

项目名称

VF2401-欧版

版本号

A00

设计时间

2024/04/28

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.
- Das Wort "dreame" ist die Abkürzung von Dreame Technology Co., Ltd und seinen Tochterunternehmen in China. Es ist die Transliteration des chinesischen Namens "追觅" dieser Firma, was für das Streben nach Vollendung steht und die Vision des Unternehmens widerspiegelt, nämlich im Bereich der Technologie unaufhaltsam weiterzustreben, zu erforschen und entdecken.
- Dreame est l'abréviation de l'entreprise chinoise Dreame Technology Co. et ses filiales, qui est la traduction phonétique du nom chinois de l'entreprise, reflétant la vision de l'entreprise qui consiste à poursuivre, explorer et rechercher constamment les avancées technologiques.
- La parola "dreame" è l'abbreviazione dell'azienda Dreame Technology Co., Ltd. e delle sue filiali in Cina. È la traslitterazione del nome cinese dell'azienda "追觅", che dimostra la continua ricerca, esplorazione e visione di ricerca dell'azienda nella tecnologia.
- La palabra "dreame" es la abreviatura de Dreame Technology Co., Ltd. y sus subsidiarias en China. Es la transliteración del nombre chino de "Dreame", que significa luchar por la excelencia en cada esfuerzo y refleja la visión de la compañía de continuamente buscar, explorar e investigar en tecnologías.
- Het woord "dreame" is de afkorting van Dreame Technology Co., Ltd. en haar dochterondernemingen in China. Het is de transliteratie van de Chinese naam van het bedrijf "追觅", wat betekent streven naar uitmuntendheid in elke inspanning en de visie van het bedrijf van continu nastreven, verkennen en zoeken in technologie weerspiegelt.



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

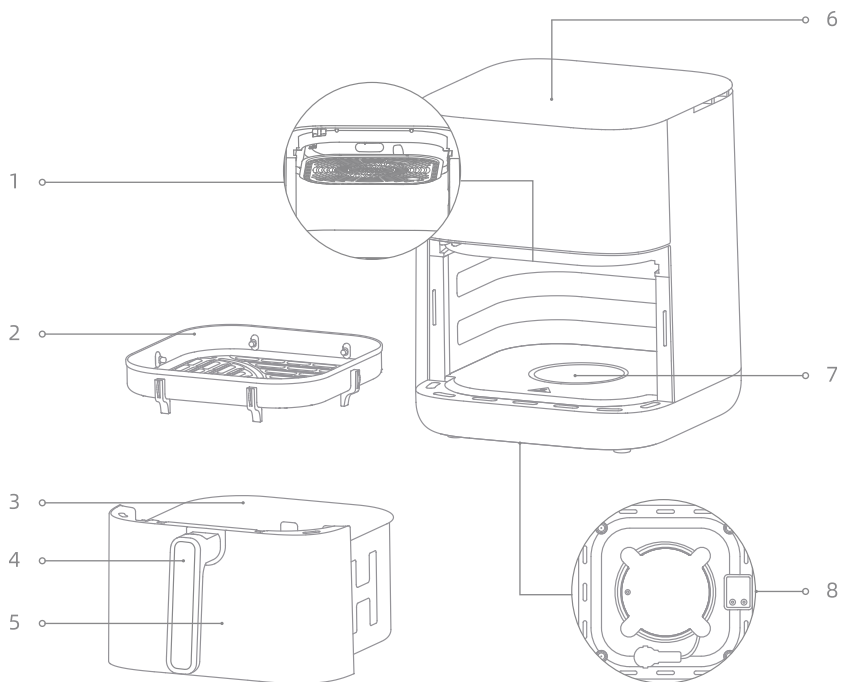
Welcome to register a Dreame account by scanning the QR code.

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

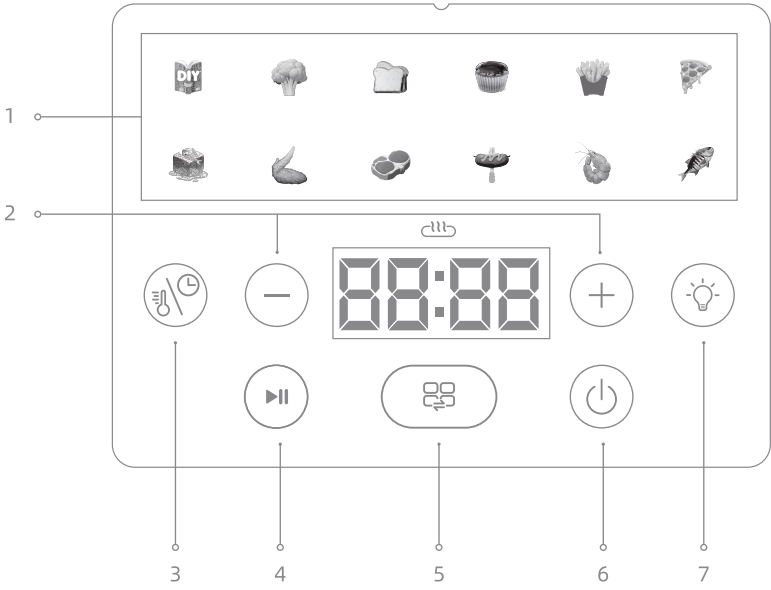


The high-quality product is engineered for optimal performance. If you have any questions on the product, please contact us: aftersales@dreame.tech.

EN	User Manual	1
DE	Benutzerhandbuch	13
FR	Manuel d'utilisation	25
IT	Manuale utente	37
ES	Manual de usuario	49
NL	Gebruiksaanwijzing	61



B-1



Safety Instructions

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

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

- This product is for indoor use only.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- To avoid electric shock or fire due to short circuit, do not use the product if the power cord or plug is damaged or if the connection between the power outlet and the power plug is loose.
→ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- To avoid electric shock due to damage to the power cord and power plug, or fire due to short circuit, the following is strictly prohibited:
Damaging it, altering it, exposing it to or near high heat, forcibly bending it, twisting it, pulling on it, hanging it on a corner, placing a heavy object on it, bundling it, pinching it, or dragging the power cord.
- Do not insert or unplug the power plug with wet hands. Always make sure hands are dry before handling the power plug or product.
- Do not lick the power plug.
- Do not pour water over the product, wash it directly with water, or immerse it in water (Not applicable to the frying basket, grill pan).
→ If water gets inside the product, Please contact after-sales service for maintenance.
- Do not alter, disassemble or repair the product by yourself.
→ For repairs, Please contact after-sales service for maintenance.
- To avoid causing burns, keep face, fingers and other parts of the body away from the exhaust port during use or just after use.
- Do not use the product for any purposes other than those described in the instruction manual.
→ 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.
- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
 - Adding a small amount of oil to food will make it crispier. Use no more than 2 tablespoons of oil.
 - Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.

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 Seasoning: Oil 1 tsp
Ginger slices


Instructions:

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

Grilled Sole

Ingredients: Sole (fresh) 1 piece Dressing: Juice of one lemon A pinch of salt
Freshly ground black pepper
Butter 15 g

Instructions:

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

Preparation

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

Troubleshooting

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

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

Specifications

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

WEEE Information



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

Sicherheitshinweise

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN, BEVOR SIE (DIESES GERÄT) VERWENDEN. Die Nichtbeachtung der Warnhinweise und Anweisungen kann zu elektrischen Schlägen, Bränden und/oder schweren Verletzungen führen.

Warnung— So verringern Sie das Risiko von Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen:

- Dieses Produkt ist nur für Verwendung in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden bzw. von Personen mit verringertem physischem, Sinnes- oder geistigem Leistungsvermögen oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen betreffend des Gebrauchs des Gerätes auf eine sichere Weise und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen.
- Um elektrische Schläge oder Brände durch Kurzschluss zu vermeiden, verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn die Verbindung zwischen der Steckdose und dem Netzstecker locker ist.
→Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seine Serviceabteilung oder durch ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Um elektrische Schläge durch Beschädigung des Netzkabels und des Netzsteckers oder einen Brand durch Kurzschluss zu vermeiden, ist Folgendes strengstens verboten: Beschädigung, Veränderung, Einwirkung von oder Nähe zu großer Hitze, gewaltsames Biegen, Verdrehen, Ziehen, Aufhängen an einer Ecke, Platzieren eines schweren Gegenstandes darauf, Bündeln, Einklemmen oder Ziehen des Netzkabels.
- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen ein oder aus. Stellen Sie immer sicher, dass die Hände trocken sind, bevor Sie den Netzstecker oder das Produkt anfassen.
- Lecken Sie nicht am Netzstecker.
- Gießen Sie kein Wasser über das Produkt, waschen Sie es nicht direkt mit Wasser und tauchen Sie es nicht in Wasser (gilt nicht für den Frittierkorb oder die Grillpfanne).
→Falls Wasser in das Innere des Produkts gelangt, Wenden Sie sich bitte zur Wartung an den Kundendienst.
- Verändern, zerlegen oder reparieren Sie das Produkt nicht selbst.
→Für Reparaturen, Wenden Sie sich bitte zur Wartung an den Kundendienst.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie Gesicht, Finger und andere Körperteile während des Gebrauchs oder kurz nach dem Gebrauch von der Abluftöffnung fern.
- Verwenden Sie das Produkt nicht für andere als die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
→Dreamer haftet nicht für Zustände, die sich aus unsachgemäßem Gebrauch oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben.
- Bewegen Sie das Produkt während des Garvorgangs nicht.
- Spritzen Sie nicht Wasser oder andere Flüssigkeiten auf den Netzstecker.
- Um zu vermeiden, dass die Stromversorgung mit anderen Elektrogeräten geteilt wird und ein Brand durch Überhitzung entsteht, sollten Sie unbedingt eine Steckdose mit einer Spezifikation von 220 V-240 V / 10 A verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass eine Steckdosenleiste mit einer Kapazität von mindestens 10 A verwendet wird.

- Um Rauch, Feuer oder elektrische Schläge zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Netzstecker fest eingesteckt wird.
- Um das Risiko elektrischer Schläge aufgrund von Ausfällen oder Leckströmen zu vermeiden, muss für dieses Gerät eine einphasige bipolar geerdete Steckdose verwendet werden, um eine zuverlässige Erdung zu gewährleisten. Wenn keine Erdungsvorrichtung installiert ist, kann es zu elektrostatischer Induktion anderer Metallteile wie z. B. des Gehäuses kommen.
- Um zu verhindern, dass die Isolierung des Netzsteckers durch die Ansammlung von Feuchtigkeit und Fremdkörpern, die einen Brand verursachen können, beeinträchtigt wird, sollten Sie den Netzstecker regelmäßig reinigen.
- Ziehen Sie den Netzstecker ab und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.
- Dieses Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, genutzt zu werden, wenn nicht eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person gegeben wird. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Das Produkt muss außerhalb der Reichweite von Kindern gehalten werden.
- Bei einer Anomalie oder einem Versagen stellen Sie die Verwendung sofort ein und ziehen Sie den Netzstecker ab.
- Anomalien und Beispiele für Versagen:
 - Der Netzstecker und das Netzkabel sind ungewöhnlich heiß.
 - Das Netzkabel ist beschädigt oder es kommt zu einem zeitweiligen Stromausfall, nachdem das Netzkabel berührt wurde.
 - Der Hauptkörper ist verformt oder ungewöhnlich erhitzt.
 - Der Hauptkörper raucht oder riecht verbrannt.
 - Der Hauptkörper ist rissig, gelockert oder macht ungewöhnliche Geräusche.
- Beim Garvorgang kommt keine Luft aus der Abluftöffnung.
→Wenden Sie sich bitte zur Wartung an den Kundendienst.
- Um Verbrennungen oder Verletzungen aufgrund von Überhitzung oder Fehlfunktionen zu vermeiden, verwenden Sie keine nicht-exklusiven oder verformten Frittierkörbe.
- Um elektrische Schläge, Verbrennungen, Brände oder das Verursachen von Verfärbung, Verformung und Beschädigung von Möbeln durch Hitze von der Abluftöffnung zu vermeiden, verwenden Sie dieses Produkt nicht an den folgenden Orten:
 - In der Nähe von Wärmequellen oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
 - Auf einer unebenen Oberfläche oder einer nicht hitzebeständigen Matte.
 - In der Nähe von Wänden oder Möbeln.
- Um zu verhindern, dass der Frittierkorb herausfällt und beschädigt wird, stellen Sie beim Bewegen des Produkts sicher, dass der Frittierkorb fest sitzt. Tragen Sie das Produkt nicht schräg.
- Berühren Sie nicht Stellen, wo die Temperatur während des Gebrauchs oder unmittelbar nach dem Garvorgang hoch ist. Der Hauptkörper ist heiß. Vor allem die Metallteile wie die Abluftöffnung, der Frittierkorb, die untere Heizplatte und das Schutzgitter.



- Um zu vermeiden, dass sich der Stecker verformt oder ein Brand durch Kurzschluss verursacht wird, richten Sie die Abluftöffnung nicht auf den Netzstecker.
→ Zum Betrieb dieses Geräts sollte es in einem offenen Bereich aufgestellt werden. Wenn es in einem Schrank aufgestellt wird, muss sichergestellt werden, dass genügend Platz für die Wärmeableitung vorhanden ist, um Überhitzung und Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt nicht mit einem leeren Korb laufen.
- Mittlerweile solltest du 10 Minuten eingeschaltet, weil es beim ersten Mal komisch riechen würde. Im Siedensiedensiedengusses entstehen kostenlos weiße Qualms Oder ein fetter Geruch. Ist doch ganz normal.
- Um Fehlfunktionen oder Verletzungen zu vermeiden, schließen Sie dieses Produkt nicht an eine externe Zeitschaltuhr an und betreiben Sie es nicht mit einer unabhängigen Fernbedienung.
- Um zu verhindern, dass sich das Netzkabel zu nahe an anderen Gegenständen liegen könnte, die es beschädigen könnten, stellen Sie sicher, dass um das Produkt herum mehr als 8 cm Platz vorhanden ist.
- Um einen elektrischen Schlag oder einen Brand durch Kurzschluss zu vermeiden, ziehen Sie beim Abziehen des Netzsteckers unbedingt am Netzstecker und nicht am Kabel.
- Um Verbrennungen, Verletzungen oder elektrische Schläge, Leckagen oder Brände wegen Alterung der Isolierung zu vermeiden, schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker ab, wenn Sie den Korb entfernen oder wenn es nicht verwendet wird.
- Bitte warten Sie, bis der Hauptkörper ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.
- Wenn während des Gebrauchs ein Stromausfall auftritt, einschließlich beim Abziehen des Netzsteckers während des Garens, beim Auslösen des Schutzschalters usw., und der Strom innerhalb von 10 Minuten wieder eingeschaltet wird, setzt das Produkt den Garvorgang fort. Wenn dies im Standby- oder Menümodus geschieht, wird das Gerät wieder ausgeschaltet, nachdem die Stromversorgung wiederhergestellt wurde.
- Dieses Produkt ist zur Verwendung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen gedacht, wie etwa:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungseinrichtungen;
 - Gästeservice wie Zimmer mit Frühstück.

