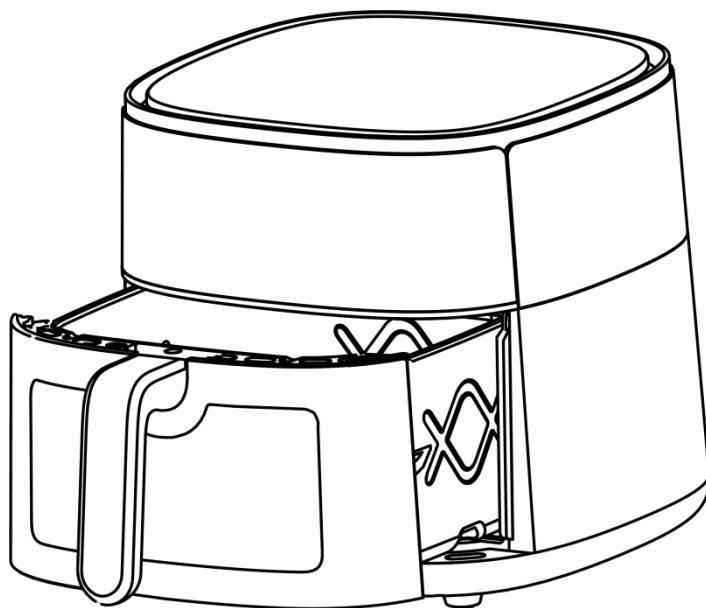




Аэрофритюрница, модели:

VXAF0601-EW

VXAF0602-EW



220-240В, 50/60Гц, 1500Вт

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации перед использованием и сохраните его для дальнейшего использования.

## Содержание

Описание.....	02
Советы.....	04
Ограничения по использованию.....	05
Предупреждения.....	05
Меры предосторожности.....	06
Автоматическое отключение.....	06
Электромагнитная совместимость.....	06
Перед первым использованием.....	06
Эксплуатация.....	07
Подключение к системе «Умный дом» .....	09
Рекомендации по приготовлению.....	10
Общие рекомендации.....	11
Обслуживание и уход.....	12
Хранение.....	12
Окружающая среда.....	13
Устранение неисправностей.....	13

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации и следуйте всем рекомендациям для комфортного и безопасного использования прибора.

## Описание



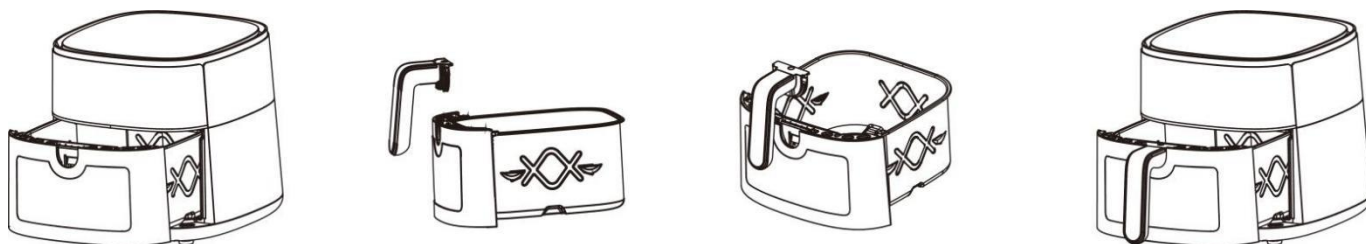
1. Сенсорная панель управления
2. Корзина
3. Ручка корзины
4. Воздухозаборник
5. Отверстия для выхода горячего воздуха
6. Шнур питания
7. Лоток
8. Прозрачное смотровое окошко

## Описание

### Установка ручки корзины

В упаковке ручка корзины лежит отдельно от самой корзины. Чтобы установить ручку, необходимо:

