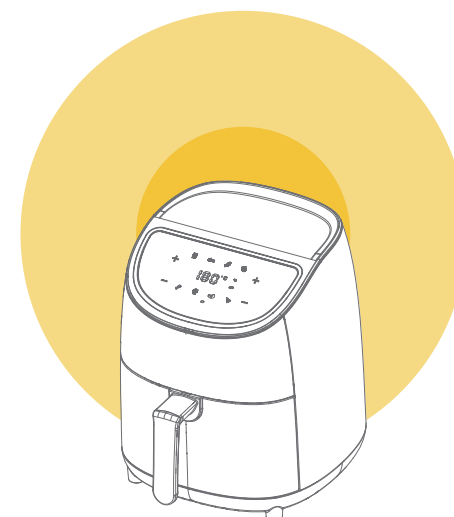


deerma

deerma



Deerma Electric Oven (Air Fryer)

No frying, easy to enjoy low-calorie delicious food.

Innovative hot air circulation heating, using high-temperature air instead of hot oil to quickly heat food, easily roasting a crispy taste, and healthier without frying. It has rich functions and makes a variety of food.
3L large capacity, satisfying the whole family.

Air Fryer
Instruction Manual

DEM-KZ100

Thank you for choosing Deerma's product.

Read this instruction manual carefully before use.

In addition, this instruction can be available on the following website:

<http://www.deerma.com>

Guangdong Deerma Technology Co., Ltd.

Address: No.4-1, Longhui Road, Malong Village Committee, Beijiao Town, Shunde District, Foshan City,
Guangdong Province, China

Made in China

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ

ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

- Прочитайте всі інструкції
- Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки.
- Щоб захиститися від ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, вилки або (вказіть конкретну частину чи частини, про які йдеться) у воду чи іншу рідину.
- Необхідний ретельний нагляд, коли будь-який прилад використовується дітьми або поблизу них.
- Вимкніть вилку з розетки, коли ви не використовуєте його та перед чищенням. Дайте охолонути, перш ніж класти або знімати частини, а також перед чищенням приладу.
- Не використовуйте будь-який прилад із пошкодженим шнуром чи вилкою, а також після того, як прилад вийшов з ладу чи був будь-яким чином пошкоджений. Поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до травм.
- Не використовуйте пристрій на вулиці.
- Не дозволяйте шнуру звисати з краю столу та торкатися гарячих поверхонь.
- Не розташовуйте прилад у присутності вибухонебезпечних та/або легкозаймистих парів.
- Необхідно бути надзвичайно обережним під час переміщення приладу, що містить гаряче масло або інші рідини.
- Завжди спочатку підключайте вилку до приладу, а потім вставляйте шнур в розетку. Щоб від'єднати, переведіть будь-який регулятор у положення «вимкнено», потім вийміть вилку з розетки.
- Не використовуйте прилад не за призначенням.
- Переміщаючи фритюрницю з гарячою олією або іншими рідинами, необхідно бути надзвичайно обережним.
- Переконайтеся, що ручки правильно встановлені на кошик і зафіксовані на місці. Дивіться детальну інструкцію зі складання.
- Не занурюйте у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Цей прилад призначений лише для домашнього використання.
- Попереднє нагрівання приладу не потрібне.

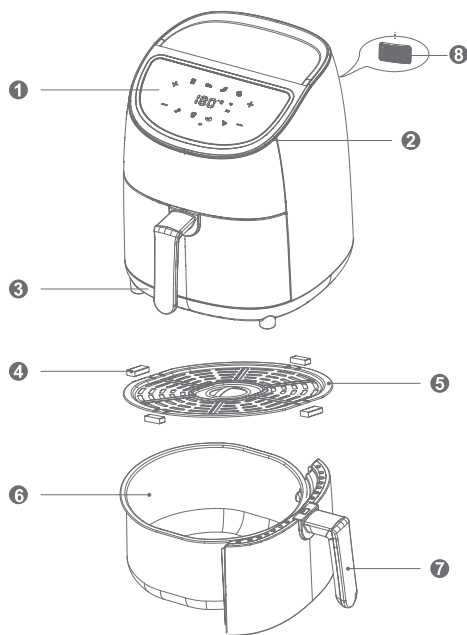
ОСОБЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ:

Короткий шнур живлення (або знімний шнур живлення) повинен бути наданий, щоб зменшити ризик заплутування чи спіткнення об довгий шнур. Доступні довші знімні шнури живлення або подовжувачі, які можна використовувати, якщо їх використовувати обережно.

Якщо використовується довгий знімний шнур живлення або подовжувач:

- Позначена електрична потужність шнура або подовжувача має бути принаймні такою ж, як і електрична потужність приладу;
- Довгий шнур слід розташувати так, щоб він не звисав над стільницею чи столом, де діти можуть потягнути за нього або ненавмисно спіткнутися об нього. Цей прилад має поляризовану вилку (один роз'єм ширший за інший). Щоб зменшити ризик ураження електричним струмом, ця вилка призначена для підключення до поляризованої розетки лише одним способом. Якщо вилка не повністю вставляється в розетку, переверніть вилку. Якщо вона все ще не підходить, зверніться до кваліфікованого електрика. Не намагайтеся ходним чином модифікувати вилку.

Частини та функції



- Панель управління
- Впускний отвір
- База
- Гумові фіксатори
- Лоток
- Кошик
- Ручка кошика
- Випускний отвір

Технічні характеристики

Модель: DEM-KZ100
 Номінальна потужність: 1000 Вт
 Номінальна напруга: 220-240 В
 Номінальна частота: 50-60 Гц
 Місткість: 3,0 літра (2-4 порції)
 Діапазон температури: 0-200°C
 Діапазон часу: 0-60 хв
 Габаритні розміри: 216 x 280 x 292 мм

Автоматичне вимкнення

Прилад має вбудований таймер, який автоматично вимкне його, коли зворотний відлік часу дійде до нуля. Ви можете вручну вимкнути пристрій, повернувши ручку таймера в положення "нуль" проти годинникової стрілки.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Прилад відповідає всім стандартам електромагнітної сумісності (ЕМС). Згідно з наявними науковими даними, при правильному обігу шкоди для людського організму немає.

Екран



Використання приладу

Перед першим використанням

- Видаліть всі пакувальні матеріали, наклейки або етикетки. Переконайтеся, що прилад не має видимих пошкоджень, і всі деталі наявні.
- Перед першим використанням приладу або перед його використанням після тривалого зберігання вийміть та висушіть фритюрницю та всі супутні аксесуари. Ці деталі можна безпечно мити у посудомийній машині.
- Протріть пристрій всередині та зовні тканиною. Немає необхідності наповнювати кошик маслом або жиром для смаження, оскільки фритюрниця працює із застосуванням гарячого повітря.

Порядок використання

- Встановіть пристрій на стійку, горизонтальну та рівну поверхню. Не ставте прилад на поверхню нетермостійку.
- Покладіть лоток у кошик. Використовуйте ручку в центрі лотка, щоб вставити його в кошик. Натисніть вниз, щоб переконаватися, що він надійно закріплений та перебуває в горизонтальному положенні. Між піддоном і дном кошика має бути невеликий простір.

3. Покладіть продукти на деко.

4. Покладіть кошик у прилад за допомогою ручки та зафіксуйте.

5. Увімкніть фритюрницю.

Підсвічування дисплея увімкнеться на мить, а потім згасне.

Кнопка "Старт/Стоп" залишиться підсвіченою.

*ПРИМІТКА. Фритюрниця не увімкнеться, якщо кошик не буде повністю встановлений у зафіксоване положення.

6. Увімкніть фритюрницю.

Злегка натисніть кнопку живлення, щоб вести фритюрницю з режиму очікування. Як тільки пристрій перейде в робочий режим, з'явиться можливість настроювати на дисплеї параметри часу та температури, а всі кнопки будуть підсвічені. Тепер ви можете встановити бажаний час та температуру приготування.

7. Встановіть бажаний час та температуру приготування.

Регулювання часу:

Маленький годинник значок, розташований праворуч від дисплея. Натисніть кнопку «+» або «-», щоб вибрати потрібний час.

Регулювання температури:

Маленький термометр значок, розташований ліворуч від дисплея. Натисніть кнопку «+» або «-», щоб вибрати бажану температуру.

8. Початок готування.

Після встановлення часу та температури натисніть кнопку живлення, щоб розпочати приготування. Поки прилад готує, всі кнопки будуть підсвічені, а на дисплеї перемикатимуться температура і час, що залишився.

Для перевірки стану продуктів під час приготування фритюрниці використовуйте ручку кошика, щоб обережно витягнути її з фритюрниці. Всі кнопки відключаться, як тільки ви витягнете кошик, але програма буде збережена до тих пір, поки ви не відновите приготування. Використовуйте ручку кошика, щоб струснути та перерозподілити продукти всередині кошика приладу, якщо це необхідно, та натисніть на кошик для відновлення приготування.

9. Насолоджуйтеся смачною їжею з приладу!

Коли таймер повністю відрахує час, фритюрниця та екран вимкнуться, залишається горіти лише кнопка живлення.

Аерогриль також видасть гучний сигнал 5 разів, вказуючи на те, що приготування їжі завершено. Використовуйте ручку кошика, щоб витягнути її з фритюрниці. Використовуйте захисні рукавички та/або щипці, щоб акуратно перекласти гарячу їжу на тарілку сервіровки.

УВАГА: Кошик приладу після приготування буде гарячим.

Покладіть кошик фритюрниці на решітку або підставку для охолодження.

10. Вимкніть фритюрницю від мережі. Використовуйте інструкцію з чищення та обслуговування на стор. 11 для очищення фритюрниці та її частин після кожного використання.

УВАГА: Не торкайтеся кошика під час та незабаром після використання, оскільки він сильно нагрівається. Тримайте кошик лише за ручку.

ПОРАДИ ТА ПІДКАЗКИ

Налаштування
Нижче наведена таблиця допоможе вам вибрати основні налаштування для інгредієнтів.

Примітка:

· Майте на увазі, що ці налаштування є орієнтовними. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та сортом, ми не можемо гарантувати найкраще налаштування для ваших інгредієнтів.

· Оскільки технологія швидкого обдування миттєво нагріває повітря всередині приладу, короточасне виймання кошика з приладу під час смаження гарячим повітрям майже не заважає процесу.

Поради:

· Найменші за розміром інгредієнти зазвичай вимагають трохи меншого часу приготування, ніж більші.

· Більша кількість інгредієнтів потребує трохи більше часу на приготування, менша кількість інгредієнтів вимагає трохи менше часу на приготування.

· Струшування дрібних інгредієнтів у середині часу приготування оптимізує кінцевий результат і може допомогти запобігти нерівномірному прожарюванню продуктів.

· Додайте трохи олії у свіжу картоплю, щоб вона вийшла хрусткою. Обсмажте інгредієнти у фритюрниці протягом кількох хвилин після додавання олії.

· Не готуйте у фритюрниці дуже жирні інгредієнти, такі як сосиски.

· Такі закуски, як курячі нагетси та палички з моцарелли, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в приладі

· Оптимальна кількість продуктів для приготування хрусткої картоплі фрі – 500 грам.

· Використовуйте готове тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски з начинкою. Заздалегідь зроблене тісто також потребує коротшого часу приготування, ніж домашнє тісто.

· Помістіть форму для випічки або форму для запікання в кошик приладу, якщо ви хочете спекти пиріг або пиріг із заварним кремом, або якщо ви хочете обсмажити крихкі інгредієнти або інгредієнти з начинкою.

· Ви також можете використовувати аерогриль для розігріву інгредієнтів. Щоб розігріти інгредієнти, встановіть температуру на 300°F терміном до 10 хвилин.

· Не знімайте силіконові язички. Будь ласка, майте на увазі, що вказані значення температури та часу є лише рекомендаціями. Фактичний час приготування може змінюватись в залежності від розміру, форми та кількості продуктів. При обсмажуванні нової страви завжди перевіряйте, чи правильно вона приготовлена, перш ніж вживати її в їжу. За даними Міністерства сільського господарства США, безпечна внутрішня температура для птиці становить 73°C, а для яловичини – 70°C.

Довідкова таблиця часу/ температури випічки

Режим	Час за замовчуванням (min)	Можливість вибору часу (min)	Температура за замовчуванням (°C)	Можливість вибору температури (°C)
Фрі	20	0–60	200	80–200
Запікання	25	0–60	180	80–200
Риба	12	0–60	150	80–200
Морепродукти	16	0–60	180	80–200
Курячі крильця	20	0–60	200	80–200
Тости	25	0–60	160	80–200
Стейк	30	0–60	170	80–200
Піца	13	0–60	180	80–200

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Можлива причина	Рішення
Прилад не працює	Прилад не підключено до мережі.	Вставте штепсельну вилку в розетку із заземленням.
	Ви не встановили таймер.	Встановіть таймер на необхідний час приготування, щоб увімкнути апарат.
Інгредієнти не готові	Кількість інгредієнтів у кошику надто велика.	Покладіть невеликі порції інгредієнтів у кошик. Менші порції готуються швидше.
	Задана температура занадто низька.	Встановіть потрібне значення температури.
Інгредієнти нерівномірно обсмажуються	Деякі типи інгредієнтів слід струшувати в середині приготування.	Інгредієнти, які лежать зверху поперек один одного, необхідно струшнути в середині приготування.
Снеки не хрустять		Використовуйте закуски для приготування в духовці або змішайте їх маслом, щоб вони стали більш хрусткими.
Я не можу правильно вставити наструлю в прилад	У кошику надто багато інгредієнтів.	Не наповняйте кошик вище за позначку «Макс».
	Кошик неправильно встановлений у пристрій	Вставте корзину всередину пристрою до клацання.
Під час приготування з приладу йде дим	Ви готуєте жирні інгредієнти	Коли ви смажите жирні інгредієнти у фритюрниці, на піддон витікає багато масла. Олія виділяє дим, і піддон може нагріватись сильніше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу або кінцевий результат.
	На сковорідці ще залишки жиру від попереднього використання.	Білий дим виникає через нагрівання жиру у піддоні. Переконайтеся, що ви чистите кошик після кожного використання.
Свіжа картопля фрі прожарюється нерівномірно	Ви використовували не той сорт картоплі.	Правильно використовуйте свіжі картопляні палички, щоб видалити крохмаль із зовнішнього боку.
	Ви погано промили картопляні палички перед смаженням.	Добре промийте картопляні палички, щоб видалити крохмаль із зовнішнього боку.
Свіжа картопля фрі не хрумка після того, як її дістають	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води в картоплі фрі.	Переконайтеся, що ви добре висушили картопляні палички, перш ніж додавати олію.
		Наріжте картопляні палички дрібніше, щоб вони були хрусткішими.
		Додати трохи більше масла для більш хрусткого результату.

ЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Вийміть вилку з розетки та дайте приладу охолонути.

Примітка. Зніміть кошик, щоб фритюрниця швидше охолонула.

2. Протріть пристрій зовні вологою тканиною.

3. Очистіть піддон для корзини та кошик гарячою водою з додаванням невеликої кількості миючого засобу та неабразивної губки.

4. Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.

5. Очистіть щіткою нагрівальний елемент, щоб видалити залишки їжі.

Порада: Якщо до кошика прилип бруд, наповніть кошик гарячою водою з невеликою кількістю миючого засобу. Поставте лоток для корзини та замочіть кошик приблизно на 10 хвилин.

Примітка:

*Лоток для кошика та кошик придатні для миття в посудомийній машині.

*Бруд, що залишився, можна видалити за допомогою знежирюючої рідини.

*Не чистіть піддон, кошик і внутрішню частину приладу металевими кухонними приналежностями або абразивними засобами для чищення, оскільки це може пошкодити їх антипригарне покриття.

МІСЦЕ ЗБЕРІГАННЯ

1. Вимкніть фритюрницю від мережі.

2. Переконайтеся, що всі деталі чисті та сухі.

Захист навколишнього середовища

Не викидайте прилад разом із звичайними побутовими відходами після закінчення терміну використання, а здайте його до офіційного пункту збору для переробки. Роблячи це, ви робите внесок у захист навколишнього середовища.



Область применения прибора

Данный прибор предназначен только для бытового использования внутри помещений. Не используйте на открытом воздухе. Не используйте прибор не по назначению.

Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- в фермерских домах;
- клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в условиях режима пансионата проживание плюс завтрак.

Важные меры предосторожности

1. Перед использованием прибора полностью прочтите руководство по эксплуатации. Используйте прибор только в соответствии с руководством.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или кнопки. Не прикасайтесь к содержимому прибора, когда он включен, непосредственно руками.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или компоненты работающего прибора в воду или другую жидкость.
4. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
5. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после того, как он вышел из строя или был каким-либо образом поврежден. Сдайте устройство в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта или регулировки. Немедленно отсоедините штепсельную вилку при наличии каких-либо ненормальных явлений, ремонт должен проводиться только в авторизованном сервисном центре.
7. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
8. Напряжение питания сети должно соответствовать номинальному напряжению данного прибора. Если напряжение питания не соответствует требованиям, свяжитесь с дилером и не используйте прибор.
9. Не позволяйте шнуру свисать с края стола или касаться горячих поверхностей.
10. Не устанавливайте прибор во взрывоопасных средах и/или содержащих пары легко воспламеняющихся жидкостей.
11. Не перемещайте и не переворачивайте прибор, когда он включен и работает.
12. Всегда сначала подключайте шнур питания к прибору, а затем вставляйте вилку в розетку. Для отключения поверните соответствующий элемент управления в положение «Выкл.», затем выньте вилку из розетки.
13. Не используйте прибор на наклонной поверхности. Размещайте его на ровных и твердых поверхностях.
14. Во избежание перегрузки линии не используйте прибор с другими электрическими приборами одновременно.
15. Убедитесь, что ручка правильно установлена на корзине и зафиксирована. Смотрите подробную инструкцию по сборке.
16. Не погружайте в воду или любые другие жидкости.
17. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

18. ВНИМАНИЕ: ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ, ГОТОВЬТЕ ПИЩУ ТОЛЬКО В ПРЕДОСТАВЛЕННОМ СЪЕМНОМ КОНТЕЙНЕРЕ.

19. Предварительный нагрев прибора не требуется.
20. В случае повреждения шнура питания необходимо провести замену производителем, его ремонтным отделом, или аналогичным специальным ремонтным отделом или специальным персоналом во избежание опасности.
21. Не трогайте прибор или шнур питания мокрыми руками.
22. Не разбирайте, не ремонтируйте и не преобразовывайте данное устройство самостоятельно.
23. Удерживайте разъем электропитания при его вытягивании из розетки вместо того, чтобы силой вытягивать его за шнур.
24. Выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется, а также перед очисткой. Дайте ему остыть, прежде чем надевать или снимать детали, а также перед очисткой устройства.
26. Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ОСОБЫЕ ИНСТРУКЦИИ:

Короткий шнур питания (или съемный шнур питания) предусмотрен для снижения риска запутывания или спотыкания о более длинный шнур. Доступны более длинные съемные шнуры питания или удлинители, которые можно использовать, если соблюдать осторожность при их применении.

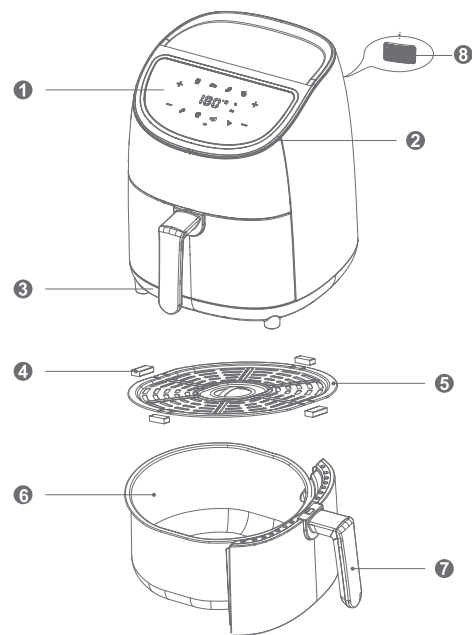
Если используется длинный съемный шнур питания или удлинитель:

- 1) Электрические параметры шнура или удлинителя должны быть не ниже электрических параметров прибора;
- 2) Длинный шнур должен быть расположен так, чтобы он не свисал со столешницы, где за него могут потянуть дети или случайно споткнуться.

Этот прибор имеет поляризованную вилку (один контакт шире другого). Чтобы снизить риск поражения электрическим током, эта вилка предназначена для подключения к поляризованной розетке только одним способом. Если вилка не входит полностью в розетку, переверните вилку. Если он по-прежнему не подходит, обратитесь к квалифицированному электрику. Не пытайтесь каким-либо образом модифицировать вилку.

Если прибор необходимо убрать на хранение, упакуйте все детали в исходной последовательности и храните их в помещении с минимальной влажностью. Не подвергайте прибор очень низким или очень высоким температурам, не храните в местах с высокой влажностью и не подвергайте воздействию солнечных лучей.

Состав прибора



- 1) Панель управления
- 2) Впускное отверстие
- 3) Основание
- 4) Резиновые фиксаторы
- 5) Лоток корзины
- 6) Корзина
- 7) Ручка корзины
- 8) Выходное отверстие

Технические характеристики

Модель: DEM-KZ100
 Номинальная мощность: 1000 Вт
 Номинальное напряжение: 220–240 В ~
 Номинальная частота: 50–60 Гц
 Емкость: 3,0 литра (2–4 порции)
 Диапазон температуры: 0–200 С
 Диапазон времени: 0–60 мин
 Габаритные размеры: 216 x 280 x 292 мм

Автоматическое выключение

Прибор имеет встроенный таймер, который автоматически выключит его, когда обратный отсчет времени дойдет до нуля. Вы можете вручную выключить устройство, повернув ручку таймера в положение «ночь» против часовой стрелки.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Прибор соответствует всем стандартам, касающимся электромагнитной совместимости (ЭМС). Согласно имеющимся научным данным, при правильном обращении вред для человеческого организма отсутствует.

Экран



Использование прибора

Перед первым использованием

1. Удалите все упаковочные материалы, наклейки или этикетки. Убедитесь, что прибор не имеет видимых повреждений, и все детали в наличии.
2. Перед первым использованием прибора или перед его использованием после длительного хранения вымойте и высушите фритюрницу и все сопутствующие аксессуары. Эти детали можно безопасно мыть в посудомоечной машине.
3. Протрите прибор внутри и снаружи тканью. Нет необходимости наполнять корзину маслом или жиром для жарки, так как фритюрница работает с применением горячего воздуха.
- Порядок использования
1. Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. Не ставьте прибор на нетермостойкую поверхность.
2. