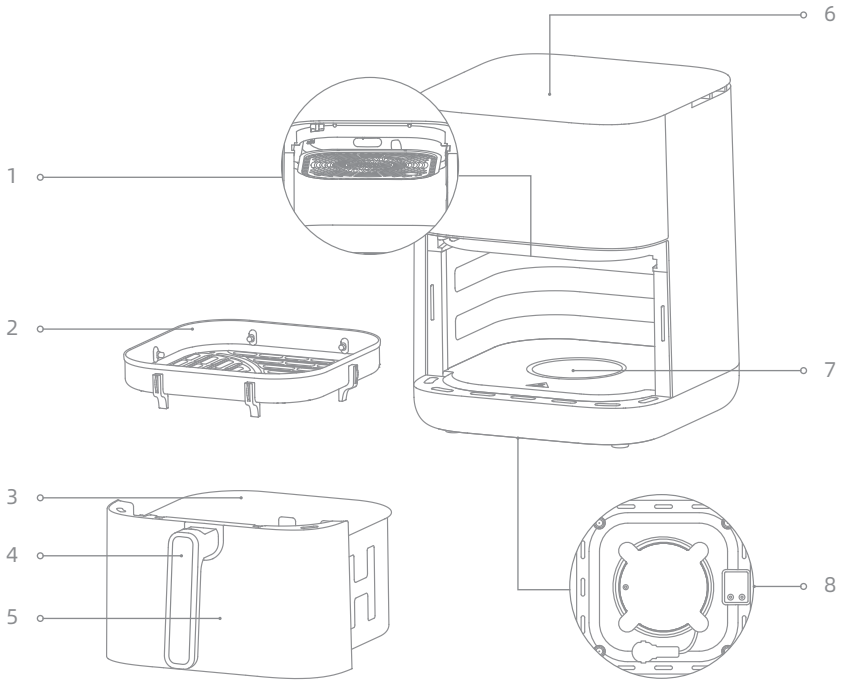
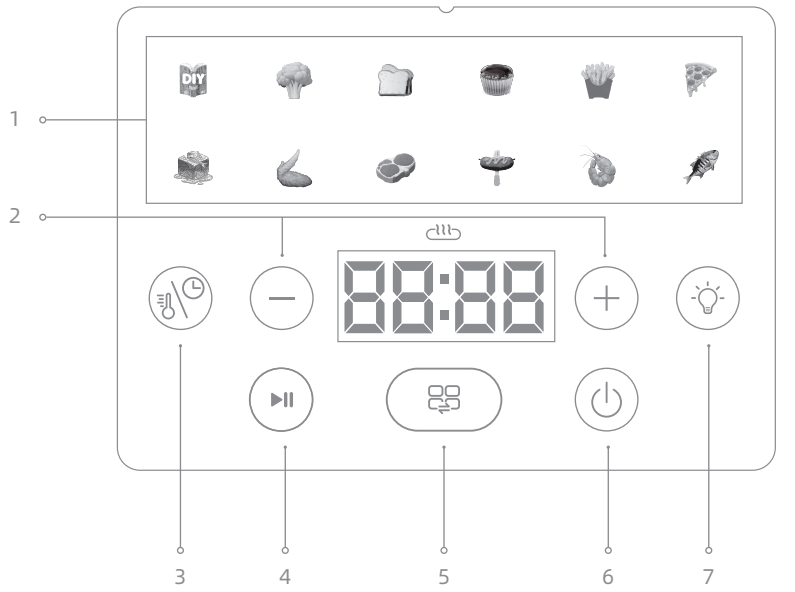
Dreame | Trouver AeroChef FD10 Pro

Air Fryer
User Manual

DREAME | TROUVER


1
2
3
4
5
6
7
8

B-1



Инструкции по безопасности

ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (ДАННОГО УСТРОЙСТВА). Несоблюдение данных предупреждений и инструкций может привести к поражению электрическим током, пожару и/или серьезным травмам.

Предупреждение — Чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током или травм:

- Это изделие предназначено только для использования внутри помещений.
- Это изделие может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они действуют под присмотром или ознакомлены с инструкциями по безопасному использованию изделия и понимают связанные с ним опасности. Дети не должны играть с устройством. Дети не должны выполнять чистку и обслуживание без присмотра.
- Во избежание поражения электрическим током или возгорания из-за короткого замыкания не используйте изделие, если шнур питания или вилка повреждены или если соединение между розеткой и вилкой питания ослаблено.
  →Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисной службой или специалистами с аналогичной квалификацией.
- Во избежание поражения электрическим током в результате повреждения шнура питания и вилки питания, а также возгорания в результате короткого замыкания, строго запрещается выполнять перечисленные ниже действия.
  Наносить повреждения, изменять, подвергать воздействию высоких температур или держать в близости от их источника, с усилием сгибать, скручивать, вытягивать, подвешивать на угол, класть на него тяжелые предметы, связывать, защемлять или тянуть за шнур питания.
- Не вставляйте и не отсоединяйте вилку питания от розетки мокрыми руками. Всегда следите за тем, чтобы руки были сухими, прежде чем браться за вилку питания или изделие.
- Не облизывайте вилку питания.
- Не обливайте изделие водой, не мойте его непосредственно водой и не погружайте в воду (не относится к корзине для жарки, сковороде-гриль).
  →Если вода попадет внутрь изделия,обратитесь в службу послепродажного обслуживания для проведения технического осмотра и ремонтных работ.
- Не вносите изменения в изделие, не разбирайте и не ремонтируйте его самостоятельно.
  →Если требуется исправить устройство,обратитесь в службу послепродажного обслуживания для проведения технического осмотра и ремонтных работ.
- Во избежание ожогов лицо, пальцы и другие части тела должны находиться подальше от выхлопного отверстия во время использования или сразу после него.
- Не используйте изделие в других целях, отличных от тех, которые описаны в инструкции по эксплуатации.
  →Компания Dreame не несет ответственности за условия, возникшие в результате неправильного использования или несоблюдения инструкции по эксплуатации.
- Не перемещайте изделие во время приготовления.

- Не допускайте попадания воды или других жидкостей на вилку питания.
- Во избежание совместного питания с другими электроприборами и для предупреждения пожара из-за перегрева, обязательно используйте отдельную розетку переменного тока со спецификацией 220 V-240 V / 10 A.
- Обязательно используйте клеммную колодку не менее 10 A.

  Во избежание задымления, возгорания или поражения электрическим током убедитесь, что вилка питания плотно вставлена до упора.
- Во избежание риска поражения электрическим током из-за неисправности или утечки электричества для данного устройства следует использовать однофазную двухполюсную розетку с заземлением, чтобы обеспечить надежное заземление. Если заземляющее устройство не установлено, это может привести к электростатической индукции других металлических частей, например, корпуса.
- Чтобы предотвратить повреждение изоляции вилки питания из-за скопления влаги и посторонних предметов, что может привести к возгоранию, регулярно очищайте вилку питания.
- Отсоедините вилку питания от розетки и протрите ее сухой тканью.
- Данное изделие не подходит для использования следующими лицами (включая детей): лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний по эксплуатации, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность. Пожалуйста, будьте осторожны и не позволяйте детям играть с этим изделием.
- Храните изделие в недоступном для детей месте.
- В случае любых отклонений от нормы или неисправностей немедленно прекратите использование изделия и отсоедините вилку питания от розетки.
- Ниже приводятся отклонения от нормы и примеры неисправностей.

  - Вилка питания и шнур питания нагреваются больше обычного.
  - Шнур питания поврежден или после прикосновения к шнуру питания периодически пропадает питание.
  - Корпус устройства деформирован или нагревается больше обычного.
  - От корпуса устройства исходит дым или запах гари.
  - На корпусе устройства имеются трещины, он разуплотнен или издает ненормальные звуки.
- Во время приготовления пищи воздух не выходит из выпускного отверстия.
  →Для технического осмотра и ремонта обращайтесь в службу послепродажного обслуживания.
- Чтобы избежать ожогов или травм из-за перегрева или неисправности, не используйте сторонние корзины для жарки или корзину с признаками деформации.
- Во избежание поражения электрическим током, травм, ожогов, возгорания или обесцвечивания, деформации и повреждения мебели из-за тепла, выходящего из выпускного отверстия, не используйте это изделие в перечисленных ниже местах.
  - Вблизи источников тепла или в условиях повышенной влажности.
  - На неровной поверхности или нежаропрочном коврике.
  - Рядом со стенами и мебелью.

- Чтобы корзина для жарки не выпала и не повредилась, при перемещении изделия следите за тем, чтобы она была надежно установлена. Не наклоняйте изделие при перемещении.
- Не прикасайтесь к сильно нагретым участкам во время использования или сразу после приготовления. Корпус устройства сильно нагревается. Особенно металлические детали, такие как выпускное отверстие, корзина для жарки, нижняя нагревательная пластина и защитная решетка.



