

项目名称

XQ2401-欧版

版本号

A00

设计时间

2024/06/15

物料名称

说明书

设计师

李佳丽

审核

批准

料号

010106AA000001

材质工艺要求：封面:157g 哑粉纸过油，内页:80g 哑粉，胶装

材质要求：140*210 mm

颜色及专色：

尺寸要求：

变更履历：

- The word "dreame" is the abbreviation of Dreame Technology Co., Ltd. and its subsidiaries in China. It is the transliteration of the company's Chinese name "追觅", which means striving for excellence in every endeavor and reflects the company's vision of continuous pursuit, exploration and search in technology.
- Słowo „dreame” jest skrótem nazwy firmy Dreame Technology Co., Ltd. i jej spółek zależnych w Chinach. Jest to transliteracja chińskiej nazwy firmy „追觅”, która oznacza dążenie do doskonałości w każdym przedsięwzięciu i odzwierciedla wizję firmy polegającą na ciągłym dążeniu do doskonalenia technologii.
- Ordet «dreame» er en forkortelse for Dreame Technology Co., Ltd. og deres datterselskaper i Kina. Det er translitterasjonen av selskapets kinesiske navn «追觅», som betyr å strebe etter fortreffelighet i alle anstrengelser og som reflekterer selskapets visjon om kontinuerlig arbeid, utforskning og søken etter teknologi.
- Ordet "dreame" är en förkortning av Dreame Technology Co., Ltd. och dess dotterbolag i Kina. Det är translitterationen av företagets kinesiska namn "追觅" som betyder att sträva efter excellens i varje handling, och det återspeglar företagets vision om ett konstant teknologiskt strävande, utforskande och sökande.



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

Dreame | Mova

AeroChef FD10 Pro

Air Fryer

User Manual

THANK YOU

FOR PURCHASING THIS DREAME | MOVA AIR FRYER.

Registration Quick Start

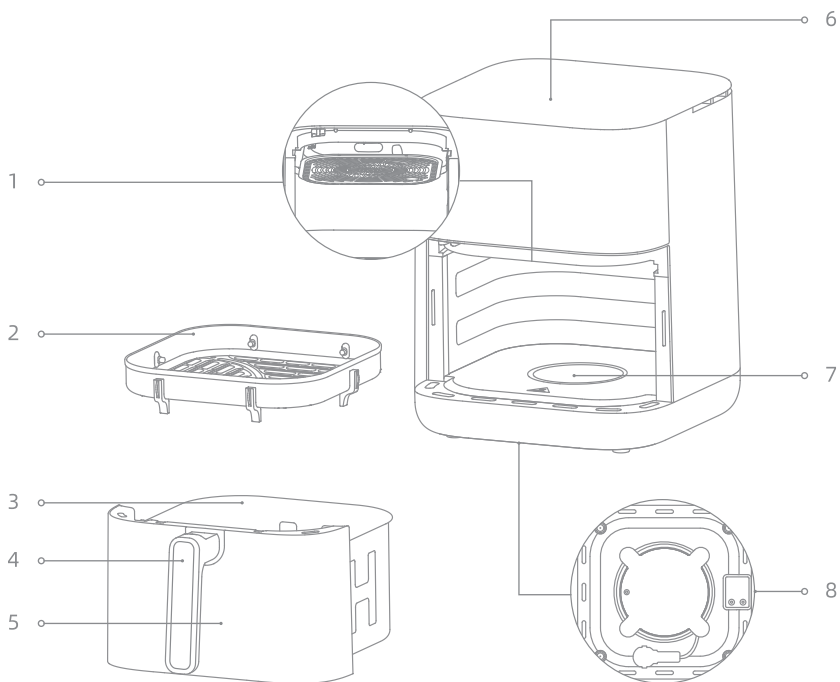
Welcome to register a Dreame account by scanning the QR code.

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

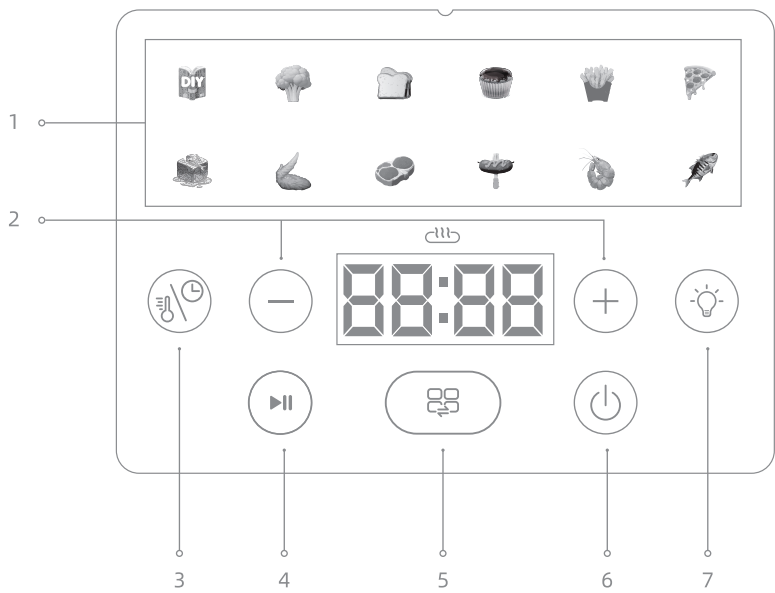


The high-quality product is engineered for optimal performance. If you have any questions on the product, please contact us: aftersales@dreame.tech.

EN	User Manual	1
PL	Podręcznik użytkownika	13
NO	Bruksanvisning	25
SV	Användarhandbok	37



B-1



Safety Instructions

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

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

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

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



Caution, hot surface!

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

Product Overview

Accessories

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

Fig. A-1

Control Panel Description

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

Fig. B-1

How to Use

Before Use

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

Starting working

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

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

Care & Maintenance

Tips:

- Before cleaning, be sure to unplug the power plug and wait for the main body to cool.
- When cleaning, do not immerse the main body in water. Do not use lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder, stiff brushes, etc. to clean.
- Do not put any parts other than the grill pan in the dishwasher or dryer.

1. Casing exterior/Internal walls:

- Wipe with a wrung damp cloth.

2. Frying basket and grill pan:

- Wash with diluted dish soap and a sponge and water. Wipe any moisture off the exterior of the basket.
- Do not use the basket as a cleaning container.
- There may be discoloration or streaks on the fluorine-coated surface, but it does not affect health and use.
- There are air channel holes in the top of the frying basket. Water must not enter these air channels. Please drain the basket promptly after cleaning if any water does enter the air channels.

3. Regular inspection:

- Check it about once a month, if there is dirt, please clean it in a timely manner.

Cooking Tips

- 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.

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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PL

PRZED URUCHOMIENIEM (TEGO URZĄDZENIA) ZAPOZNAJ SIĘ Z TREŚCIĄ WSZYSTKICH ZALECEŃ. Zaniechanie przestrzegania ostrzeżeń i zaleceń może skutkować porażeniem prądem elektrycznym, pożarem lub doznaniem poważnych obrażeń ciała.

Ostrzeżenie – Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia elektrycznego lub obrażeń:

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku tylko w pomieszczeniach.
- Z produktu mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby bez stosownego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub udzielono im instruktażu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem urządzenia. Nie wolno zezwalać, by dzieci używały urządzenia do zabawy. Dzieci pozostające bez nadzoru nie mogą czyścić urządzenia ani dokonywać czynności konserwacyjnych.
- Aby uniknąć porażenia elektrycznego lub pożaru wskutek zwarcia, nie używaj produktu, jeżeli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka, lub jeśli połączenie między gniazdkiem zasilającym i wtyczką kabla jest zbyt luźne.
→ W razie uszkodzenia przewodu zasilającego, jego wymianę należy zlecić producentowi, jego przedstawicielowi serwisowemu lub osobie o podobnych kwalifikacjach.
- Aby uniknąć porażenia elektrycznego wskutek uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki, bądź też pożaru wskutek zwarcia, ściśle zabronione są poniższe czynności: Uszkodzanie przewodu zasilania, jego modyfikowanie, narażanie na działanie ciepła, zginanie na siłę, skręcanie, ciągnięcie za niego, zawieszanie na narożniku, umieszczanie na nim ciężkiego przedmiotu, łączenie, przekłuwanie lub przeciąganie.
- Nie wkładaj ani nie odłączaj wtyczki przewodu zasilającego od gniazdka mokrymi rękami. Zawsze dbaj o zachowanie suchych rąk przed przystąpieniem do manipulacji wtyczką zasilania lub produktem.
- Nie liź wtyczki przewodu zasilania.
- Nie lej wody na produkt, nie myj go bezpośrednio wodą, ani w niej nie zanurzaj (nie ma zastosowania do kosza do suszenia, patelni grillowej).
→ Jeżeli woda dostanie się do produktu, skontaktuj się z serwisem posprzedażnym w celu konserwacji.
- Samodzielnie nie modyfikuj produktu, nie demontuj ani nie naprawiaj.
→ W kwestii napraw kontaktuj się z serwisem posprzedażnym celem konserwacji.
- Aby uniknąć oparzeń, twarz, palce i inne części ciała trzymaj z dala od wylotu podczas używania produktu lub bezpośrednio potem.
- Nie używaj produktu do jakichkolwiek innych celów niż te, które są opisane w instrukcji obsługi.
→ Dreame nie będzie odpowiadać za skutki wynikłe z niewłaściwego użycia lub nieprzestrzegania instrukcji obsługi.
- Nie poruszaj produktem podczas gotowania.
- Wtyczki zasilającej nie spryskuj wodą ani innymi cieczami.
- Aby uniknąć dzielenia zasilania z innymi urządzeniami elektrycznymi i powodowania pożaru wskutek przegrzania, dbaj o to, by używać gniazdko prądu przemiennego o specyfikacji 220 V-240 V / 10 A.