Produktübersicht

Zubehör

1. Schutzgitter
2. Grillpfanne
3. Korb
4. Griff
5. Sichtfenster
6. Bedienfeld
7. Untere Heizplatte
8. Netzkabel

Fig. A-1

Beschreibung des Bedienfelds

1. Symbole für voreingestellte Menüs
2. Steuertasten für Temperatur-/Zeiteinstellung
3. Taste für Temperatur-/Zeiteinstellung
4. Start/Pause-Taste
5. Menü-Taste
6. Einschalt-Taste
7. Licht Ein/Aus-Taste

Fig. B-1








Verwendung

Vor der Verwendung

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Aufkleber vom Inneren und Äußeren der Heißluftfritteuse.
- Wischen Sie das Äußere vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch ab.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Tauchen Sie die Heißluftfritteuse oder ihren Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Beginnt zu laufen

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche, fern von Bereichen, die durch Dampf beschädigt werden können.

2. Setzen Sie die Grillpfanne in den Korb ein und stellen Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse.
3. Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an.
4. Drücken Sie die Einschalt-Taste , um das Gerät einzuschalten. Das Symbol für das erste Vorwahlprogramm  blinkt.
 - Hinweis: Es wird empfohlen, die Start/Pause-Taste  zu drücken, um die Heißluftfritteuse vor dem Kochen vorzuheizen, um eine bessere Leistung zu erzielen.
5. Drücken Sie die Menü-Taste , um ein Vorwahlprogramm auszuwählen, und das Display zeigt die Garzeit und Temperatur für das entsprechende Programm an. Drücken Sie die Start/Pause-Taste  zum Starten des Garvorgangs.
6. Die Temperatur und die Uhrzeit können durch Betätigung der Tasten „+“ oder „-“ angepasst werden.
 - Die Temperatur kann in einem Bereich von 50 °C bis 230 °C geändert werden und jeder Tastendruck ändert den Wert um 5 °C.
 - Die Zeit kann in einem Bereich von 1 bis 60 Minuten geändert werden und jeder Tastendruck ändert den Wert um 1 Minute.
 - Hinweis: Um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu senken, halten Sie die Tasten „+“ oder „-“ gedrückt.
7. Drücken Sie die Start/Pause-Taste  zum Starten des Garvorgangs.
8. Wenn der Korb zu irgendeinem Zeitpunkt geöffnet wird, wird die Heißluftfritteuse ebenfalls angehalten, und der Garvorgang wird fortgesetzt, wenn der Korb wieder eingesetzt wird.
9. Diese Heißluftfritteuse hat ein Fenster im vorderen Teil des Korbs, damit jederzeit gesehen werden kann, wie das Lebensmittel gart. Schalten Sie das Licht im Innenraum ein oder aus, indem Sie die Licht Ein/Aus-Taste drücken .

Pflege und Wartung

Tipps:

- Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker ab und warten Sie, bis der Hauptkörper abgekühlt ist.
- Tauchen Sie den Hauptkörper bei der Reinigung nicht in Wasser. Verwenden Sie zum Reinigen nicht Lackverdünner, Benzin, Alkohol, Reinigungspulver, harte Bürsten usw.
- Geben Sie keine anderen Teile als das Backblech in eine Geschirrwaschmaschine oder einen Trockner.
 1. Außengehäuse/Innenwände:
 - Wischen Sie mit einem ausgewrungenen feuchten Lappen ab.
 2. Frittierkorb und Grillpfanne:
 - Waschen Sie mit verdünntem Spülmittel und einem Schwamm und Wasser ab. Wischen Sie jegliche Feuchtigkeit von der Außenseite des Korbs ab.
 - Verwenden Sie den Korb nicht als Reinigungsbehälter.
 - Es kann zu Verfärbungen oder Schlieren auf der fluorbeschichteten Oberfläche kommen, was jedoch die Gesundheit und den Verwendungsfähigkeit nicht beeinträchtigt.
 - An der Oberseite des Frittierkorbs befinden sich Luftkanallöcher. In diese Luftkanäle darf kein Wasser eindringen. Bitte entleeren Sie den Korb sofort nach der Reinigung, falls Wasser in die Luftkanäle gelangt.
 3. Regelmäßige Inspektion:
 - Kontrollieren Sie etwa einmal im Monat; wenn Verschmutzung festgestellt wird, reinigen Sie bitte rechtzeitig.

Tipps zur Zubereitung

- Wenn der Korb überfüllt ist, garen die Lebensmittel ungleichmäßig.
- Durch Zugabe einer kleinen Menge Öl wird das Lebensmittel knuspriger. Verwenden Sie nicht mehr als 2 Esslöffel Öl.
- Ölsprays eignen sich hervorragend, um kleine Mengen Öl gleichmäßig auf alle Lebensmittel aufzutragen.
- Das Heißluftfrittieren fettreicher Lebensmittel führt dazu, dass Fett auf den Boden der Körbe tropft. Um übermäßigen Rauch beim Garen zu vermeiden, gießen Sie Fetttropfen nach dem Garen aus.
- Flüssig marinierte Lebensmittel erzeugen Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie diese Lebensmittel trocken, bevor Sie Heißluftfrittieren ausführen.
- Normalerweise kann Tiefkühlkost, die traditionell im Ofen gegart wird, mit Heißluft frittiert werden.
- Lebensmittel garen gleichmäßig, wenn sie eine ähnliche Größe und Dicke haben.
- Kleinere Stücke benötigen weniger Garzeit als größere Stücke.
- Für beste Ergebnisse in kürzester Zeit frittieren Sie Lebensmittel in kleinen Chargen mit Heißluft. Vermeiden Sie nach Möglichkeit Stapeln oder Schichten.
- Die meisten abgepackten Lebensmittel müssen vor dem Heißluftfrittieren nicht in Öl getaucht werden. Die meisten enthalten bereits Öl und andere Zutaten, die die Bräunung und Knusprigkeit verbessern.
- Gefrorene Vorspeisen lassen sich sehr gut Heißluftfrittieren. Für beste Ergebnisse ordnen Sie sie in einer einzigen Schicht auf dem Glasteller an.
- Wenn Sie Lebensmittel schichten, achten Sie darauf, den Korb nach der Hälfte der Zeit zu schütteln (oder die Lebensmittel umzudrehen), um ein gleichmäßiges Garen zu erzielen.
- Schütteln Sie Lebensmittel, die Sie von Grund auf neu zubereiten, wie Pommes frites oder Gemüse, mit einer kleinen Menge Öl, um die Bräunung und Knusprigkeit zu fördern.
- Achten Sie beim Heißluftfrittieren von frischem Gemüse darauf, es vollständig trocken zu tupfen, bevor Sie es mit Öl schütteln und Heißluftfrittieren, um maximale Knusprigkeit zu gewährleisten.
- Heißluftfritteusen eignen sich hervorragend zum Aufwärmen von Lebensmitteln, einschließlich Pizza. Um Ihre Lebensmittel wieder aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten lang auf 150 °C ein.

Rezepte


Zur Beachtung: Die empfohlene Menge der benötigten Zutaten, die Temperatur und die Garzeit in den Rezepten können je nach persönlichem Geschmack, der Größe der Zutaten und der Verwendung des Produkts angepasst werden.

Aubergine mit Knoblauch

Zutaten: Aubergine 1 Stück
Knoblauchzehe 1 (gehackt)
Frühlingszwiebeln 4
Chili 1 (gehackt)

Würzen: Sojasoße 15 ml
Austernsauce 15 ml
Zucker 1 TL
Öl 1 TL

Anweisungen:

1. Die Aubergine waschen und trocken tupfen. In einer kleinen Schüssel alle Zutaten für die Gewürzsauce mit Ausnahme des Öls hinzufügen.
2. Alufolie auf die Grillpfanne legen und die Aubergine auf die Alufolie legen. Die Aubergine mit Öl bestreichen, im Funktion  wählen, die Temperatur auf 185 °C einstellen und die Garzeit auf 8 Minuten.
3. Nach 8 Minuten die Aubergine herausnehmen und halbieren. Die Sauce auf die Fruchtfleischseiten der Aubergine streichen. Weitere 5 Minuten rösten, je nach Menüeinstellung und Temperatur in Schritt 2. Die Aubergine nach dem Kochen mit der gehackten Frühlingszwiebel bestreuen.

Käse-Schinken-Toastie

Zutaten: Schinken oder Speck 2 Scheiben
Schinken
Schnittbrot (gebuttert) 3 Scheiben
Käsescheiben 2 Stück

Anweisungen:


1. Legen Sie Schinken und Käse auf die ungebutterte Seite der Brotscheiben und des Sandwiches.
2. Die belegten Sandwiches auf die Grillpfanne legen, das Funktion  wählen, die Temperatur auf 170 °C einstellen und die Garzeit auf 8 Minuten.

Pommes frites

Zutaten: Gefrorene Pommes frites 250 g

Würzen: Tomatensoße zum Servieren


Anweisungen:

1. Die gefrorenen Pommes frites in die Grillpfanne geben.
2. Die Funktion  wählen, die Temperatur auf 200 °C einstellen und die Garzeit auf 13 Minuten.
Die Pommes frites nach der Hälfte der Zeit schütteln.
3. Nach dem Kochen mit Tomatensoße servieren.

Kuchen

Zutaten: 3 Eier	1 Stück Butter, Raumtemperatur
1/2 Tasse saure Sahne	1/3 Tasse Kakaopulver
1 Tasse Mehl	1 Teelöffel Backpulver
2/3 Tasse Zucker	1/2 Teelöffel Backnatron
2 Teelöffel Vanille	


Anweisungen:

1. Mischen Sie die Zutaten bei niedriger Stufe, bringen Sie sie in den Heißluftfritteusenkorb, und schieben Sie diesen in die Heißluftfritteuse.
2. Das Funktion  wählen, die Temperatur auf 170 °C einstellen und die Garzeit auf 15 Minuten.
3. Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen, Kuchen mit Ihrer Lieblingschokolade glasieren.

Gemüsepizza mit Mozzarella

Zutaten: Pizzateig 1x15 cm	Würzen: Tomatensoße 1 EL
Gemüse (grüne Paprika, Pilze, Zwiebeln)	
Geriebener Mozzarella-Käse 50 g	


Anweisungen:

1. Das Gemüse würfeln und beiseite stellen.
2. Den Teig mit Tomatensoße bestreichen, die Hälfte des Käses darüber streuen, das Gemüse dazugeben und die restliche Hälfte des Käses darüber streuen.
3. Den Teig auf die Grillpfanne legen, die Funktion  wählen, die Temperatur auf 170 °C einstellen und die Garzeit auf 10 Minuten.

Barbecue

Zutaten: Schweinebauch 300 g	Würzen: Sojasoße 5 ml
Frühlingszwiebeln	Dunkle Sojasoße 5 ml
Ingwerscheiben 4 Stück	Kochwein 5 ml
	Salz 2 g
	Zucker 10 g

Anweisungen:

1. Den Schweinebauch in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln, Ingwerscheiben und Gewürze dazugeben. 10 Minuten marinieren.
2. Die Schweinebauchscheiben in die Grillpfanne geben. Das Funktion  wählen, die Temperatur auf 200 °C einstellen und die Garzeit auf 15 Minuten. Die Schweinebauchscheiben nach der Hälfte der Zeit wenden, um die besten Ergebnisse zu erzielen.


Rezepte

Würstchen

Zutaten: Würstchen 6

Würzen: Öl 1 TL

Anweisungen:

1. Einige Einschnitte in die Oberfläche machen und die Würstchen auf die Grillpfanne legen.
2. Die Funktion  wählen, die Temperatur auf 200 °C einstellen und die Garzeit auf 10 Minuten.


* Um sie knuspriger zu machen, die Zeit entsprechend verlängern.

Gewürzte Hühnerflügel

Zutaten: Hühnerflügel 4 Stück

Würzen: Kochwein 20 ml
Salz 1/2 TL
Ingwerpulver 1 TL
Kurkuma 1 TL

Anweisungen:

1. Die Hühnerflügel waschen, drei Einschnitte auf der Vorder- und Rückseite machen, um die Aromen besser aufzunehmen.
2. Kochwein und Gewürzmischung verrühren und gleichmäßig auf den Hühnerflügeln verteilen, dann mit Frischhaltefolie abdecken, um sie über Nacht zu marinieren.
3. Die marinierten Hühnerflügel auf die Grillpfanne legen, die Funktion  wählen, die Temperatur auf 200 °C einstellen und die Garzeit auf 15 Minuten. Die Hühnerflügel nach 5 Minuten wenden.

Ribeye-Steak

Zutaten: Steak 1 Stück

Würzen: Öl 1 TL

Anweisungen:

1. Eine Schicht Öl auf die Grillpfanne streichen, das Steak hineingeben.
2. Die Funktion  wählen, die Temperatur auf 200 °C einstellen und die Garzeit auf 6 bis 10 Minuten.

Das Steak nach der Hälfte der Zeit wenden.


* Den Gargrad des Steaks nach persönlicher Bevorzugung wählen.

Frittierte Riesengarnelen

Zutaten: Rohe Riesengarnelen 200 g
Ingwerscheiben

Würzen: Öl 1 TL

Anweisungen:


1. Die Garnelen waschen und entkernen. Zu den Ingwerscheiben geben, um die Garnelen 10 Minuten lang zu marinieren.
2. Die Grillpfanne mit Öl einfetten und die Garnelen darauf legen. Das Funktion  wählen, die Temperatur auf 180 °C einstellen und die Garzeit auf 10 Minuten. Die Garnelen nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gegrillte Seezunge

Zutaten: Seezunge (frisch) 1 Stück

Dressing: Saft einer Zitrone Eine Prise Salz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Butter 15 g

Anweisungen:

1. Die Seezunge reinigen, trocken tupfen und in kleine Filets schneiden. Salz, Pfeffer und 1 EL Zitronensaft zugeben und 20 Minuten marinieren lassen.
2. Die Butter schmelzen, den restlichen Zitronensaft zugeben und die Mischung gleichmäßig auf beide Seiten der Seezunge streichen.
3. Die Fischfilets auf die Grillpfanne legen, die Funktion  wählen, die Temperatur auf 180 °C einstellen und die Garzeit auf 15 Minuten. Die Filets nach 5 Minuten wenden, mit Butter bestreichen und weitere 5 Minuten braten.

Vorbereitung

Kochkategorie	Zeit	Temperatur	Empfohlene Dosierung
Kekse	5-7 Min	180°C	150 g
Hühnerkeulen	25-30 Min	200°C	500 g
Kartoffeln	30-35 Min	200°C	500 g
Rippen	10-12 Min	200°C	200 g
Popcorn Chicken	12-15 Min	200°C	300 g
Kartoffelecken	15 min	200°C	150 g
Speck	8-10 Min	180 °C	120 g
Eierkuchen	10-12 Min	170°C	160 g
Pilze	15-20 Min	180°C	220 g
Getrocknete Früchte	30-35 Min	130°C	100 g

Fehlersuche

Das Folgende ist keine Fehlfunktion, bitte prüfen dies, bevor Sie Reparaturen anfordern.