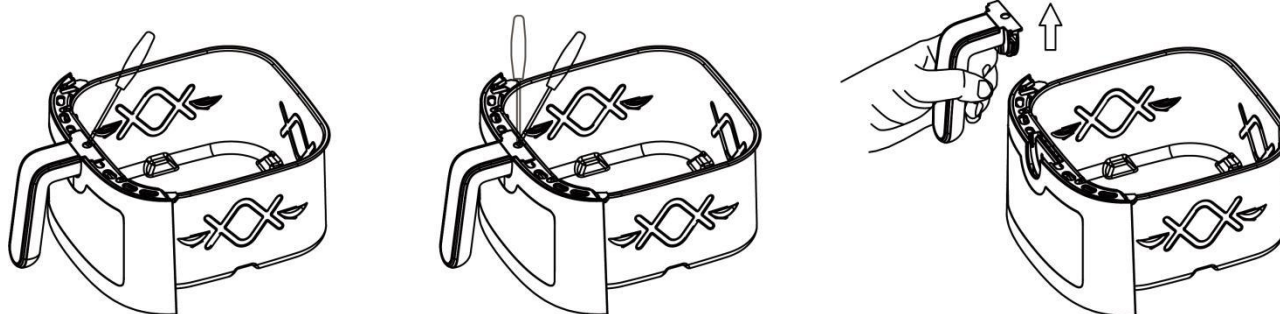
1. Удалить все наклейки и элементы упаковки и вынуть корзину из прибора.
2. Совместить направляющие на ручке с посадочным местом на корзине и надавить, пока не услышите щелчок.
3. Убедиться, что ручка зафиксирована и прочно держится на корзине.



### Снятие ручки корзины

Обычно, после установки ручки, ее не требуется снимать с корзины. Однако если это понадобится, необходимо:

1. Снять силиконовую накладку с ручки с помощью отвертки.
2. Вставить отвертку в отверстие на ручке, надавить на нее и потом наклонить в сторону чаши.
3. Потянуть ручку вверх и снять ее с корзины.



## Описание

### Установка лотка

1. Поместите лоток в корзину. Регулируемая высота лотка позволяет подобрать оптимальное расстояние между продуктами и нагревательным элементом, а также адаптирует размер корзины для выбранного количества пищи.
2. Чтобы установить лоток ближе к нагревательному элементу, установите его края (рис. 1) на специальные держатели (рис. 2).  
Чтобы поместить лоток на дно корзины, немного наклоните его так, чтобы он касался дна корзины одним краем. После этого прижмите другой край лотка ко дну корзины (рис. 3).
3. Вставьте корзину в прибор.

**Примечание:** В процессе приготовления используется горячий воздух. Не добавляйте в корзину масло или другие жиры для жарки.

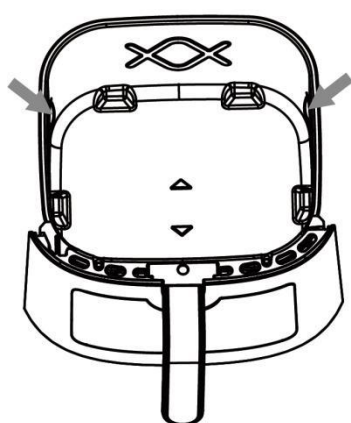


Рис. 1

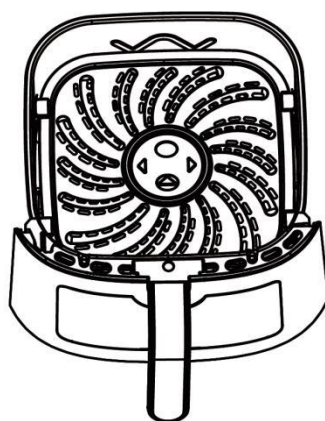


Рис. 2

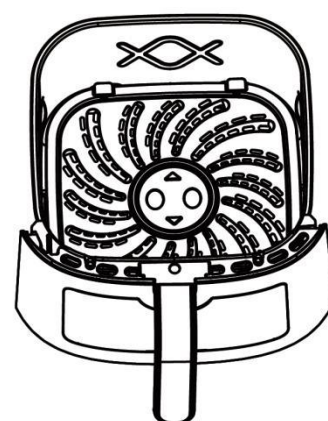


Рис. 3

## Советы


Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации перед началом работы, чтобы исключить риски повреждения прибора или нанесения травм, вызванные неправильным использованием.

Сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования.

## Ограничения по использованию

- Не погружайте прибор в воду или под струю водопроводного смесителя в связи с наличием в конструкции электронных компонентов и нагревательных элементов.
- Не позволяйте жидкости попадать внутрь прибора, это может привести к удару электрическим током или вызвать короткое замыкание.
- Помещайте продукты только внутри корзины, чтобы не допустить контакта продуктов с нагревательным элементом.
- Не закрывайте воздухозаборник и отверстия для выхода горячего воздуха в процессе работы прибора.
- Добавление масла в корзину может вызвать угрозу пожара.
- Не касайтесь внутренних частей и элементов прибора в процессе его работы.

## Предупреждения

- Наличие знака  на маркировке означает, что поверхность прибора нагревается во время использования.
- Не следует допускать до эксплуатации прибора детей, лиц с нарушениями умственного развития и лиц без соответствующих знаний, и опыта.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не используйте прибор, если кабель питания поврежден. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для исправления неисправности.
- Надлежащим образом утилизируйте все упаковочные материалы.
- Во время установки прибора не следует перегибать или сжимать кабель питания.
- Не держите прибор вблизи открытого огня или других высокотемпературных элементов.
- Не прикасайтесь к вилке питания мокрыми руками.
- Вилку сетевого шнура необходимо отсоединять перед ремонтом, чисткой или при длительном бездействии прибора.
- Прибор предназначен только для бытового использования. Эксплуатация в коммерческих целях запрещена.
- Всегда следуйте указаниям из данной инструкции по эксплуатации. Несоблюдение правил эксплуатации может привести к повреждениям и травмам.

## Меры предосторожности

- Убедитесь, что прибор установлен на ровной и прочной горизонтальной поверхности.
- Прибор предназначен для бытового использования в жилых помещениях. Эксплуатация прибора в любых нежилых помещениях, таких как офисы, гостиницы и т.д., запрещена.
- Гарантия производителя перестает действовать в случае профессионального или полупрофессионального использования изделия в коммерческих целях, а также в случае эксплуатации прибора без соблюдения правил и рекомендаций, указанных в данной инструкции.
- Прибору требуется около 30 минут, чтобы полностью остыть после работы. По истечении этого времени можно касаться любой части корпуса прибора и приступить к его очистке, если это необходимо.

## Автоматическое отключение

В приборе используется встроенный таймер, который автоматически выключает устройство, как только счетчик времени доходит до нуля. Также вы можете принудительно отключить прибор, нажав кнопку выключения. В случае принудительного отключения прибор автоматически выключится через 20 секунд после нажатия кнопки.

## Электромагнитная совместимость

Прибор изготовлен в соответствии с государственными стандартами электромагнитной совместимости (ЭМС). При корректной эксплуатации изделия оно не наносит вред здоровью человека.

## Перед первым использованием

1. Снимите все упаковочные материалы и наклейки с прибора.
2. Вымойте корзину и лоток теплой водой с небольшим количеством моющего средства, используя неабразивную губку. Эти элементы также можно мыть в посудомоечной машине.
3. Протрите внутренние и внешние поверхности сухой тряпкой. Не нужно добавлять в корзину или на лоток масло и другие жиры для жарки, поскольку для приготовления используется горячий воздух.



## Эксплуатация

1. Подключите прибор к электрической сети. Убедитесь, что электрическая розетка заземлена корректно и не используйте дополнительные удлинители для подключения. Используйте только подходящие по типу электрические розетки и не пытайтесь подключить электрическую вилку, если розетка не подходит.
2. Достаньте корзину из аэрофритюрницы.
3. Положите ингредиенты в корзину.
4. Установите корзину в аэрофритюрницу.

**Примечание:** Не загружайте продукты в корзину выше максимальной отметки. Это может привести к снижению качества приготовления.

**Внимание:** Не касайтесь корзины во время и сразу после окончания работы прибора, так как она нагревается. Чтобы достать корзину беритесь за ее ручку.