- Listwa zaciskowa powinna mieć amperaż przynajmniej 10 A.
- Aby uniknąć powodowania dymu, pożaru lub porażenia elektrycznego, dbaj o pewne wkładanie wtyczki do gniazdka.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego z powodu awarii lub upływności elektryczne, należy do tego urządzenia stosować jednofazowe, dwubiegunowe gniazdko z uziemieniem, aby zapewnić pewne uziemienie. Jeżeli urządzenie uziemiające nie jest zainstalowane, może to wywołać indukcję elektrostatyczną innych części metalowych, jak obudowa.
- Aby zapobiec słabemu izolowaniu wtyczki sieciowej z powodu nagromadzenia wilgoci i ciał obcych, co może powodować pożar, należy ją czyścić regularnie.
- Odłącz wtyczkę od gniazdka i czyść suchą ściereczką.
- Ten produkt nie jest właściwy do używania przez następujące osoby (łącznie z dziećmi): osoby o zmniejszonych władzach fizycznych lub umysłowych bądź o braku doświadczenia i wiedzy na temat użytkowania, o ile nie pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub o ile nie zostały przez nią poinstruowane. Nie należy pozwalać dzieciom ani zwierzętom na zabawę tym produktem.
- Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- W razie anomalii lub usterki niezwłocznie wstrzymaj używanie go i odłącz wtyczkę od gniazdka.
- Anomalie i przykłady usterek:
 - Wtyczka sieciowa i przewód są nadmiernie gorące.
 - Uszkodzony przewód sieciowy lub przejściowa utrata zasilania po jego dotknięciu.
 - Korpus główny jest zdeformowany lub nienormalnie nagrany.
 - Korpus główny emituje dym lub zapach spalenizny.
 - Korpus główny jest spękany, poluzowany lub wydaje nienormalne odgłosy.
- Nie ma powietrza uchodzącego z otworu wylotowego podczas gotowania.
→ W kwestii serwisowania skontaktuj się z serwisem posprzedażnym.
- Aby uniknąć powodowania oparzeń lub obrażeń wskutek przegrzania lub niewłaściwego działania, nie używaj kosza frytkownicy innego niż przeznaczony lub zdeformowanego.
- Aby uniknąć porażenia elektrycznego, obrażeń, oparzeń, pożaru lub przebarwienia, deformacji i uszkodzenia umeblowania wskutek ciepła uchodzącego z otworu wylotowego, nie używaj produktu w następujących miejscach:
 - W pobliżu źródeł ciepła lub w wysokiej wilgotności.
 - Na nierównej powierzchni lub na macie nieodpornej na ciepło.
 - W pobliżu ścian lub umeblowania.
- Aby uniknąć wypadania kosza i uszkodzenia go, gdy produkt jest poruszany, upewnij się, czy jest on pewnie na miejscu. Nie przenoś produktu pod kątem.
- Nie dotykaj go tam, gdzie temperatura jest wysoka podczas używania lub bezpośrednio po gotowaniu. Korpus główny ma wysoką temperaturę. Zwłaszcza części metalowe, takie jak otwór wylotowy, kosz frytkownicy, dolna płyta grzejna, kratka ochronna.



Uwaga, gorąca powierzchnia!

- Aby uniknąć zdeformowania wtyczki sieciowej lub powodowania pożaru wskutek zwarcia, nie kieruj na nią otworu wylotowego.
- Maszyna podczas użytkowania powinna być umieszczona w otwartym miejscu. Jeżeli jest umieszczona w szafce, dbaj o to, by było dość przestrzeni na rozpraszanie ciepła w celu uniknięcia przegrzania i niewłaściwego działania.
- Nie uruchamiaj produktu z pustym koszem.
- Zaleca się przeprowadzenie wstępnego wygrzewania przez 10 minut przy pierwszym wstąpieniu z uwagi na to, że wtedy może wystąpić dziwny zapach. W czasie procesu wstępnego wygrzewania może pojawić się biały dym lub zapach. To jest normalne.
- Aby uniknąć niewłaściwego działania lub obrażeń, nie łącz tego produktu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub z niezależnym systemem zdalnego sterowania.
- Aby zapobiec sytuacji, w której przewód zasilający znajdzie się zbyt blisko innych obiektów, co może prowadzić do jego uszkodzenia, dbaj o to, by wokół produktu było przynajmniej 8 cm swobodnej przestrzeni.
- Aby uniknąć powodowania porażenia elektrycznego lub pożaru wskutek zwarcia, podczas wyjmowania wtyczki z gniazdka, ciągnij za nią, nie za przewód.
- Aby uniknąć powodowania oparzeń, obrażeń lub zwarcia elektrycznego, wycieku lub pożaru wskutek starzenia się izolacji, zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmuj wtyczkę z gniazdka wyjmując kosz lub gdy nie jest ono używane.
- Przed czyszczeniem korpusu głównego odczekaj, aż wystarczająco ostygnie.
- W razie wystąpienia przerwy w zasilaniu, łącznie z przypadkiem odłączenia wtyczki od gniazdka podczas gotowania, wyzwolenia przerywacza obwodu itp., wznowienie zasilania w ciągu 10 minut spowoduje, że produkt będzie kontynuować gotowanie. Jeżeli to wystąpi w trybie gotowości lub menu, produkt ponownie będzie włączony po przywróceniu zasilania.
- Ten produkt jest przewidziany do użytkowania w gospodarstwie domowym lub w zastosowaniach, jak:
 - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - domy farmerskie;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach typu mieszkaniowego;
 - w ośrodkach typu bed & breakfast.

Opis produktu

Akcesoria

1. Siatka ochronna
2. Patelnia grillowa
3. Kosz
4. Uchwyt
5. Okienko wziernika
6. Panel sterowania
7. Dolna płyta grzejna
8. Kabel zasilania

Rys. A-1

Opis panelu sterowania

1. Symbole zadanych menu
2. Przyciski kontroli temperatury/nastaw czasu
3. Przycisk temperatury/nastawy czasu
4. Przycisk Start/Pauza
5. Przycisk menu
6. Przycisk zasilania
7. Przycisk Lampka wł./wył.

Rys. B-1

Sposób użytkowania

Przed użyciem

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki z wnętrza i zewnątrz frytkownicy powietrznej.
- Delikatnie wytrzyj zewnątrz wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie używaj ściernych środków czyszczących ani ściereczek do szorowania. Nigdy nie zanurzaj frytkownicy ani wtyczki w wodzie ani w innych cieczach.

Rozpoczęcie pracy

1. Umieść frytkownicę na stabilnej, równej powierzchni, odpornej na ciepło, z dala od miejsc, które mogłyby być uszkodzone parą.

2. Włóż patelnię grillową do kosza i umieść kosz z powrotem we frytkownicy.
3. Podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka.
4. Wciśnij przycisk zasilania,  aby włączyć urządzenie. Będzie migać symbol na pierwszym zadany programie .
 - Uwaga: Zaleca się wciśnięcie przycisku start/pauza  w celu wstępnego nagrzania frytkownicy przed gotowaniem, aby uzyskać lepsze parametry.
5. Wciśnij przycisk menu  dla wybrania programu, wyświetlacz wskaże czas gotowania i jego temperaturę. Wciśnij przycisk start/pauza , aby rozpocząć gotowanie.
6. Temperaturę i czas można indywidualizować przez naciśnięcia przycisków „+” lub „-”.
 - Temperaturę można zmieniać od 50°C do 230°C, każde naciśnięcie zmienia ją o wartość 5°C.
 - Czas można zmieniać od 1 do 60 minut, każde wciśnięcie zmienia go o wartość 1 minuty.
 - Uwaga: Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę, wciśnij i przytrzymaj przycisk „+” lub „-”.
7. Wciśnij przycisk start/pauza , aby rozpocząć gotowanie.
8. Jeżeli kosz zostanie otwarty w jakimś momencie, frytkownica będzie pauzować i kontynuować gotowanie po ponownym włożeniu kosza.
9. Ta frytkownica ma okienko w przedniej części kosza, aby widoczne było gotowanie się produktu przez cały czas. Włączaj lub wyłączaj lampkę wewnętrzną naciskając przycisk wł./wył .

