

Grilēta jūrasmēle

Sastāvdaļas: Jūrasmēle (svaiga) 1 gabals

Mērce: Viena citrona sula Šķipsniņa sāls
Svaigi malti melnie pipari
Sviests 15 g

Instrukcijas:

1. Jūrasmēli notīra, nosusina un sagriež nelielās filejās. Pievieno sāli, piparus un 1 ēdamkaroti citrona sulas, marinējot 20 minūtes.
2. Izkausē sviestu, pievieno atlikušo citrona sulu un ar maisījumu vienmērīgi apziež jūrasmēles abas puses.
3. Filejas liek uz grila pannas, atlasa funkciju  , iestata temperatūru uz 180°C un gatavošanas laiku uz 15 minūtēm. Pēc 5 minūtēm apgriež filejas, apziež tās ar sviestu un cep vēl 5 minūtes.

Sagatavošana

Gatavošanas kategorija	Laiks	Temperatūra	Ieteicamā deva
Cepumi	5-7 min	180°C	150 g
Vistas stilbiņi	25-30 min	200°C	500 g
Kartupeļi	30-35 min	200°C	500 g
Ribas	10-12 min	200°C	200 g
Vistas popkorns	12-15 min	200°C	300 g
Kartupeļu daiviņas	15 min	200°C	150 g
Bekons	8-10 min	180°C	120 g
Olu tarte	10-12 min	170°C	160 g
Sēne	15-20 min	180°C	220 g
Žāvēti augļi	30-35 min	130°C	100 g

Problēmu novēršana

Turpmāk norādītā darbība nav darbības traucējums; lūdzu, pārbaudiet to pirms remonta pieprasīšanas.

Problēma	Cēlonis	Risinājumi
Nav reakcijas, kad ir pievienots strāvas avotam.	Strāvas kontaktdakša nav ievietota vietā.	Pievienojiet to vēlreiz vai meklējiet citu kontaktligzdu.
Produkts nedarbojas.	Fritēšanas grozs nav savā vietā.	Izvelciet cepšanas grozu un iebīdiet to no jauna vietā.
Motors negriežas vai ir dzirdama neierasta skaņa.	Pie ventilatora lāpstiņas ir pielīpuši svešķermeņi vai iesūkšanas atvere ir bloķēta.	Pēc strāvas izslēgšanas pārbaudiet, vai iesūkšanas atverē un galvenajā korpusā nav svešķermeņu. Ja kļūme vēl joprojām pastāv. Lai veiktu apkopi, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
Caurredzamais lodziņš aizsvīst vai no fritēšanas groza zem caurredzamā lodziņa noplūst neliels ūdens daudzums.	Fritēšanas grozs pēc tīrīšanas nav pilnībā iztukšots, un gaisa vadā ir pārpalikušais mitrums.	Tas ir normāli. Lūdzu, lietojiet produktu kā parasti.
Ja displejā parādās kāds no kļūdas kodiem no E0 līdz E1, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisa komandu.		

Specifikācijas

Gaisa fritieris			
Modelis	VFF12A	Uzrādītā jauda	1800 W
Groza ietilpība	6,0 L	Nominālā ievade	220 V-240 V ~ 50-60 Hz

EEIA informācija



Visi produkti ar šo simbolu ir elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi (EEIA saskaņā ar 2012/19/ES regulu), kurus nedrīkst likt nešķirotajos sadzīves atkritumos. Tāpēc aizsargājiēt cilvēku veselību un vidi, nododot iekārtu atkritumus tam paredzētā savākšanas punktā, lai tiktu veikta elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrāde saskaņā ar valdības vai pašvaldības noteikumiem. Pareiza atbrīvošanās un pārstrāde palīdzēs novērst potenciālo negatīvo ietekmi uz vidi un cilvēku veselību. Lūdzu, sazinieties ar uzstādītāju vai pašvaldību, lai iegūtu vairāk informācijas par savākšanas punktu atrašanās vietu un noteikumiem.

LUGEGE KOGU JUHEND ENNE (SELLE SEADME) KASUTAMIST LÄBI. Juhiste ja hoiatuste eiramine võib tuua kaasa elektrilöögi, süttimise ja/või raske kehavigastuse.

Hoiatus! Elektrilöögi-, süttimis- või kehavigastusohu vähendamiseks:

- Antud toode on mõeldud ainult siseruumides kasutamiseks.
- Antud toodet võivad kasutada lapsed alates 8 eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui neid jälgitakse või juhendatakse seadme ohutu kasutamise osas ja kui nad mõistavad sellega seotud ohte. Lastel ei ole lubatud seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada
- Lühisest tingitud elektrilöögi või süttimise vältimiseks ärge kasutage toodet, kui selle toitejuhe või -pistik on kahjustatud või kui toitepistiku ja pistikupesa vahel puudub tihe ühendus.
→Toitejuhtme kahjustuse korral peab selle võimaliku ohu vältimiseks vahetama välja tootja, teenindusesindaja või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
- Toitejuhtme ja -pistiku kahjustusest põhjustatud elektrilöögi või lühisest põhjustatud süttimise vältimiseks on järgnevad tegevused rangelt keelatud:
Toitejuhtme kahjustamine, muutmine, kõrge kuumuse lähedale asetamine, jõuga painutamine, väänamine, tõmbamine, nurga peale riputamine, sellele raske eseme asetamine, kokku kerimine, kokku pigistamine või lohistamine.
- Ärge sisestage ega lahutage toitepistikut märgade kätega. Veenduge enne toitejuhtme või -pistiku käsitlemist, et käed on kuivad.
- Ärge lakkuge toitepistikut.
- Ärge valage tootele vett, peske seda otseselt veega ega pange vee sisse (ei kehti küpsetuskorvile ja grillpannile).
→Kui toote sisse satub vesi. Võtke hooldamiseks ühendust järelmüügiteenindusega.
- Ärge muutke, demonteerige ega remontige toodet ise.
→Võtke remontimiseks ühendust järelmüügiteenindusega.
- Põletuste vältimiseks hoidke nägu, sõrmed ja teised kehaosad toote kasutamise ajal ja vahetult pärast kasutamist väljaslaskeavast eemal.
- Ärge kasutage toodet muudel, kui käesolevas juhendis kirjeldatud eesmärkidel.
→Mova ei vastuta vales kasutamisest või kasutusjuhendi eiramisest tekkivate tulemuste eest.
- Ärge liigutage toodet toiduvalmistamise ajal.
- Ärge pritsige vett ega teisi vedelikke toitepistikule.
- Voolutoite teiste elektriseadmetega jagamise ja ülekuumenemise tõttu süttimise vältimiseks kasutage vahelduvvoolu pistikupesa, mille nimiandmed on 220-240 V / 10 A ainult selle seadme toiteks.
- Kasutage kindlasti vähemalt 10 A klemmiriba.
- Suitsu, süttimise või elektrilöögi vältimiseks sisestage toitepistik kindlalt lõpuni sisse.

- Rikke või voolulekke tõttu elektrilöögiohu vältimiseks tuleb usaldusväärse maanduse tagamiseks kasutada selle seadme puhul ühefaasilist kahepooluselist maandatud pistikupesast. Kui maandusseade pole paigaldatud, võib see põhjustada teiste metallist osade, näiteks korpusse, elektrostaatilist induksiooni.
- Selleks, et vältida niiskuse ja kõrvaliste esemete kogunemisest põhjustatud toitepistikute isolatsiooni halvenemist, mis võib tuua kaasa süttimise, puhastage toitepistikut regulaarselt.
- Lahutage toitepistik ja pühkige seda kuiva lapiga.
- See toode ei sobi kasutamiseks järgmistele isikutele (sh lastele): piiratud füüsiliste või vaimsete võimetega ning kogemuste ja teadmisteta isikud v.a juhul, kui neid jälgib ja juhendab nende ohutuse eest vastutav isik. Jälgige, et lapsed tootega ei mängiks.
- Hoidke toodet lastele kättesaamatult.
- Rikete või kõrvalekallete tekkimisel lõpetage kohe seadme kasutamine ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Kõrvalekallete ja rikete näited:
 - Toitepistik ja -juhe on tavapäratult kuumad.
 - Toitejuhe on kahjustatud või tekib toitejuhtme puudumisel ajutisi voolukatkestusi.
 - Põhikorpus on deformeerunud või tavapäratult kuumaks muutunud.
 - Põhikorpussest tuleb suitsu või kõrbelõhna.
 - Põhikorpus on pragunenud, lahti või teeb tavatud heli.
- Toiduvalmistamise ajal ei tule väljalaskeavast õhku.
→Võtke hooldamiseks ühendust järelmüügiteenindusega.
- Ülekuumenemise või rikke tõttu põletuste või vigastuste vältimiseks ärge kasutage mitteoriginaal või deformeerunud küpsetuskorvi.
- Elektrilöögi, kehavigastuse, põletuste, süttimise või väljalaskeavast väljuva kuumuse tõttu värvimuutuse, deformeerumise või mööblikahjustust vältimiseks ärge kasutage toodet järgmistes kohtades:
 - Kuumusallikate lähedal või kõrges õhuniiskuses.
 - Ebatasasel pinnal või mittekuumuskindlal materjalil.
 - Seinte või mööbli lähedal.
- Selleks et küpsetuskorvi ei kukuks toote teisaldamisel välja ega kahjustaks seda, jälgige, et küpsetuskorvi asuks kindlalt oma kohal. Ärge kandke toodet kaldus asendis.
- Ärge katsuge toodet kasutamise ajal või vahetult pärast kasutamist kohtadest, kus temperatuur on kõrge. Põhikorpusse temperatuur on kõrge. Eriti kõrge temperatuuriga on metallist osad, nagu väljalaskeava, küpsetuskorvi, alumine kuumusplaat ja kaitsereist.



Ettevaatust kuumale pinnale!

- Pistiku deformeerumise vältimiseks või lühise tõttu süttimise vältimiseks ärge suunake väljalaskeava toitepistiku poole.
→ Masina kasutamisel tuleb see asetada avatud alale. Kui seade on paigutatud kappi, jälgige, et oleks ülekuumenemise ja rikete vältimiseks piisavalt ruumi kuumuse hajumiseks.
- Ärge käitage toodet tühja korviga.
- Esimesel kasutamisel võib olla tundad veidrat lõhna, mistõttu on soovitatav eelkuumutada toodet 10 minutit. Eelkuumutamise ajal võib märgata valget suitsu või tunda spetsiifilist lõhna. Tegemist on normaalse nähtusega.
- Rikete või vigastuste vältimiseks ärge ühendage toodet välise taimeriga ega käitage toodet eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.
- Selleks, et toitejuhe ei satuks liiga lähedale teistele esemetele, mis võiks teda kahjustada, hoidke toote ümber vähemalt 8 cm vaba ruumi.
- Selleks, et toitepistiku väljatõmbamisel ei tekiks lühisest tingitud elektrilööki või süttimist, tõmmake alati otse pistikust hoides.
- Isolatsiooni vananemisest põhjustatud põletuste, vigastuste või elektrilöögi, lekkimise või süttimise vältimiseks lülitage seade alati välja ja lahutage vooluvõrgust enne kui eemaldate seadmest korvi või kui te seadet ei kasuta.
- Enne põhikorpuse puhastamist oodake, kuni see on piisavalt maha jahtunud.
- Kui kasutamise käigus leiab aset voolukatkestus, sh ka need korrad, kui valmistamise ajal toitejuhe vooluvõrgust välja tõmmatakse, kaitselüliti rakendub vms ja vooluvarustus taastub 10 minuti jooksul, jätkab toode toiduvalmistamist. Kui voolukatkestus leiab aset ooteseisundis või menüürežiimis, jääb toode pärast vooluvarustuse taastumist jätkuvalt väljalülitatuks.
- See toode on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnaste rakendustes, nagu:
 - töötajate kööginurgad kauplustes, kontorites ja töökeskkondades;
 - talumajapidamistes;
 - klientide poolt hotellides, motellides ja teistes elamutüüpi keskkondades;
 - öömaja ja hommikusöögi tüüpi keskkondades.

Toote ülevaade

Tarvikud

1. Kaitsevõrk
2. Grillpann
3. Korv
4. Käepide
5. Vaateaken
6. Juhtpaneel
7. Alumine kuumutusplaat
8. Toitejuhe

Fig. A-1

Juhtpaneeli kirjeldus

1. Eelmääratud menüüde sümbolid
2. Temperatuuri/aja seadistamise juhtnupud
3. Temperatuuri/aja seadistusnupp
4. Start/paus nupp
5. Menüünupp
6. Toitenupp
7. Valgustus sees/välja nupp

Fig. B-1

Kasutamine

Enne kasutamist

- Eemaldage kuumaõhufritüüri seest ja väljast kõik pakkematerjalid ja kleebised.
- Pühkige seadme välispinda ettevaatlikult niiske lapi või paberkäterätiga.
- HOIATUS! Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid või küürimiskäsku. Ärge pange kuumaõhufritüüri ega selle pistikut vette või mistahes muusse vedelikku.

Töötamise alustamine

1. Asetage kuumaõhufritüür kindlale, horisontaalsele ja kuumakindlale pinnale, mis asub eemal kohtadest, mida aur võiks kahjustada.

2. Sisestage grillpann korvi ja pange korv tagasi kuumaõhufritüüri.
3. Ühendage toitepistik vooluvõrgu pistikupesasse.
4. Vajutage seadme sisselülitamiseks toitenuppu (⏻). Esimese eelmääratud programmi sümbol (🍷) hakkab vilkuma.
 - Märkus. Parimate tulemuste saavutamiseks on soovitatav vajutage start/paus nuppu (⏻), et eelkuumutada kuumaõhufritüüri enne tegelikku küpsetamise algust.
5. Vajutage menüünuppu (🍷), et valida eelmääratud programm; ekraanile ilmuvad asjakohase programmi küpsetusaeg ja temperatuur. Vajutage küpsetamise alustamiseks nuppu (⏻).
6. Temperatuuri ja aega on võimalik nuppe „+“ ja „-“ vajutades muuta.
 - Temperatuuri on võimalik muuta vahemikus 50 °C kuni 230 °C ja iga vajutus muudab väärtust 5 °C võrra.
 - Aega on võimalik muuta vahemikus 1 kuni 60 minutit ja iga vajutus muudab väärtust 1 minuti võrra.
 - Märkus. Aja või temperatuuri kiirelt muutmiseks vajutage nuppe „+“ ja „-“ pikalt.
7. Vajutage küpsetamise alustamiseks nuppu (⏻).
8. Kui korv mistahes ajal avatakse, lülitub kuumaõhufritüür samuti pausile ja jätkab toiduvalmistamist alles pärast korvi tagasi seadmesse asetamist.
9. Sellel kuumaõhufritüüril on korvi esiosas vaateaken, mis võimaldab teil kogu aeg jälgida toidu valmimist. Lülitage sisevalgustust sisse ja välja, vajutades valgustus sees/välja nuppu (💡).
10. Vajutage ja hoidke nuppu (⏻) väljalülitamiseks 3 sekundit.

Hooldamine

Nõuanded:

- Ühendage toitepistik enne seadme puhastamist kindlasti lahti ja oodake, kuni põhikorpust on jahtunud.
 - Puhastamise ajal ärge pange põhikorpust vette. Ärge kasutage puhastamiseks värvilahustit, bensiini, alkoholi, puhastuspulbrit, tugevaid harju vms.
 - Ärge pange nõudepesumasinasse või kuivatisse muid seadme osi kui vaid grillpanni.
1. Välispind/siseseinad:
 - Pühkige kergelt niiske lapiga.
 2. Küpsetuskorv ja grillpann:
 - Peske lahjendatud nõudepesuvahendi ja švammiga ja veega.. Pühkige korvi välispinnalt ära liigne niiskus.
 - Ärge kasutage korvi puhastusnõuna.
 - Floorikattega pinna värvus võib muutuda ja sellele võivad tekkida triibud, kuid see ei mõjuta tervist ega kasutamist.
 - Küpsetuskorvi ülaosas on õhukanalite avad. Vesi ei tohi neisse õhukanalitesse sattuda. Tühjendage korv pärast puhastamist viivitamatult, kui õhukanalitesse võis sattuda vett.
 3. Tavapärane kontrollimine:
 - Kontrollige umbes kord kuus, kas seadmel on mustust ja puhastage seade ilma viivitamata.