Не добавляйте масло или другие жидкости в корзину.

5. Нажмите кнопку включения .
6. Нажмите кнопку нужной программы.
7. Нажмите кнопку Старт .

### Панель управления



**Примечание.** В приборе предустановлено 8 программ: Картофель фри, Сушеные фрукты и Овощи, Курица, Пирог, Стейк, Окорочка, Рыба, Котлеты.

Когда вы нажали кнопку «Включение/Выключение» и выбрали одну из восьми функций, коснувшись соответствующей иконки на панели, на дисплее появятся длительность и температура работы. Они будут установлены автоматически, в зависимости от выбранной программы.

При необходимости изменения времени или температуры, вы можете сделать это самостоятельно. Нажмите кнопки  $\wedge$  или  $\vee$  в левой части панели для изменения температуры, в правой части для изменения времени работы.



Диапазон рабочей температуры: 30-200°C, каждое нажатие кнопки  $\wedge$  или  $\vee$  в левой части панели меняет температуру на 5°C.



Диапазон времени работы: 1-60 минут, каждое нажатие кнопки  $\wedge$  или  $\vee$  в правой части панели меняет время работы на 1 минуту.


Замечание: При включении программы «Сушеные фрукты и Овощи» регулировка температуры возможна в диапазоне 30-80°C, регулировка времени в диапазоне 2 – 24 часа.







### Примечание:

Кнопка Старт/Пауза : Во время работы аэрофритюрницы светодиодный индикатор светится постоянно. При нажатии кнопки Старт/Пауза  работа прибора приостановится и световой индикатор начнет мигать. В режиме паузы вы можете изменить выбранную программу работы или выбрать новую. Например, вы хотите изменить действующую программу «Курица» на новую «Окорочка»:

- Нажмите кнопку Старт/Пауза .
- Нажмите на кнопку «Окорочка» на панели.
- Еще раз нажмите кнопку Старт/Пауза , чтобы запустить новую программу.

Внимание! Если после включения прибора нажать кнопку Старт/Пауза  без предварительного выбора программы, то автоматически будут установлены следующие значения температуры и длительности работы: 180°C, 15 минут.

Кнопка подсветки : Чтобы включить внутреннюю подсветку, коснитесь этой кнопки один раз. Через минуту она выключится автоматически. Чтобы отключить внутреннюю подсветку раньше, коснитесь данной кнопки еще раз.

Таймер: Нажатием кнопки  можно установить таймер. После выбора программы работы, но до ее запуска, нажмите на кнопку , чтобы установить таймер. Нажмите несколько раз на эту кнопку, чтобы установить нужное время. После чего нажмите кнопку Старт/Пауза . Вы услышите звуковой сигнал по истечении установленного времени.

Некоторые блюда требуется встряхнуть или перевернуть в процессе приготовления (подробности можно найти в разделе «Рекомендации по приготовлению»). В этом случае просто вытащите корзину, встряхните ее и поставьте обратно.

Внимание! Беритесь только за ручку корзины. Все остальные элементы прибора могут быть очень горячими.

По окончании программы приготовления раздастся звуковой сигнал. Он повторится 5 раз. После этого можно достать корзину.

Внимание! Ставьте корзину только на термостойкую подставку, так как она нагревается во время работы. После окончания времени работы нагревательные элементы отключаются, но охлаждающий вентилятор будет продолжать работать в течение 20 секунд. Это необходимо для безопасности прибора, так как воздух внутри остается горячим еще в течение некоторого времени. Звуковой сигнал об окончании программы приготовления раздастся после отключения охлаждающего вентилятора.

Всегда проверяйте после окончания работы программы, готовы ли ингредиенты.

Внимание! Если блюдо еще не готово, поместите корзину обратно в прибор и запустите программу заново, установив подходящее время работы.

Используйте щипцы, чтобы достать готовые ингредиенты из корзины. Никогда не помещайте руки внутрь горячей корзины и не пытайтесь вытащить сразу все продукты. Доставайте их по очереди.

