

# **VIATTO**™

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Аэрофритюрница VA-AF677**



Внимательно прочтите это руководство перед использованием и сохраните его для последующего обращения

## **ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

Перед использованием электроприбора всегда следуйте базовым правилам техники безопасности, включая следующие:

1. ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.
2. Перед использованием проверьте, соответствует ли напряжение сети напряжению на табличке прибора.
3. Не эксплуатируйте никакие приборы с поврежденным шнуром или вилкой или после любых неисправностей, падений или повреждений прибора. Верните прибор в ближайший авторизованный сервис-центр для осмотра, ремонта или электрической или механической настройки.
4. Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем или авторизованным сервисным представителем или квалифицированным специалистом во избежание рисков.
5. Использование принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к травмам.
6. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь ручками или кнопками.
7. Не используйте прибор не по назначению.
8. Не допускайте свешивание шнура через край стола или рабочей поверхности или соприкосновение его с горячими поверхностями.
9. Не размещайте на или вблизи горячих газовых или электрических горелок или в разогретую духовку.
10. Прибор запрещено погружать.
11. Отключайте прибор из розетки, если не используется или перед очисткой. Дайте прибору остыть перед снятием или установкой любых компонентов, а также перед очисткой прибора.
12. Для перемещения прибора используйте специальные перчатки.
13. Перед использованием убедитесь, правильно ли установлена чаша для жарки.
14. Хотя съемную чашу для жарки можно полностью погружать в воду и мыть, во избежание поражения током следует тщательно высушивать ее перед последующим использованием.
15. Во избежание пожара не размещайте прибор вблизи легковоспламеняемых материалов, таких как занавески, и не кладите ничего на прибор.
16. Перед приготовлением пищи убедитесь, что убрана вся бумага, картон и пластик.

17. Прибор нельзя использовать для хранения предметов, особенно бумаги, картона или пластика.

18. Перед закрытием прибора всегда отключайте его от сети.

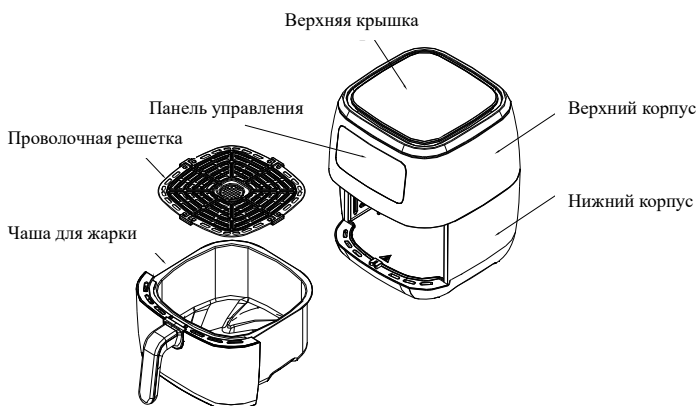
19. Приборы не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

20. Этот прибор предназначен для использования в домохозяйствах и аналогичных областях применения, таких как:

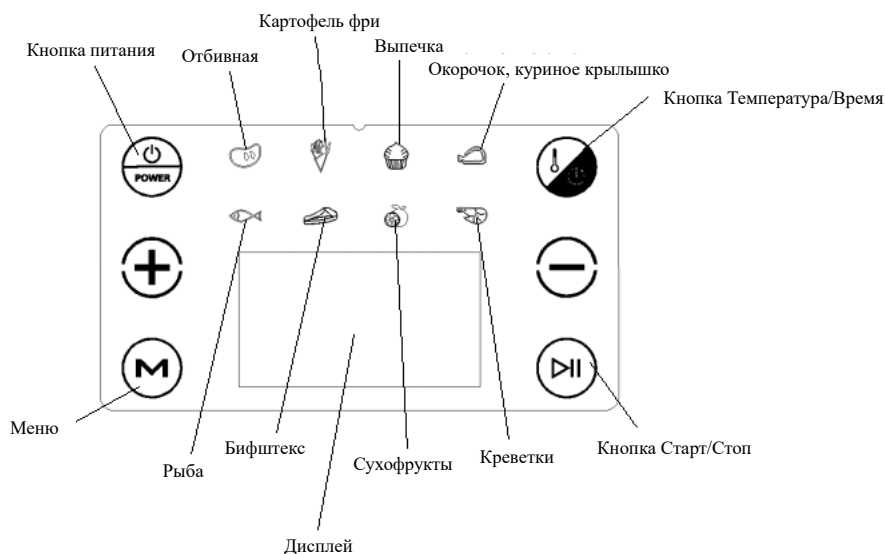
- кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих объектах;
- деревенские дома;
- клиентами гостиниц, мотелей и других типов объектов проживания;
- объекты типа "постель и завтрак";

24. СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.

## ВНЕШНИЙ ВИД



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ВВЕДЕНИЕ В МЕНЮ

Ингредиент	Температура по умолчанию	Рекомендуемое время приготовления	Переворачивание продуктов	Примечания
Замороженный картофель фри	200°C	15-20 мин	Да	Регулируемое время: 1-60 мин
Отбивная	200°C	15-20 мин	Да	Регулируемое время: 1-60 мин
Выпечка	180°C	30 мин		Регулируемое время: 1-60 мин
Окорочок, куриное крылышко	200°C	25-40 мин	Да	Регулируемое время: 1-60 мин
Рыба	200°C	12 мин	Да	Регулируемое время: 1-60 мин

Бифштек	200°C	25 мин	Да	Регулируемое время: 1-60 мин
Сухофрукты	30°C (Регулируемая температура: 30-80°C)	4 часа		Регулируемое время: 2-24 часа
Креветки	180°C	12-15 мин	Да	Регулируемое время: 1-60 мин

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При необходимости, переворачивайте продукты, как описано ниже.

### **Переворачивание продуктов**

Для обеспечения равномерного приготовления/обжаривания извлеките чашу для жарки по истечении половины времени приготовления, затем проверьте, переверните или сильно встряхните продукты на проволочной решетке.

**ВАЖНО:** Следует выключать прибор перед извлечением чаши для жарки из аэрофритюрницы. Установите чашу для жарки на место в течение 10 минут, и прибор продолжит работу.



### **ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**



1. Перед первым использованием прибора удалите все упаковочные материалы, этикетки и/или наклейки с прибора.
2. Отсоедините все съемные компоненты и промойте их в мыльной воде, затем сполосните чистой водой и протрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.
3. Соберите все компоненты прибора обратно и установите прибор в подходящее место. Не ставьте прибор в шкаф или место, близкое к стене.
4. Подключите прибор к сети. При первом использовании прибора может выделяться запах или дым, вызываемые защитной пленкой на нагревательном элементе. Это нормально. Поэтому рекомендуется дать прибору поработать без продуктов около 15 минут для удаления запаха. Откройте дверь и окно и проветрите комнату при первом использовании прибора.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ


**ПРИМЕЧАНИЕ:** Перед загрузкой продуктов убедитесь, что удалены все упаковочные материалы. Замороженные продукты необходимо разморозить. Размороженные продукты следует сразу приготовить.




### Картофель фри

1. Подключите прибор к сети. Раздастся звуковой сигнал, и загорятся все индикаторы на панели управления. Нажмите кнопку Меню “” для выбора “Картофель фри” “”, установки температуры и времени по умолчанию для “Картофель фри” 200°C и 20 минут соответственно, что и отобразится на дисплее. Можно настроить желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе **РУЧНАЯ УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ**, и на дисплее отобразятся новые температура и время.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если в течение 10 минут после включения прибора не производится никаких операций, прибор переходит в режим ожидания. При этом активированы только кнопка питания “” и соответствующий ей индикатор, в то время как другие кнопки и соответствующие им индикаторы деактивированы. Активация всех кнопок и индикаторов производится нажатием кнопки питания “”.



2. Установите проволочную решетку в чашу для жарки и выложите на нее 500 г замороженного картофеля фри.

3. Установите чашу для жарки на место и нажмите кнопку Старт/Стоп “”, прибор начнет работать.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время работы нажмите кнопку Старт/Стоп “”, замигает соответствующий ей индикатор и прибор встанет на паузу. Повторно нажмите кнопку Старт/Стоп “”, и прибор продолжит работу. Для остановки работы прибора нажмите и удерживайте кнопку Старт/Стоп “”.


4. По окончании работы прибора раздастся пять звуковых сигналов, и продукты готовы.




### Отбивная

1. Подключите прибор к сети. Раздастся звуковой сигнал, и загорятся все индикаторы на панели управления. Нажмите кнопку Меню “” для выбора “Отбивная” “”, установки температуры и времени по умолчанию для “Отбивная” 200°C и 15 минут соответственно, что и отобразится на дисплее. Можно настроить желаемую

температуру и время, следуя инструкциям в разделе **РУЧНАЯ УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ**, и на дисплее отобразятся новые температура и время.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если в течение 10 минут после включения прибора не производится никаких операций, прибор переходит в режим ожидания. При этом активированы только кнопка питания “” и соответствующий ей индикатор, в то время как другие кнопки и соответствующие им индикаторы деактивированы. Активация всех кнопок и индикаторов производится нажатием кнопки питания “”.



2. Установите проволочную решетку в чашу для жарки и равномерно выложите на нее слой отбивных.
3. Установите чашу для жарки на место и нажмите кнопку Старт/Стоп “”, прибор начнет работать.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время работы нажмите кнопку Старт/Стоп “”, замигает соответствующий ей индикатор и прибор встанет на паузу. Повторно нажмите кнопку Старт/Стоп “”, и прибор продолжит работу. Для остановки работы прибора нажмите и удерживайте кнопку Старт/Стоп “”.


4. По окончании работы прибора раздастся пять звуковых сигналов, и продукты готовы.




### **Выпечка**

1. Подключите прибор к сети. Раздастся звуковой сигнал, и загорятся все индикаторы на панели управления. Нажмите кнопку Меню “” для выбора “Выпечка” “”, установки температуры и времени по умолчанию для “Выпечка” 180°C и 30 минут соответственно, что и отобразится на дисплее. Можно настроить желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе **РУЧНАЯ УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ**, и на дисплее отобразятся новые температура и время.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если в течение 10 минут после включения прибора не производится никаких операций, прибор переходит в режим ожидания. При этом активированы только кнопка питания “” и соответствующий ей индикатор, в то время как другие кнопки и соответствующие им индикаторы деактивированы. Активация всех кнопок и индикаторов производится нажатием кнопки питания “”.



2. Установите проволочную решетку в чашу для жарки и выложите на нее соответствующее количество продуктов.

3. Установите чашу для жарки на место и нажмите кнопку Старт/Стоп “”, прибор начнет работать.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время работы нажмите кнопку Старт/Стоп “”, замигает соответствующий ей индикатор и прибор встанет на паузу. Повторно нажмите кнопку Старт/Стоп “”, и прибор продолжит работу. Для остановки работы прибора нажмите и удерживайте кнопку Старт/Стоп “”.


4. По окончании работы прибора раздастся пять звуковых сигналов, и продукты готовы.


### **Окорочок, куриное крылышко**

1. Подключите прибор к сети. Раздастся звуковой сигнал, и загорятся все индикаторы на панели управления. Нажмите кнопку Меню “” для выбора “Окорочок, куриное крылышко” “”, установки температуры и времени по умолчанию для “Окорочок, куриное крылышко” 200°C и 20 минут соответственно, что и отобразится на дисплее.


Можно настроить желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе




**РУЧНАЯ УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ**, и на дисплее отобразятся новые температура и время.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если в течение 10 минут после включения прибора не производится никаких операций, прибор переходит в режим ожидания. При этом активированы только кнопка питания “” и соответствующий ей индикатор, в то время как другие кнопки и соответствующие им индикаторы деактивированы.

Активация всех кнопок и индикаторов производится нажатием кнопки питания “”.