Näpunäited küpsetamiseks

- Kui korv on üle täidetud, valmib toit ebaühtlaselt.
- Toidule väikese koguse õli lisamine muudab selle krõbedamaks. Ärge kasutage rohkem kui 2 spl toiduõli.
- Õlipihustid on suurepäraseks kõigile toiduosadele väikese koguse õli ühtlaseks kandmiseks.
- Kuumaõhufritüüriga kõrge rasvasisaldusega toiduainete valmistamisel hakkab rasv korvide põhja tilkuma. Toiduvalmistamisel ülemäärase valge suitsu vältimiseks valage tilkunud rasv ja toidumahlad pärast valmistamist ära.
- Vedelikus marineeritud toiduainete tekitavad pritsmeid ja tugevat suitsu. Kuivatage need toiduained enne kuumaõhufritüüriga valmistamist paberkaäterätikuga kuivaks.
- Üldjuhul võib sügavkülmutatud toitu, mida võib traditsiooniliselt valmistada, valmistada ka kuumaõhufritüüris.
- Toiduosad valmivad ühtlaselt, kui nad on ühesuguse suuruse ja paksusega.
- Väiksemate toidutükki valmistamiseks kulub vähem aega kui suuremate toidutükkide puhul.
- Võimalikult lühikese ajaga võimalikult parimate tulemuste saamiseks valmistage kuumaõhufritüüriga korraga väikesi toidukoguseid. Vältige võimaluse korral virnastamist või kihiti ladumist.
- Enamikule eelpakendatud toiduainetele pole vaja enne kuuma õhuga fritüürimist õli lisada. Enamus juba sisaldab õli ja teisi pruunistamist ja krõbedamaks muutumist soodustavaid aineid.
- Külmutatud suupisteid on eriti hea kuumaõhufritüüriga valmistada. Parimate tulemuste saavutamiseks paigutage nad korvi ühes kihis.
- Toitu kihiti korvi pannes tuleb neid ühtlase küpsetustulemuse saamiseks poole valmistamisaja möödumisel kindlasti läbi raputada (või ümber pöörata).
- Lisage toiduainetele, mille valmistamist alustatakse päris algusest, näiteks friikartulitele või muudele köögiviljadele, väike kogus õli, et soodustada nende pruunistumist ja krõbedaks muutumist.
- Värskeid köögivilju kuumaõhufritüüriga valmistades kuivatage nad täielikult enne õli lisamist ja kuuma õhuga fritüürimist, et tagada nende võimalikult suur krõbedus.
- Kuumaõhufritüürid sobivad suurepäraselt toidu sh pitsa ülessoojendamiseks. Toidu ülessoojendamiseks valige kuni 10 minutiks temperatuur 150 °C.

Retseptid

Meeldetuletus: Retseptides märgitud soovitatud kogust toiduaineid, temperatuuri ja valmistamisaega on võimalik muuta vastavalt isiklikele eelistustele, toidutükkide suurusele ja toote kasutusele.

Baklažaan küüslauguga

Koostisained: 1 baklažaan
1 küüslauguküüs (peenestatud)
4 rohelist sibulat
1 tšilli (hakitud)

Maitsestamine: 15 ml sojakastet
15 ml austrikastet
1 tl suhkrut
1 tl õli

Juhised:

1. Peske baklažaan ja patsutage kuivaks. Lisage väikesesse kaussi kõik maitsekest-med v.a +õli.
2. Pange grillpannile foolium ja asetage baklažaan fooliumile. Pintseldage baklažaan õliga, valige funktsioon  , valige temperatuur 185 °C ja valmistamisaeg 8 minutit.
3. 8 minuti möödumisel võtke baklažaan välja ja lõigake pooleks. Pintseldage baklažaanil viljalihapoolsele küljele kastet. Röstige veel 5 minutit vastavalt punktis 2 märgitud menüüseadistusele ja temperatuurile. Pärast küpsetamist raputage baklažaanile hakitud sibulat.

Röstleib juustu ja singiga

Koostisained: 2 viilu sinki või peekonit
3 leivaviilu (võiga)
2 juustuviilu

Juhised:

1. Pange sink ja juust leivaviilude ilma võita poolele ja pange leivaviilud kokku.
2. Pange kokku pandud võileivad grillpannile, valige funktsioon  , valige temperatuur 170 °C ja valmistamisaeg 8 minutit.

Friikartulid

Koostisained: 250 g külmutatud
friikartuleid

Maitsestamine: serveerimiseks
tomatikastet

Juhised:

1. Pange friikartulid grillpannile.
2. Valige funktsioon  , valige temperatuur 200 °C ja valmistamisaeg kuni 13 minutit.
Raputage friikartulid poole valmistamisaja möödumisel läbi.
3. Serveerige pärast valmistamist koos tomatikastmega.

Kook

Koostisained: 3 muna
1/2 tassi hapukoort
1 tass jahu
2/3 tassi suhkrut
2 tl vaniljet

1 tükk võid, toatemperatuuril
1/3 tassi kakaopulbrit
1 tl küpsetuspulbrit
1/2 tl küpsetuspulbrit

Juhised:

1. Segage koostisained, valage ahjuvormi, asetage kuumaõhufritüüri korvi ja lükake kuumaõhufritüüri.
2. Valige funktsioon  , valige temperatuur 170 °C ja valmistamisaeg 15 minutit.
3. Jahutage kooki traatrestil ja katke pärast šokolaadilaastudega.

Köögiviljapitsa mozzarellaga

Koostisained: pitsataigen 1x15 cm
Köögiviljad (roheline paprika, seemed, sibulad)
50 g rebitud mozzarella

Maitsestamine: 1 spl tomatikastet

Juhised:

1. Lõigake köögiviljad kuubikuteks ja pange kõrvale.
2. Katke tainas tomatikastmega, raputage peale pool juustukogusest, lisage köögiviljad ja raputage peale ülejäänud juustukogus.
3. Pange tainas grillpannile, valige funktsioon  , valige temperatuur 170 °C ja valmistamisaeg 10 minutit.

Barbecue

Koostisained: 300 g sea kõhuliha
Sibul
4 tk ingveriviile

Maitsestamine: 5 ml sojakastet
5 ml tumedat sojakastet
5 ml toiduveini
2 g soola 10 g suhkrut

Juhised:

1. Lõigake sea kõhuliha viiludeks. Lisage sibul, ingverilõigud ja maitseained. Laske marineerida 10 minutit
2. Pange sea kõhuliha viilud grillpannile. Valige funktsioon  , valige temperatuur 200 °C ja valmistamisaeg 15 minutit. Parimate tulemuste saamiseks pöörake sea kõhuliha viilud poole valmistamisaja möödumisel ümber.

Vorstid

Koostisained: 6 vorsti

Maitsestamine: 1 tl õli

Juhised:

1. Tehke vorstide pinnale mõned sisselõiked ja asetage vorstid grillpannile.
2. Valige funktsioon  , valige temperatuur 200 °C ja valmistamisaeg 10 minutit.

*Kui soovite krõbedamat tulemust, pikendage veidi valmistamisaega.

Maitsestatud kanatiivad

Koostisained: 4 tk kanatiibu

Maitsestamine: 20 ml toiduveini
1/2 tl soola
1 tl ingveripulbrit
1 tl kurkumit

Juhised:

1. Peske kanatiivad, tehke maitseainete paremini imendumiseks ette ja taha kolm sisselõiget.
2. Segage toiduvein ja maitseainetesegu ning määrige kanatiivad ühtlaselt kokku. Seejärel katke toidukilega ja laske terve öö marineerida.
3. Pange marineeritud kanatiivad grillpannile, valige funktsioon  , valige temperatuur 200 °C ja valmistamisaeg 15 minutit. 5 minuti möödumisel pöörake kanatiivad ümber.

Ribisilmsteik

Koostisained: 1 steik

Maitsestamine: 1 tl õli

Juhised:

1. Määrige grillpann ja steik õliga.
2. Valige funktsioon  , valige temperatuur 200 °C ja valmistamisaeg 6 kuni 10 minutit.
Poole valmistamisaja möödumisel pöörake steik ümber.

*Valige isikliku eelistuse alusel küpsetusaste.

Fritüüritud kuningkrevetid

Koostisained: 200 g tooreid kuningkrevette
Ingveriviilud

Maitsestamine: 1 tl õli

Juhised:

1. Puhastage krevetid tagaveenist. Lisage ingveriviilud, et krevette 10 minutit marineerida.
2. Määrige panni õliga ja pange krevetid pannile. Valige funktsioon  , valige temperatuur 180 °C ja valmistamisaeg 10 minutit. Poole valmistamisaja möödumisel pöörake krevetid ümber.

Grill-lest

Koostisained: 1 lest (terve)

Kate: Ühe sidruni mahl Näpuotsatäis soola
Värskest jahvatatud must pipar
15 g võid

Juhised:

1. Puhastage lest, patsutage kuivaks ja lõigake väiksemateks fileetükkideks. Lisage sool, pipar ja 1 spl sidrunimahla ning marineerige 20 minutit.
2. Sulatage või, lisage ülejäänud sidrunimahl ja kandke ühtlase kihina lesta mõlemale küljele.
3. Pange kalafileed grillpannile, valige funktsioon  , valige temperatuur 180 °C ja valmistamisaeg 15 minutit. Pöörake fileed 5 minuti möödumisel ümber, pintseldage võiga ja röstige veel 5 minutit.

Valmistamine

Küpsetamiskategooria	Aeg	Temperatuur	Soovitav kogus
Küpsised	5-7 min	180 °C	150 g
Kanakoivad	25-30 min	200 °C	500 g
Kartulid	30-35 min	200 °C	500 g
Ribid	10-12 min	200 °C	200 g
Kanapopkorn	12-15 min	200 °C	300 g
Kartulisektorid	15 min	200 °C	150 g
Peekon	8-10 min	180 °C	120 g
Munakook	10-12 min	170 °C	160 g
Seened	15-20 min	180 °C	220 g
Kuivatatud puuviljad	30-35 min	130 °C	100 g

Tõrgete kõrvaldamine

Järgnevad pole rikked. Tutvuge järgnevaaga enne remondi tellimist.