Problem	Ursache	Abhilfen
Keine Reaktion beim Anschluss an die Stromversorgung.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker wieder ein oder wählen Sie eine andere Steckdose.
Die ware hat keine wirkung.	Der Frittierkorb ist nicht eingesetzt.	Ziehen Sie den Frittierkorb heraus und schieben Sie ihn wieder ein.
Der Motor läuft nicht oder es gibt ungewöhnliche Geräusche.	Es haften Fremdkörper am Lüfterflügel, oder die Einlassöffnung ist verstopft.	Prüfen Sie nach dem Ausschalten der Stromversorgung, ob sich Fremdkörper in der Einlassöffnung und im Inneren des Hauptkörpers befinden. Wenn immer noch ein Fehler vorliegt, wenden Sie sich bitte zur Wartung an den Kundendienst.
Das Sichtfenster beschlägt oder eine kleine Menge Wasser tritt aus dem Frittierkorb unter dem Sichtfenster aus.	Der Frittierkorb ist nach der Reinigung nicht vollständig entleert und es befindet sich Restfeuchte im Luftkanal.	Dies ist normal. Bitte verwenden Sie das Produkt wie gewohnt.
Wenn einer der Fehlercodes von E0 bis E1 auf dem Display erscheint, wenden Sie sich bitte an das Kundendienstteam.		

Technische Daten

Heißluftfritteuse			
Modell	VFF12A	Nennleistung	1800 W
Korbfassungsvermögen	6,0 L	Nenningang	220 V-240 V~50/60 Hz

WEEE-Information



Alle Produkte, die mit diesem Symbol versehen sind, sind Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE gemäß Richtlinie 2012/19/EU), die nicht mit dem unsortierten Hausmüll vermischt werden dürfen. Stattdessen sollten Sie die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützen, indem Sie Ihre Altgeräte an eine von der Regierung oder den lokalen Behörden benannte Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten abgeben. Die korrekte Entsorgung und Wiederverwertung trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Bitte wenden Sie sich an den Installateur oder die örtlichen Behörden, um weitere Informationen über den Standort sowie die Bedingungen solcher Sammelstellen zu erhalten.

Consignes de sécurité

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER (CET APPAREIL). Le non-respect des avertissements et des instructions peut provoquer un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

Avertissement— Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure :

- Cet appareil est destiné à un usage intérieur uniquement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions leur permettant d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Il est déconseillé de laisser des enfants sans surveillance effectuer le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur.
- Pour éviter tout risque de choc électrique ou d'incendie dû à un court-circuit, n'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé(e) ou si la prise de courant et la fiche d'alimentation sont mal raccordées.
→ Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Pour éviter un choc électrique dû à un endommagement du cordon d'alimentation et de la fiche d'alimentation, ou un incendie dû à un court-circuit, les actions suivantes sont strictement interdites :
Endommager le cordon d'alimentation, le modifier, l'exposer à une chaleur élevée ou à proximité, le plier de force, le tordre, tirer dessus, l'accrocher dans un coin, placer un objet lourd dessus, l'emballer, le pincer ou le traîner.
- N'insérez pas et ne débranchez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées. Assurez-vous toujours d'avoir les mains sèches avant de manipuler la fiche d'alimentation ou l'appareil.
- Ne léchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne versez pas d'eau sur l'appareil, ne le lavez pas directement à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau (sauf pour la poêle à frire du panier à friture).
→ Si de l'eau pénètre à l'intérieur de l'appareil, contactez le service après-vente.
- Ne modifiez pas, ne démontez pas et ne réparez pas le produit vous-même.
→ Pour les réparations, contactez le service après-vente.
- Pendant ou juste après l'utilisation de l'appareil, éloignez le visage, les doigts et les autres parties du corps de l'orifice d'évacuation afin d'éviter les brûlures.
- N'utilisez pas le produit à d'autres fins que celles décrites dans le manuel d'instructions.
→ Dreame ne sera pas tenu responsable des conditions résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect du manuel d'instructions.
- Pendant la cuisson, ne déplacez pas l'appareil.
- N'éclaboussez pas la fiche d'alimentation avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Pour éviter de partager l'alimentation avec d'autres appareils électriques et de provoquer un incendie dû à une surchauffe, utilisez uniquement une prise de courant alternatif de 220 à 240 V / 10 A.
- Veillez à utiliser un bornier d'au moins 10 A.

- Pour éviter tout risque de fumée, d'incendie ou de choc électrique, veillez à insérer fermement la fiche d'alimentation de manière à ce qu'elle soit bien en place.
- Pour éviter tout risque de choc électrique dû à une défaillance ou à une fuite électrique, cet appareil doit être branché sur une prise de courant bipolaire monophasée avec mise à la terre fiable. Si le dispositif de mise à la terre n'est pas installé, cela peut provoquer une induction électrostatique sur d'autres pièces métalliques telles que le boîtier.
- La fiche d'alimentation doit être nettoyée régulièrement afin d'éviter qu'elle ne soit mal isolée en raison de l'accumulation d'humidité et de corps étrangers, ce qui pourrait provoquer un incendie.
- Débranchez la fiche d'alimentation et essuyez-la avec un chiffon sec.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les personnes suivantes (y compris les enfants) : personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites, ou personnes manquant d'expérience et de connaissances en matière d'utilisation, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- En cas d'anomalie ou de défaillance, mettre immédiatement l'appareil hors tension et débrancher la fiche d'alimentation.
- Exemples d'anomalies et de défaillances :
 - La fiche et le cordon d'alimentation sont anormalement chauds.
 - Le cordon d'alimentation est endommagé ou une perte de puissance intermittente se produit après avoir touché le cordon d'alimentation.
 - Le corps principal est déformé ou anormalement chaud.
 - Le corps principal émet de la fumée ou une odeur de brûlé.
 - Le corps principal est fissuré, desserré ou émet des bruits anormaux.
- Lors de la cuisson, l'air ne sort pas de l'orifice d'évacuation.
→Contactez le service après-vente.
- Pour éviter les brûlures ou les blessures dues à une surchauffe ou à un dysfonctionnement, n'utilisez pas de panier à friture non exclusif ou déformé.
- Pour éviter les chocs électriques, les blessures, les brûlures, les incendies ou les décolorations, déformations et dommages causés aux meubles par la chaleur dégagée par l'orifice d'évacuation, n'utilisez pas cet appareil dans les endroits suivants :
 - Près d'une source de chaleur ou dans un environnement très humide.
 - Sur une surface irrégulière ou un tapis non résistant à la chaleur.
 - Près d'un mur ou d'un meuble.
- Pour éviter que le panier à friture ne tombe et ne soit endommagé, veillez à ce qu'il soit bien en place lorsque vous déplacez le produit. Le produit doit être transporté à la verticale uniquement.
- Pendant ou immédiatement après la cuisson, ne touchez pas les zones où la température est élevée. La température du corps principal est élevée. En particulier les pièces métalliques telles que l'orifice d'évacuation, le panier à friture, la plaque chauffante inférieure et la grille de protection.



Attention, surface chaude!

- Pour éviter de déformer la fiche ou de provoquer un incendie dû à un court-circuit, ne dirigez pas l'orifice d'évacuation vers la fiche d'alimentation.
→ Cette machine doit être placée dans un endroit bien aéré. Si vous la placez dans une armoire, prévoyez suffisamment d'espace pour la dissipation de la chaleur afin d'éviter toute surchauffe et tout dysfonctionnement.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil quand le panier est vide.
- Il est recommandé d'effectuer un préchauffage pendant 10 minutes car une odeur étrange peut être remarquée lors de la première utilisation. Une certaine fumée blanche ou une odeur peuvent se produire pendant le processus de préchauffage. C'est normal.
- Pour éviter tout dysfonctionnement ou risque de blessure, ne connectez pas cet appareil à une minuterie externe et ne le faites pas fonctionner avec un système de commande à distance indépendant.
- Pour éviter que le cordon d'alimentation ne soit trop près d'autres objets qui risqueraient de l'endommager, veillez à ce que l'espace autour de l'appareil soit supérieur à 8 cm.
- Pour éviter un choc électrique ou un incendie dû à un court-circuit, débranchez la fiche d'alimentation en tirant sur la fiche directement.
- Pour éviter toute brûlure, blessure, choc électrique, fuite ou incendie dus au vieillissement de l'isolation, toujours éteindre et débrancher l'appareil avant de retirer le panier ou lorsque l'appareil est hors tension.
- Attendez que le corps principal ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.
- En cas de coupure de courant pendant la cuisson (débranchement de la fiche d'alimentation pendant la cuisson, déclenchement du disjoncteur, etc.) et si le courant est rétabli dans les 10 minutes qui suivent, l'appareil reprend la cuisson. Si cela se produit en mode veille ou en mode menu, l'appareil se remet hors tension dès que le courant est rétabli.
- L'utilisation de cet appareil est prévue pour des applications domestiques et similaires, telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - les chambres d'hôtes.

Vue d'ensemble de l'appareil

Accessoires

1. Grille de protection
2. Poêle à frire
3. Panier
4. Poignée
5. Vitre transparente
6. Panneau de commande
7. Plaque chauffante inférieure
8. Cordon d'alimentation

Fig. A-1

Description du panneau de commande

1. Symboles des menus prédéfinis
2. Bouton de réglage Température/ Temps de cuisson
3. Bouton Température/Temps de cuisson
4. Bouton Marche/Pause
5. Bouton Menu
6. Bouton d'alimentation
7. Bouton Marche/Arrêt du voyant

Fig. B-1








Mode d'emploi

Avant d'utiliser l'appareil

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants à l'intérieur et à l'extérieur de la friteuse.
- Essuyez délicatement l'extérieur avec un chiffon humide ou une serviette en papier.
- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer. Ne plongez jamais la friteuse ou sa prise dans l'eau ou tout autre liquide.

Mise en marche de l'appareil

1. Placer la friteuse sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, à l'écart des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur.

2. Insérer la poêle à frire dans le panier et remettre le panier dans la friteuse.
3. Brancher la fiche principale sur une prise domestique.
4. Appuyer sur le bouton  d'alimentation pour allumer l'appareil. Le symbole du premier programme  prédéfini clignote.
 - Remarque : Pour obtenir de meilleures performances, il est recommandé d'appuyer sur le bouton Marche/Pause  pour préchauffer la friteuse avant la cuisson.
5. Appuyer sur le bouton Menu  pour choisir un programme prédéfini. L'écran affiche le temps de cuisson et la température pour le programme pertinent. Appuyer sur le bouton Marche/Pause  pour démarrer la cuisson.
6. Vous pouvez personnaliser la température et le temps de cuisson en appuyant sur les boutons « + » ou « - ».
 - Vous pouvez modifier la température de 50 °C à 230 °C et chaque fois que vous appuyez sur le bouton, la valeur change de 5 °C.
 - Vous pouvez modifier le temps de cuisson de 1 à 60 minutes et chaque fois que vous appuyez sur le bouton, la valeur change d'une minute.
 - Remarque : Pour augmenter ou diminuer rapidement le temps de cuisson ou la température, appuyez sur les boutons « + » ou « - » et  maintenez-les enfoncées.
7. Appuyer sur le bouton Marche/Pause pour démarrer la cuisson.
8. Si vous retirez le panier pendant la cuisson, la friteuse se met également en pause et poursuit la cuisson dès que le panier est remis en place.
9. Cette friteuse comporte une vitre à l'avant du panier vous permettant de voir les aliments cuire tout au long de la cuisson. Allumez ou éteignez le voyant à l'intérieur en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt du voyant .

Entretien et maintenance

Conseils :

- Avant de nettoyer, veillez à débrancher la fiche d'alimentation et attendez que le corps principal refroidisse.
 - Lors du nettoyage, ne plongez pas le corps principal dans l'eau. N'utilisez pas de diluant pour laque, d'essence, d'alcool, de poudre de nettoyage, de brosses rigides, etc. pour le nettoyage.
 - Ne mettez pas au lave-vaisselle ou au sèche-linge des pièces autres que le plateau de cuisson.
1. Parois du boîtier extérieur/interne :
 - Essuyez avec un chiffon humide essoré.
 2. Panier à friture et poêle à frire :
 - Lavez avec du liquide vaisselle dilué, une éponge et de l'eau. Essuyez toute trace d'humidité sur l'extérieur du panier.
 - N'utilisez pas le panier comme contenant de nettoyage.
 - La surface revêtue de fluor peut présenter une décoloration ou des stries. Cela n'a aucune incidence sur la santé et l'utilisation de l'appareil.
 - Le panier à friture comporte des trous d'aération dans sa partie supérieure. L'eau ne doit pas pénétrer dans ces trous. Si de l'eau pénètre dans les trous d'aération, égouttez le panier rapidement après l'avoir nettoyé.
 3. Inspection régulière :
 - Vérifiez-le environ une fois par mois. S'il est sale, nettoyez-le en temps voulu.

Conseils de cuisson

- Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas cuits uniformément.
- Pour rendre vos aliments plus croustillants, ajoutez-y une petite quantité d'huile. Ne mettez pas plus de 2 c. à s. d'huile.
- Les vaporisateurs d'huile sont parfaits pour appliquer de petites quantités d'huile de manière uniforme sur tous les aliments.
- Les aliments riches en matières grasses qui sont frits à l'air chaud font couler de la graisse au fond des paniers. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, videz les gouttes de graisse après la cuisson.
- Les aliments marinés à l'aide d'un liquide provoquent des éclaboussures et un excès de fumée. Séchez-les avant de les passer à la friteuse.
- Normalement, les aliments surgelés qui sont traditionnellement cuits au four peuvent être frits à l'air.
- Les aliments cuisent uniformément lorsqu'ils sont de taille et d'épaisseur similaires.
- Les petits morceaux d'aliments nécessitent moins de temps de cuisson que les gros morceaux.
- Pour une cuisson optimale en un minimum de temps, passez les aliments à la friteuse par petites quantités. Évitez, autant que possible, de les empiler ou de les superposer.
- Il n'est pas nécessaire de plonger les aliments préemballés dans l'huile avant de les faire frire à l'air chaud. La plupart contiennent déjà de l'huile et d'autres ingrédients qui améliorent le brunissement et le caractère croustillant.
- Les amuse-gueule surgelés cuisent très bien à la friteuse. Pour une meilleure cuisson, disposez-les sur le plateau en une seule couche.
- Si vous superposez des aliments, veillez à secouer le panier à mi-cuisson (ou à retourner les aliments) pour favoriser une cuisson homogène.
- Mélangez les aliments que vous préparez à partir d'aliments frais, tels que les frites ou d'autres légumes, avec une petite quantité d'huile pour les rendre plus dorés et plus croustillants.
- Lorsque vous faites frire des légumes frais à l'air chaud, veillez à les sécher complètement avant de les mélanger à l'huile et les faire frire ; ils seront ainsi plus croustillants.
- Les friteuses à air chaud sont idéales pour faire réchauffer les aliments, y compris les pizzas. Pour réchauffer vos aliments, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes au plus.

Recettes


Rappel : Vous pouvez régler la quantité d'ingrédients nécessaires, la température et le temps de cuisson recommandés dans les recettes en fonction de vos préférences personnelles, de la taille des ingrédients et de l'utilisation du produit.