2. Установите проволочную решетку в чашу для жарки и равномерно выложите на нее слой окорочков или куриных крылышек.

3. Установите чашу для жарки на место и нажмите кнопку Старт/Стоп “”, прибор начнет работать.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время работы нажмите кнопку Старт/Стоп “”, замигает соответствующий ей индикатор и прибор встанет на паузу. Повторно нажмите кнопку Старт/Стоп “”, и прибор продолжит работу. Для остановки работы прибора нажмите и удерживайте кнопку Старт/Стоп “”.

4. По окончании работы прибора раздастся пять звуковых сигналов, и продукты готовы.

### **Примечания:**



(1) Следите, чтобы продукты не подгорели в процессе приготовления, и при





необходимости по окончании добавьте к продуктам немного заправки.


(2) Соблюдайте осторожность, доставая готовое блюдо из аэрофритюрницы. Во избежание ожогов пользуйтесь специальными перчатками.




### **Рыба**

1. Подключите прибор к сети. Раздастся звуковой сигнал, и загорятся все индикаторы на панели управления. Нажмите кнопку Меню “” для выбора “Рыба” “”, установки температуры и времени по умолчанию для “Рыба” 200°C и 12 минут соответственно, что и отобразится на дисплее. Можно настроить желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе **РУЧНАЯ УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ**, и на дисплее отобразятся новые температура и время.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если в течение 10 минут после включения прибора не производится никаких операций, прибор переходит в режим ожидания. При этом активированы только кнопка питания “” и соответствующий ей индикатор, в то время как другие кнопки и соответствующие им индикаторы деактивированы. Активация всех кнопок и индикаторов производится нажатием кнопки питания “”.



2. Установите проволочную решетку в чашу для жарки и равномерно выложите на нее слой рыбы.

3. Установите чашу для жарки на место и нажмите кнопку Старт/Стоп “”, прибор начнет работать.


**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время работы нажмите кнопку Старт/Стоп “”, замигает соответствующий ей индикатор и прибор встанет на паузу. Повторно нажмите кнопку Старт/Стоп “”, и прибор продолжит работу. Для остановки работы прибора нажмите и удерживайте кнопку Старт/Стоп “”.

4. По окончании работы прибора раздастся пять звуковых сигналов, и продукты готовы.

### **Бифштекс**


1. Подключите прибор к сети. Раздастся звуковой сигнал, и загорятся все индикаторы на панели управления. Нажмите кнопку Меню “” для выбора “Бифштекс” “”, установки температуры и времени по умолчанию для “Бифштекс” 200°C и 25 минут соответственно, что и отобразится на дисплее. Можно настроить желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе **РУЧНАЯ УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ**, и на дисплее отобразятся новые температура и




время.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если в течение 10 минут после включения прибора не производится никаких операций, прибор переходит в режим ожидания. При этом активированы только кнопка питания “” и соответствующий ей индикатор, в то время как другие кнопки и соответствующие им индикаторы деактивированы.

Активация всех кнопок и индикаторов производится нажатием кнопки питания “”.



2. Установите проволочную решетку в чашу для жарки и равномерно выложите на нее слой бифштексов.


3. Установите чашу для жарки на место и нажмите кнопку Старт/Стоп “”, прибор начнет работать.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время работы нажмите кнопку Старт/Стоп “”, замигает соответствующий ей индикатор и прибор встанет на паузу. Повторно нажмите кнопку Старт/Стоп “”, и прибор продолжит работу. Для остановки работы прибора нажмите и удерживайте кнопку Старт/Стоп “”.

4. По окончании работы прибора раздастся пять звуковых сигналов, и продукты готовы.


## Сухофрукты




1. Подключите прибор к сети. Раздастся звуковой сигнал, и загорятся все индикаторы на панели управления. Нажмите кнопку Меню “” для выбора “Сухофрукты” “”, установки температуры и времени по умолчанию для “Сухофрукты” 30°C и 4 часа соответственно, что и отобразится на дисплее. Можно настроить желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе **РУЧНАЯ УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ**, и на дисплее отобразятся новые температура и время.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если в течение 10 минут после включения прибора не производится никаких операций, прибор переходит в режим ожидания. При этом активированы только кнопка питания “” и соответствующий ей индикатор, в то время как другие кнопки и соответствующие им индикаторы деактивированы.