Probleem	Põhjus	Lahendused
Elektritoide ühendamisele ei järgne mingit reaktsiooni.	Toitepistik pole kohale sisestatud.	Ühendage uuesti või proovige mõnda muud pistikupesa.
Toode ei tööta.	Küpsetuskorv pole kohale sisestatud.	Tõmmake küpsetuskorv välja ja lükake tagasi oma kohale.
Mootor ei tööta või kostub imelikku heli.	Ventilaatorilabadele on jäänud kõrvalist ainet või on imiava ummistunud.	Pärast toite väljalülitamist kontrollige, kas imiavas ja põhikorpuse sees on mingeid kõrvalisi esemeid. Kui rike ei lahene. Võtke hooldamiseks ühendust järelmüügiteenindusega.
Vaateaknal on udu või küpsetuskorvist vaateakna alt lekib veidi vett.	Küpsetuskorv pole pärast puhastamist täielikult tühjendatud ja õhukanalis on jääkniiskust.	Tegemist on normaalse nähtusega. Kasutage toodet tavapärasel viisil.
Kui ekraanile ilmub mõni veakoodidest E0 kuni E1, võtke ühendust järelteenindusega.		

Tehnilised andmed

Kuumaõhufritüür			
Mudel	VFF12A	Nimivõimsus	1800 W
Korvi mahutavus	6,0 l	Nominaalne sisend	220 V-240 V ~ 50-60 Hz

WEEE-teave



Kõik seda sümbolit kandvad tooted on elektri- ja elektroonikaseadmete romud (WEEE vastavalt direktiivile 2012/19/EL), mida ei tohi visata ära koos segaolmejäätmetega. Selle asemel tuleb see viia inimeste tervise ja keskkonna kaitsmiseks selleks ettenähtud elektri- ja elektroonikaseadmete romude kogumispunkti, mille on määranud kas valitsus või kohalik omavalitsus. Nõuetekohane utiliseerimine ja ringlussevõtmine aitab vältida võimalikke negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele. Võtke selliste kogumiskohtade asukohtade ja tingimuste osas lisateabe saamiseks ühendust paigaldaja või kohaliku omavalitsusega.

ÎNAINTE DE UTILIZARE (A ACESTUI APARAT), CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE. Nerespectarea acestor avertismente și instrucțiuni poate avea drept rezultat electrocutare, incendiu și/sau vătămare gravă.

Avertisment – Pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare sau vătămare:

- Acest produs este destinat doar pentru uz casnic.
- Acest produs poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu experiență și cunoștințe reduse doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și doar dacă înțeleg pericolele pe care le presupune folosirea aparatului. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuată de către copii fără a fi supravegheați.
- Pentru a evita electrocutarea sau incendiul datorat scurtcircuitării, nu utilizați produsul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau dacă conexiunea dintre priză și ștecăr este slăbită.
→În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de departamentul de servicii sau de persoane similar calificate pentru a evita un pericol.
- Pentru evitarea electrocutării cauzate de deteriorarea cablului de alimentare sau a ștecărului, sau incendiu datorat scurtcircuitării, următoarele acțiuni sunt strict interzise: Deteriorarea, alterarea, expunerea acestuia la sau în apropierea unei surse mari de căldură, îndoirea forțată, răsucirea, tragerea, agățarea acestuia într-un colț, așezarea obiectelor grele pe el, legarea strânsă, pensarea sau târerea cablului de alimentare.
- Nu introduceți sau scoateți ștecărul din priză dacă aveți mâinile umede. Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscat înainte de a utiliza ștecărul sau produsul.
- Nu introduceți ștecărul în gură.
- Nu turnați apă pe produs, nu îl spălați direct cu apă și nu îl scufundați în apă (Nu se aplică coșului de prăjire, tigăii cu grătar).
→În cazul în care pătrunde apă în produs. Pentru lucrări de întreținere, vă rugăm să contactați serviciul post-vânzare.
- Nu modificați, dezamblați sau reparați singuri produsul.
→Pentru reparații și lucrări de întreținere, vă rugăm să contactați serviciul post-vânzare.
- Pentru evitarea arsurilor, nu apropiați fața, degetele și alte părți ale corpului de orificiul de evacuare în timpul utilizării sau imediat după utilizare.
- Nu utilizați produsul pentru alte scopuri în afara celor descrise în manualul de instrucțiuni.
→Mova nu va fi responsabilă pentru situațiile care au apărut ca urmare a utilizării necorespunzătoare sau nerespectării instrucțiunilor din manualul de utilizare.
- Nu mutați produsul în timpul gătirii.
- Nu stropiți ștecărul cu apă sau cu alte lichide.
- Pentru a evita împărțirea sursei de alimentare cu alte aparate electrice și riscul unui incendiu datorat supraîncălzirii, asigurați-vă că utilizați o priză cu curent alternativ cu specificațiile de 220V-240V / 10A specific pentru acest aparat.
- Asigurați-vă că utilizați o bară terminală de minim 10A.

- Pentru a evita producerea de fum, incendiu sau electrocutare, asigurați-vă că introduceți ștecherul ferm și complet în priză.
- Pentru a evita riscul electrocutării datorat defectării sau scurgerii electrice, trebuie utilizată o priză monofazată bipolară cu împământare, cu scopul de a asigura o împământare corespunzătoare pentru acest aparat. Dacă dispozitivul de împământare nu este instalat, s-ar putea produce inducția electrostatică a altor părți metalice, cum ar fi carcasa.
- Pentru a preveni izolarea defectuoasă a ștecărului datorată acumulării de umiditate și obiecte străine, care poate provoca un incendiu, vă rugăm să curățați ștecărul în mod regulat.
- Scoateți ștecărul din priză și ștergeți-l cu o lavetă uscată.
- Acest produs nu este potrivit pentru a fi utilizat de către următoarele persoane (inclusiv copii): persoane cu capacități fizice sau mentale reduse, sau cu experiență și cunoștințe reduse, decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite de către o persoană responsabilă de siguranța acestora. Vă rugăm să nu permiteți copiilor să se joace cu acest produs.
- Nu lăsați produsul la îndemâna copiilor.
- În cazul apariției unei anomalii sau defecțiuni, opriți imediat utilizarea și scoateți ștecărul din priză.
- Anomalii și exemple de defecțiuni:
 - Ștecărul și cablul de alimentare sunt neobișnuit de fierbinți.
 - Cablul de alimentare este deteriorat sau prezintă întreruperi intermitente ale alimentării după atingerea acestuia.
 - Corpul principal este deformat sau neobișnuit de fierbinte.
 - Corpul principal scoate fum sau miroase a ars.
 - Corpul principal este crăpat, slăbit sau emite sunete neobișnuite.
- În timpul gătirii, nu iese aer prin orificiul de evacuare.
→ Pentru lucrări de întreținere, vă rugăm să contactați serviciul post-vânzare.
- Pentru evitarea arsurilor sau vătămărilor cauzate de supraîncălzire sau funcționare defectuoasă, nu utilizați niciun coș de prăjire care nu este destinat acestui aparat sau care este deformat.
- Pentru evitarea electrocutării, vătămării, arsurilor, incendiilor sau producerea decolorării, deformării și distrugerii mobilierului ca urmare a eliberării căldurii prin orificiul de evacuare, nu utilizați acest produs în următoarele locuri:
 - Lângă surse de căldură sau în zone cu umiditate ridicată.
 - Pe o suprafață inegală sau care nu rezistă la căldură.
 - Lângă niciun perete sau mobilier.
- Pentru a preveni căderea și deteriorarea coșului de prăjire, asigurați-vă că acesta este bine fixat atunci când mutați produsul. Nu transportați produsul într-o poziție înclinată.
- Nu atingeți zonele care ajung la temperatură înaltă în timpul utilizării sau imediat după gătire. Corpul principal are o temperatură ridicată. În special părțile metalice, precum orificiul de evacuare, coșul de prăjire, placa inferioară pentru încălzire și grilajul de protecție.



Atenție, suprafață fierbinte!

- Pentru a evita deformarea ștecărului sau producerea unui incendiu datorat scurtcircuitării, nu îndreptați orificiul de evacuare înspre ștecăr.
→ Pentru utilizare, acest aparat trebuie să fie amplasat într-un spațiu deschis. Dacă este amplasat într-un dulap, asigurați-vă că există suficient spațiu pentru disiparea căldurii, pentru a evita supraîncălzirea și defectarea.
- Nu utilizați produsul cu coșul gol.
- Se recomandă preîncălzirea timp de 10 minute, deoarece ar putea apărea un miros ciudat la prima utilizare. În timpul procesului de preîncălzire este posibil să apară fum alb sau miros. Acest lucru este normal.
- Pentru a evita defectarea sau vătămarea, nu conectați acest produs la un temporizator extern și nu îl utilizați folosind un sistem independent de control la distanță.
- Pentru a preveni apropierea prea mare a cablului de alimentare față de alte obiecte care l-ar putea deteriora, asigurați-vă că există un spațiu mai mare de 8 cm în jurul produsului.
- Pentru a evita electrocutarea sau incendiul cauzate de scurtcircuit, atunci când scoateți ștecărul din priză, asigurați-vă că trageți doar de ștecăr.
- Pentru evitarea arsurilor, vătămării sau electrocutării, scurgerilor sau incendiilor datorate învechirii izolației, opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză atunci când scoateți coșul sau când nu îl utilizați.
- Așteptați până când corpul principal s-a răcit suficient înainte de a-l curăța.
- În cazul în care are loc o întrerupere a curentului în timpul utilizării, inclusiv atunci când scoateți din priză ștecărul în timpul gătirii, când se declanșează siguranța automată, etc și alimentarea cu energie este restabilită în decurs de 10 minute, aparatul va relua automat procesul de gătire. Dacă întreruperea curentului are loc în modul repaus sau meniu, produsul va reveni la starea oprită după ce alimentarea cu energie electrică este restabilită.
- Acest produs este destinat utilizării în locuințe și medii asemănătoare, precum:
 - bucătării pentru personal situate în magazine, birouri sau alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de către clienții din hoteluri, moteluri și alte tipuri de medii rezidențiale;
 - pensiuni de tip „bed and breakfast”.

Prezentarea generală a produsului

Accesorii

1. Grilaj de protecție
2. Tigaie cu grătar
3. Coș
4. Mâner
5. Fereastră transparentă
6. Panou de control
7. Placă inferioară pentru încălzire
8. Cablu de alimentare

Fig. A-1

Descrierea panoului de control

1. Simboluri pentru meniuri prestabilite
2. Butoane de control pentru temperatură/timp
3. Butonul de setare a temperaturii/timpului
4. Butonul de pornire/oprire
5. Butonul de meniu
6. Butonul de pornire
7. Butonul de pornire/oprire a luminii

Fig. B-1

Modul de utilizare

Înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele și autocolantele din interiorul sau exteriorul friteuzei cu aer.
- Ștergeți ușor exteriorul cu o lavetă umezită sau cu un prosop de hârtie.
- **AVERTISMENT:** Nu utilizați agenți de curățare sau bureți abrazivi. Nu scufundați niciodată friteuza cu aer sau ștecărul acesteia în apă sau alte lichide.

Începeți utilizarea

1. Așezați friteuza pe o suprafață stabilă, dreaptă și rezistentă la căldură, departe de zone care pot fi afectate de aburi.

2. Introduceți tigaia cu grătar în coș și așezați coșul înapoi în friteuza cu aer.
3. Conectați ștecărul principal la o priză din locuință.
4. Apăsăți butonul de pornire  pentru a porni aparatul. Simbolul pentru primul program prestabilit  va începe să pâlpâie.
 - Observație: Se recomandă să apăsăți butonul pornire/pauză  pentru a preîncălzi friteuza cu aer înainte de a găti, pentru a obține rezultate mai bune.
5. Apăsăți butonul de meniu  pentru a selecta un program prestabilit și afișajul va arăta timpul de gătire și temperatura corespunzătoare programului ales. Apăsăți butonul de pornire/oprire  pentru a începe gătitrea.
6. Temperatura și timpul pot fi personalizate apăsând butoanele „+” sau „-”.
 - Temperatura poate fi modificată de la 50°C la 230°C și fiecare apăsare va schimba valoarea cu 5°C.
 - Timpul poate fi modificat de la 1 la 60 de minute și fiecare apăsare va schimba valoarea cu 1 minut.
 - Observație: Pentru a crește sau descrește rapid timpul sau temperatura, apăsăți și mențineți apăsat butoanele „+” sau „-”.
7. Apăsăți butonul de pornire/oprire  pentru a începe gătitrea.
8. Dacă în orice moment coșul este deschis, friteuza cu aer va întrerupe de asemenea funcționarea și va continua gătitrea atunci când coșul este așezat înapoi.
9. Friteuza cu aer are o fereastră în partea din față a coșului pentru a vedea în permanență cum este gătită mâncarea. Porniți sau opriți lumina din interior apăsând pe butonul de pornire/oprire a luminii .
10. Apăsăți și mențineți apăsat  timp de 3 secunde pentru a opri.

Îngrijirea și întreținerea

Sfaturi:

- Înainte de curățare, scoateți ștecărul din priză și așteptați până la răcirea corpului principal.
- Când curățați, nu introduceți corpul principal în apă. Nu utilizați diluant, benzină, alcool, pudră de curățare, perii dure, etc. pentru a curăța.
- În afară de tigaia cu grătar, nu introduceți nicio altă parte în mașina de spălat vase sau uscător.

1. Pereții exteriori/interiori ai carcasei:

- Ștergeți cu o lavetă umedă, bine storsă.

2. Coșul de prăjire și tigaia cu grătar:

- Spălați cu detergent de vase diluat, un burete și apă. Ștergeți pentru a îndepărta orice urmă de umezeală de la exteriorul coșului.
- Nu utilizați coșul ca recipient de curățare.
- S-ar putea să apară decolorări sau dungii pe suprafața acoperită cu fluor, însă acestea nu afectează sănătatea sau utilizarea.
- Există orificii de ventilație în partea de sus a coșului de prăjire. Nu trebuie să pătrundă apă în aceste orificii pentru aer. Dacă totuși a pătruns apă în aceste orificii, scurgeți imediat coșul după curățare.

3. Inspecție regulată:

Verificați aparatul o dată pe lună, dacă există murdărie, curățați cât mai curând posibil.

Sfaturi pentru gătire

- Dacă coșul este prea plin, mâncarea nu se va găti uniform.
- Adăugarea unei mici cantități de ulei va face mâncarea mai crocantă. Nu utilizați mai mult de 2 linguri de ulei.
- Spray-urile cu ulei sunt excelente pentru aplicarea uniformă a unor cantități mici de ulei pe toate alimentele.

- Prăjirea cu aer a alimentelor bogate în grăsimi va face ca grăsimea să se scurgă în partea de jos a coșului. Pentru a evita excesul de fum în timpul gătirii, goliți grăsimea strânsă după gătire.
- Alimentele marinate în lichid stropesc și creează fum în exces. Uscați-le bine înainte de prăjirea la aer.
- De obicei, alimentele înghețate, care pot fi gătite în mod tradițional în cuptor, pot fi prăjite cu aer.
- Alimentele se gătesc uniform dacă au dimensiuni și grosimi asemănătoare.
- Bucățile mici de alimente au nevoie de mai puțin timp de gătire comparativ cu cele mari.
- Pentru cele mai bune rezultate în cel mai scurt timp, gătiți alimentele în porții mici. Dacă este posibil, evitați suprapunerea sau stratificarea alimentelor.
- Majoritatea alimentelor preambalate nu trebuie acoperite cu ulei înainte de gătire. Majoritatea conțin deja ulei și alte ingrediente care ajută la rumenire și la formarea crustei crocante.
- Aperitivele înghețate se gătesc foarte bine. Pentru cele mai bune rezultate, aranjați-le într-un singur strat pe tavă.
- Dacă suprapuneți alimentele, agitați coșul la jumătatea timpului de gătire (sau întoarceți alimentele pe cealaltă parte) pentru o gătire uniformă.
- Acoperiți alimentele pregătite de la zero, cum ar fi cartofii pai sau alte legume, cu o cantitate mică de ulei pentru rumenire și pentru formarea crustei crocante.
- Când gătiți legume proaspete, uscați-le complet înainte de a le acoperi cu ulei și a le găti pentru a obține cea mai crocantă crustă.
- Friteuzele cu aer sunt excelente pentru reîncălzirea mâncării, inclusiv pentru pizza. Pentru reîncălzire, setați temperatura la 150°C timp de 10 minute.

Rețete

Nu uitați: Cantitatea necesară a ingredientelor recomandate, temperatura și timpul de gătire din rețete poate fi ajustat conform preferințelor personale, mărimii ingredientelor și utilizării produsului.

Vânătă cu usturoi

Ingrediente: 1 vânătă
1 cățel de usturoi (mărunțit)
4 cepe verzi
1 ardei chilli (tocat)

Condimente: 15 ml sos de soia
15 ml sos de stridii
1 linguriță de zahăr
1 linguriță de ulei

Instrucțiuni:

1. Spălați și ștergeți vânăta. Într-un bol mic, adăugați toate ingredientele pentru sosul de condimentare, mai puțin uleiul.

2. Puneți folie în tigaia cu grătar și așezați vânăta pe folia de aluminiu. Ungeți vânăta cu ulei, selectați funcția  , setați temperatura la 185°C și timpul de gătire la 8 minute.