Pielęgnacja i konserwacja

Wskazówki :

- Przed czyszczeniem odłącz wtyczkę sieciową od gniazdka i odczekaj na ostygnięcie korpusu głównego.
 - Czyszcząc, nie zanurzaj korpusu głównego w wodzie. Do czyszczenia nie używaj rozcieńczalników do lakierów, benzyny, alkoholu, proszku do czyszczenia, sztywnych szczotek itp.
 - Części innych niż patelnia grillowa nie wkładaj do zmywarki ani suszarki.
1. Ścianki zewnętrzne/wewnętrzne obudowy:
 - Wycieraj wyżętą nawilżoną ściereczką.
 2. Kosz frytkownicy i patelnia grillowa:
 - Myj rozcieńczonym środkiem do naczyń oraz gąbką i wodą. Wytrzyj wilgoć z zewnętrznej strony kosza.
 - Nie używaj kosza jako pojemnika do czyszczenia.
 - Może nastąpić odbarwienie lub smugi na powierzchni z powłoką fluorowaną, ale to nie wpływa na zdrowie ani użytkowanie.
 - Na górze kosza frytkownicy są otwory kanału powietrznego. Nie może do nich dostać się woda. Jeżeli woda dostanie się do kanałów powietrznych, niezwłocznie opróżnij kosz po czyszczeniu.
 3. Regularna kontrola:
 - Sprawdzaj mniej-więcej co miesiąc, w razie brudu, czyść na czas.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Spraye oleju są znakomite do nanoszenia niewielkich ilości, równo na wszystkie kawałki produktu.
- Produkty wysokotłuszczowe frytkowane powietrznie spowodują kapanie tłuszczu na dno koszy. Aby uniknąć nadmiaru dymu podczas gotowania, wylewaj tłuszcz nagromadzony podczas tego.
- Produkty marynowane w cieczach tworzą rozpryski i nadmiar dymu. Oklep te produkty do sucha przed frytkowaniem.
- Zazwyczaj produkty mrożone, które są tradycyjnie gotowane w kuchence, mogą być frytkowane powietrznie.
- Produkty gotują się równo, gdy są podobne pod względem rozmiaru i grubości.
- Mniejsze kawałki produkty wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.
- Dla lepszego efektu w krótszym czasie gotuj we frytkownicy małymi partiami. W miarę możliwości unikaj układania w stos lub w warstwy.
- Większość pakowanych produktów nie wymaga spryskiwania olejem przed frytkowaniem. Większość już zawiera olej i inne składniki, które zwiększają brązowienie i kruchość.
- Przystawki mrożone bardzo dobrze frytkują się w powietrzu. Dla lepszego efektu ułóż je na tacce w pojedynczej warstwie.
- Jeżeli produkty są w warstwach, dbaj o potrząsanie kosza w połowie czasu (lub odwracanie produktów), co sprzyja równemu gotowaniu się.
- Przygotowując produkty takie jak frytki lub inne, roślinne, potrząsaj je z małą ilością oleju, co sprzyja brązowieniu i kruchości.
- Frytkując świeże warzywa wytrzyj je całkowicie przed spryskaniem olejem, aby zapewnić maksymalną kruchość.
- Frytkownice powietrzne są znakomite do podgrzewania produktów, łącznie z pizzą. Aby podgrzać produkt, ustaw temperaturę na 150°C przez maks. 10 minut.

Przepisy

Przypomnienie: Zalecaną ilość potrzebnych produktów, temperaturę i czas gotowania w przepisach można odpowiednio dostosować do indywidualnych upodobań, rozmiaru składników i użytkowania produktów.

Bakłażan z czosnkiem

Składniki: Bakłażan, 1 szt.
1 ząbek czosnku (zgnieciony)
4 cebule wiosenne
1 chili (posiekane)

Przyprawy: Olej sojowy, 15 ml
Sos ostrygowy, 15 ml
Cukier, 1 łyżeczka do herbaty
Olej, 1 łyżeczka do herbaty

Instrukcje:

1. Umyj i wytrzyj do sucha bakłażan. Do małej miski dodaj wszystkie przyprawy, z wyjątkiem oleju.
2. Utóż cienko folię na patelni grillowej i na niej bakłażan. Pędzlem pociągnij bakłażan olejem, wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 185 °C i czas gotowania na 8 minut.
3. Po 8 minutach wyjmij bakłażan i przekrój na pół. Pędzelkiem pociągnij sos po stronie mięszu bakłażana. Piecz przez kolejnych 5 minut według nastawy menu i temperatury w Kroku 2. Po gotowaniu oprósz bakłażan posiekaną cebulą wiosenną.

Tosty serowo-szynkowe

Składniki: 2 plastry szynki lub bekonu
Pokrojony chleb (z masłem), 3 sztuki
2 plastry sera

Instrukcje:

1. Utóż szynkę i ser po stronie kromek chleba bez masła i złóż w kanapkę.
2. Utóż kanapki na patelni grillowej, wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 170 °C i czas gotowania na 8 minut.

Frytki

Składniki: Zamrożone frytki, 250 g

Przyprawy: Sos pomidorowy do podania

Instrukcje:

1. Umieść mrożone frytki na patelni grillowej.
2. Wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 200 °C i czas gotowania na 13 minut. Wstrząśnij frytkami w połowie czasu.
3. Po gotowaniu podawaj z sosem pomidorowym.

Ciasto

Składniki: 3 jaja
 1/2 filiżanki kwaśnej śmietany
 1 filiżanka mąki
 2/3 filiżanki cukru
 2 łyżeczki do herbaty wanilii

1 kostka masła, temperatura pokojowa
 1/3 filiżanki kakao w proszku
 1 łyżeczka do herbaty proszku do pieczenia
 1/2 łyżeczki do herbaty sody do pieczenia

Instrukcje:

1. Zmieszaj składniki na małym ogniu, wylej na nasadkę do piekarnika, umieść w koszu frytkownicy i wsuń do niej.
2. Wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 170 °C i czas gotowania na 15 minut.
3. Ostudź ciasto na stojaku drucianym, następnie udekoruj lukrem czekoladowym.

Pizza wegetariańska z mozzarellą

Składniki: Ciasto na pizzę, 1 x 15 cm
 Warzywa (zielona papryka, grzyby, cebula)
 Posiekany ser mozzarella, 50 g

Przyprawy: Sos pomidorowy,
 1 łyżka stołowa

Instrukcje:

1. Pokrój warzywa w kostkę i odłóż je.
2. Pociągnij ciasto sosem pomidorowym, rozłóż połowę sera na górze, dodaj warzywa i rozłóż resztę sera.
3. Włóż ciasto do patelni grillowej, wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 170 °C i czas gotowania na 10 minut.

Barbecue

Składniki: Boczek wieprzowy, 300 g
 Cebula wiosenna
 Plasterki imbiru, 4 szt.

Przyprawy: Olej sojowy, 5 ml
 Ciemny olej sojowy, 5 ml
 Wino kuchenne, 5 ml
 Sól, 2 g
 Cukier, 10 g

Instrukcje:

1. Potnij boczek na plastry. Dodaj cebule, plastry imbiru i przyprawy. Marynuj przez 10 minut.
2. Umieść plastry boczku na patelni grillowej. Wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 200 °C i czas gotowania na 15 minut. Odwróć plastry boczku w połowie czasu - dla lepszego efektu.

Parówki

Składniki: Parówki, 6 szt.

Przyprawy: Olej, 1 łyżeczka do herbaty

Instrukcje:

1. Wykonaj parę nacięć na powierzchni i umieść parówki na patelni grillowej.
2. Wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 200 °C i czas gotowania na 10 minut.
*Aby były bardziej chrupiące, odpowiednio wydłuż czas.

Przyprawione skrzydełka drobiowe

Składniki: Skrzydełka drobiowe,
4 szt.

Przyprawy: Wino kuchenne, 20 ml
Sól, 1/2 łyżeczki do herbaty
Imbir w proszku, 1 łyżeczka do herbaty
Kurkuma, 1 łyżeczka do herbaty

Instrukcje:

1. Umyj skrzydełka, wykonaj po 3 nacięcia z przodu i z tyłu, aby aromaty lepiej się wchłaniały.
2. Zmieszaj wino kuchenne i mieszanekę przypraw i spryskaj równo skrzydełka, następnie przykryj je folią spożywczą, aby zamarynować przez noc.
3. Ułóż marynowane skrzydełka na patelni grillowej, wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 200 °C, ustaw czas gotowania na 15 minut. Odwróć skrzydełka po 5 minutach.

Stek z antrykotu

Składniki: Stek, 1 szt.

Przyprawy: Olej, 1 łyżeczka do herbaty

Instrukcje:

1. Pociągnij warstwę oleju na patelni grillowej, dodaj stek.
2. Wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 200 °C i czas gotowania na 6 do 10 minut.
Odwróć stek w połowie czasu.
*Wysmażenia steku dobieraj według osobistych upodobań.

Głęboko mrożone krewetki królewskie

Składniki: Głęboko mrożone krewetki królewskie, 200 g
Plasterki imbiru

Przyprawy: Olej, 1 łyżeczka do herbaty

Instrukcje:

1. Umyj i odżyłuj krewetki. Dodaj plasterki imbiru do marynowania krewetek przez 10 minut.
2. Wysmaruj patelnię grillową olejem i ułóż na niej krewetki. Wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 180 °C i czas gotowania na 10 minut. Odwróć krewetki w połowie czasu gotowania.

Grillowana sola

Składniki: Sola (świeża), 1 szt.