Aubergine à l'ail

Ingrédients : 1 aubergine
1 gousse d'ail (hachée)
4 oignons nouveaux
1 piment (haché)

Assaisonnement : 15 ml de sauce de soja
15 ml de sauce d'huîtres
1 c. à café de sucre
1 c. à café d'huile


Instructions :

1. Laver et sécher l'aubergine. Dans un petit bol, ajouter tous les ingrédients de la sauce d'assaisonnement, mais pas l'huile.
2. Placer une feuille d'aluminium sur la poêle à frire et placer l'aubergine sur la feuille d'aluminium. Badigeonner l'aubergine d'huile, sélectionner le fonction  , régler la température sur 185 °C et le temps de cuisson sur 8 minutes.
3. Après 8 minutes, sortir l'aubergine et la couper en deux. Badigeonner les côtés chair de l'aubergine avec la sauce. Rôtir pendant encore 5 minutes en fonction du réglage du menu et de la température à l'étape 2. Après la cuisson, saupoudrer l'aubergine avec les oignons nouveaux hachés.

Croque-monsieur au fromage et au jambon

Ingrédients : Jambon ou bacon (2 tranches)
3 tranches de pain (beurrées)
2 tranches de fromage

Instructions :


1. Placer le jambon et le fromage sur la face non beurrée des tranches de pain et former un sandwich.
2. Poser les sandwiches empilés sur la poêle à frire, sélectionner le fonction  , régler la température sur 170 °C et le temps de cuisson sur 8 minutes.

Frites

Ingrédients : 250 g de frites surgelées

Assaisonnement : Sauce tomate en accompagnement

Instructions :


1. Placer les frites surgelées dans la poêle à frire.
2. Sélectionner le fonction  , régler la température sur 200 °C et le temps de cuisson sur 13 minutes.
Secouer les frites à mi-cuisson.
3. Après la cuisson, les servir avec de la sauce tomate.

Gâteau

Ingrédients : 3 œufs
 1/2 tasse de crème aigre
 1 tasse de farine
 2/3 tasse de sucre
 2 c. à café de vanille

1 bâtonnet de beurre, à température ambiante
 1/3 tasse de cacao en poudre
 1 c. à café de levure chimique
 1/2 c. à café de bicarbonate de soude

Instructions :


1. Mélanger les ingrédients à feu doux, verser dans l'accessoire de cuisson, placer dans le panier et glisser dans la friteuse.
2. Sélectionner le fonction  , régler la température sur 170 °C et le temps de cuisson sur 15 minutes.
3. Refroidir le gâteau sur une grille métallique, puis geler avec du glaçage au chocolat.

Pizza aux légumes et à la Mozzarella

Ingrédients : 1 pâte à pizza (15 cm)
 Légumes (poivrons verts, champignons, oignons)
 50 g de fromage Mozzarella râpé

Assaisonnement : 1 c. à s. de sauce tomate

Instructions :


1. Émincer les légumes et les mettre de côté.
2. Badigeonner la pâte de sauce tomate, saupoudrer la moitié du fromage, ajouter les légumes et saupoudrer l'autre moitié du fromage.
3. Mettre la pâte sur la poêle à frire, sélectionner la fonction  , régler la température sur 170 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes.

Grillades

Ingrédients : 300 g de poitrine de porc
 Oignons nouveaux
 4 tranches de gingembre

Assaisonnement : 5 ml de sauce de soja
 Sauce soja foncée 5 ml
 5 ml de vin de cuisson
 2 g de sel
 10 g de sucre

Instructions :


1. Découper la poitrine de porc en tranches. Ajouter les oignons nouveaux, les tranches de gingembre et l'assaisonnement. Laisser mariner pendant 10 minutes.
2. Poser les tranches de poitrine sur la poêle à frire. Sélectionner le fonction  , régler la température sur 200 °C et le temps de cuisson sur 15 minutes. Pour une meilleure cuisson, retournez les tranches de poitrine à mi-cuisson.

Saucisses

Ingrédients : 6 saucisses

Assaisonnement : 1 c. à café d'huile

Instructions :

1. Faire quelques entailles sur la surface et placer les saucisses sur la poêle à frire.
2. Sélectionner le fonction  , régler la température sur 200 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes.


* Pour les rendre plus croustillants, prolongez le temps de cuisson en conséquence.

Ailes de poulet assaisonnées

Ingrédients : 4 ailes de poulet

Assaisonnement : 20 ml de vin de cuisson
 Sel 1/2 c. à café
 1 c. à café de gingembre en poudre
 1 c. à café de curcuma

Instructions :


1. Laver les ailes de poulet, faire trois entailles sur les faces avant et arrière pour permettre une meilleure absorption des saveurs.
2. Mélanger le vin de cuisson et le mélange d'épices et l'étaler uniformément sur les ailes de poulet, puis les couvrir d'un film étirable et laisser mariner toute la nuit.
3. Poser les ailes de poulet marinées sur la poêle à frire, sélectionner la fonction  , régler la température sur 200 °C, régler le temps de cuisson sur 15 minutes. Retourner les ailes de poulet après 5 minutes.

Entrecôte

Ingrédients : 1 morceau de steak

Assaisonnement : 1 c. à café d'huile

Instructions :

1. Badigeonner d'huile la poêle à frire et y déposer le steak.
2. Sélectionner le fonction  régler la température sur 200 °C et le temps de cuisson sur 6 à 10 minutes.


Retourner le steak à mi-cuisson.

* Choisissez la cuisson du steak à votre convenance.

Crevettes royales frites

Ingrédients : Crevettes royales crues 200 g Assaisonnement : 1 c. à café d'huile
Tranches de gingembre


Instructions :

1. Laver et déveiner les crevettes. Ajouter les tranches de gingembre et mariner les crevettes pendant 10 minutes.
2. Graisser la poêle à frire avec de l'huile et y déposer les crevettes. Sélectionner la fonction  , régler la température sur 180 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes. Retourner les crevettes à mi-cuisson.

Sole grillée

Ingrédients : 1 sole (fraîche) Vinaigrette : Jus d'un citron, une pincée de sel
Poivre noir fraîchement moulu
15 g de beurre

Instructions :

1. Laver la sole, la sécher et la couper en petits filets. Ajouter le sel, le poivre et 1 c. à s. de jus de citron et laisser mariner pendant 20 minutes.
2. Faire fondre le beurre, ajouter le reste du jus de citron et badigeonner uniformément les deux côtés de la sole.
3. Placer les filets de poisson sur la poêle à frire, sélectionner la fonction  , régler la température sur 180 °C, régler le temps de cuisson sur 15 minutes. Retourner les filets après 5 minutes, les badigeonner de beurre et les rôtir encore 5 minutes.

Préparation

Catégorie d'aliments	Temps	Température	Dosage conseillé
Biscuits	5 à 7 min	180°C	150 g
Pilons de poulet	25 à 30 min	200°C	500 g
Pommes de terre	30 à 35 min	200°C	500 g
Côtes levées	10 à 12 min	200°C	200 g
Poulet popcorn	12 à 15 min	200°C	300 g
Quartiers de pommes de terre	15 min	200°C	150 g
Bacon	8 à 10 min	180°C	120 g
Tarte aux œufs	10 à 12 min	170°C	160 g
Champignons	15 à 20 min	180°C	220 g
Fruits secs	30 à 35 min	130°C	100 g

Dépannage

Les problèmes suivants ne sont pas des dysfonctionnements, veuillez les consulter avant de faire appel à un réparateur.

Problème	Cause possible	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas lorsqu'il est sous tension.	La fiche d'alimentation n'est pas insérée correctement.	Rebranchez-le ou utilisez une autre prise de courant.
Le produit ne fonctionne pas.	Le panier à friture n'a pas été inséré correctement.	Retirez le panier à friture et remettez-le en place.
Le moteur ne tourne pas ou émet un bruit anormal.	Des corps étrangers sont collés sur les pales du ventilateur ou l'orifice d'aspiration est obstrué.	Après la mise hors tension, vérifiez qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice d'aspiration et à l'intérieur du corps principal. Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente pour l'entretien.
La vitre transparente s'embue ou une petite quantité d'eau s'échappe du panier à friture situé sous la vitre transparente.	Après le nettoyage, le panier à friture n'a pas été égoutté correctement ; le conduit d'air contient donc de l'humidité résiduelle.	Ceci est normal. Utilisez l'appareil comme à votre habitude.
Si l'un des codes d'erreur (E0 à E1) apparaît sur l'écran d'affichage, veuillez contacter l'équipe du service après-vente.		

Spécifications de l'appareil

Friteuse à air chaud			
Modèle	VFF12A	Puissance nominale	1 800 W
Capacité du panier	6,0 L	Puissance absorbée	220 à 240 V ~ 50/60 Hz

Renseignements sur la directive DEEE



Tous les produits portant ce symbole sont des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE conformément à la directive 2012/19/UE) qui ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers non triés. En effet, il est de votre responsabilité de protéger la santé humaine et l'environnement en apportant vos équipements électriques et électroniques usagés à un point de collecte, désigné par le gouvernement ou les autorités locales, où ils pourront être recyclés. L'élimination et le recyclage en bonne et due forme ont pour but de lutter contre l'impact néfaste potentiel de ce type de produits sur l'environnement et la santé publique. Veuillez contacter l'installateur ou les autorités locales pour plus d'informations sur l'emplacement et les conditions de ces points de collecte.

Istruzioni di sicurezza

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO. Il mancato rispetto delle avvertenze e delle istruzioni potrebbe causare scosse elettriche, incendi e/o lesioni gravi.

Avvertenza - Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni:

- Questo prodotto è esclusivamente per uso interno.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con esperienza e conoscenze insufficienti solo dietro sorveglianza e istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e a condizione che comprendano i rischi a esso connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Per evitare scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuito, non utilizzare il prodotto se il cavo o la spina di alimentazione sono danneggiati o se il collegamento tra la presa di corrente e la spina di alimentazione è allentato.
→Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, da un rappresentante autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare pericoli.
- Per evitare scosse elettriche dovute a danneggiamento del cavo e della spina di alimentazione, o incendi dovuti a cortocircuiti, è severamente vietato fare quanto segue:
Danneggiare, modificare, esporre a o posizionare in prossimità di calore elevato, piegare forzatamente, torcere, tirare, appendere a un angolo, posizionarvi sopra un oggetto pesante, affastellare, stringere o trascinare il cavo di alimentazione.
- Non inserire o scollegare la spina di alimentazione con le mani bagnate. Accertarsi sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la spina di alimentazione o il prodotto.
- Non leccare la spina di alimentazione.
- Non versare acqua sul prodotto, non lavarlo direttamente con acqua e non immergerlo in acqua (Non si applica al cestello frittura e alla griglia).
→Se penetra acqua nel prodotto, contattare il servizio di assistenza post vendita per interventi di manutenzione.
- Non modificare, smontare o riparare il prodotto da soli.
→Per le riparazioni, contattare il servizio di assistenza post vendita per interventi di manutenzione.
- Per evitare ustioni, tenere il viso, le dita e altre parti del corpo lontano dall'apertura di scarico durante o subito dopo l'uso.
- Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli descritti nel manuale di istruzioni.
→Dreame declina qualsiasi responsabilità per problemi derivanti da uso improprio o mancata osservanza del manuale di istruzioni.
- Non spostare il prodotto durante la cottura.
- Non spruzzare acqua o altri liquidi sulla spina di alimentazione.
- Per evitare di condividere l'alimentazione con altri apparecchi elettrici e provocare un incendio per surriscaldamento, assicurarsi di utilizzare una presa di corrente CA con specifiche di 220 V-240 V/10 A.
- Assicurarsi di utilizzare una morsettiera di almeno 10 A.

- Al fine di evitare di provocare fumo, incendi o scosse elettriche, assicurarsi di inserire saldamente la spina di alimentazione fino in fondo.
- Per garantire una messa a terra affidabile ed evitare il rischio di scosse elettriche dovute a guasti o perdite elettriche, per questo apparecchio è necessario utilizzare una presa di corrente bipolare monofase con messa a terra. Se il dispositivo di messa a terra non è installato, potrebbe causare l'induzione elettrostatica di altre parti metalliche come l'involucro.
- Per evitare che la spina di alimentazione sia scarsamente isolata a causa dell'accumulo di umidità e di oggetti estranei che potrebbero causare un incendio, pulire regolarmente la spina di alimentazione.
- Scollegare la spina di alimentazione e pulirla con un panno asciutto.
- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato dalle persone seguenti (bambini inclusi): persone con ridotte capacità fisiche o mentali, o persone con esperienza e conoscenze insufficienti, se non dietro sorveglianza e istruzioni di un soggetto responsabile della loro incolumità. Fare attenzione a non lasciar giocare i bambini con questo prodotto.
- Assicurarsi di tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di anomalie o guasti, interrompere immediatamente l'uso e scollegare la spina di alimentazione.
- Anomalie ed esempi di guasti:
 - La spina e il cavo di alimentazione si surriscaldano in maniera anomala.
 - Il cavo di alimentazione è danneggiato o si verifica una perdita di alimentazione intermittente dopo aver toccato il cavo di alimentazione.
 - Il corpo principale è deformato o riscaldato in modo anomalo.
 - Il corpo principale emette fumo o emana odore di bruciato.
 - Il corpo principale è spaccato, allentato o produce rumori anomali.
- Durante la cottura, non fuoriesce aria dall'apertura di scarico.
→Contattare il servizio di assistenza post vendita per interventi di manutenzione.
- Per evitare di provocare ustioni o lesioni dovute a surriscaldamento o malfunzionamento, non utilizzare cestelli frittura non originali o deformati.
- Al fine di evitare scosse elettriche, lesioni, ustioni e incendi o di causare scolorimento, deformazione e danni al mobilio a causa del calore proveniente dall'apertura di scarico, non utilizzare il prodotto nei luoghi seguenti:
 - In prossimità di fonti di calore o in presenza di umidità elevata.
 - Su una superficie irregolare o su un tappetino non resistente al calore.
 - Vicino a pareti o mobili.
- Per evitare che il cestello frittura cada e si danneggi, quando si sposta il prodotto assicurarsi che il cestello sia ben saldo in posizione. Non trasportare il prodotto in posizione obliqua.
- Non toccare punti in cui la temperatura è elevata durante l'uso o subito dopo la cottura. Il corpo principale è eccessivamente caldo. In particolare le parti metalliche come l'apertura di scarico, il cestello frittura, la piastra di riscaldamento inferiore e la griglia di protezione.



Attenzione, surface caldo!