3. După 8 minute, scoateți vânăta și tăiați-o în jumătate. Ungeți ambele părți interioare ale vinetei cu sos. Coaceți timp de încă 5 minute conform setării din meniu și temperaturii de la Pasul 2. După gătire, presărați ceapă verde tăiată peste vânătă.

Sendviș prăjit cu brânză și șuncă

Ingrediente: 2 felii de șuncă sau bacon
3 felii de pâine (unse cu unt)
2 felii de brânză

Instrucțiuni:

1. Așezați șunca și brânza pe partea neunsă a feliilor de pâine și formați sendvișul.

2. Așezați sendvișurile pe tigaia cu grătar, selectați funcția  , setați temperatura la 170°C și timpul de gătire la 8 minute.

Cartofi pai

Ingrediente: 250 g cartofi pai congelați

Condimente: Sos de roșii pentru servit

Instrucțiuni:

1. Așezați cartofii pai congelați în tigaia cu grătar.

2. Selectați funcția  , setați temperatura la 200°C și timpul de gătire la 13 minute.

Agitați cartofii la jumătatea timpului de gătire.

3. După gătire, serviți-i cu sos de roșii.

54

Prăjitură

Ingrediente: 3 ouă

1/2 cană de smântână

1 cană de făină

2/3 cană de zahăr

2 lingurițe de vanilie

1 bucată de unt (la temperatura camerei)

1/3 cană de cacao

1 linguriță praf de copt

1/2 linguriță bicarbonat de sodiu

Instrucțiuni:

1. Amestecați încet ingredientele, turnați în accesoriul pentru cuptor, așezați-l în coșul de prăjire și introduceți-l în friteuză.
2. Selectați funcția , setați temperatura la 170°C și timpul de gătire la 15 minute.
3. Răciți prăjitura pe un grătar, apoi acoperiți-o cu glazură de ciocolată.

Pizza vegetariană cu mozzarella

Ingrediente: 1x15 cm blat de pizza

Legume (ardei verzi, ciuperci, ceapă),

50 g brânză mozzarella rasă

Condimente: 1 lingură de sos de roșii

Instrucțiuni:

1. Tăiați mărunț legumele și puneți-le deoparte.
2. Ungeți aluatul cu sos de roșii, presărați jumătate din cantitatea de brânză deasupra, adăugați legumele și presărați cantitatea de brânză rămasă.
3. Așezați aluatul pe tigaia cu grătar, selectați funcția , setați temperatura la 170°C și timpul de gătire la 10 minute.

Grătar

Ingrediente: 300 g piept de porc

cepe verzi

4 felii de ghimbir

Condimente: 5 ml sos de soia

5 ml sos de soia negru

5 ml vin pentru gătit

2 g sare, 10 g zahăr

Instrucțiuni:

1. Tăiați pieptul de porc în felii. Adăugați ceapa verde, feliile de ghimbir și condimentele. Marinați pentru 10 minute.
2. Așezați feliile de piept de porc în tigaia cu grătar. Selectați funcția , setați temperatura la 200°C și timpul de gătire la 15 minute. Pentru cele mai bune rezultate, întoarceți feliile de piept de porc la jumătatea timpului de gătire.

Cărnăciori

Ingrediente: 6 cărnăciori

Condimente: 1 linguriță de ulei

Instrucțiuni:

1. Faceți câteva încreștări pe suprafața cărnăciorilor și așezați-i pe tigaia cu grătar.

2. Selectați funcția  , setați temperatura la 200°C și timpul de gătire la 10 minute.

*Pentru a obține cărnăciori mai crocanți, prelungiți timpul.

Aripioare de pui condimentate

Ingrediente: 4 bucăți de aripioare de pui

Condimente: 20 ml vin pentru gătit
1/2 linguriță de sare
1 linguriță pudră de ghimbir
1 linguriță de turmeric

Instrucțiuni:

1. Spălați aripioarele de pui, faceți trei încreștări pe partea de sus și pe partea de jos pentru a absorbi mai bine aromele.

2. Amestecați vinul pentru gătit cu amestecul de condimente și întindeți-le uniform pe aripioarele de pui, apoi acoperiți-le cu folie de plastic pentru a se marina peste noapte.

3. Așezați aripioarele de pui marinate pe tigaia cu grătar, selectați funcția  , setați temperatura la 200°C și timpul de gătire la 15 minute. Întoarceți aripioarele de pui după 5 minute.

Friptură de antricot de vită

Ingrediente: 1 bucată de antricot

Condimente: 1 linguriță de ulei

Instrucțiuni:

1. Ungeți cu ulei tigaia cu grătar, adăugați antricotul.

2. Selectați funcția  , setați temperatura la 200°C și timpul de gătire de la 6 la 10 minute.

Întoarceți antricotul pe cealaltă parte la jumătatea timpului de gătire.

*Alegeți cât de gătit să fie antricotul în funcție de preferințele personale.

Creveți uriași prăjiți

Ingrediente: 200 g creveți uriași cruzi
feli de ghimbir

Condimente: 1 linguriță de ulei

Instrucțiuni:

1. Spălați și curățați creveții. Adăugați feliile de ghimbir pentru a marina creveții timp de 10 minute.
2. Ungeți cu ulei tigaia cu grătar și puneți creveții în ea. Selectați funcția , setați temperatura la 180°C și timpul de gătire la 10 minute. Întoarceți creveții pe cealaltă parte la jumătatea timpului de gătire.

Limbă de mare la grătar

Ingrediente: 1 bucată de limbă de mare (proaspătă)

Dressing: suc de la o lămâie, un praf de sare piper negru proaspăt măcinat 15 g unt

Instrucțiuni:

1. Curățați limba de mare, tamponați-o și tăiați-o în fileuri mici. Adăugați sare, piper și 1 lingură de suc de lămâie pentru a marina timp de 20 de minute.
2. Topiți untul, adăugați suc de lămâie rămas și ungeți pe ambele părți limba de mare cu acest amestec.
3. Așezați fileurile de pește pe tigaia cu grătar, selectați funcția , setați temperatura la 180°C și timpul de gătire la 15 minute. Întoarceți fileurile după 5 minute, ungeți-le cu unt și coaceți-le pentru încă 5 minute.

Pregătire

Categoria de gătire	Time	Temperatură	Dozaj recomandat
Biscuiți	5-7 min	180°C	150 g
Pulpe de pui	25-30 min	200°C	500 g
Cartofi	30-35 min	200°C	500 g
Coaste	10-12 min	200°C	200 g
Popcorn de pui	12-15 min	200°C	300 g
Cartofi wedges	15 min	200°C	150 g
Bacon	8-10 min	180°C	120 g
Tartă de ouă	10-12 min	170°C	160 g
Ciuperci	15-20 min	180°C	220 g
Fructe uscate	30-35 min	130°C	100 g

Următoarele situații nu reprezintă o defecțiune, vă rugăm să verificați înainte de a solicita reparații.

Problemă	Cauză	Soluții
Nu reacționează la conectarea la curent.	Ștecărul nu este introdus corect.	Introduceți-l din nou sau găsiți o altă priză.
Produsul nu funcționează.	Coșul de prăjire nu este introdus corect.	Scoateți coșul de prăjire și împingeți-l din nou la loc.
Motorul nu funcționează sau se aud sunete neobișnuite.	Există materiale străine care blochează lama ventilatorului sau orificiul de aspirare este blocat.	După deconectare, verificați dacă există obiecte străine în orificiul de aspirare și în interiorul corpului principal. Dacă încă există o problemă. Pentru lucrări de întreținere, vă rugăm să contactați serviciul post-vânzare.
Fereastra transparentă se aburește sau o cantitate mică de apă se prelinge din coșul de prăjire sub fereastra transparentă.	Coșul de prăjire nu a fost scurs complet după curățare și a rămas umiditate reziduală în sistemul de aerisire.	Acest lucru este normal. Utilizați produsul în mod obișnuit.
În cazul în care apare pe ecran unul dintre codurile de eroare de la E0 la E1, vă rugăm să contactați echipa de serviciu post-vânzare.		

Specificații

Friteuză cu aer			
Model	VFF12A	Putere nominală	1800 W
Capacitate coș	6,0 L	Putere consumată nominală	220 V-240 V ~ 50-60 Hz

Informații privind DEEE



Toate produsele care poartă acest simbol sunt deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE conform directivei 2012/19/UE), care nu trebuie amestecate cu deșeurile menajere nesortate. În schimb, trebuie să protejați sănătatea umană și mediul înconjurător predând deșeurile de echipamente unui centru de colectare desemnat pentru reciclarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice, numit de guvern sau de autoritățile locale. Eliminarea și reciclarea corecte vor contribui la prevenirea consecințelor potențial negative asupra mediului înconjurător și sănătății umane. Pentru mai multe informații, precum și pentru clauzele și condițiile centrelor respective de colectare, contactați instalatorul sau autoritățile locale.

安全須知

使用（本電器）前請閱讀所有說明。不遵守警告和說明可能會導致觸電、火災和/或嚴重傷害。

警告 - 為了降低火災、觸電或受傷的風險：

- 本產品僅限室內使用。
- 本產品可供 8 歲以上兒童以及身體、感官或心理機能障礙者或缺乏經驗和知識的人使用，但前提是他們在監督或指導下安全地使用電器，並且了解相關危險。孩童不得嬉玩本產品。孩童不得在無人監督的情況下進行清潔與使用者維護。
- 為避免因短路而導致觸電或火災，若電源線或插頭損壞，或插座與插頭鬆動，請勿使用本產品。
→ 如果電源線損壞，必須由製造商、其服務部門或類似的合格人員更換，以避免危險。
- 為避免電源線及插頭損壞導致觸電，或短路引起火災，嚴禁以下行為：
損壞、改造、暴露於高溫或靠近高溫、強行彎折、扭轉、拉扯、掛在轉角處、放置重物、捆綁、擠壓或拖曳電源線。
- 請勿用濕手插拔電器插頭。操作電源插頭或本產品前，務必確保雙手乾燥。
- 請勿舔舐電源插頭。
- 請勿將水潑灑在本產品上、直接用水沖洗，或將其浸入水中（炸籃與烤盤除外）。
→ 如果有水滲入產品內部，請聯絡售後服務進行維修。
- 請勿自行改造、拆卸或維修本產品。
→ 如需維修，請聯絡售後服務處理。
- 為避免燙傷，使用中或剛使用完畢時，請避免臉部、手指及身體其他部位靠近排氣口。
- 請勿將本產品用於說明書所列以外的用途。
→ Mova 對因不當使用或未依照說明書操作所導致的任何情況，恕不負責。
- 烹飪期間請勿移動本產品。
- 請勿將水或其他液體潑灑於電源插頭上。
- 為避免與其他電器共用電源導致過熱而造成火災，請務必使用 220 V-240 V / 10 A 規格的交流電插座，並避免與其他設備共用插座。
- 請務必使用至少 10A 的延長線。
- 為避免冒煙、火災或觸電，請務必將電源插頭確實插到底。
- 為避免因機器故障或漏電導致觸電風險，請務必使用單相雙極接地插座，以確保接地安全。如未安裝接地裝置，可能造成外殼等其他金屬部件產生靜電感應。
- 為防止電源插頭因濕氣或異物堆積造成絕緣不良，進而引發火災，請定期清潔電源插頭。
- 拔除電源插頭並用乾布擦拭。

- 本產品不適合以下人員使用（包括兒童）：身心功能受限，或缺乏使用經驗與知識者，除非在負責其安全的人員監督或指導下使用。請注意不要讓孩童嬉玩本產品。
- 請務必將產品置於兒童不易觸及的地方。
- 如發生異常或故障，請立即停止使用並拔除電源插頭。
- 異常和故障範例：
 - 電源插頭和電源線異常發熱。
 - 電源線損壞或觸碰電源線後出現間歇性斷電。
 - 主機變形或異常發熱。
 - 主機冒煙或發出燒焦味。
 - 主機出現裂縫、鬆動或發出異常聲響。
- 烹飪時排氣口沒有氣流。
→ 請聯絡售後服務進行維修。
- 為避免因過熱或故障造成燙傷或其他傷害，請勿使用非專用或已變形的炸籃。
- 為避免觸電、受傷、燙傷、火災，或因排氣口散發的熱氣導致家具變色、變形或損壞，請勿在以下場所使用本產品：
 - 靠近熱源或高濕度環境。
 - 不平整表面或非耐熱墊上。
 - 靠近任何牆壁或家具。
- 為防止炸籃掉落損壞，移動產品時請先確認炸籃已固定到位。請勿傾斜搬運產品。
- 使用中或烹飪後，請勿觸摸高溫部位。主機溫度很高。特別是排氣口、炸籃、底部加熱板和保護網等金屬部件。



注意，表面高溫！

- 為避免插頭變形或因短路造成火災，請勿將排氣口對準電源插頭。
 - 使用本產品時，應放置在開放區域。如放置在櫃子中，請確保有足夠的散熱空間，以避免過熱和故障。
- 請勿在空籃的情況下操作本產品。
- 首次使用時可能會產生異味，建議先預熱 10 分鐘。預熱過程中可能出現白煙或異味。此為正常現象。
- 為避免故障或造成傷害，請勿將本產品連接外部定時器，或使用獨立遙控系統進行操作。
- 為防止電源線過於靠近可能造成損壞的物體，請確保產品四周預留至少 8 公分的空間。
- 為避免觸電或因短路造成火災，請拔除電源時握住插頭本體向外拉出。
- 為避免燙傷、受傷或因絕緣老化造成觸電、漏電或火災，取出炸籃或不使用時請務必關閉電源並拔除插頭。
- 清潔前請等待主機充分冷卻。
- 使用期間若發生停電（包括烹飪期間拔除電源插頭、斷路器跳脫等），若於 10 分鐘內恢復供電，產品將自動繼續烹飪。若停電發生於待機或選單模式下，恢復供電後產品將自動關機。
- 本產品適用於家用及類似用途，如：
 - 商店、辦公室及其他工作場所內的員工茶水間；
 - 農舍；
 - 飯店、汽車旅館及其他住宿型場所供住客使用；
 - 民宿類型的環境。

產品簡介

配件

1. 保護網
2. 烤盤
3. 炸籃
4. 把手
5. 透視窗
6. 控制面板
7. 底部加熱板
8. 電源線

圖 A-1

控制面板說明

1. 預設選單符號
2. 溫度/時間設定控制按鈕
3. 溫度/時間設定按鈕
4. 開始/暫停按鈕
5. 選單按鈕
6. 電源按鈕
7. 燈光開/關按鈕

圖 B-1

使用說明

使用前準備

- 移除氣炸鍋內外所有包裝材料和貼紙。
- 用濕布或紙巾輕輕擦拭外部。
- 警告：請勿使用研磨清潔劑或菜瓜布。切勿將氣炸鍋或插頭浸泡在水裡或其他液體中。

開始使用

1. 請將氣炸鍋放置於穩固、平坦且耐熱的表面上，並遠離可能會受蒸氣損害的區域。
2. 將烤盤放入炸籃，然後將炸籃放回氣炸鍋。
3. 將主插頭連接到家用插座。
4. 按下電源按鈕  以啟動設備。第一個預設功能的符號  將會閃爍。
 - 提示：建議在烹飪前按下開始/暫停按鈕  預熱氣炸鍋以獲得更佳效果。
5. 按下選單按鈕  以選擇預設功能，螢幕將顯示該功能對應的烹調時間與溫度。按下開始/暫停按鈕  開始烹飪。
6. 可按「+」或「-」按鈕來自訂溫度與時間。
 - 溫度可在 50°C 至 230°C 之間調整，每按一下將改變 5°C。
 - 時間可在 1 至 60 分鐘之間調整，每按下將改變 1 分鐘。
 - 提示：如要快速增加或減少時間或溫度，請長按「+」或「-」按鈕。
7. 按下開始/暫停按鈕  開始烹飪。
8. 如在烹飪過程中打開炸籃，氣炸鍋將自動暫停，當炸籃重新放回後，將繼續烹飪。
9. 氣炸鍋的炸籃前方設有透視窗，可隨時查看食物的烹飪狀況。按下燈光開/關按鈕  可開啟或關閉內部照明。
10. 長按  3 秒關機。

保養與維護

提示：

- 清潔前，務必拔下電源插頭並等待主機冷卻。
- 清潔時，請勿將主機浸入水中。請勿使用香蕉水、汽油、酒精、清潔粉、硬毛刷等進行清潔。
- 除烤盤外，請勿將任何零件放入洗碗機或烘乾機。

1. 外殼/內壁：

- 用擰乾的濕布擦拭。

2. 炸籃和烤盤：

- 用稀釋的洗碗精和海綿加水清洗。擦乾炸籃外部的的水分。
- 請勿將炸籃當作清潔容器使用。
- 氟素塗層表面可能出現變色或條紋，但不影響健康和使用。
- 炸籃頂部有氣流通道孔。請勿讓水進入這些氣流通道。如有水進入氣流通道，請在清潔後立即將炸籃瀝乾。