Przyprawy: Sok z jednej cytryny, szczypta soli
Świeżo mielony pieprz czarny
Masło, 15 g

Instrukcje:

1. Umyj solę, wytrzyj do sucha i potnij na małe filety. Dodaj sól, pieprz i 1 łyżkę stołową soku z cytryny do marynowania przez 20 minut.
2. Stop masło, dodaj pozostały sok z cytryny i obtóż miksturę równomiernie po obu stronach soli.
3. Ułóż filety na patelni do grillowania, wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 180 °C, ustaw czas gotowania na 15 minut. Odwróć filety po 5 minutach, posmaruj masłem i piecz przez kolejnych 5 minut.

Przygotowanie

Kategoria gotowania	Czas	Temperatura	Zalecane dozowanie
Biszkopty	5-7 min	180 °C	150 g
Udka z kurczaka	25-30 min	200 °C	500 g
Ziemniaki	30-35 min	200 °C	500 g
Żeberka	10-12 min	200 °C	200 g
Kurczak Popcorn	12-15 min	200 °C	300 g
Klin ziemniaczany	15 min	200 °C	150 g
Bekon	8-10 min	180 °C	120 g
Tarta jajeczna	10-12 min	170 °C	160 g
Grzyby	15-20 min	180 °C	220 g
Suszone owoce	30-35 min	130 °C	100 g

Rozwiązywanie problemów

Poniżej to nie jest niewłaściwe działanie, sprawdź zanim zażądasz naprawy.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Brak reakcji przy podłączeniu do zasilania.	Wtyczka sieciowa nie jest włożona do gniazdka.	Włóż ją ponownie lub znajdź inne gniazdko.
Produkt nie działa.	Kosz frytkownicy nie jest włożony na miejsce.	Wyciągnij kosz i włóż z powrotem.
Silnik nie włącza się lub nienormalny dźwięk.	Ciało obce utknęło na łopatkę wentylatora lub port zasysania jest zatkany.	Wyłączysz zasilanie sprawdź, czy nie ma ciała obcych w porcie ssącym i we wnętrzu korpusu głównego. Jeżeli usterka utrzymuje się, skontaktuj się z serwisem posprzedażnym w kwestii naprawy.
Okienko wziernika jest zamglone lub niewielka ilość wody cieknie z kosza frytkownicy poniżej.	Kosz frytkownicy nie został w pełni opróżniony po czyszczeniu i w kanale powietrza występuje wilgoć szczątkowa.	To jest normalne. Korzystaj z produktu, jak zwykle.
Jeżeli pojawia jeden z kodów błędów od E0 do E1 na ekranie wyświetlacza, skontaktuj się z zespołem serwisu posprzedażnego.		

Dane techniczne

Frytkownica powietrzna			
Model	VFF12A	Moc znamionowa	1800 W
Pojemność kosza	6,0 l	Znamionowa moc wejściowa	220 V-240 V~ 50/60 Hz

Informacje o WEEE



Wszystkie produkty oznaczone tym symbolem stanowią zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE), którego nie należy mieszać z niesortowanymi odpadami domowymi. Chroniąc zdrowie ludzkie i środowisko, zużyty sprzęt elektroniczny i elektroniczny należy przekazać do wyznaczonego przez władze lokalne punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem zużytego sprzętu tego rodzaju. Prawidłowa utylizacja i recykling pomogą zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Celem uzyskania dodatkowych informacji na temat lokalizacji takich punktów zbiórki należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

LES ALLE INSTRUKSJONENE FØR BRUK AV DETTE APPARATET. Unnlatelse av å følge advarslene og instruksjonene kan føre til elektrisk støt, brann og/eller alvorlig personskade.

Advarsel – for å redusere risiko for brann, elektrisk støt eller skade:

- Dette produktet er kun for innendørs bruk.
- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og over og personer med redusert fysisk, sensorisk og mentale evner eller som mangler erfaring og kunnskap, så lenge de har blitt gitt overvåking og instruksjon om bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene det kan innebære. Barn skal ikke leke med produktet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er under oppsyn.
- For å unngå elektrisk støt eller brann på grunn av kortslutning, skal produktet ikke brukes hvis strømledningen eller støpselet er skadet eller hvis forbindelsen mellom strømuttaket og strømstøpselet er løst. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceavdeling eller lignende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- For å unngå elektrisk støt på grunn av skade på strømledningen og strømstøpselet, eller brann på grunn av kortslutning, er følgende strengt forbudt: skade den, endre den, utsette den for eller i nærheten av høy varme, bøye den med makt, vri den, dra i den, henge den i et hjørne, plassere en tung gjenstand på den, bunte den sammen, klemme den eller dra i strømledningen.
- Ikke sett inn eller trekk ut støpselet med våte hender. Sørg alltid for at hendene er tørre før du håndterer støpselet eller produktet.
- Ikke slikk på støpselet.
- Ikke hell vann over produktet, vask det direkte med vann eller dypp det i vann (gjelder ikke for stekekurven og grillpannen).
→ Kontakt ettersalgsservice for vedlikehold dersom vann kommer inn i produktet.
- Ikke endre, demonter eller reparer produktet selv.
→ Kontakt ettersalgsservice for reparasjoner.
- For å unngå å forårsake brannskader, hold ansikt, fingre og andre deler av kroppen unna avtrekksåpningen under bruk eller rett etter bruk.
- Ikke bruk produktet til andre formål enn de som er beskrevet i instruksjonsmanualen.
→ Dreame skal ikke holdes ansvarlig for forhold som følge av feil bruk eller manglende overholdelse av instruksjonsmanualen.
- Ikke flytt produktet under tilberedning.
- Ikke sprut vann eller andre væsker på støpselet.
- For å unngå å dele strømforsyningen med andre elektriske apparater og forårsake brann på grunn av overoppheting, må du sørg for å bruke en vekselstrømskontakt med en spesifisering på 220 V – 240 V / 10 A.
- Sørg for å bruke en koblingslist på minst 10 A.

- For å unngå å forårsake røyk, brann eller elektrisk støt, må du sørge for å sette støpselet helt inn.
- For å unngå risiko for elektrisk støt på grunn av feil eller elektrisk lekkasje, bør dette apparatet bruke en enfaset bipolar jordet stikkontakt brukes for å sikre pålitelig jording. Hvis jordingsanordningen ikke er installert, kan det forårsake elektrostatisk induksjon av andre metalleder, for eksempel huset.
- For å forhindre at støpselet blir dårlig isolert på grunn av oppsamling av fuktighet og fremmedlegemer, som kan forårsake brann, må du rengjøre støpselet regelmessig.
- Trekk ut støpselet og tørk det av med en tørr klut.
- Dette produktet er ikke egnet for bruk av følgende personer (inkludert barn): personer med reduserte fysiske eller mentale evner, eller personer som mangler erfaring og kunnskap om bruk, med mindre de er under tilsyn blir eller instruert av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Vær forsiktig så du ikke lar barn leke med dette produktet.
- Sørg for å oppbevare produktet utilgjengelig for barn.
- Dersom noe avviker eller er feil, må du slutte å bruke det umiddelbart og trekke ut støpselet.
- Eksempler på avvik og feil:
 - Støpselet og strømledningen er unormalt varme.
 - Strømledningen er skadet eller det oppstår periodisk strømtap etter at strømledningen berøres.
 - Hoveddelen er deformert eller unormalt oppvarmet.
 - Hoveddelen avgir røyk eller brent lukt.
 - Hoveddelen er sprukket, løsnet eller lager unormale lyder.
- Ved tilberedning kommer det ingen luft fra avtrekksåpningen.
→ Kontakt ettersalgsservice for vedlikehold.
- For å unngå å forårsake brannskader eller skader på grunn av overoppheting eller funksjonsfeil, må du ikke bruk en frityrkurv av en annen type eller som er deformert.
- For å unngå elektrisk støt, skade, brannskader, brann eller forårsake misfarging, deformasjon og skade på møblene på grunn av varmen som slippes ut fra avtrekksåpningen, må du ikke bruke dette produktet på følgende steder:
 - Nær varmekilder eller i høy luftfuktighet.
 - På en ujevn overflate eller ikke varmebestandig matte.
 - I nærheten av vegger eller møbler.
- For å unngå at frityrkurven faller ut og skader den, må du sørge for at frityrkurven sitter godt på plass når du flytter produktet. Ikke bær produktet på skrå.
- Ikke berør der temperaturen er høy under bruk eller umiddelbart etter tilberedning. Hoveddelen har høy temperatur. Spesielt metalledene som avtrekksåpning, frityrkurv, bunnvarmeplate og beskyttelsesgitter.



Advarsel, varm overflate!