Внимание! На дне корзины могут скапливаться жир, масло и другие жидкости, даже если вы не добавляли их в процессе приготовления. Будьте очень осторожны, если вы решите достать все продукты просто перевернув корзину. Используйте подходящую посуду и не подставляйте руки или другие участки тела под корзину при переворачивании.

## Подключение к системе «Умный дом»

Данный прибор может быть подключен к приложению Mi Home. Им можно управлять через приложение и взаимодействовать с другими подключенными элементами системы «Умного дома».





Загрузите приложение Mi Home, отсканировав QR-код, чтобы перейти на страницу подключения устройства, или найдите Mi Home в App Store, а затем загрузите и установите приложение. Откройте домашнюю страницу в приложении и нажмите на "+" в правом верхнем углу, чтобы добавить устройство, следуя подсказкам.

Примечание:

Приложение Mi Home регулярно совершенствуется и обновляется, фактические операции могут отличаться от описанных в данном руководстве. Пожалуйста, следуйте инструкциям в действующем приложении Mi Home.

### Сброс Wi-Fi

Если вам необходимо переподключить Wi-Fi после смены роутера или пароля, нажмите и удерживайте в течение 3-х секунд кнопку  пока индикатор Wi-Fi не начнет мигать. Быстрое мигание индикатора  означает, что Wi-Fi сброшен.

## Рекомендации по приготовлению

Данная таблица поможет вам подобрать базовые комбинации температуры и времени приготовления для основных ингредиентов.

Примечание: Данные параметры имеют рекомендательный характер и должны быть скорректированы в случае изменения количества или состава ингредиентов. Любое изменение положения корзины в процессе работы прибора может привести к изменению финального результата.

	Вес, г (Мин - макс)	Время , мин	Температура, °C	Встряхивание	Комментарий
Картофель Фри	300 - 700	9 - 16	200	Да	
Замороженные картофельные ломтики (тонкие)	300 - 700	11 - 20	200	Да	
Замороженные картофельные ломтики (толстые)	300 - 800	10 - 16	200	Да	Добавить пол столовой ложки масла
Картофель по-деревенски (8x8 мм)	300 - 800	18 - 22	180	Да	Добавить пол столовой ложки масла
Домашний картофель ломтиками	300 - 750	12 - 18	180	Да	Добавить пол столовой ложки масла
Домашний картофель кубиками	250	15 - 18	180	Да	
Картофельная запеканка	500	15 - 18	200	Да	
Стейк	100 - 500	8 - 12	180		
Котлеты	100 - 500	10 - 14	180		
Гамбургер	100 - 500	7 - 14	180		
Сосиска в тесте	100 - 500	13 - 15	200		
Куриные окорочка	100 - 500	18 - 22	180		
Куриная грудка	100 - 500	10 - 15	180		
Блинчики с начинкой	100 - 400	8 - 10	200	Да	Предварительно прогреть корзину
Замороженные куриные наггетсы	100 - 500	6 - 10	200	Да	Предварительно прогреть корзину
Замороженные рыбные палочки	100 - 400	6 - 10	200		Предварительно прогреть корзину
Фаршированные овощи	100 - 400	1 - 10	160		
Пирог	300	20 - 25	160		Использовать форму для выпечки
Киш	400	20 - 22	180		Использовать форму для выпечки
Кекс	300	15 - 18	200		Использовать форму для выпечки
Сладости	400	1 - 20	160		Использовать форму для выпечки

## Общие рекомендации

- Продукты маленького размера обычно требуют меньшего времени приготовления, чем крупные продукты.
- Большой объем продуктов требует более длительного времени приготовления.
- Встряхивание корзины с ингредиентами маленького размера на середине времени работы программы позволяет получить более равномерное приготовление и избежать подгорания продуктов.
- Добавление небольшого количества масла к свежему картофелю и увеличение времени приготовления на несколько минут приведет к появлению хрустящей корочки.
- Не готовьте очень жирные продукты, такие как колбасные изделия, в аэрофритюрнице.
- Оптимальный вес для приготовления картофеля фри – 500 гр.
- Использование готового теста сократит время приготовления закусок.
- Используйте форму для выпечки при приготовлении пирогов, киша и других блюд с начинкой.
- Аэрофритюрницу также можно использовать для разогрева продуктов. Для этого установите температуру 150° и время работы – 10 минут.