Осторожно, горячая поверхность!

- Во избежание деформации вилки питания или возникновения пожара из-за короткого замыкания не направляйте выпускное отверстие на вилку питания.
  →При использовании этого устройства его следует размещать на открытом пространстве. Если устройство размещается в шкафу, убедитесь, что в нем достаточно места для отвода тепла, чтобы избежать перегрева и сбоев в работе.
- Не используйте изделие с пустой корзиной.
- Рекомендуется выполнить предварительный разогрев в течение 10 минут, так как при первом использовании может возникнуть необычный запах. В процессе разогрева может появиться белый дым или запах. Это нормально.
- Во избежание неисправностей или травм не подключайте это изделие к внешнему таймеру и не запускайте его с помощью сторонней системы дистанционного управления.
- Чтобы шнур питания не находился слишком близко к другим предметам, которые могут его повредить, проследите, чтобы вокруг изделия было более 8 см свободного пространства.
- Во избежание поражения электрическим током или возгорания из-за короткого замыкания, отсоединяя вилку питания от розетки, беритесь только за саму вилку.
- Чтобы избежать ожогов, травм, поражения электрическим током, утечки или возгорания из-за износа изоляции, всегда выключайте устройство и отсоединяйте вилку от розетки при извлечении корзины или когда прибор не используется.
- Подождите, пока корпус устройства достаточно остынет, прежде чем чистить его.
- Если в ходе использования происходит отключение электроэнергии, в том числе при отсоединении вилки питания от розетки во время приготовления пищи, срабатывании автоматического выключателя и т. д., и питание снова подается в течение 10 минут, изделие возобновит приготовление пищи. Если это происходит в режиме ожидания или режиме меню, то после возобновления питания изделие останется отключенным.
- Это изделие предназначено для использования в бытовых и подобных бытовым целях, например:
  - в кухонных зонах персоналом магазинов, офисов и других рабочих помещений;
  - в жилых помещениях на фермах;
  - клиентами в гостиницах, мотелях и других апартаментах жилого типа;
  - заведениях на условиях проживания «ночлег и завтрак».

RU

Обзор изделия

Комплектация

1. Защитная решетка
2. Сковорода-гриль
3. Корзина
4. Ручка
5. Смотровое окно
6. Панель управления
7. Нижняя нагревательная пластина
8. Шнур питания

Рис. A-1

Описание панели управления

1. Значки программных настроек меню
2. Кнопки управления для температуры/времени
3. Кнопка установки температуры/времени
4. Кнопка старт/пауза
5. Кнопка меню
6. Кнопка питания
7. Кнопка включения/отключения подсветки

Рис. B-1

Инструкция по использованию

Перед использованием

- Удалите все упаковочные материалы и наклейки с внутренней и внешней сторон аэрогриля.
- Аккуратно протрите внешнюю поверхность влажной тканью или бумажным полотенцем.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте абразивные чистящие средства или чистящие губки. Никогда не погружайте аэрогриль или его вилку в воду или любую другую жидкость.

Начало работы

1. Установите аэрогриль на устойчивую, ровную, жаропрочную поверхность, вдали от участков, которые могут быть повреждены паром.
2. Вставьте сковороду-гриль в корзину и установите корзину обратно в аэрогриль.
3. Подключите вилку к бытовой розетке.
4. Нажмите кнопку питания , чтобы включить устройство. Начнет мигать значок первой программной настройки .
   - Примечание: Рекомендуется нажать кнопку старт/пауза , чтобы предварительно разогреть аэрогриль перед приготовлением пищи для наилучшего результата.
5. Нажмите кнопку меню , чтобы выбрать программную настройку, и на дисплее отобразится время и температура приготовления для соответствующей программы. Нажмите кнопку старт/пауза , чтобы начать приготовление.
6. Температуру и время можно настроить с помощью кнопок « + » или « - ».
   - Температуру можно изменять в диапазоне от 50°C до 230°C и при каждом нажатии значение будет меняться с шагом в 5°C.
   - Время можно менять в диапазоне от 1 до 60 минут и при каждом нажатии значение будет меняться с шагом в 1 минуту.
   - Примечание: Чтобы быстро увеличить или уменьшить время или температуру, нажмите и удерживайте кнопку « + » или « - ».
7. Нажмите кнопку старт/пауза , чтобы начать приготовление.
8. Если в любой момент открыть корзину, аэрогриль приостановит работу и продолжит приготовление, когда корзина снова окажется на месте.
9. В передней части корзины этого аэрогриля есть окошко, через которое можно смотреть, как готовится блюдо в течение всего процесса. Можно включить или выключить подсветку с помощью кнопки включения/выключения подсветки .