- For å unngå å deformere støpselet eller forårsake brann på grunn av kortslutning, må du ikke rette avtrekksporten mot støpselet.
→ Når du bruker denne maskinen, bør den plasseres på et åpent område. Hvis den plasseres i et skap, sørg for at det er nok plass til varmeavledning for å unngå overoppheting og funksjonsfeil.
- Ikke kjør produktet med en tom kurv.
- Det anbefales å utføre en forvarming i 10 minutter fordi en merkelig lukt kan merkes ved første gangs bruk. Noe hvit røyk eller lukt kan oppstå under forvarmingsprosessen. Dette er normalt.
- For å unngå funksjonsfeil eller skader, må du ikke koble dette produktet til en ekstern timer eller kjøre det med et uavhengig fjernkontrollsystem.
- For å forhindre at strømledningen er for nær andre gjenstander som kan skade den, må du sørge for at det er mer enn 8 cm plass rundt produktet.
- For å unngå å forårsake elektrisk støt, eller brann på grunn av kortslutning, må du trekke i selve støpselet når du trekker ut støpselet.
- For å unngå å forårsake brannskader, skader eller elektrisk støt, lekkasje eller brann på grunn av aldring av isolasjonen, må du alltid slå av og koble fra apparatet når du fjerner kurven eller når den ikke er i bruk.
- Vent til hoveddelen er tilstrekkelig avkjølt før du rengjør den.
- Dersom det oppstår strømbrudd under bruk, inkludert når du trekker ut støpselet under matlaging, strømbryteren utløses osv., og strømmen kommer på igjen innen 10 minutter, vil produktet gjenoppta tilberedningen. Hvis det oppstår i standby- eller menymodus, går produktet tilbake til å bli slått av etter at strømmen slås på igjen.
- Dette produktet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, som:
 - personalkjøkken i butikker, kontor og andre arbeidsplasser;
 - gårder;
 - av kunder på hoteller, moteller og i andre typer miljøer;
 - overnattingsmiljøer.

Produktoversikt

Tilbehør

1. Beskyttende nett
2. Grillpanne
3. Kurv
4. Håndtak
5. Gjennomsiktig vindu
6. Kontrollpanel
7. Nedre varmeplate
8. Strømledning

Fig. A-1

Beskrivelse av kontrollpanelet

1. Symboler for forhåndsinnstilte menyer
2. Kontrollknapper for temperatur/tidsinnstilling
3. Knapp for temperatur/tidsinnstilling
4. Start/pause-knapp
5. Meny-knapp
6. Strømknapp
7. Lys på/av-knapp

Fig. B-1

Bruk

Før bruk

- Fjern all emballasje og klistremerker fra innsiden og utsiden av airfryeren.
- Tørk forsiktig av utsiden med en fuktig klut eller papirhåndkle.
- ADVARSEL: Ikke bruk skurende rengjøring-smidler eller skuresvamp. Senk aldri airfryeren eller pluggen i vann eller andre væsker.

Start bruken

1. Plasser airfryeren på en stabil, jevn, varmebestandig overflate, borte fra områder som kan bli skadet av damp.

2. Sett grillpannen inn i kurven og sett kurven tilbake i airfryeren.
3. Koble hovedstøpselet til en hjemmekontakt.
4. Trykk på strømknappen  for å slå på enheten. Symbol for det første forhåndsinnstilte programmet  blinker.
 - Merk: For bedre ytelse, anbefales det å trykke på start/pause-knappen  for å forvarme airfryeren før tilberedning.
5. Trykk på menyknappen  for å velge et forhåndsinnstilt program. Skjermen viser tilberedningstiden og temperaturen for det aktuelle programmet. Trykk på start/pause-knappen  for å starte tilberedningen.
6. Temperaturen og tiden kan tilpasses ved å trykke på «+» eller «-» -knappene.
 - Temperaturen kan endres fra 50 °C til 230 °C, hvert trykk endrer verdien med 5 °C.
 - Tiden kan endres fra 1 til 60 minutter, hvert trykk endrer verdien med 1 minutt.
 - Merk: For raskt å øke eller redusere tid eller temperatur, trykker du på og holder inne «+» eller «-» -knappene.
7. Trykk på start/pause-knappen  for å starte tilberedningen.
8. Hvis kurven åpnes på noe tidspunkt, pauser airfryeren og tilberedningen fortsetter når kurven settes inn igjen.
9. Airfryeren har et vindu i den fremre delen av kurven for å vise hvordan maten tilberedes til enhver tid. Slå på eller av lyset på innsiden ved å trykke på Lys på/av-knappen .

Pleie og vedlikehold

Tips:

- Før rengjøring, må du sørge for å trekke ut støpselet og vente til hoveddelen er avkjølt.
- Ikke senk hoveddelen i vann under rengjøring. Ikke bruk lakktynner, bensin, alkohol, rengjøringspulver, stive børster osv. for å rengjøre.
- Ikke legg andre deler enn grillpannen i oppvaskmaskinen eller tørketrommelen.
- 1. Husets utvendige/innvendige vegger:
 - Tørk av med en oppvridd fuktig klut.
- 2. Stekekurv og grillpanne:
 - Vask med fortynnet oppvaskmiddel og en svamp og vann. Tørk av eventuell fuktighet fra utsiden av kurven.
 - Ikke bruk kurven som rengjøringsbeholder.
 - Det kan være misfarging eller striper på den fluorbelagte overflaten, men det påvirker ikke helse og bruk.
 - Det er luftkanalhull i toppen av stekekurven. Vann må ikke komme inn i disse luftkanalene. Tøm kurven umiddelbart etter rengjøring hvis vann kommer inn i luftkanalene.
- 3. Regelmessig inspeksjon:
 - Kontroller den omtrent én gang i måneden. Rengjør den periodisk ved smuss.

Tilberedningstips

- Flytende marinert mat skaper sprut og overflødig røyk. Tørk av disse matvarene før airfrying.
- Normalt kan den frosne maten som tradisjonelt tilberedes i ovnen airfryes.
- Mat tilberedes jevnt når den har samme størrelse og tykkelse.
- Mindre stykker mat krever kortere kokeid enn større stykker.
- For best resultat på kortest tid, airfryer du maten i små partier. Unngå stabling eller lagdeling når det er mulig.
- De fleste ferdigpakkede matvarer trenger ikke olje før airfrying. De fleste inneholder allerede olje og andre ingredienser som forsterker brunng og sprøhet.
- Frosne forretter er veldig godt i airfryer. For best resultat plasseres de på brettet i ett lag.
- Hvis du legger mat lagvis, må du sørge for å riste kurven halvveis (eller snu maten) for å fremme jevn matlaging.
- Mat som tilberedes fra bunnen av, for eksempel pommes frites eller andre grønnsaker, påføres en liten mengde olje for å fremme brunng og sprøhet.
- Når du airfryer friske grønnsaker, må du sørge for å tørke dem helt før du påfører olje og airfryer for å sikre maksimal sprøhet.
- Airfryere er godt egnet for å varme opp mat, inkludert pizza. For å varme opp maten, stilles temperaturen til 150 °C i opptil 10 minutter.
- Hvis kurven er overfylt tilberedes maten ujevnt.
- Hvis du tilsetter en liten mengde olje i maten blir den sprøere. Bruk ikke mer enn 2 ss olje.
- Oljespray er godt egnet for å påføre små mengder olje jevnt på alle matvarer.
- Airfrying av mat med mye fett, fører til at fett drypper til bunnen av kurvene. For å unngå overflødig røyk under matlaging, helles fettdryppingen ut etter tilberedningen.

Oppskrifter

Påminnelse: Anbefalt mengde ingredienser som trengs, temperatur og tilberedningstiden i oppskriftene kan justeres i henhold til personlige preferanser, størrelsen på ingrediensene og bruken av produktet.

Aubergine med hvitløk

Ingredienser: Aubergine 1 stk.
Hvitløksfedd 1 (hakket)
Vårløk 4
Chili 1 (hakket)

Krydder: Soyasaus 15 ml
Østerssaus 15 ml
Sukker 1 ts
Olje 1 ts

Instruksjoner:

1. Vask og tørk auberginen. Tilsett alle kryddersausingrediensene bortsett fra oljen i en liten bolle.

2. Legg stanniol på grillpannen og legg auberginen på aluminiumsfolien. Pensle auberginen med olje, velg []-funksjonen , still inn temperaturen til 185 °C og tilberedningstiden til 8 minutter.

3. Etter 8 minutter tar du ut auberginen og skjærer den i to. Pensle sausen på kjøttssidene av auberginen. Stek i ytterligere 5 minutter i henhold til menyinnstillingen og temperaturen i trinn 2. Dryss auberginen med hakket vårløk etter koking.

Toast med ost og skinke

Ingredienser: Skinke eller bacon 2 skiver skinke
Brød i skiver (smør) 3 stk.
Osteskive 2 stykker

Instruksjoner:

1. Plasser skinken og osten på den smurte siden av brødsnivene og smørbrødet sammen.

2. Legg de stablede smørbrødene på grillpannen, velg []-funksjonen, still inn temperaturen til 170 °C og tilberedningstiden til 8 minutter.

Pommes frites

Ingredienser: Pommes frites 250 g

Krydder: Tomatsaus til servering

Instruksjoner:

1. Legg de frosne pommes fritesen i grillpannen.

2. Velg []-funksjonen , still inn temperaturen til 200 °C og tilberedningstiden til 13 minutter.
Gi pommes fritesen et rist halvveis.

3. Etter tilberedning, server de med tomatsaus.

30

Kake

Ingredienser: 3 egg
 1/2 kopp rømme
 1 kopp mel
 2/3 kopp sukker
 2 ts vanilje

1 del smør, romtemperatur
 1/3 kopp kakaopulver
 1 ts bakepulver
 1/2 ts bakepulver

Instruksjoner:

1. Bland ingrediensene, hell i ovnstilbehøret, legg i airfryerkurven og skyv inn i airfryeren.
2. Velg [🍳]-funksjonen , still inn temperaturen til 170 °C og tilberedningstiden til 15 minutter.
3. Avkjøl kaken på rist, frost deretter med sjokoladeglasur.