- Al fine di evitare di deformare la spina o provocare un incendio dovuto a un cortocircuito, non puntare l'apertura di scarico verso la spina di alimentazione.
→Quando si utilizza questa macchina, è necessario posizionarla in un'area aperta. Se viene collocata in un armadio, assicurarsi che vi sia spazio sufficiente per la dissipazione del calore al fine di evitare surriscaldamento e malfunzionamento.
- Non avviare il prodotto con il cestello vuoto.
- Si raccomanda di eseguire un preriscaldamento per 10 minuti perché si può notare uno strano odore al primo utilizzo. Durante il processo di preriscaldamento possono formarsi fumi o odori bianchi. Questo è normale.
- Per evitare malfunzionamento o lesioni, non collegare il prodotto a un timer esterno e non attivarlo con un sistema di comando a distanza indipendente.
- Per evitare che il cavo di alimentazione sia troppo vicino ad altri oggetti che potrebbero danneggiarlo, assicurarsi che lo spazio intorno al prodotto sia superiore a 8 cm.
- Quando si scollega la spina di alimentazione, assicurarsi di farlo tirando la spina stessa per evitare di provocare scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti.
- Per evitare di provocare ustioni, lesioni o scosse elettriche, perdite o incendi dovuti a isolamento usurato, spegnere e scollegare sempre l'apparecchio quando si rimuove il cestello o quando non lo si utilizza.
- Attendere che il corpo principale si sia raffreddato a sufficienza prima di pulirlo.
- Se si verifica un'interruzione di corrente durante l'uso, ad esempio se si scollega la spina di alimentazione durante la cottura, se scatta l'interruttore automatico, ecc. e l'alimentazione viene riattivata entro 10 minuti, il prodotto riprenderà la cottura. Se invece l'interruzione di corrente si verifica in modalità standby o menu, il prodotto risulterà spento dopo la riattivazione dell'alimentazione.
- Il prodotto è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili come ad esempio:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismo;
 - da clienti di hotel, motel e altri tipi di strutture ricettive;
 - strutture del tipo bed and breakfast.

Panoramica del prodotto

Accessori

1. Rete di protezione
2. Griglia
3. Cestello
4. Maniglia
5. Finestra trasparente
6. Pannello di controllo
7. Piastra di riscaldamento inferiore
8. Cavo di alimentazione

Fig. A-1

Descrizione del Pannello di controllo

1. Simboli dei menu preimpostati
2. Pulsanti di controllo temperatura/ impostazione tempo
3. Pulsante impostazione temperatura/tempo
4. Pulsante Avvio/Pausa
5. Pulsante Menu
6. Pulsante Accensione
7. Pulsante Luce accesa/spenta

Fig. B-1








Istruzioni per l'uso

Prima dell'uso

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e gli adesivi dall'interno e dall'esterno della friggitrice ad aria.
- Pulire delicatamente l'esterno con un panno umido o carta assorbente.
- **AVVERTENZA:** Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette in lana d'acciaio. Non immergere mai la friggitrice ad aria o la relativa spina in acqua o in altri liquidi.

Iniziare a cucinare

1. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore, lontana da aree che potrebbero danneggiarsi con il vapore.

2. Inserire la griglia nel cestello e riposizionare il cestello nella friggitrice ad aria.
3. Collegare la spina principale a una presa domestica.
4. Premere il pulsante accensione per  accendere il dispositivo. Il simbolo del primo programma  preimpostato inizierà a lampeggiare.
 - Nota: Per ottenere prestazioni ottimali si consiglia di premere il pulsante avvio/pausa per  preriscaldare la friggitrice ad aria prima di procedere alla cottura dei cibi.
5. Premere il pulsante menu per  scegliere un programma preimpostato. Il display mostrerà tempo di cottura e temperatura del relativo programma. Premere il pulsante avvio/pausa per  iniziare a cucinare.
6. È possibile modificare temperatura e tempo premendo i pulsanti "+" o "-".
 - La temperatura può essere impostata da 50 °C a 230 °C e ogni volta che si preme il relativo pulsante il valore varierà con incrementi o decrementi di 5 °C.
 - Il tempo può essere impostato da 1 a 60 minuti e ogni volta che si preme il relativo pulsante il valore aumenterà o diminuirà di 1 minuto.
 - Nota: Per aumentare o diminuire rapidamente tempo o temperatura, tenere premuto il pulsante "+" o "-".
7. Premere il pulsante avvio/pausa per  iniziare a cucinare.
8. Se il cestello viene aperto in qualsiasi momento, la friggitrice ad aria si arresterà e riprenderà la cottura una volta riposizionato il cestello.
9. La friggitrice ad aria è dotata di una finestra nella parte anteriore del cestello per controllare la cottura. Per accendere o spegnere la luce all'interno premere il pulsante Luce accesa/spenta  .

Cura e Manutenzione

Consigli:

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare la spina di alimentazione e attendere che il corpo principale si raffreddi.
 - Per la pulizia, non immergere il corpo principale in acqua. Per la pulizia, non utilizzare diluenti per vernici, benzina, alcol, polvere detergente, spazzole rigide, ecc.
 - Non mettere in lavastoviglie o nell'asciugatrice parti diverse dalla teglia.
1. Rivestimento pareti esterne/interne:
 - Pulire con un panno umido strizzato.
 2. Cestello frittura egriglia:
 - Lavare con detersivo per piatti diluito, una spugna e acqua. Eliminare l'umidità dalla parte esterna del cestello.
 - Non utilizzare il cestello come contenitore per la pulizia.
 - La superficie rivestita di fluoro può presentare scolorimenti o striature, ma ciò non influisce sulla salute e sull'uso.
 - Nella parte superiore del cestello frittura sono presenti fori con canali per lo sfato dell'aria. L'acqua non deve penetrare in questi canali dell'aria. Asciugare immediatamente il cestello dopo la pulizia nel caso in cui fosse penetrata dell'acqua nei canali dell'aria.
 3. Ispezione periodica:
 - Controllare circa una volta al mese; in caso di sporco pulirlo tempestivamente.

Consigli di cucina

- Se il cestello è troppo pieno, il cibo non si cuocerà in maniera uniforme.
- L'aggiunta di una piccola quantità di olio al cibo lo renderà più croccante. Utilizzare al massimo 2 cucchiai di olio.
- Gli spruzzatori per olio sono ottimi per distribuire in maniera uniforme l'olio su tutti i pezzi di cibo.
- La frittura ad aria di alimenti ad alto contenuto di grassi farà gocciolare il grasso sul fondo dei cestelli. Per evitare fumo eccessivo durante la cottura, eliminare il grasso sciolto dopo la cottura.
- Gli alimenti marinati nei liquidi provocano schizzi e fumo eccessivo. Asciugare questi alimenti prima della frittura ad aria.
- Generalmente, i cibi congelati da cucinare al forno possono anche essere fritti ad aria.
- La cottura degli alimenti è uniforme se sono di dimensioni e spessore simili.
- Piccole porzioni di cibo richiedono minori tempi di cottura rispetto a porzioni più grandi.
- Per ottenere risultati ottimali in poco tempo, friggere ad aria piccole quantità di alimenti. Se possibile, evitare di sovrapporre gli alimenti o di disporli a strati.
- La maggior parte degli alimenti preconfezionati non devono essere saltati in olio prima della frittura ad aria. La maggior parte contiene già olio e altri ingredienti che migliorano doratura e friabilità.
- Gli stuzzichini congelati sono particolarmente adatti alla frittura ad aria. Per risultati ottimali, disporli su una teglia formando un singolo strato.
- Se invece vengono sovrapposti, accertarsi di scuotere il cestello a metà cottura (o di capovolgere gli alimenti) per agevolare una cottura uniforme.
- Saltare gli alimenti freschi, come ad esempio patatine fritte o altre verdure, con una piccola quantità di olio per favorire doratura e friabilità.
- Quando si friggono ad aria verdure fresche, accertarsi di asciugarle completamente prima di saltarle con l'olio e friggerle ad aria per garantire una friabilità ottimale.
- Le friggitrici ad aria sono ideali per riscaldare gli alimenti, compresa la pizza. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.

Ricette


Suggerimento: La quantità consigliata di ingredienti necessari, la temperatura e il tempo di cottura indicati nelle ricette possono essere modificati in base ai gusti personali, alle dimensioni degli ingredienti e all'utilizzo del prodotto.

Melanzana con aglio

Ingredienti: Melanzana 1 pezzo
Spicchio d'aglio 1 (tritato)
Cipollotti 4
Peperoncino 1 (tritato)

Condimento: Salsa di soia 15 ml
Salsa di ostriche 15 ml
Zucchero 1 ct
Olio 1 ct


Istruzioni:

1. Lavare e asciugare la melanzana. In una piccola ciotola, aggiungere tutti gli ingredienti della salsa tranne l'olio.
2. Coprire la griglia con carta di alluminio e disporvi sopra la melanzana. Spennellare la melanzana con olio, selezionare la funzione , impostare la temperatura a 185 °C e il tempo di cottura a 8 minuti.
3. Dopo 8 minuti, togliere la melanzana e tagliarla a metà. Spennellare la salsa sui lati della polpa della melanzana. Arrostire per altri 5 minuti secondo l'impostazione del menu e la temperatura indicati al Punto 2. A fine cottura cospargere la melanzana con il cipollotto tritato.

Toast al formaggio e prosciutto

Ingredienti: Prosciutto o pancetta 2 fette di prosciutto
Pane a fette (imburato) 3 pezzi
Fetta di formaggio 2 pezzi

Istruzioni:


1. Mettere il prosciutto e il formaggio sul lato non imburato delle fette di pane e unirle tra loro.
2. Posizionare i panini impilati sulla griglia, selezionare la funzione , impostare la temperatura a 170 °C e il tempo di cottura a 8 minuti.

Patate fritte

Ingredienti: Patatine fritte congelate 250 g

Condimento: Servire con ketchup

Istruzioni:

1. Disporre le patatine fritte congelate nella griglia.
2. Selezionare la funzione , impostare la temperatura a 200 °C e il tempo di cottura a 13 minuti.
Scuotere le patatine a metà cottura.
3. Dopo la cottura, servirle con ketchup.

Torta

Ingredienti: 3 uova
 1/2 tazza di panna acida
 1 tazza di farina
 2/3 tazza di zucchero
 2 cucchiaini di vaniglia

1 panetto di burro, a temperatura ambiente
 1/3 tazza di cacao in polvere
 1 cucchiaino di lievito per dolci
 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Istruzioni:

1. Mescolare lentamente gli ingredienti, versarli nell'accessorio forno, posizionare quest'ultimo nel cestello frittura e farlo scorrere nella friggitrice ad aria.
2. Selezionare la funzione **【 🍪 】**, impostare la temperatura a 170 °C e il tempo di cottura a 15 minuti.
3. Lasciar raffreddare la torta su una gratella, quindi ricoprire con glassa di cioccolato a proprio gusto.

Pizza alle verdure con mozzarella

Ingredienti: Impasto per pizza 1x15 cm
 Verdure (peperoni verdi, funghi, cipolle)
 Mozzarella a cubetti 50 g

Condimento: Salsa di pomodoro 1 CT

Istruzioni:

1. Tagliare le verdure a dadini e metterle da parte.
2. Spennellare la pasta con la salsa di pomodoro, cospargere metà della mozzarella, aggiungere le verdure e cospargere la restante metà del formaggio.
3. Mettere l'impasto sulla griglia, selezionare la funzione **【 🍕 】**, impostare la temperatura a 170 °C e il tempo di cottura a 10 minuti.

Barbecue

Ingredienti: Pancetta 300 g
 Cipollotti
 Fette di zenzero 4 pezzi

Condimento: Salsa di soia 5 ml
 Salsa di soia densa 5 ml
 Vino da cucina 5 ml
 Sale 2 g
 Zucchero 10 g

Istruzioni:


1. Tagliare la pancetta a fetta. Aggiungere i cipollotti, le fette di zenzero e il condimento. Marinare per 10 minuti.
2. Disporre le fette di pancetta sulla griglia. Selezionare la funzione **【 🍖 】**, impostare la temperatura a 200 °C e il tempo di cottura a 15 minuti. Per un risultato ottimale, girare le fette di pancetta a metà cottura.

Salsicce

Ingredienti: Salsicce 6

Condimento: Olio 1 ct

Istruzioni:

1. Praticare alcuni tagli sulla superficie e disporre le salsicce sulla griglia.
2. Selezionare la funzione  , impostare la temperatura a 200 °C e il tempo di cottura a 10 minuti.


* Per renderle più croccanti, aumentare il tempo di cottura.

Ali di pollo con salsa

Ingredienti: Ali di pollo 4 pezzi

Condimento: Vino da cucina 20 ml
Sale 1/2 ct
Zenzero in polvere 1 ct
Curcuma 1 ct

Istruzioni:


1. Lavare le ali di pollo, praticare tre tagli sul lato anteriore e posteriore per far assorbire meglio gli aromi.
2. Mescolare il vino da cucina e la miscela di spezie e distribuirli uniformemente sulle ali di pollo, quindi coprire con pellicola trasparente e farle marinare tutta la notte.
3. Disporre le ali di pollo marinate sulla griglia, selezionare la funzione  , impostare la temperatura a 200 °C e il tempo di cottura a 15 minuti. Capovolgere le ali di pollo dopo 5 minuti.

Costata di manzo

Ingredienti: Bistecca 1 pezzo

Condimento: Olio 1 ct

Istruzioni:

1. Spennellare un velo d'olio sulla griglia e disporvi sopra la bistecca.
2. Selezionare la funzione  , impostare la temperatura a 200 °C e il tempo di cottura fra 6 e 10 minuti.

Girare la bistecca a metà cottura.


* Scegliere il grado di cottura della bistecca in base ai propri gusti personali.

Gamberoni fritti

Ingredienti: Gamberoni crudi 200 g
Fette di zenzero

Condimento: Olio 1 ct

Istruzioni:


1. Lavare e sgusciare i gamberi. Aggiungere le fette di zenzero ai gamberi e marinare per 10 minuti.
2. Ungere la griglia con olio e disporvi i gamberi. Selezionare la funzione  , impostare la temperatura a 180 °C e il tempo di cottura a 10 minuti. Girare i gamberi a metà cottura.

Sogliola alla griglia

Ingredienti: Sogliola (fresca) 1 pezzo

Salsa: Succo di un limone Un pizzico di sale
Pepe nero macinato fresco
Burro 15 g

Istruzioni:

1. Pulire la sogliola, asciugarla e tagliarla in piccoli filetti. Aggiungere sale, pepe e 1 cucchiaino di succo di limone, e lasciar marinare per 20 minuti.
2. Sciogliere il burro, aggiungere il succo di limone rimanente e spennellare la salsa in maniera uniforme su entrambi i lati della sogliola.
3. Disporre i filetti di pesce sulla griglia, selezionare la funzione  , impostare la temperatura a 180 °C e il tempo di cottura a 15 minuti. Girare i filetti dopo 5 minuti, spennellarli con burro e lasciarli cuocere per altri 5 minuti.

IT Preparazione

Categoria cucina	Tempo	Temperatura	Dosi consigliate
Biscotti	5-7 min	180°C	150 g
Cosce di pollo	25-30 min	200°C	500 g
Patate	30-35 min	200°C	500 g
Costolette	10-12 min	200°C	200 g
Bocconcini di pollo	12-15 min	200°C	300 g
Patate a spicchi	15 min	200°C	150 g
Pancetta	8-10 min	180°C	120 g
Crostatina con crema all'uovo	10-12 min	170°C	160 g
Funghi	15-20 min	180°C	220 g
Frutta secca	30-35 min	130°C	100 g

Risoluzione dei problemi

Il seguente non è un malfunzionamento. Si prega di controllare prima di richiedere la riparazione.