Уход и обслуживание

Советы:

- Перед чисткой обязательно отсоедините вилку питания от розетки и подождите, пока корпус устройства остынет.
- В ходе очистки не погружайте корпус устройства в воду. Не используйте для чистки растворитель лака, бензин, спирт, чистящий порошок, жесткие щетки и т. д.
- Не кладите в посудомоечную или сушильную машину какие-либо детали, кроме сковороды-гриль.

1. Обшивка наружных/внутренних стенок:

- Протирайте отжатой влажной тканью.

2. Корзина для жарки исковорода-гриль:

- Для мытья используйте разведенное в воде средство для мытья посуды, губку и воду. Насухо вытрите влагу с наружных стенок корзины.
- Не используйте корзину в качестве контейнера для чистки.
- На поверхности с фторсодержащим покрытием может появиться обесцвечивание или разводы, но это не вредит здоровью и эксплуатации.
- В верхней части корзины для жарки имеются отверстия для подачи воздуха. Вода не должна попадать в такие отверстия. Если в отверстия для подачи воздуха попала вода, сразу же слейте ее из корзины после очистки.

3. Регулярный осмотр:

- Проводите проверку примерно раз в месяц, если на устройстве есть загрязнения, своевременно очищайте его.

Советы по приготовлению

- Если корзина переполнена, продукты будут готовиться неравномерно.
- Добавление небольшого количества масла на продукт сделает его более хрустящим. Не используйте более 2 столовых ложек масла.
- Распылители масла отлично подходят для равномерного нанесения небольшого количества масла на все продукты.
- При приготовлении в аэрогриле продуктов с высоким содержанием жира жир стекает на дно корзины. Чтобы предупредить появление избыточного дыма во время приготовления, сливайте такой жир после приготовления.
- Продукты, маринованные в жидкости, образуют брызги и избыточный дым. Прежде чем готовить такие продукты в аэрогриле, их следует промокнуть.
- Обычно замороженные продукты, которые традиционно готовятся в духовке, можно приготовить в аэрогриле.
- Продукты готовятся равномерно, если они одинакового размера и толщины.
- Маленькие кусочки требуют меньше времени для приготовления, чем большие.
- Чтобы добиться наилучших результатов за минимальное время, готовьте продукты в аэрогриле небольшими порциями. По возможности не выкладывайте их стопкой или в несколько слоев.
- Многие расфасованные пищевые продукты не нужно обмакивать в растительное масло перед приготовлением в аэрогриле. Большинство из них уже содержат масло и другие ингредиенты, благодаря которым продукт подрумянивается и на нем образуется хрустящая корочка.
- Замороженные закуски очень хорошо готовятся в аэрогриле. Для достижения наилучшего результата их следует выкладывать в поддон в один слой.
- Если продукты выкладываются слоями, следует обязательно встряхивать корзину в середине процесса (или переворачивать продукты), чтобы обеспечить равномерное приготовление.
- Продукты, которые готовятся без предварительной обработки или заморозки, такие как картофель фри или другие овощи, следует слегка смазать маслом для золотистой обжарки и хрустящей корочки.
- При обжаривании свежих овощей обязательно промокните их, прежде чем смазывать маслом и готовить в аэрогриле, чтобы добиться максимально хрустящей корочки.
- Аэрогриль отлично подходит для разогрева пищи, в том числе пиццы. Чтобы разогреть продукты, установите температуру 150°C на время до 10 минут.

RU

Рецепты

Напоминание: Рекомендуемое количество необходимых ингредиентов, температуру и время приготовления в рецептах можно менять в зависимости от личных предпочтений, размера ингредиентов и использования изделия.

Баклажан с чесноком

Ингредиенты: Баклажан – 1 штука
Зубчик чеснока – 1 штука (измельченный)
Зеленый лук – 4 штуки
Чили – 1 штука (измельченный)

Приправы: Соевый соус – 15 ml
Устричный соус – 15 ml
Сахар – 1 ч. л.
Растительное масло – 1 ч. л.