Vegetabilsk pizza med mozzarella

Ingredienser: Pizzadeig 1x15 cm
 Grønnsaker (grønn paprika, sopp, løk)
 Revet mozzarellaost 50 g

Krydder: Tomatsaus 1 ss

Instruksjoner:

1. Del grønnsakene i terninger og sett dem til side.
2. Pensle deigen med tomatsaus, dryss halvparten av osten på toppen, tilsett grønnsakene, og dryss den resterende halvparten av osten.
3. Legg deigen på grillpannen, velg [🍷]-funksjonen, still inn temperaturen til 170 °C og tilberedningstiden til 10 minutter.

Grill

Ingredienser: Svinekjøtt 300 g
 Vårløk
 Ingefærskiver 4 stk.

Krydder: Soyasaus 5 ml
 Mørk soyasaus 5 ml
 Matlagingsvin 5 ml
 Salt 2 g
 Sukker 10 g

Instruksjoner:

1. Skjær svinekjøttet i skiver. Tilsett vårløk, ingefærskiver og krydder. Mariner i 10 minutter.
2. Legg svinekjøttskivene på grillpannen. Velg [🍷]-funksjonen , still inn temperaturen til 200 °C og tilberedningstiden til 15 minutter. Vend svinekjøttskivene halvveis for best resultat.

Pølser	
Ingredienser: Pølser 6	Krydder: Olje 1 ts
Instruksjoner:	
1. Lag noen hull på overflaten og plasser pølsene på grillpannen.	
2. Velg  -funksjonen, still inn temperaturen til 200 °C og tilberedningstiden til 10 minutter.	
* For å gjøre dem sprøere, forlenges tiden tilsvarende.	

Krydrede kyllingvinger	
Ingredienser: Kyllingvinger 4 stk.	Krydder: Matlagingsvin 20 ml Salt 1/2 ts Ingefærpulver 1 ts Gurkemeie 1 ts
Instruksjoner:	
1. Vask kyllingvingene, lag tre åpninger på for- og baksiden for å absorbere smakene bedre.	
2. Bland matlagingsvin og krydderblanding og fordel den jevnt på kyllingvingene, og dekk dem deretter med matfilm for å marinere over natten.	
3. Plasser de marinerte kyllingvingene på grillpannen, velg []-funksjonen, still inn temperaturen til 200 °C og tilberedningstiden til 15 minutter. Vend kyllingvingene etter 5 minutter.	

Entrecote	
Ingredienser: Biff 1 stk.	Krydder: Olje 1 ts
Instruksjoner:	
1. Pensle et lag med olje på grillpannen, tilsett biffen.	
2. Velg []-funksjonen, still inn temperaturen til 200 °C og tilberedningstiden til 6 til 10 minutter.	
Vend biffen halvveis.	
*Velg steken på biffen etter personlige preferanser.	

Frityrstekte kongereker

Ingredienser: Rå kongereker 200 g
Ingefærskiver

Krydder: Olje 1 ts

Instruksjoner:

1. Vask og rensk rekene. Tilsett ingefærskivene for å marinere rekene i 10 minutter.
2. Smør grillpannen med olje og legg rekene på. Velg [

Grillet sjøtunge

Ingredienser: Sjøtunge (fersk) 1 stk.

Krydder: Saft av en sitron En klype salt
Nykvernet sort pepper
Smør 15 g

Instruksjoner:

1. Rens sjøtungen, tørk den og skjær den i små fileter. Tilsett salt, pepper og 1 ss sitronsaft for å marinere i 20 minutter.
2. Smelt smøret, tilsett resterende sitronsaft, og pensle blandingen jevnt på begge sider av sjøtungen.
3. Legg fiskefiletene på grillpannen, velg [

Forberedelser

Tilberedningskategori	Tid	Temperatur	Anbefalt dosering
Kjeks	5-7 min	180 °C	150 g
Kyllingtrommestikker	25-30 min	200 °C	500 g
Poteter	30-35 min	200 °C	500 g
Ribbe	10-12 min	200 °C	200 g
Kyllingpopcorn	12-15 min	200 °C	300 g
Potetskive	15 min	200 °C	150 g
Bacon	8-10 min	180 °C	120 g
Eggterte	10-12 min	170 °C	160 g
Sopp	15-20 min	180 °C	220 g
Tørket frukt	30-35 min	130 °C	100 g

Feilsøking

Følgende er ikke en feil. Kontroller før du ber om reparasjon.

Problem	Årsak	Løsninger
Ingen respons når den er koblet til strøm.	Støpselet er ikke satt inn på plass.	Koble den til igjen eller finn en annen stikkontakt.
Produktet virker ikke.	Stekekurven er ikke satt inn på plass.	Trekk ut frityrkurven og skyv den tilbake på plass.
Motoren går ikke rundt eller det er en unormal lyd.	Det sitter fremmedlegemer fast på viftebladet eller sugeporten er blokkert.	Etter at strømmen er slått av, kontroller om det er fremmedlegemer i sugeporten og innsiden av hoveddelen. Kontakt ettersalgsservice for vedlikehold dersom det fremdeles er feil.
Det gjennomsiktige vinduet dugger eller en liten mengde vann lekker fra frityrkurven under gjennomsiktsvinduet.	Stekekurven er ikke helt tømt etter rengjøring og det er restfuktighet i luftekanalen.	Dette er normalt. Bruk produktet som normalt.
Hvis en av feilkodene fra E0 til E1 vises på skjermen, bes du kontakte ettersalgsserviceteamet.		

Spesifikasjoner

Airfryer			
Modell	VFF12A	Nominell effekt	1800 W
Kurvkapasitet	6,0 L	Nominell inngang	220 V – 240 V~50/60 Hz

EE-informasjon



Alle produktene utstyrt med symbolet er elektrisk og elektronisk avfall (EE-avfall som i direktiv 2012/19/EU) som ikke skal blandes med usortert husholdningsavfall. Du bør heller beskytte menneskers helse og miljøet ved å overlevere kassert utstyr til et utpekt innsamlingspunkt for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr, utpekt av myndighetene eller lokale myndigheter. Riktig avhending og resirkulering bidrar til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse. Kontakt installatøren eller lokale myndigheter for mer informasjon om plasseringen, samt vilkår og betingelser for slike innsamlingssteder.

LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING (APPARATEN). Underlåtenhet att följa varningar och instruktioner kan leda till elektriska stötar, brand och/eller allvarliga personskador.

Varning— För att minska risken för brand, elektriska stötar eller personskada:

- Den här produkten är endast avsedd för inomhusbruk.
- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk-, sensorisk-, mental förmåga, bristande erfarenhet eller kunskap under förutsättning att de har tillsyn eller fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror förknippade med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn av en vuxen.
- Använd inte produkten om nätsladden eller stickkontakten är skadad eller om anslutningen mellan eluttaget och stickkontakten är lös eftersom det kan leda till elektriska stötar eller brand på grund av kortslutning.
→ Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceavdelning eller personer med liknande kvalifikationer för att undvika fara.
- Följande är strängt förbjudet eftersom det kan leda till skada på strömsladden eller stickkontakten, eller till brand på grund av kortslutning:
Strömsladden får inte skadas, ändras, utsättas för eller vara i närheten av hög värme, böjas med våld, vridas, dras hårt, hängas i ett hörn, placeras under tunga föremål, buntas ihop eller klämmas.
- Anslut och koppla inte från stickkontakten med våta händer. Se alltid till att du har torra händer innan du hanterar stickkontakten eller produkten.
- Slicka inte på stickkontakten.
- Håll inte vatten över produkten, tvätta den inte direkt med vatten och sänk inte ned den i vatten (gäller inte stekkorgen och grillpannan).
→ Kontakta kundtjänst angående underhåll om det kommer in vatten i produkten.
- Försök inte ändra, ta isär eller reparera produkten på egen hand.
→ Kontakta kundtjänst angående underhåll och reparationer.
- Håll ansiktet, fingrarna och andra kroppsdelar borta från utblåsningsporten under eller strax efter användning.
- Använd inte produkten i andra syften än de som beskrivs i användarhandboken.
→ Dreame kan inte hållas ansvarigt för situationer som uppstår på grund av felaktig användning eller att bruksanvisningen inte följs.
- Flytta inte produkten under matlagning.
- Stänk inte vatten eller andra vätskor på stickkontakten.
- För att undvika delad strömförsörjning med andra elektriska apparater och därigenom minimera risken för överhettning och brand ska du använda ett separat AC-uttag med specifikationen 220–240 V eller 10 A.
- Använd en kopplingsplint på minst 10 A.