Активация всех кнопок и индикаторов производится нажатием кнопки питания “”.



2. Установите проволочную решетку в чашу для жарки и равномерно выложите на нее слой фруктов, хорошо порезанных на дольки одинаковой толщины.



3. Установите чашу для жарки на место и нажмите кнопку Старт/Стоп “”, прибор начнет работать.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время работы нажмите кнопку Старт/Стоп “”, замигает соответствующий ей индикатор и прибор встанет на паузу. Повторно нажмите кнопку Старт/Стоп “”, и прибор продолжит работу. Для остановки работы прибора нажмите и удерживайте кнопку Старт/Стоп “”.


4. По окончании работы прибора раздастся пять звуковых сигналов, и продукты готовы.




### **Креветки**

1. Подключите прибор к сети. Раздастся звуковой сигнал, и загорятся все индикаторы на панели управления. Нажмите кнопку Меню “” для выбора “Креветки” “”, установки температуры и времени по умолчанию для “Креветки” 180°C и 12 минут соответственно, что и отобразится на дисплее. Можно настроить желаемую температуру и время, следуя инструкциям в разделе **РУЧНАЯ УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ**, и на дисплее отобразятся новые температура и время.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если в течение 10 минут после включения прибора не производится никаких операций, прибор переходит в режим ожидания. При этом активированы только кнопка питания “” и соответствующий ей индикатор, в то время как другие кнопки и соответствующие им индикаторы деактивированы. Активация всех кнопок и индикаторов производится нажатием кнопки питания “”.


2. Установите проволочную решетку в чашу для жарки и равномерно выложите на нее слой креветок.










3. Установите чашу для жарки на место и нажмите кнопку Старт/Стоп “”, прибор начнет работать.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время работы нажмите кнопку Старт/Стоп “”, замигает соответствующий ей индикатор и прибор встанет на паузу. Повторно нажмите кнопку Старт/Стоп “”, и прибор продолжит работу. Для остановки работы прибора нажмите и удерживайте кнопку Старт/Стоп “”.

4. По окончании работы прибора раздастся пять звуковых сигналов, и продукты готовы.

### **РУЧНАЯ УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ**

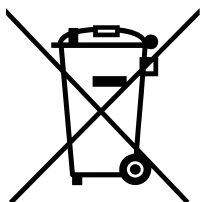
Подключите прибор к сети, нажмите кнопку питания “” для выбора меню, начнет мигать соответствующий ей индикатор, затем нажмите кнопку Температура/Время

«» для установки температуры и времени. Когда на дисплее появится «1888  », нажмите «» или «» для настройки температуры. По окончании установки температуры нажмите кнопку Температура/Время «» снова для входа в режим установки времени. Когда на дисплее появится «57:36», нажмите «» или «» для настройки времени. По окончании установки времени нажмите кнопку Старт/Стоп «», и прибор начнет работать в соответствии с выбранным меню с новыми значениями температуры и времени.

## Очистка и обслуживание

1. Отключите прибор от розетки и дайте ему хорошо остыть перед очисткой. Промойте все принадлежности, такие как проволочную решетку и чашу для жарки, горячей водой с моющим средством.
2. Погрузите проволочную решетку и чашу для жарки в воду для тщательной промывки. Не пользуйтесь абразивными инструментами для чистки, иначе внешнее покрытие легко сотрется.
3. Регулярно очищайте внутренние стенки прибора. Аккуратно вытирайте масло теплой хлопковой тканью, затем протирайте сухой тканью.
4. Никогда не погружайте прибор в воду для промывки.
5. Во избежание повреждения покрытия не очищайте чашу для жарки металлическими инструментами.

## ЭКОЛОГИЧНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Вы можете помочь защитить окружающую среду!

Соблюдайте местные положения: отвезите неработающее электрооборудование в соответствующий центр утилизации отходов.