Инструкции:

1. Вымойте и промокните баклажан. В небольшую миску добавьте все ингредиенты для соуса с приправами, кроме растительного масла.
2. Положите фольгу на сковороду-гриль и выложите баклажаны на фольгу. Смажьте баклажан растительным маслом, выберите функцию【】и установите температуру 185 °C, время приготовления 8 минут.
3. Через 8 минут достаньте баклажан и разрежьте его пополам. Смажьте соусом мякоть баклажана. Обжаривайте еще 5 минут с настройками меню и температурой, указанными в шаге 2. После приготовления посыпьте баклажан мелко порезанным зеленым луком.

Тосты с сыром и ветчиной

Ингредиенты: Ветчина или бекон – 2 ломтика ветчины
Хлеб ломтиками (с маслом) – 3 штуки
Ломтики сыра – 2 штуки

Инструкции:

1. Положите ветчину и сыр на сторону ломтиков хлеба без масла и сложите в сандвич.
2. Выложите сложенный сандвич на сковороду-гриль, выберите функцию【】и установите температуру 170 °C, время приготовления 8 минут.

Картофель фри

Ингредиенты: Замороженный картофель фри – 250 g

Приправы: Томатный соус для сервировки

Инструкции:

1. Выложите замороженный картофель фри на сковороду-гриль.
2. Выберите функцию【】и установите температуру 200 °C, время приготовления 13 минут.
   Встряхните картофель фри в середине процесса приготовления.
3. После приготовления подавайте с томатным соусом.

Бисквит

Ингредиенты: 3 яйца
1/2 стакана сметаны
1 стакан муки
2/ 3 стакана сахара
2 чайные ложки ванильного сахара
1 брусок масла, комнатной температуры
1/3 стакана какао-порошка
1 чайная ложка разрыхлителя для теста
1/2 чайной ложки пищевой соды

Инструкции:

1. Смешайте ингредиенты на невысокой скорости, перелейте в форму для духовки, поместите в корзину аэрогриля и установите в аэрогриль.
2. Выберите функцию【】и установите температуру 170 °C, время приготовления 15 минут.
3. Остудите бисквит на решетке для охлаждения, затем покройте шоколадной глазурью.

Овощная пицца с сыром моцарелла

Ингредиенты: Тесто для пиццы – 1x15 cm
Овощи (зеленый перец, грибы, лук)
Измельченный сыр моцарелла – 50 g
Приправы: Томатный соус – 1 ст. л.

Инструкции:

1. Нарежьте овощи кубиками и отложите в сторону.
2. Смажьте тесто томатным соусом, посыпьте половиной сыра, добавьте овощи и посыпьте оставшейся половиной сыра.
3. Выложите тесто на сковороду-гриль, выберите функцию【】и установите температуру 170 °C, время приготовления 10 минут.

Барбекю

Ингредиенты: Свиная грудинка – 300g
Зеленый лук
Ломтики имбиря – 4 штуки
Приправы: Соевый соус – 5 ml
Темный соевый соус – 5 ml
Кулинарное вино – 5 ml
Соль – 2 g
Сахар – 10 g

Инструкции:

1. Порежьте свиную грудинку ломтиками. Добавьте зеленый лук, ломтики имбиря и приправы. Маринуйте 10 минут.
2. Выложите ломтики грудинки на сковороду-гриль. Выберите функцию【】и установите температуру 200 °C, время приготовления 15 минут. Для наилучшего результата переверните ломтики грудинки в середине процесса приготовления.

Колбаски

Ингредиенты: Колбаски – 6 штуки

Приправы: Растительное масло – 1 ч. л.

Инструкции:

1. Сделайте несколько надрезов на поверхности и выложите колбаски на сковороду-гриль.
2. Выберите функцию【】и установите температуру 200 °C, время приготовления 10 минут.

* Чтобы они получились более хрустящими, увеличьте соответственно время приготовления.

Куриные крылышки с приправой

Ингредиенты:
Куриные крылышки – 4 штуки

Приправы:
Кулинарное вино – 20 ml
Соль – 1/2 ч. л.
Молотый корень имбиря – 1 ч. л.
Куркума – 1 ч. л.

Инструкции:

1. Вымойте куриные крылышки, сделайте три надреза с передней и задней стороны, чтобы они лучше пропитались специями.
2. Смешайте кулинарное вино со специями и равномерно распределите по куриным крылышкам, затем накройте их пищевой пленкой и оставьте мариноваться на ночь.
3. Выложите маринованные куриные крылышки на сковороду-гриль, выберите функцию【】и установите температуру 200 °C, время приготовления 15 минут. Через 5 минут переверните крылышки.