- Se till att du sätter in stickkontakten ordentligt hela vägen för att undvika risk för rök, brand eller elstöt.
- För att minimera risken för elektriska stötar på grund av fel eller elektriskt läckage, bör ett tvåpoligt, enfasigt jordat eluttag användas med apparaten för att säkerställa tillförlitlig jordning. Om ingen jordningsanordning installeras kan det leda till elektrisk induktion av andra metalldelar, t.ex. höljet.
- Rengör stickkontakten regelbundet för att förhindra dålig isolering på grund av ansamling av fukt och främmande föremål, vilket kan orsaka brand.
- Dra ut stickkontakten och torka av den med en torr trasa.
- Denna produkt är inte avsedd att användas av följande personer (inklusive barn): personer som lider av nedsatt fysisk eller mental förmåga, personer som har bristande erfarenhet av eller kunskap om hur produkten används, såvida de inte övervakas eller instrueras av en person som ansvarar för deras säkerhet. Låt inte barn leka med produkten.
- Förvara produkten utom räckhåll för barn.
- Sluta omedelbart använda produkten och dra ut stickkontakten vid avvikelser eller fel.
- Avvikelser och exempel på fel:
 - Stickkontakten och strömsladden är onormalt varma.
 - Strömsladden är skadad eller intermittent strömförlust uppstår efter att strömsladden har rörts.
 - Huvuddelen är deformerad eller onormalt varm.
 - Huvuddelen avger rök eller bränd lukt.
 - Huvuddelen är sprucken, lossad eller ger ifrån sig onormala ljud.
- Det kommer ingen luft från utblåsningsporten vid matlagning.
→ Kontakta kundtjänst angående underhåll.
- Använd inte stekkorgar från andra tillverkare eller som är deformerade eftersom det kan leda till brännskador eller skador på grund av överhettning eller funktionsfel.
- För att undvika elektriska stötar, personskador, brännskador, brand eller för att orsaka missfärgning, deformation eller skada på möbler på grund av värmen från utblåsningsporten får produkten inte användas på följande platser och i följande förhållanden:
 - Nära värmekällor eller i hög luftfuktighet.
 - På en ojämn yta eller icke-värmebeständig matta.
 - Intill väggar eller möbler.
- Se till att stekkorgen är ordentligt på plats när du flyttar produkten så att den inte faller ut och skadas. Luta inte produkten när du bär den.
- Vidrör inte punkter med hög temperatur under användning eller omedelbart efter tillagning. Huvuddelen har en hög temperatur. Det gäller särskilt metalldelarna som utblåsningsporten, stekkorgen, bottenvärmeplattan och skyddsgallret.



Var försiktig, heta yta!

- Rikta inte utblåsningsporten mot stickkontakten eftersom det kan deformera kontakten eller orsaka brand på grund av en kortslutning.
→ Placera apparaten i ett öppet område när du använder den. Om placerad i ett skåp ska du se till att det finns tillräckligt med utrymme för värmeavledning för att undvika överhettning och funktionsfel.
- Använd inte produkten med en tom korg.
- En förvärmning på 10 minuter rekommenderas eftersom konstig lukt kan uppstå vid första användningen. Det kan förekomma vit rök eller lukt under förvärmningsprocessen. Detta är normalt.
- För att undvika funktionsfel eller skador ska den här produkten inte anslutas till en extern timer eller köras med ett fristående fjärrkontrollsystem.
- Se till att det finns mer än 8 cm utrymme runt produkten för att förhindra att nätsladden kommer för nära andra föremål som kan skada den.
- Se till att du drar i själva stickkontakten när du kopplar ur stickkontakten för att undvika elektriska stötar eller brand på grund av kortslutning.
- För att undvika brännskador, skador eller elektriska stötar, läckage eller brand på grund av gammal isolering ska du alltid stänga av och dra ur kontakten när du tar bort korgen eller när den inte används.
- Vänta tills huvuddelen har svalnat tillräckligt innan du rengör den.
- Om det inträffar strömavbrott under användning – t.ex. när stickkontakten dras ur under tillagningen, när automatsäkringen löser ut – och strömmen slås på igen inom 10 minuter, återupptar produkten tillagningen. Om det sker i standby- eller menyläge kommer produkten att återgå till avstängt läge när strömmen slås på igen.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer, till exempel:
 - köksutrymmen för personal i butiker, på kontor och andra arbetsmiljöer;
 - lanthus;
 - av kunder på hotell, motell eller andra bostadsmiljöer;
 - bed and breakfast-miljöer.

Produktöversikt

Tillbehör

1. Skyddsnät
2. Grillpanna
3. Korg
4. Handtag
5. Kontrollfönster
6. Kontrollpanel
7. Bottenvärmeplatta
8. Strömsladd

Bild A-1

Beskrivning av kontrollpanelen

1. Symboler för förinställda menyer
2. Kontrollknappar för temperatur-/tidsinställning
3. Knapp för temperatur-/tidsinställning
4. Start-/pausknapp
5. Menyknapp
6. Strömknapp
7. På/av-knapp för lampa

Bild B-1

Bruksanvisning

Innan användning

- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla klistermärken från varmluftsfritysens insida och utsida.
- Torka försiktigt av utsidan med en fuktig duk eller pappershandduk.
- **WARNING:** Använd inte slipande rengöringsmedel eller skurborstar. Sänk aldrig ner varmluftsfritysen eller dess kontakt i vatten eller andra vätskor.

Komma igång

1. Placera varmluftsfritysen på en stabil, jämn och värmebeständig yta på avstånd från föremål som kan skadas av ånga.

2. Placera grillpannan i korgen och sätt tillbaka korgen i varmluftsfritysen.
3. Anslut huvudkontakten till ett vägguttag.
4. Tryck på strömknappen  för att slå på apparaten. Symbolen för det första förinställda programmet  blinkar.
 - Obs: Det rekommenderas att trycka på start-/pausknappen  så att varmluftsfritysen förvärms före tillagning för bättre resultat.
5. Tryck på menyknappen  för att välja ett förinställt program. Displayen visar tillagningstiden och temperaturen för det aktuella programmet. Tryck på start-/paus-knappen  för att börja tillagningen.
6. Temperaturen och tiden kan anpassas med knapparna "+" och "-".
 - Temperaturen kan ändras från 50 °C till 230 °C och varje tryckning ändrar värdet med 5 °C.
 - Tiden kan ändras från 1 till 60 minuter och varje tryckning ändrar värdet med 1 minut.
 - Obs: Om du snabbt vill öka eller minska tiden eller temperaturen håller du knapparna "+" eller "-" intryckta.
7. Tryck på start-/paus-knappen  för att börja tillagningen.
8. Om korgen öppnas under användning kommer varmluftsfritysen att pausas och fortsätter tillagningen när korgen sätts i igen.
9. Denna varmluftsfritys har ett fönster i den främre delen av korgen så att det hela tiden går att se hur maten tillagas. Slå på eller av lampen på insidan genom att trycka på lampans på/av-knapp .

Skötsel och underhåll

Tips:

- Var noga med att dra ut stickkontakten och vänta tills huvuddelen har svalnat före rengöring.
 - Vid rengöring ska huvuddelen inte sänkas ned i vatten. Använd inte thinner, bensin, alkohol, rengöringspulver, styva borstar etc. vid rengöring.
 - Placera inga andra delar än grillpannan i diskmaskinen eller torktumlaren.
1. Höljets yttre/inre väggar:
- Torkas av med en urvriden fuktig trasa.
2. Stekkorg och grillpanna:
- Använd en svamp och rengör med utspätt diskmedel och vatten. Torka bort eventuell fukt från utsidan av korgen.
 - Använd inte korgen som rengöringsbehållare.
 - Det kan förekomma missfärgning eller ränder på den fluorbelagda ytan, men det har inga hälsorelaterade effekter eller betydelse för användningen.
 - Det finns hål för luftkanaler i toppen av stekkorgen. Det får inte komma in vatten i dessa luftkanaler. Töm korgen omedelbart efter rengöring om det kommer in vatten i luftkanalerna.
3. Regelbunden inspektion:
- Kontrollera apparaten ungefär en gång i månaden och rengör från eventuell smuts i god tid.

Matlagningstips

- Om korgen är överfylld kommer maten att tillagas ojämnt.
- Om en liten mängd olja tillsätts i maten blir den frasigare. Använd inte mer än 2 matskedar olja.
- Oljesprayer är utmärkta för jämn applicering av små mängder olja på alla livsmedel.

- Varmluftsfritering av mat med hög fetthalt gör att fett droppar till botten av korgarna. För att undvika överflödigt rök under matlagning bör fett droppar hållas ut efter tillagning.
- Vätskemarkinerade livsmedel skapar stänk och överflödigt rök. Se till att dessa livsmedel är torra innan de tillagas.
- Normalt kan fryst maten som traditionellt tillagas i ugn tillagas i varmluftsfritösen.
- Livsmedel tillagas jämnt när de är av samma storlek och tjocklek.
- Mindre matbitar kräver kortare tillagningstid än större bitar.
- Fräs maten i små satser för bästa resultat på kortast möjliga tid. Undvik om möjligt att stapla maten och lägga den i flera lager.
- De flesta färdigförpackade livsmedel behöver inte bestänkas med olja före tillagning i varmluftsfritös. De flesta innehåller redan olja och andra ingredienser som förbättrar stekytan och frasigheten.
- Frysta aptitretare kan tillagas med gott resultat i varmluftsfritös. För bästa resultat placerar du dem på brickan i ett enda lager.
- Om du placerar mat i flera lager, se till att skaka korgen halvvägs genom tillagningen (eller vänd på maten) för en jämn tillagning.
- Olja som tillagas från grunden, exempelvis pommes frites eller andra grönsaker, bör bestänkas med en liten mängd olja för bättre stekyta och frasighet.
- När du tillagar färska grönsaker i varmluftsfritösen ska de vara helt torra innan du applicerar olja på dem och tillagar dem i varmluftsfritösen. Det ger maximal frasighet.
- Varmluftsfritöser är perfekta för att värma upp mat, till exempel pizza. För att värma upp maten ställer du in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.