### Приготовление картофеля по-деревенски:

1. Очистите картофель и нарежьте на дольки.
2. Вымойте картофельные дольки и высушите их на бумажном полотенце.
3. Налейте половину столовой ложки масла в чашу, положите туда картофельные дольки и перемешайте.
4. Переложите дольки в корзину, лишнее масло должно остаться в чаше.
5. Приготовьте жареный картофель в соответствии с рекомендациями из таблицы в предыдущей главе.

## Обслуживание и уход

Прибор необходимо мыть после каждого использования.

Не мойте корзину, лоток и внутреннюю поверхность прибора металлическими губками и абразивными моющими средствами. Это может повредить антипригарное покрытие.

1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

Примечание: Выньте корзину, чтобы она остыла быстрее.

2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тряпкой.
3. Вымойте корзину и лоток с помощью теплой воды, мягкой губки и неабразивного моющего средства.

Вы можете удалить загрязнения с помощью жирорастворяющего средства.

Примечание: корзину и лоток можно мыть в посудомоечной машине.

Совет: Если загрязнения на дне корзины или лотке не отмываются, налейте в корзину воды, добавьте немного моющего средства и оставьте на 10 минут.

4. Вымойте внутреннюю часть прибора теплой водой и мягкой губкой.
5. Почистите нагревательные элементы с помощью щетки.

## Хранение

1. Отключите прибор от электричества и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все части прибора чистые и сухие.

## Окружающая среда

Не выбрасывайте прибор в обычный мусорный контейнер. Его необходимо сдать на переработку в соответствующие организации. Таким образом вы внесете свой вклад в защиту окружающей среды.

## Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает	1. Прибор не подключен к электрической сети 2. Не установлено время работы	1. Подключите прибор к электрической сети 2. Установите длительность работы и запустите программу
Блюдо не приготовилось полностью	1. Загружен слишком большой объем продуктов 2. Выбранная температура слишком низкая	1. Положите меньшее количество продуктов в корзину 2. Увеличьте температуру приготовления
Ингредиенты поджарились неравномерно	Некоторые виды продуктов требуют встряхивания в середине приготовления	Встряхните корзину в процессе работы выбранной программы (см. раздел «Рекомендации по приготовлению»)
Жареное блюдо недостаточно хрустящее	Были выбраны продукты, которые необходимо готовить в масле	Добавьте немного масла при подготовке продуктов
Не удается установить корзину в прибор	1. В корзине слишком много продуктов 2. Корзина была установлена под неправильным углом	1. Не заполняйте корзину продуктами выше отметки MAX 2. Выньте корзину и вставьте еще раз
Из прибора идет дым белого цвета	1. Вы готовите блюдо с излишним количеством масла или жира 2. В корзине осталось масло или жир от предыдущего приготовления	1. Если при подготовке продуктов было использовано слишком большое количество масла, оно может стечь на дно корзины, что приведет к появлению излишнего количества дыма, но не повлияет на результат 2. Перед использованием прибора убедитесь, что в корзине не осталось загрязнений
Картофель фри поджарен неравномерно	1. Выбран неподходящий вид картофеля 2. Картофель был недостаточно хорошо промыт перед приготовлением	1. Используйте картофель, подходящий для жарки 2. Тщательно промойте картофель перед приготовлением
Картофель фри недостаточно хрустящий	Картофель получается хрустящим при использовании достаточного количества масла и наличия воды	Убедитесь, что картофель был высушен перед добавлением масла Нарежьте картофель небольшими ломтиками Добавьте немного больше масла

Производитель: Guangdong Lizi Technology Co., Ltd.

Адрес производства: No. 2, North Fourth Xinxi Road, Xiashi Village, Lunjiao Street, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, China (No. 1-6, North of Floor 1, Oce Building A, Shengda Industrial Park)

Официальный веб-сайт: [www.viomi.com](http://www.viomi.com)