Problema	Causa	Soluzioni
Non si attiva dopo il collegamento all'alimentazione.	La spina di alimentazione non è inserita in posizione.	Ricollegare la spina o provare un'altra presa.
Il prodotto non funziona.	Il cestello frittura non è inserito in posizione.	Estrarre il cestello frittura e rimetterlo in posizione.
Il motore non gira o emette un suono anomalo.	Vi sono corpi estranei attaccati alla pala del ventilatore o la bocca di aspirazione è bloccata.	Dopo aver spento l'apparecchio, verificare la presenza di oggetti estranei nella bocca di aspirazione e all'interno del corpo principale. Se il guasto persiste, rivolgersi al servizio post vendita per la manutenzione.
La finestra trasparente si appanna o fuoriesce una piccola quantità di acqua dal cestello frittura sotto la finestra trasparente.	Il cestello frittura non è stato completamente svuotato dopo la pulizia e nel condotto dell'aria è presente umidità residua.	Questo è normale. Utilizzare il prodotto come di consueto.
Se sul display viene visualizzato uno dei codici di errore da E0 a E1, contattare il team del servizio di assistenza post vendita.		

Specifiche

Friggitrice ad aria			
Modello	VFF12A	Potenza nominale	1800 W
Capacità del cestello	6,0 L	Potenza nominale in ingresso	220 V-240 V~50/60 Hz

Informazioni RAEE



Tutti i prodotti che riportano questo simbolo sono rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE come specificato nella direttiva 2012/19/UE) e non devono essere mescolati con i rifiuti domestici indifferenziati. Al contrario, è necessario proteggere l'ambiente e la salute umana consegnando i rifiuti a un punto di raccolta autorizzato al riciclaggio di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, predisposto dalla pubblica amministrazione o dalle autorità locali. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti aiutano a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e la salute umana. Contattare l'installatore o le autorità locali per ulteriori informazioni sulla sede e per i termini e condizioni di tali punti di raccolta.

Instrucciones de seguridad

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR (ESTE APARATO). El incumplimiento de las advertencias e instrucciones puede provocar descargas eléctricas, incendios y/o lesiones graves.

Advertencia— Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones:

- Este producto es sólo para uso en interiores.
- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Para evitar descargas eléctricas o incendios debidos a cortocircuitos, no utilice el producto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si la conexión entre la toma de corriente y el enchufe está suelta.
→Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar situaciones de peligro.
- Para evitar descargas eléctricas debidas a daños en el cable de alimentación y el enchufe, o incendios debidos a cortocircuitos, queda terminantemente prohibido lo siguiente:
Dañarlo, alterarlo, exponerlo a altas temperaturas o cerca de ellas, doblarlo por la fuerza, retorcerlo, tirar de él, colgarlo de una esquina, colocar un objeto pesado sobre él, atarlo, pellizcarlo o arrastrar el cable de alimentación.
- No introduzca ni desenchufe el cable de alimentación con las manos mojadas. Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de manipular el enchufe o el producto.
- No chupe el enchufe.
- No vierta agua sobre el producto, ni lo lave directamente con agua, ni lo sumerja en agua (no aplicable a la cesta de freír, plancha).
→Si entra agua en el producto,Para el mantenimiento, póngase en contacto con el servicio posventa.
- No modifique, desmonte ni repare el producto usted mismo.
→Para reparaciones,Para el mantenimiento, póngase en contacto con el servicio posventa.
- Para evitar quemaduras, mantenga la cara, los dedos y otras partes del cuerpo alejados del orificio de escape durante el uso o justo después.
- No utilice el producto para fines distintos de los descritos en el manual de instrucciones.
→Dreame no se hace responsable de las consecuencias derivadas de un uso inadecuado o de la inobservancia del manual de instrucciones.
- No mueva el producto durante la cocción.
- No salpique el enchufe con agua u otros líquidos.
- Para evitar compartir la alimentación con otros aparatos eléctricos y provocar un incendio por sobrecalentamiento, asegúrese de utilizar una toma de corriente de CA con una especificación de 220 V-240 V / 10 A por sí sola.
- Asegúrese de utilizar una regleta de terminales de al menos 10 A.

- Para evitar provocar humo, fuego o descargas eléctricas, asegúrese de insertar firmemente el enchufe hasta el fondo.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica por avería o fuga eléctrica, debe utilizarse para este aparato una toma de corriente bipolar monofásica con toma de tierra para garantizar una conexión a tierra fiable. Si no se instala el dispositivo de puesta a tierra, puede provocar la inducción electrostática de otras piezas metálicas, como la carcasa.
- Para evitar que el enchufe quede mal aislado debido a la acumulación de humedad y objetos extraños, lo que podría provocar un incendio, limpie el enchufe con regularidad.
- Desenchufe el enchufe y límpielo con un paño seco.
- Este producto no es apto para ser utilizado por las siguientes personas (incluidos niños): personas con capacidades físicas o mentales reducidas, o personas que carezcan de experiencia y conocimientos de uso, a menos que sean supervisadas o instruidas por una persona responsable de su seguridad. Tenga cuidado de no dejar que los niños jueguen con este producto.
- Asegúrese de mantener el producto fuera del alcance de los niños.
- En caso de anomalía o avería, deje de utilizarlo inmediatamente y desenchufe el enchufe.
- Anomalías y ejemplos de fallo:
 - El enchufe y el cable de alimentación están anormalmente calientes.
 - El cable de alimentación está dañado o se produce una pérdida de alimentación intermitente después de tocar el cable de alimentación.
 - El cuerpo principal está deformado o anormalmente caliente.
 - El cuerpo principal emite humo u olor a quemado.
 - El cuerpo principal está agrietado, suelto o hace ruidos anormales.
- Al cocinar, no sale aire por el orificio de escape.
→Para el mantenimiento, póngase en contacto con el servicio posventa.
- Para evitar causar quemaduras o lesiones por sobrecalentamiento o mal funcionamiento, no utilice ninguna cesta de freír no exclusiva o deformada.
- Para evitar descargas eléctricas, lesiones, quemaduras, incendios o causar decoloración, deformación y daños en el mobiliario debido al calor descargado por el orificio de escape, no utilice este producto en los siguientes lugares:
 - Cerca de fuentes de calor o en lugares muy húmedos.
 - Sobre una superficie irregular o una alfombrilla no resistente al calor.
 - Cerca de paredes o muebles.
- Para evitar que la cesta de freír se caiga y se dañe, al mover el producto, asegúrese de que la cesta de freír esté firmemente colocada. No transporte el producto inclinado.
- No toque los puntos en los que la temperatura sea alta durante el uso o inmediatamente después de cocinar. El cuerpo principal tiene una temperatura elevada. Especialmente las piezas metálicas, como el orificio de escape, la cesta de freír, la placa calefactora inferior y la rejilla protectora.



Cuidado, la superficie caliente!

- Para evitar deformar el enchufe o provocar un incendio debido a un cortocircuito, no apunte el orificio de escape hacia el enchufe.
→ Cuando utilice esta máquina, debe colocarla en una zona abierta. Si se coloca en un armario, asegúrese de que haya espacio suficiente para la disipación del calor a fin de evitar el sobrecalentamiento y el mal funcionamiento.
- No utilice el producto con la cesta vacía.
- Se recomienda realizar un precalentamiento durante 10 minutos debido a que un olor extraño puede ser notado en el primer uso. Durante el proceso de precalentamiento puede ocurrir algo de humo u olor blanco. Esto es normal.
- Para evitar fallos de funcionamiento o lesiones, no conecte este producto a un temporizador externo ni lo haga funcionar con un sistema de control remoto independiente.
- Para evitar que el cable de alimentación quede demasiado cerca de otros objetos que puedan dañarlo, asegúrese de que haya más de 8 cm de espacio alrededor del producto.
- Para evitar descargas eléctricas o incendios debidos a cortocircuitos, al desenchufar el enchufe, asegúrese de tirar del propio enchufe.
- Para evitar quemaduras, lesiones o descargas eléctricas, fugas o incendios debidos al envejecimiento del aislamiento, apague y desenchufe siempre el aparato cuando retire la cesta o cuando no lo utilice.
- Espere a que el cuerpo principal se haya enfriado lo suficiente antes de limpiarlo.
- Si se produce un corte de corriente durante el uso, por ejemplo, si se desenchufa el enchufe durante la cocción, se dispara el disyuntor, etc., y se vuelve a conectar la alimentación en un plazo de 10 minutos, el producto reanudará la cocción. Si se produce en modo de espera o de menú, el producto volverá a estar apagado cuando se vuelva a encender.
- Este producto está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo alojamiento y desayuno.

Descripción general del producto

Accesorios

1. Malla protectora
2. Plancha
3. Cesta
4. Mango
5. Ventana transparente
6. Panel de control
7. Placa de calentamiento inferior
8. Cable de alimentación

Fig. A-1

Descripción del panel de control

1. Símbolos de los menús preestablecidos
2. Botones de control de temperatura/ajuste de tiempo
3. Botón de temperatura/ajuste de tiempo
4. Botón de inicio/pausa
5. Botón de menú
6. Botón de encendido
7. Botón de encender/apagar la luz

Fig. B-1








Instrucciones de uso

Antes del uso

- Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas del interior y exterior de la freidora de aire.
- Limpie suavemente el exterior con un paño húmedo o una toalla de papel.
- **ADVERTENCIA:** No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos. No sumerja nunca la freidora de aire ni su enchufe en agua u otros líquidos.

Inicio del funcionamiento

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor, alejada de zonas que puedan resultar dañadas por el vapor.

2. Inserte la plancha en la cesta y vuelva a colocar la cesta en la freidora de aire.
3. Conecte el enchufe principal a una toma de corriente.
4. Pulse el botón de encendido  para encender el dispositivo. El símbolo del primer programa  preestablecido parpadeará.
 - Nota: Se recomienda pulsar el botón de inicio/pausa  para precalentar la freidora de aire antes de cocinar para conseguir un mejor rendimiento.
5. Pulse el botón de menú  para elegir un programa preestablecido y la pantalla mostrará el tiempo de cocción y la temperatura del programa correspondiente. Pulse el botón de inicio/pausa  para iniciar la cocción.
6. La temperatura y el tiempo se pueden personalizar pulsando los botones " + " " 0 " - ".
 - La temperatura puede variar de 50 °C a 230 °C y cada pulsación modificará el valor en 5 °C.
 - El tiempo se puede cambiar de 1 a 60 minutos y cada pulsación cambiará el valor en 1 minuto.
 - Nota: Para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga pulsados los botones " + " o " - ".
7. Pulse el botón de inicio/pausa  para iniciar la cocción.
8. Si se abre la cesta en cualquier momento, la freidora de aire también se pondrá en pausa y seguirá cocinando cuando se vuelva a introducir la cesta.
9. Esta freidora de aire tiene una ventana en la parte delantera de la cesta para ver cómo se está cocinando la comida durante todo el tiempo. Encienda o apague la luz interior pulsando el botón de encender/apagar la luz .

Cuidado y mantenimiento

Consejos:

- Antes de la limpieza, desenchufe el enchufe y espere a que se enfríe el cuerpo principal.
 - Durante la limpieza, no sumerja el cuerpo principal en agua. No utilice diluyente de laca, gasolina, alcohol, polvos de limpieza, cepillos duros, etc. para limpiar.
 - No introduzca en el lavavajillas ni en la secadora ninguna pieza que no sea la bandeja de horno.
1. Revestimiento de paredes exteriores/interiores:
 - Limpie con un paño húmedo escurrido.
 2. Cesta de freír y plancha:
 - Lave con jabón de fregar diluido y una esponja con agua. Limpie la humedad del exterior de la cesta.
 - No utilice la cesta como recipiente de limpieza.
 - Puede haber decoloración o rayas en la superficie recubierta de flúor, pero no afecta a la salud ni al uso.
 - Hay orificios para canalizar el aire en la parte superior de la cesta de freír. El agua no debe entrar en estos canales de aire. Si entra agua en los canales de aire, vacíe la cesta inmediatamente después de limpiarla.
 3. Inspección regular:
 - Compruébelo una vez al mes, si hay suciedad, límpielo a tiempo.

Consejos de cocina

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos se cocinarán de forma desigual.
- Añadir una pequeña cantidad de aceite a los alimentos los hará más crujientes. No utilice más de 2 cucharadas soperas de aceite.
- Los pulverizadores de aceite son excelentes para aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme en todos los alimentos.
- Freír al aire alimentos ricos en grasas hará que la grasa gotee al fondo de las cestas. Para evitar el exceso de humo durante la cocción, vierta los goteos de grasa después de la cocción.
- Los alimentos marinados en líquido generan salpicaduras y exceso de humo. Seque estos alimentos con unos golpecitos antes de freírlos al aire.
- Normalmente, los alimentos congelados que tradicionalmente se cocinan en el horno pueden freírse al aire.
- Los alimentos se cocinan uniformemente cuando son de tamaño y grosor similares.
- Los alimentos más pequeños requieren menos tiempo de cocción que los más grandes.
- Para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible, fría los alimentos en pequeñas cantidades. Evite el apilamiento o la superposición siempre que sea posible.
- La mayoría de los alimentos preenvasados no necesitan echarse en aceite antes de freírlos al aire. La mayoría ya contienen aceite y otros ingredientes que mejoran el dorado y el crujiente.
- Los aperitivos congelados se fríen muy bien al aire. Para obtener mejores resultados, colóquelos en la bandeja en una sola capa.
- Si coloca alimentos en capas, asegúrese de sacudir la cesta a mitad de la cocción (o de dar la vuelta a los alimentos) para favorecer una cocción uniforme.
- Mezcle los alimentos que prepare desde el principio, como las patatas fritas u otras verduras, con una pequeña cantidad de aceite para que se doren y queden crujientes.
- Cuando fría verduras frescas al aire, asegúrese de secarlas completamente antes de echarles aceite y freírlas al aire para que queden lo más crujientes posible.
- Las freidoras de aire son estupendas para recalentar comida, incluida la pizza. Para recalentar los alimentos, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Recetas


Recordatorio: La cantidad recomendada de ingredientes necesarios, la temperatura y el tiempo de cocción de las recetas pueden ajustarse según las preferencias personales, el tamaño de los ingredientes y el uso del producto.

Berenjena con ajo

Ingredientes: Berenjena 1 pieza
Diente de ajo 1 (picado)
Cebolletas 4
Guindilla 1 (picada)

Aliño: Salsa de soja 15 ml
Salsa de ostras 15 ml
Azúcar 1 cucharadita
Aceite 1 cucharadita


Instrucciones:

1. Lave y seque la berenjena con unos golpecitos. En un cuenco pequeño, añada todos los ingredientes de la salsa de aliño excepto el aceite.
2. Ponga papel de aluminio en la plancha y coloque la berenjena sobre el papel de aluminio. Unte la berenjena con aceite, seleccione el función , ajuste la temperatura a 185 °C y el tiempo de cocción a 8 minutos.
3. Pasados 8 minutos, saque la berenjena y córtela por la mitad. Unte con la salsa los lados de la carne de la berenjena. Ase durante otros 5 minutos según la configuración del menú y la temperatura del paso 2. Espolvoree la berenjena con la cebolleta picada después de la cocción.

Tosta de queso y jamón

Ingredientes: Jamón o beicon 2 lonchas de jamón
Pan de molde (untado con mantequilla) 3 piezas
Queso en lonchas 2 piezas


Instrucciones:

1. Ponga el jamón y el queso en el lado no untado de mantequilla de las rebanadas de pan y únalas.
2. Coloque los sándwiches montados en la plancha, seleccione el función , ajuste la temperatura a 170 °C y el tiempo de cocción a 8 minutos.