Recept

Påminnelse: Den rekommenderade mängden ingredienser som behövs, samt temperatur och tillagningstid i recepten kan justeras efter personliga preferenser, ingrediensernas storlek och produktens användning.

Aubergine med vitlök

Ingredienser: 1 aubergine
1 vitlöksklyfta (finhackad)
4 vårlökar
1 chili (hackad)

Smaksättning: Sojasås 15 ml
Ostronsås 15 ml
1 tsk socker
1 tsk olja

Instruktioner:

1. Tvätta och torka auberginen. Lägg alla kryddsåsingredienser utom oljan i en liten skål.
2. Lägg aluminiumfolie på grillpannan och lägg auberginen på aluminiumfolien. Pensla auberginen med olja, välj funktionen [], ställ in temperaturen 185 °C och tillagningstiden på 8 minuter.
3. Ta ut auberginen och skär den på mitten efter 8 minuter. Pensla såsen på auberginens köttssidor. Tillaga i ytterligare 5 minuter enligt menyinställningen och temperaturen i steg 2. Beströ auberginen med den hackade vårlöken efter matlagning.

Toastie med ost och skinka

Ingredienser: 2 skivor skinka eller bacon
3 skivor bröd (smörat)
2 ostskivor

Instruktioner:

1. Lägg skinkan och osten på den osmörade sidan av brödsnivorna och smörgåsen tillsammans.
2. Placera de staplade smörgåsarna på grillpannan, välj funktionen [], ställ in temperaturen på 170 °C och tillagningstiden på 8 minuter.

Pommes frites

Ingredienser: Frysta pommes frites 250 g Smaksättning: Tomatsås för servering

Instruktioner:

1. Placera frysta pommes frites i grillpannan.
2. Välj funktionen [], ställ in temperaturen på 200 °C och tillagningstiden på 13 minuter.
Skaka pommes fritesen halvvägs genom tillagningen.
3. Servera dem med tomatsås efter tillagning.

Tårta

Ingredienser: 3 ägg
 1/2 dl gräddfil
 1 dl mjöl
 2/3 dl socker
 2 tsk vanilj

1 stav smör, rumstempererat
 1/3 dl kakaopulver
 1 tsk bakpulver
 1/2 tsk bakpulver

Instruktioner:

1. Blanda ingredienserna på låg värme, håll i ugnstillbehöret, placera i stekkorgen och skjut in i varmluftsfritysen.
2. Välj funktionen [], ställ in temperaturen på 170 °C och tillagningstiden på 15 minuter.
3. Tillaga tårtan på ett trådställ och dekorera sedan med chokladglasyr.

Grönsakspizza med mozzarella

Ingredienser: Pizzadeg 1×15 cm
 Grönsaker (grön paprika, svamp, lök)
 Strimlad mozzarellaost 50 g

Smaksättning: 1 msk tomatsås

Instruktioner:

1. Tärna grönsakerna och lägg dem åt sidan.
2. Pensla degen med tomatsås, strö hälften av osten ovanpå, tillsätt grönsakerna och strö över den resterande osten.
3. Lägg degen på grillpannan, välj funktionen [], ställ in temperaturen på 170 °C och tillagningstiden på 10 minuter.

Barbeque

Ingredienser: Sidfläsk 300 g
 Vårlökar
 4 skivor ingefära

Smaksättning: Sojasås 5 ml
 Mörk sojasås 5 ml
 5 ml matlagningsvin
 2 g salt
 10 g socker

Instruktioner:

1. Skiva sidfläsket. Tillsätt vårlök, ingefäraskivor och smaksättning. Marinera i 10 minuter.
2. Placera sidfläskskivorna på grillpannan. Välj funktionen [], ställ in temperaturen på 200 °C och tillagningstiden på 15 minuter. Vänd sidfläskskivorna halvvägs genom tillagningen för bästa resultat.

Korv

Ingredienser: 6 korvar

Smaksättning: 1 tsk olja

Instruktioner:

1. Gör några snitt på ytan och placera korvarna på grillpannan.
2. Välj funktionen [], ställ in temperaturen på 200 °C och tillagningstiden på 10 minuter.
*Öka tiden för att göra dem knaprigare.

Smaksatta kycklingvingar

Ingredienser: 4 kycklingvingar

Smaksättning: 20 ml matlagningsvin
1/2 tsk salt
1 tsk ingefärapulver
1 tsk gurkmeja

Instruktioner:

1. Tvätta kycklingvingarna, gör tre snitt på fram- och baksidan så att de bättre absorberar smakerna.
2. Blanda matlagningsvinet och kryddblandningen och fördela jämnt på kycklingvingarna. Täck dem sedan med plastfolie och låt marinera över natten.
3. Placera de marinerade kycklingvingarna på grillpannan, välj funktionen [], ställ in temperaturen på 200 °C och tillagningstiden på 15 minuter. Vänd kycklingvingarna efter 5 minuter.

Ribeye Steak

Ingredienser: 1 stek

Smaksättning: 1 tsk olja

Instruktioner:

1. Pensla ett lager olja på grillpannan och tillsätt biffen.
2. Välj funktionen [], ställ in temperaturen på 200 °C och tillagningstiden på 6 till 10 minuter.
Vänd biffen halvvägs genom tillagningen.
*Välj biffens tillagningsgrad efter personliga preferenser.

Friterade jätteräkor

Ingredienser: Råa jätteräkor 200 g
Ingefäraskivor

Smaksättning: 1 tsk olja

Instruktioner:

1. Tvätta och ta bort venerna från räkorna. Tillsätt ingefäraskivorna och marinera räkorna i 10 minuter.
2. Smörj grillpannan med olja och lägg räkorna på den. Välj funktionen [], ställ in temperaturen på 180 °C och tillagningstiden på 10 minuter. Vänd räkorna halvvägs genom tillagningen.

Grillad sjötunga

Ingredienser: 1 färsk sjötunga

Smaksättning: Saft från en citron, en nypa salt
Nymalen svartpeppar
15 g smör

Instruktioner:

1. Rengöra sjötunga, klappa den torr och skär den i små filéer. Tillsätt salt, peppar och 1 msk citronsaft och marinera 20 minuter.
2. Smält smöret, tillsätt återstående citronsaft och pensla blandningen jämnt på båda sidor av sjötungan.
3. Placera fiskfiléerna på grillpannan, välj funktionen [], ställ in temperaturen på 180 °C och tillagningstiden på 15 minuter. Vänd filéerna efter 5 minuter, pensla dem med smör och tillaga i ytterligare 5 minuter.

Förberedelse

Matlagningskategori	Tid	Temperatur	Rekommenderad dosering
Kex	5-7 min	180 °C	150 g
Kycklingklubbor	25-30 min	200 °C	500 g
Potatisar	30-35 min	200 °C	500 g
Revbensspjäll	10-12 min	200 °C	200 g
Kycklingpopcorn	12-15 min	200 °C	300 g
Potatisklyftor	15 min	200 °C	150 g
Bacon	8-10 min	180 °C	120 g
Äggpaj	10-12 min	170 °C	160 g
Svamp	15-20 min	180 °C	220 g
Torkad frukt	30-35 min	130 °C	100 g

Felsökning

Följande är inte fel – kontrollera innan du begär reparationer.

Problem	Orsak	Lösningar
Inget händer när apparaten är ansluten till eluttaget.	Stickkontakten är inte korrekt isatt.	Anslut den igen eller använd ett annat uttag.
Produkten fungerar inte.	Stekkorgen sitter inte på plats.	Dra ut stekkorgen och skjut tillbaka den på plats.
Motorn roterar inte eller det hörs ett onormalt ljud.	Ett främmande föremål sitter fast på fläktbladet eller så är sugporten blockerad.	Koppla från strömmen och kontrollera om det finns främmande föremål i sugporten och insidan av huvuddelen. Kontakta kundtjänst angående underhåll om felet kvarstår.
Det genomskinliga fönstret har imma, eller en liten mängd vatten läcker ut från stekkorgen under kontrollfönstret.	Stekkorgen har inte tömts helt efter rengöring och det finns fukt kvar i luftkanalen.	Detta är normalt. Använd produkten som vanligt.
Om någon av felkoderna från E0 till E1 visas på displayen kan du kontakta vår kundservice.		

Specifikationer

Varmluftsfrityös			
Modell	VFF12A	Nominell effekt	1800 W
Korgkapacitet	6,0 L	Nominell spänning	220-240 V~ 50/60 Hz

WEEE-information



Alla produkter som bär denna symbol räknas som elektrisk/elektronisk utrustning (WEEE enligt direktiv 2012/19/EU) och får inte slängas med osorterat hushållsavfall. Istället bör du skydda människors hälsa och miljön genom att överlämna din uttjänta utrustning till en lämplig återvinningscentral som har utsetts av berörda myndigheter för hantering av avfall från elektrisk och elektronisk utrustning. Korrekt avfallshantering och återvinning hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa. Kontakta installatören eller lokala myndigheter om du vill ha mer information om platsen samt villkoren för sådana insamlingsställen.