3. 定期檢查：

- 約每月檢查一次，如有污垢請及時清潔。

烹飪小技巧

- 若炸籃裝得過滿，食物可能無法均勻受熱烹飪。
- 在食物上添加少量的油可使其更酥脆。使用不超過 2 湯匙的油。
- 噴油罐非常適合將少量油均勻地噴灑在各種食材上。
- 氣炸高脂食材時，油脂會滴落至炸籃底部。為避免烹飪時產生過多油煙，請在烹飪後倒掉滴落的油脂。
- 使用液體醃料的食物會產生飛濺和過多油煙。氣炸前請將這些食物拍乾。
- 一般而言，適合在烤箱中烹飪的冷凍食品也能使用氣炸鍋烹飪。
- 大小和厚度相似的食物烹飪會更均勻。
- 小塊食物所需的烹飪時間通常比大塊食物更短。
- 為在最短時間內獲得最佳烹飪效果，請將食物分批氣炸。盡量避免重疊或分層。
- 大多數包裝食品在氣炸前無需沾油。因為多數食品本身已含有可促進焦化與酥脆的油及其他成分。
- 冷凍開胃小點非常適合使用氣炸烹飪。為獲得最佳效果，請將它們以單層方式平鋪在烤盤上。
- 如需分層放置食物，請務必在烹飪過程中搖晃炸籃（或翻轉食物），以確保受熱均勻。
- 自製食物（如薯條或其他蔬菜）建議搭配少量油拌勻，以促進焦化與酥脆口感。
- 氣炸新鮮蔬菜前，請務必將水分徹底拍乾後再拌油，才能氣炸出最佳酥脆口感。
- 氣炸鍋非常適合用來加熱食物，包括披薩。重新加熱食物時，建議將溫度設定為 150°C，時間最多不超過 10 分鐘。

提醒：食譜中建議的食材用量、溫度和烹飪時間可根據個人喜好、食材大小和產品使用情況進行調整。

蒜香茄子

食材：茄子 1 條
蒜瓣 1 顆（切碎）
青蔥 4 根
辣椒 1 條（切碎）

調味料：醬油 15 毫升
蠔油 15 毫升
糖 1 茶匙
油 1 茶匙

做法：

1. 將茄子洗淨並拍乾。在小碗中加入除了油以外的所有調味料。
2. 在烤盤上鋪上錫箔紙，放上茄子。將茄子塗上油，選擇【】功能，設定溫度為 185 °C，烹飪時間為 8 分鐘。
3. 8 分鐘後，取出茄子並對半切開。在茄子肉面塗上醬汁。按步驟 2 的選單和溫度設定再烤 5 分鐘。烹飪後撒上切碎的蔥花。

起司火腿三明治

食材：火腿或培根 2 片
切片吐司（塗奶油）3 片
起司片 2 片

做法：

1. 將火腿與起司放在吐司的無奶油那一面，然後疊成三明治。
2. 將疊好的三明治放在烤盤上，選擇【】功能，設定溫度為 170°C，烹飪時間為 8 分鐘。

薯條

食材：冷凍薯條 250 克

調味料：搭配蕃茄醬食用

做法：

1. 將冷凍薯條放在烤盤上。
2. 選擇【】功能，設定溫度為 200°C，烹飪時間為 13 分鐘。
烹飪到一半時，搖晃薯條一次。
3. 烹飪後，搭配蕃茄醬食用。

蛋糕

食材：雞蛋 3 顆
 酸奶油 1/2 杯
 麵粉 1 杯
 糖 2/3 杯
 香草精 2 茶匙

奶油 1 條（室溫）
 可可粉 1/3 杯
 發粉 1 茶匙
 小蘇打 1/2 茶匙

做法：

1. 將所有食材以低速混合均勻，倒入烤箱專用模具中，放入氣炸鍋炸籃，再放入氣炸鍋。
2. 選擇【】功能，設定溫度為 170°C，烹飪時間為 15 分鐘。
3. 蛋糕完成後放置於鐵架上冷卻，接著塗上巧克力糖霜。

莫札瑞拉起司蔬菜披薩

食材：披薩餅皮 1 個 15 公分
 蔬菜（青椒、蘑菇、洋蔥）莫札瑞拉起司絲 50 克

調味料：番茄醬 1 湯匙

做法：

1. 將蔬菜切丁備用。
2. 先在披薩餅皮上塗上番茄醬，撒上一半的起司，鋪上蔬菜後，再撒上剩下的起司。
3. 將披薩餅皮放在烤盤上，選擇【】功能，設定溫度為 170°C，烹調時間為 10 分鐘。

烤肉

食材：五花肉 300 克
 青蔥
 薑片 4 片

調味料：醬油 5 毫升
 老抽醬油 5 毫升
 料理酒 5 毫升
 鹽 2 克，糖 10 克

做法：

1. 將五花肉切片。加入蔥、薑片和調味料。醃製 10 分鐘。
2. 將五花肉片放在烤盤上。選擇【】功能，設定溫度為 200°C，烹飪時間為 15 分鐘。
 烹飪到一半時將五花肉翻面，以獲得最佳效果。

香腸	
食材：香腸 6 根	調味料：油 1 茶匙
做法：	
1. 在香腸表面劃幾刀，然後將香腸放在烤盤上。	
2. 選擇【🍴】功能，設定溫度為 200°C，烹飪時間為 10 分鐘。	
若更想更酥脆，可適度延長時間。	

醃製雞翅	
食材：雞翅 4 隻	調味料：料理酒 20 毫升 鹽 1/2 茶匙 薑粉 1 茶匙 薑黃 1 茶匙
做法：	
1. 將雞翅洗淨，正反面各劃三刀，有助於更充分吸收醃料風味。	
2. 將料理酒與香料混合後均勻塗抹於雞翅上，並以保鮮膜覆蓋，放入冰箱冷藏醃製一晚。	
3. 將醃好的雞翅放在烤盤上，選擇【🍴】功能，設定溫度為 200°C，烹飪時間為 15 分鐘。	
烹飪 5 分鐘後將雞翅翻面。	

肋眼牛排	
食材：牛排 1 塊	調味料：油 1 茶匙
做法：	
1. 在烤盤上塗一層油，放上牛排。	
2. 選擇【🍴】功能，設定溫度為 200°C，烹飪時間為 6 到 10 分鐘。	
烹飪到一半時，將牛排翻面。	
*依個人喜好選擇牛排熟度。	

炸大蝦

食材：新鮮大蝦 200 克
薑片

調味料：油 1 茶匙

做法：

1. 將蝦洗淨並去腸泥。加入薑片醃製蝦 10 分鐘。
2. 在烤盤上塗油，放入蝦。選擇【】功能，設定溫度為 180°C，烹飪時間為 10 分鐘。烹飪到一半時，將蝦翻面。

烤比目魚

食材：比目魚 (新鮮) 1 條

調味：檸檬汁 (一顆檸檬的份量)，少許鹽
現磨黑胡椒
奶油 15 克

做法：

1. 將比目魚清理乾淨並拍乾後，切成小片。加入鹽、胡椒和 1 湯匙檸檬汁醃製 20 分鐘。
2. 融化奶油，加入剩餘的檸檬汁，將混合物均勻塗抹在比目魚的兩面。
3. 將魚片放在烤盤上，選擇【】功能，設定溫度為 180°C，烹飪時間為 15 分鐘。5 分鐘後將魚片翻面，塗上奶油再烤 5 分鐘。

準備工作

烹飪類別	時間	溫度	建議用量
餅乾	5-7 分鐘	180°C	150 克
雞腿	25-30 分鐘	200°C	500 克
馬鈴薯	30-35 分鐘	200°C	500 克
排骨	10-12 分鐘	200°C	200 克
雞米花	12-15 分鐘	200°C	300 克
馬鈴薯角	15 分鐘	200°C	150 克
培根	8-10 分鐘	180°C	120 克
蛋撻	10-12 分鐘	170°C	160 克
蘑菇	15-20 分鐘	180°C	220 克
果乾	30-35 分鐘	130°C	100 克

故障排除

以下情況並非故障，申請維修前請先自行檢查。

問題	原因	解決方法
連接電源後無反應。	電源插頭未確實插入。	請重新插入，或更換其他插座。
產品無法正常運作。	炸籃未正確安裝。	請拉出炸籃並重新安裝到正確位置。
馬達未運轉或出現異常聲音。	風扇葉片可能被異物卡住，或吸氣口被堵住。	請先關閉電源，檢查吸氣口與主機內部是否有異物。如問題仍未排除，請聯絡售後服務進行維修。
透視窗起霧，或透視窗下方的炸籃有少量漏水現象。	炸籃清洗後若未充分瀝乾，導風管內可能殘留水分。	此為正常現象。請安心使用本產品。
如果顯示螢幕出現 E0 至 E1 的錯誤代碼，請聯繫售後服務團隊。		

規格

氣炸鍋			
型號	VFF12A	額定功率	1800 W
炸籃容量	6.0 公升	額定輸入	220 V-240 V ~ 50-60 Hz

廢棄電機電子設備資訊



所有具有此符號標示的產品均為廢棄電機和電子設備（WEEE，如歐盟指令2012/19/EU），不得混入未分類的家居廢棄物中。因此，為保護人類健康和環境，廢棄設備應該運送至政府或當地主管機關指定的廢棄電機和電子設備回收站。正確的處置和回收將有助於避免有害環境和人類健康的潛在負面影響。若須瞭解有關此類回收站的位置以及條款和細則等資訊，請聯絡安裝人員或當地主管機關。