Patatas fritas

Ingredientes: Patatas fritas congeladas 250 g Aliño: Salsa de tomate para servir

Instrucciones:


1. Coloque las patatas fritas congeladas en la plancha.
2. Seleccione el función , ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción a 13 minutos.
Sacuda las patatas a mitad de cocción.
3. Una vez cocinadas, sívalas con salsa de tomate.

Pastel

Ingredientes: 3 huevos
 1/2 taza de nata agria
 1 taza de harina
 2/3 de taza de azúcar
 2 cucharaditas de vainilla

1 barra de mantequilla a temperatura ambiente
 1/3 de taza de cacao en polvo
 1 cucharadita de levadura en polvo
 1/2 cucharadita de bicarbonato sódico

Instrucciones:


1. Mezcle los ingredientes a fuego lento, viértalos en el accesorio para horno, colóquelos en la cesta de la freidora de aire y deslícelos en la freidora de aire.
2. Seleccione el función  , ajuste la temperatura a 170 °C y el tiempo de cocción a 15 minutos.
3. Deje enfriar el pastel sobre una rejilla, cubra con su glaseado de chocolate favorito.

Pizza de verduras con mozzarella

Ingredientes: Masa de pizza 1x15 cm
 Verduras (pimientos verdes, champiñones, cebollas)
 Queso Mozzarella rallado 50 g

Aliño: Salsa de tomate 1 cucharada

Instrucciones:


1. Corte las verduras en dados y resérvelas.
2. Unte la masa con salsa de tomate, espolvoree la mitad del queso por encima, añada las verduras y espolvoree la mitad restante del queso.
3. Ponga la masa en la plancha, seleccione el función  , ajuste la temperatura a 170 °C y el tiempo de cocción a 10 minutos.

Barbacoa

Ingredientes: Panceta de cerdo 300 g
 Cebolletas
 Jengibre en rodajas 4 piezas

Aliño: Salsa de soja 5 ml
 Salsa de soja oscura 5 ml
 Vino de cocina 5 ml
 Sal 2 g
 Azúcar 10 g

Instrucciones:


1. Corte la panceta de cerdo en rodajas. Añada las cebolletas, las rodajas de jengibre y sazone. Marine durante 10 minutos.
2. Coloque las lonchas de panceta de cerdo en la plancha. Seleccione el función  , ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción a 15 minutos. Dé la vuelta a las lonchas de panceta de cerdo a mitad de cocción para obtener mejores resultados.

Salchichas

Ingredientes: Salchichas 6

Aliño: Aceite 1 cucharadita

Instrucciones:

1. Haga unos cortes en la superficie y coloque las salchichas en la plancha.
2. Seleccione el función  , ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción a 10 minutos.


* Para que queden más crujientes, prolongue el tiempo en consecuencia.

Alitas de pollo sazonadas

Ingredientes: Alitas de pollo 4 piezas

Aliño: Vino de cocina 20 ml
 Sal 1/2 cucharadita
 Jengibre en polvo 1 cucharadita
 Cúrcuma 1 cucharadita

Instrucciones:


1. Lave las alitas de pollo, haga tres cortes en la parte delantera y trasera para que absorban mejor los sabores.
2. Mezcle el vino de cocina y la mezcla de especias y extiéndalo uniformemente sobre las alitas de pollo. Después cúbralas con film transparente para dejarlas marinar toda la noche.
3. Ponga las alitas de pollo marinadas en la plancha, seleccione el función  , ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción a 15 minutos. Dé la vuelta a las alitas de pollo pasados 5 minutos.

Chuletón

Ingredientes: Chuletón 1 pieza

Aliño: Aceite 1 cucharadita

Instrucciones:

1. Unte la plancha con una capa de aceite y añada el filete.
2. Seleccione el función  , ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción entre 6 y 10 minutos.


Dé la vuelta al filete a mitad de cocción.

* Elija el punto de cocción del filete según sus preferencias personales.

Langostinos fritos

Ingredientes: Langostinos crudos 200 g Aliño: Aceite 1 cucharadita
Rodajas de jengibre


Instrucciones:

1. Lave y desvene los langostinos. Añada las rodajas de jengibre para marinar los langostinos durante 10 minutos.
2. Engrase la plancha con aceite y ponga las gambas en ella. Seleccione el función  , ajuste la temperatura a 180 °C y el tiempo de cocción a 10 minutos. Dé la vuelta a los langostinos a mitad de cocción.

Lenguado a la plancha

Ingredientes: Lenguado (fresco) 1 pieza Aderezo: Zumo de un limón Una pizca de sal
Pimienta negra recién molida
Mantequilla 15 g

Instrucciones:

1. Limpie el lenguado, séquelo con unos golpecitos y córtelo en filetes pequeños. Añada sal, pimienta y 1 cucharada de zumo de limón para marinar durante 20 minutos.
2. Derrita la mantequilla, añada el zumo de limón restante y unte la mezcla uniformemente por ambos lados del lenguado.
3. Ponga los filetes de pescado en la plancha, seleccione el función  , ajuste la temperatura a 180 °C y el tiempo de cocción a 15 minutos. Dé la vuelta a los filetes pasados 5 minutos, úntelos con mantequilla y áselos otros 5 minutos.

Preparación

Categoría de cocción	Tiempo	Temperatura	Dosis recomendada
Galletas	5-7 min	180°C	150 g
Muslos de pollo	25-30 min	200°C	500 g
Patatas	30-35 min	200°C	500 g
Costillas	10-12 min	200°C	200 g
Palomitas de pollo	12-15 min	200°C	300 g
Cuña de patata	15 min	200°C	150 g
Beicon	8-10 min	180°C	120 g
Tarta de huevo	10-12 min	170°C	160 g
Setas	15-20 min	180°C	220 g
Fruta seca	30-35 min	130°C	100 g

Solución de problemas

Lo siguiente no es una avería, compruébelo antes de solicitar una reparación.

Problema	Causa	Soluciones
No hay respuesta cuando se conecta a la corriente.	El enchufe no está bien insertado.	Enchúfelo de nuevo o busque otra toma de corriente.
El producto no funciona.	La cesta de freír no está insertada en su sitio.	Saque la cesta de freír y vuelva a colocarla en su sitio.
El motor no gira o se oye un ruido anormal.	Hay cuerpos extraños adheridos a las aspas del ventilador o el orificio de aspiración está obstruido.	Después de desconectar la alimentación, compruebe si hay objetos extraños en el orificio de aspiración y en el interior del cuerpo principal. Si el fallo persiste, póngase en contacto con el servicio posventa para su mantenimiento.
La ventana transparente se empaña o sale una pequeña cantidad de agua de la cesta de freír debajo de la ventana transparente.	La cesta de freír no se ha vaciado completamente después de limpiarla y hay humedad residual en el conducto de aire.	Esto es normal. Utilice el producto como de costumbre.
Si en la pantalla aparece uno de los códigos de error de E0 a E1, póngase en contacto con el equipo del servicio posventa.		

Especificaciones

Freidora de aire			
Modelo	VFF12A	Potencia nominal	1800 W
Capacidad de la cesta	6,0 L	Entrada nominal	220 V-240 V ~ 50/60 Hz

Información de RAEE



Todos los productos que llevan este símbolo son residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE según la directiva 2012/19/UE) que no deben mezclarse con la basura doméstica sin clasificar. En su lugar, debe proteger la salud humana y el medio ambiente entregando sus residuos de aparatos a un punto de recogida designado para el reciclado de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, designado por el gobierno o las autoridades locales. La eliminación y el reciclado correctos ayudarán a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. Póngase en contacto con el instalador o con las autoridades locales para obtener más información sobre la ubicación y las condiciones de dichos puntos de recogida.

Veiligheidsinstructies

LEES ALLE INSTRUCTIES VOORDAT U (DIT APPARAAT) GEBRUIKT. Het niet opvolgen van de waarschuwingen en instructies kan leiden tot elektrische schokken, brand en/of ernstig letsel.

Waarschuwing—Om het risico op brand, elektrische schokken of letsel te verminderen:

- Dit product is alleen voor gebruik binnenshuis.
- Dit product kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaken en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Om elektrische schokken of brand als gevolg van kortsluiting te voorkomen, mag u het product niet gebruiken als het snoer of de stekker beschadigd is of als de verbinding tussen het stopcontact en de stekker los zit.
→Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceafdeling of andere bevoegde personen om gevaar te voorkomen.
- Om elektrische schokken als gevolg van schade aan het snoer en de stekker, of brand als gevolg van kortsluiting te voorkomen, is het volgende ten strengste verboden: Het beschadigen, veranderen, blootstellen aan of in de buurt van hoge temperaturen, het met geweld buigen, draaien, eraan trekken, aan een hoek hangen, er een zwaar voorwerp op plaatsen, bundelen, afknellen of slepen met het snoer.
- Steek de stekker niet in of trek de stekker niet uit het stopcontact met natte handen. Zorg er altijd voor dat de handen droog zijn voordat u de stekker of het product aanraakt.
- Lik niet aan de stekker.
- Giet geen water over het product, was het niet direct met water en dompel het niet onder in water (niet van toepassing op de frituurmand, grillpan).
→Als er water in het product komt, neem dan contact op met de klantenservice voor onderhoud.
- Wijzig, demonteer of repareer het product niet zelf.
→Neem voor reparaties neem dan contact op met de klantenservice voor onderhoud.
- Om brandwonden te voorkomen, dient u gezicht, vingers en andere lichaamsdelen tijdens gebruik of vlak na gebruik uit de buurt van de uitlaatopening te houden.
- Gebruik het product niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
→Dreame kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor omstandigheden die het gevolg zijn van oneigenlijk gebruik of het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing.
- Verplaats het product niet tijdens het koken.
- Spat geen water of andere vloeistoffen op de stekker.
- Om te voorkomen dat de stroomvoorziening wordt gedeeld met andere elektrische apparaten en brand veroorzaakt door oververhitting, dient u alleen een stopcontact met een specificatie van 220 V-240 V/ 10 A te gebruiken.
- Zorg ervoor dat u een klemmenstrook van minimaal 10 A gebruikt.

- Om rook, brand of elektrische schokken te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat u de stekker stevig in het stopcontact steekt.
- Om het risico van elektrische schokken als gevolg van een storing of elektrische lekkage te voorkomen, dient voor dit apparaat een enkelfasig bipolair geaard stopcontact te worden gebruikt om een betrouwbare aarding te garanderen. Als er geen aardingsapparaat is geïnstalleerd, kan dit elektrostatische inductie van andere metalen onderdelen zoals de behuizing veroorzaken.
- Om te voorkomen dat de stekker slecht geïsoleerd is door de ophoping van vocht en vreemde voorwerpen, hetgeen brand kan veroorzaken, dient u de stekker regelmatig schoon te maken.
- Trek de stekker uit het stopcontact en veeg deze af met een droge doek.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik door de volgende personen (inclusief kinderen): personen met verminderde fysieke of mentale vermogens, of personen zonder ervaring en kennis van het gebruik, tenzij ze onder toezicht staan of instructies krijgen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met dit product spelen.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- In geval van een afwijking of storing, stop dan onmiddellijk met het gebruik ervan en trek de stekker uit het stopcontact.
- Afwijkingen en voorbeelden van storingen:
 - De stekker en het snoer zijn abnormaal heet.
 - Het snoer is beschadigd of er treedt af en toe stroomstoring op nadat het snoer is aangeraakt.
 - Het hoofdgedeelte is vervormd of abnormaal verwarmd.
 - Het hoofdgedeelte geeft rook of verbrande geur af.
 - Het hoofdgedeelte is gebarsten, losgeraakt of maakt abnormale geluiden.
- Tijdens het koken komt er geen lucht uit de uitlaatopening.
→neem dan contact op met de klantenservice voor onderhoud.
- Om brandwonden of letsels als gevolg van oververhitting of storingen te voorkomen, gebruik geen niet-exclusieve of vervormde frituurmand gebruiken.
- Om elektrische schokken, letsels, brandwonden, brand of verkleuring, vervorming en schade aan het meubilair als gevolg van de warmte die uit de uitlaatopening komt te voorkomen, mag u dit product niet op de volgende plaatsen gebruiken:
 - In de buurt van warmtebronnen of bij een hoge luchtvochtigheid.
 - Op een oneffen ondergrond of niet-hittebestendige mat.
 - In de buurt van muren of meubilair.
- Om te voorkomen dat de frituurmand eruit valt en beschadigt, dient u er bij het verplaatsen van het product voor te zorgen dat de frituurmand stevig op zijn plaats zit. Draag het product niet schuin.
- Raak tijdens gebruik of direct na het koken het apparaat niet aan waar de temperatuur hoog is. Het hoofdgedeelte heeft een hoge temperatuur. Vooral de metalen onderdelen zoals de uitlaatopening, frituurmand, verwarmingsplaat aan de onderkant en beschermrooster.



Voorzichtig, hete surface!

- Om te voorkomen dat de stekker vervormt of brand veroorzaakt door kortsluiting, mag u de uitlaatopening niet op de stekker richten.
→Als u dit apparaat gebruikt, dient deze in een open ruimte te worden geplaatst. Als het in een kastje wordt geplaatst, zorg er dan voor dat er voldoende ruimte is voor warmteafvoer om oververhitting en storingen te voorkomen.
- Gebruik het product niet met een lege mand.
- Het is aan te raden om 10 minuten op te warmen, omdat er bij het eerste gebruik een vreemde geur kan ontstaan. Tijdens het voorverwarmen kan witte rook of een vreemde geur ontstaan. Dat is normaal.
- Om storingen of letsels te voorkomen, mag u dit product niet aansluiten op een externe timer of het laten werken met een onafhankelijk afstandsbedieningssysteem.
- Om te voorkomen dat het snoer te dicht bij andere voorwerpen komt die het kunnen beschadigen, dient u ervoor te zorgen dat er meer dan 8 cm ruimte rondom het product is.
- Om elektrische schokken of brand door kortsluiting te voorkomen, dient u bij het uittrekken van de stekker aan de stekker zelf te trekken.
- Om brandwonden, verwondingen of elektrische schokken, lekkage of brand als gevolg van veroudering van de isolatie te voorkomen, dient u het apparaat altijd uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken als u de mand verwijdert of als u het niet gebruikt.
- Wacht tot het hoofdgedeelte voldoende is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
- Als er tijdens gebruik een stroomstoring optreedt, ook bij het eruit trekken van de stekker tijdens het koken, de stroomonderbreker uitschakelt, enz., en de stroom binnen 10 minuten weer wordt ingeschakeld, gaat het product verder met koken. Als dit gebeurt in de stand-by- of menumodus, wordt het product weer uitgeschakeld nadat de stroom weer is ingeschakeld.
- Dit product is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - Bed & breakfast-achtige omgevingen.

Produktoverzicht

Benodigheden

1. Beschermgas
2. Grillpan
3. Mand
4. Handvat
5. Doorkijkvenster
6. Bedieningspaneel
7. Verwarmingsplaat aan de onderkant
8. Snoer

Afb. A-1

Beschrijving van het bedieningspaneel

1. Symbolen voor vooraf ingestelde menu's
2. Bedieningsknoppen voor temperatuur-/tijdstelling
3. Knop voor temperatuur-/tijdstelling
4. Start/pauze-knop
5. Menu-knop
6. Aan/uit-knop
7. Licht aan/uit-knop

Afb. B-1

Gebruiksadvies

Voor gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en stickers aan de binnen- en buitenkant van de heteluchtfriteuse.
- Veeg de buitenkant voorzichtig af met een vochtige doek of keukenpapier.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Dompel de heteluchtfriteuse of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.

Begint te werken

1. Plaats de heteluchtfriteuse op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond, uit de buurt van gebieden die door stoom kunnen worden beschadigd.

2. Plaats de grillpan in de mand en plaats de mand terug in de heteluchtfriteuse.
3. Steek de stekker in een stopcontact.
4. Druk op de aan/uit-knop  om het apparaat in te schakelen. Het symbool voor het eerste vooraf ingestelde programma  knippert.
 - Opmerking: Het wordt aanbevolen om op de start/pauze-knop  te drukken om de heteluchtfriteuse voor te verwarmen voordat u gaat koken om betere prestaties te bereiken.
5. Druk op de menuknop  om een vooraf ingesteld programma te kiezen en het display toont de kooktijd en temperatuur voor het betreffende programma. Druk op de start/pauze-knop  om het koken te starten.
6. De temperatuur en tijd kunnen worden aangepast door op de knoppen "+" of "-" te drukken.
 - De temperatuur kan worden gewijzigd van 50°C tot 230°C en elke druk op de knop zal de waarde met 5°C veranderen.
 - De tijd kan worden gewijzigd van 1 tot 60 minuten en elke druk op de knop verandert de waarde met 1 minuut.
 - Opmerking: Om de tijd of temperatuur snel te verhogen of te verlagen, houd de knoppen "+" of "-" ingedrukt.
7. Druk op de start/pauze-knop  om het koken te starten.
8. Als de mand op een bepaald moment wordt geopend, wordt de heteluchtfriteuse ook gepauzeerd en gaat hij verder met koken als de mand er weer in wordt geplaatst.
9. Deze heteluchtfriteuse heeft een venster aan de voorkant van de mand om te zien hoe het voedsel te allen tijde wordt bereid. Schakel het licht binnenin aan of uit door op de licht aan/uit-knop  te drukken.

Verzorging en onderhoud

Tips:

- Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en wacht tot het hoofdgedeelte is afgekoeld.
- Dompel het hoofdgedeelte bij het schoonmaken niet onder in water. Gebruik geen verfverdunder, benzine, alcohol, schoonmaakpoeder, harde borstels, etc. om schoon te maken.
- Doe geen andere onderdelen dan de Grillpan in de afwasmachine of droger.

1. Buitenbehuizing/Binnenwanden:

- Veeg af met een uitgewrongen, vochtige doek.

2. Frituurmand en grillpan:

- Wassen met verdund afwasmiddel en een spons en water. Veeg eventueel vocht van de buitenkant van de mand.
- Gebruik de mand niet als reinigingscontainer.
- Er kunnen verkleuring of strepen op het met fluor gecoate oppervlak ontstaan, maar dit heeft geen invloed op de gezondheid en het gebruik.
- In de bovenkant van de frituurmand zitten gaten van de luchtafvoerkanalen. Er mag geen water in deze luchtafvoerkanalen komen. Laat de mand onmiddellijk na het schoonmaken leeglopen als er water in de luchtafvoerkanalen komt.

3. Regelmatige controle:

- Controleer het ongeveer één keer per maand. Als er vuil is, maak het dan tijdig schoon.

Kooktips

- Als de mand te vol is, zal het voedsel ongelijkmatig gaar worden.
- Door een kleine hoeveelheid olie aan uw eten toe te voegen, wordt het knapperiger. Gebruik niet meer dan 2 eetlepels olie.
- Oliesprays zijn uitstekend geschikt om kleine hoeveelheden olie gelijkmatig op alle etenswaren aan te brengen.
- Door vetrijk voedsel met hete lucht te koken, druppelt er vet naar de bodem van de manden. Om overmatige rook tijdens het koken te voorkomen, giet na het koken de vestresten weg.
- Vloeibaar en gemarineerd voedsel zorgt voor spetters en overvloedige rook. Bak het voedsel snel gaar voordat u het met hete lucht kookt.
- Normaal gesproken kunnen diepvriesproducten die traditioneel in de oven worden gekookt, met hete lucht worden gekookt.
- Voedsel wordt gelijkmatig gaar als het even groot en dik is.
- Kleinere stukken voedsel hebben minder kooktijd nodig dan grotere stukken.
- Voor het beste resultaat in de kortst mogelijke tijd, kook het voedsel in kleine porties met hete lucht. Vermijd stapelen of als laagjes indien mogelijk.
- Het meeste voorverpakte voedsel hoeft niet met olie te worden gemengd voordat het met hete lucht wordt gekookt. Het meeste voedsel bevat al olie en andere ingrediënten die de bruining en knapperigheid bevorderen.
- Diepvrieshapjes kunnen heel goed met hete lucht gekookt worden. Voor het beste resultaat leg ze in een enkele laag op de bakplaat.
- Als u voedsel op elkaar legt, zorg er dan voor dat u de mand halverwege schudt (of het voedsel omdraait) om een gelijkmatige bereiding te bevorderen.
- Meng voedsel dat u helemaal opnieuw bereidt, zoals patat of andere groenten, met een kleine hoeveelheid olie om bruin en knapperig te worden.
- Zorg er bij het koken met hete lucht van verse groenten voor dat u ze snel gaar bakt voordat u ze met olie mengt en met hete lucht kookt om maximale knapperigheid te garanderen.
- Heteluchtfriteuses zijn geweldig voor het opwarmen van voedsel, inclusief pizza. Om uw voedsel op te warmen, stel de temperatuur in op 150°C gedurende maximaal 10 minuten.

Recepten

Herinnering: De aanbevolen hoeveelheid benodigde ingrediënten, temperatuur en kooktijd in de recepten kunnen worden aangepast aan persoonlijke voorkeur, de grootte van de ingrediënten en het gebruik van het product.

Aubergine met knoflook

Ingrediënten: Aubergine 1 stuk
Teentje knoflook 1 (fijngenhakt)
Lente-uitjes 4
Chilipeper 1 (fijngesneden)

Smaakmakers: Sojasaus 15 ml
Oestersaus 15 ml
Suiker 1 tl
Olie 1 tl

Instructies:

1. Was en bak de aubergine snel gaar. Voeg in een kleine kom alle ingrediënten voor de kruidensaus toe, behalve de olie.
2. Leg aluminiumfolie op de grillpan en leg de aubergine op de aluminiumfolie. Bestrijk de aubergine met olie, selecteer de  functie, stel de temperatuur in op 185 °C en de kooktijd op 8 minuten.
3. Haal na 8 minuten de aubergine eruit en snijd hem doormidden. Bestrijk de vleeszijde van de aubergine met de saus. Rooster nog 5 minuten volgens de menu-instelling en temperatuur in stap 2. Bestrooi de aubergine na het koken met de fijngesneden lente-uitjes.

Tosti met kaas en ham

Ingrediënten: Ham of spek 2 plakjes ham
Gesneden brood (beboterd) 3 stuks
Plak kaas 2 stuks

Instructies:


1. Leg de ham en kaas op de niet beboterde kant van de sneetjes brood en sandwich samen.
2. Leg de gestapelde sandwiches op de grillpan, selecteer de  functie, stel de temperatuur in op 170 °C en de kooktijd op 8 minuten.

Patat

Ingrediënten: Diepvriespatat 250 g

Smaakmakers: Tomatensaus om te serveren

Instructies:


1. Leg de diepvriespatat in de grillpan.
2. Selecteer de  functie, stel de temperatuur in op 200 °C en de kooktijd op 13 minuten.
Schud de patat halverwege even door elkaar.
3. Serveer deze na het koken met tomatensaus.

Cake

Ingrediënten: 3 eieren
 1/2 kopje zure room
 1 kopje bloem
 2/3 kopje suiker
 2 theelepels vanille

1 pakje boter, kamertemperatuur
 1/3 kopje cacao poeder
 1 theelepel bakpoeder
 1/2 theelepel zuiveringszout

Instructies:

1. Meng de ingrediënten op een lage stand, giet het in het kookhulpstuk, plaats het in de mand van de heteluchtfriteuse en schuif het in de heteluchtfriteuse.
2. Selecteer de  functie, stel de temperatuur in op 170 °C en de kooktijd op 15 minuten.
3. Laat de cake afkoelen op een rooster en besmeer met uw favoriete chocoladeglazuur.

Groentepizza met mozzarella

Ingrediënten: Pizzateeg 1 x 15 cm
 Groenten (groene paprika's, champignons, uien)
 Geraspte mozzarella kaas 50 g

Smaakmakers: Tomatensaus 1 tl

Instructies:


1. Snijd de groenten in blokjes en leg ze opzij.
2. Bestrijk het deeg met tomatensaus, strooi de helft van de kaas erover, voeg de groenten toe en strooi de resterende helft van de kaas erover.
3. Leg het deeg op de grillpan, selecteer de  functie, stel de temperatuur in op 170 °C en de kooktijd op 10 minuten.

Barbecue

Ingrediënten: Buikspek 300 g
 Lente-uitjes
 Gemberschijfjes 4 stuks

Smaakmakers: Sojasaus 5 ml
 Donkere sojasaus 5 ml
 Kookwijn 5 ml
 Zout 2 g
 Suiker 10 g

Instructies:

1. Snijd het buikspek in plakjes. Voeg de lente-uitjes, gemberschijfjes en smaakmakers toe. Marineer gedurende 10 minuten.
2. Leg de plakjes buikspek op de grillpan. Selecteer de  functie, stel de temperatuur in op 200 °C en de kooktijd op 15 minuten. Draai de plakjes buikspek halverwege om voor het beste resultaat.

Worstjes

Ingrediënten: Worstjes 6

Smaakmakers: Olie 1 tl

Instructies:

1. Maak een paar inkepingen in het oppervlak en leg de worstjes op de grillpan.
2. Selecteer de  functie, stel de temperatuur in op 200 °C en de kooktijd op 10 minuten.

* Om ze knapperiger te maken, verleng de tijd dienovereenkomstig.

Gekruide kippenvleugels

Ingrediënten: Kippenvleugels 4 stuks

Smaakmakers: Kookwijn 20 ml
Zout 1/2 tl
Gemberpoeder 1 tl
Kurkuma 1 tl

Instructies:


1. Was de kippenvleugels, maak drie inkepingen aan de voor- en achterkant om de smaken beter op te nemen.
2. Meng de kookwijn en kruidenmix en verdeel het gelijkmatig over de kippenvleugels. Dek ze vervolgens af met vershoudfolie om een nacht te laten marinieren.
3. Leg de gemarineerde kippenvleugels op de grillpan, selecteer de  functie, stel de temperatuur in op 200 °C, stel de kooktijd in op 15 minuten. Draai de kippenvleugels na 5 minuten om.

Ribeye-steak

Ingrediënten: Biefstuk 1 stuk

Smaakmakers: Olie 1 tl

Instructies:

1. Bestrijk de grillpan met een laagje olie en voeg de biefstuk toe.
2. Selecteer de  functie, stel de temperatuur in op 200 °C en de kooktijd op 6 tot 10 minuten.

Draai de biefstuk halverwege om.


* Kies de gaarheid van de biefstuk naar persoonlijke voorkeur.

Gefrituurde gamba's

Ingrediënten: Rauwe gamba's 200 g
Gemberschijfjes

Smaakmakers: Olie 1 tl

Instructies:


1. Was de garnalen en verwijder het darmkanaal. Voeg toe aan de gemberschijfjes om de garnalen 10 minuten te marinieren.
2. Vet de grillpan in met olie en leg de garnalen erop. Selecteer de  functie, stel de temperatuur in op 180 °C en de kooktijd op 10 minuten. Draai de garnalen halverwege om.

Gegrilde zeetong

Ingrediënten: Zeetong (vers) 1 stuk

Dressing: Sap van één citroen Een snufje
zout
Vergemalen zwarte peper
Boter 15 g

Instructies:

1. Maak de zeetong schoon, bak deze snel gaar en snijd hem in kleine filets. Voeg zout, peper en 1 tl citroensap toe om het 20 minuten te laten marinieren.
2. Smelt de boter, voeg het resterende citroensap toe en bestrijk het mengsel gelijkmatig aan beide kanten van de zeetong.
3. Leg de visfilets op de grillpan, selecteer de  functie, stel de temperatuur in op 180 °C, en stel de kooktijd in op 15 minuten. Draai de filets na 5 minuten om, bestrijk ze met boter en rooster ze nog 5 minuten.

Voorbereiding

Categorie koken	Tijd	Temperatuur	Aanbevolen dosering
Koekjes	5-7 min	180°C	150 g
Kippenpootjes	25-30 min	200°C	500 g
Aardappels	30-35 min	200°C	500 g
Ribbetjes	10-12 min	200°C	200 g
Kip popcorn	12-15 min	200°C	300 g
Aardappelwedges	15 min	200°C	150 g
Spek	8-10 min	180°C	120 g
Custardtaartje	10-12 min	170°C	160 g
Paddenstoel	15-20 min	180°C	220 g
Gedroogd fruit	30-35 min	130°C	100 g

Probleemoplossing

Het volgende is geen storing, controleer dit voordat u reparaties aanvraagt.

Probleem	Oorzaak	Oplossingen
Geen reactie bij aansluiting op de stroomvoorziening.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker weer in het stopcontact of zoek een ander stopcontact.
Dit product werkt niet.	De frituurmand zit niet op zijn plaats.	Trek de frituurmand naar buiten en duw hem terug op zijn plaats.
De motor draait niet of er is een abnormaal geluid.	Er zit vreemd materiaal vast aan het ventilatorblad of de zuigopening is geblokkeerd.	Controleer na het uitschakelen van de stroom of er vreemde voorwerpen in de zuigopening en de binnenkant van het hoofdgedeelte zitten. Als er nog steeds een storing is, neem dan contact op met de klantenservice voor onderhoud.
Het doorkijkvenster beslaat of er lekt een kleine hoeveelheid water uit de frituurmand onder het doorkijkvenster.	De frituurmand is na het schoonmaken niet volledig geleegd en er zit achtergebleven vocht in het luchtkanaal.	Dit is normaal. Gebruik het product zoals gewoonlijk.
Als één van de storingscodes van E0 tot E1 op het scherm verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice.		

Specificaties

Heteluchtfriteuse			
Model	VFF12A	Nominaal vermogen	1800 W
Capaciteit van de mand	6,0 L	Nominaal ingangsvermogen	220 V-240 V~50/60 Hz

AEEA-informatie



Alle producten met dit symbool zijn afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA zoals in richtlijn 2012/19/EU) die niet met ongesorteerd huishoudelijk afval gemengd mogen worden. In plaats daarvan dient u de volksgezondheid en het milieu te beschermen door uw afgedankte apparatuur in te leveren bij een aangewezen inzamelpunt voor de recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, aangewezen door de overheid of lokale instanties. Correcte verwijdering en recycling helpen mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen. Neem contact op met de monteur of de lokale instanties voor meer informatie over de locatie en de voorwaarden van dergelijke inzamelpunten.