Стейк рибай

Ингредиенты: Стейк – 1 штука

Приправы: Растительное масло – 1 ч. л.

Инструкции:

1. С помощью кисточки смажьте сковороду-гриль растительным маслом и выложите стейк.
2. Выберите функцию【】и установите температуру 200 °C, время приготовления 6-10 минут.

Переверните стейк в середине процесса приготовления.

* Выберите степень готовности стейка по своему предпочтению.

Королевские креветки во фритюре

Ингредиенты:
Сырые королевские креветки – 200g
Ломтики имбиря

Приправы:
Растительное масло – 1 ч. л.

Инструкции:

1. Вымойте креветки и удалите кишечную вену. Добавьте ломтики имбиря и маринуйте креветки в течение 10 минут.
2. Смажьте сковороду-гриль растительным маслом и выложите на нее креветки. Выберите функцию【】и установите температуру 180 °C, время приготовления 10 минут. Переверните креветки в середине процесса приготовления.

Палтус на гриле

Ингредиенты:
Палтус (свежий) – 1 штука

Заправка:
Сок одного лимона. Щепотка соли.
Черный перец свежего помола.
Сливочное масло – 15 g

Инструкции:

1. Очистите палтуса, промокните и нарежьте филе небольшими кусочками. Добавьте соль, перец и 1 ст. л. лимонного сока; маринуйте 20 минут.
2. Растопите сливочное масло, добавьте оставшийся лимонный сок и равномерно нанесите смесь на обе стороны палтуса.
3. Выложите рыбное филе на сковороду-гриль, выберите функцию【】и установите температуру 180 °C, время приготовления 15 минут. Через 5 минут переверните филе, смажьте маслом и обжаривайте еще 5 минут.

RU

Приготовление

Тип блюда	Время	Температура	Рекомендуемая дозировка
Сухое печенье	5-7 мин	180℃	150 g
Куриные ножки	25-30 мин	200 ℃	500 g
Картофель	30-35 мин	200℃	500 g
Ребрышки	10-12 мин	200 ℃	200 g
Куриный попкорн	12-15 мин	200℃	300 g
Картофель по-деревенски	15 мин	200℃	150 g
Бекон	8-10 мин	180 ℃	120 g
Яичный тарт	10-12 мин	170℃	160 g
Грибы	15-20 мин	180℃	220 g
Сухофрукты	30-35 мин	130℃	100 g

Устранение неисправностей

Перечисленные ниже проблемы не являются неисправностью, попробуйте их решить, прежде чем обращаться по поводу ремонта.

Проблема	Причина	Решения
Нет реакции при подключении к питанию.	Вилка питания не вставлена как положено.	Подключите снова или найдите другую розетку.
Изделие не работает.	Корзина для жарки не установлена.	Вытащите корзину для жарки и снова вставьте ее.
Двигатель не вращается или издает ненормальный звук.	На лопасти вентилятора прилипли посторонние объекты или заблокировано впускное отверстие.	После выключения питания проверьте, нет ли посторонних предметов во впускном отверстии и внутри корпуса устройства. Если проблему устранить не удалось, обратитесь в службу послепродажного обслуживания для проведения технического осмотра и ремонтных работ.
Смотровое окно запотевает или из корзины для жарки под смотровым окном вытекает небольшое количество воды.	После очистки из корзины для жарки не была полностью слита вода, и в воздушных отверстиях скопились остатки влаги.	Это нормально. Используйте изделие как обычно.
Если на экране появится один из кодов ошибки от E0 до E1, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.		

Характеристики

Аэрогриль			
Модель	VFF12A	Номинальная мощность	1800 W
Вместительность корзины	6,0 L	Номинальное потребление	220 V-240 V～50/60 Hz

RU

Информация об утилизации (WEEE)



Все изделия с этим символом являются отходами электрического и электронного оборудования (WEEE согласно директиве 2012/19/EC), которые не должны смешиваться с несортированными бытовыми отходами. Напротив, следует заботиться о здоровье людей и окружающей среде, сдавая отработанное оборудование в специальные пункты приема отработанного электрического и электронного оборудования, утвержденные правительством или местными властями. Правильная утилизация и переработка помогут предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. За дополнительной информацией о местонахождении, а также об условиях и сроках работы таких пунктов сбора обращайтесь к установщику или в местные органы власти.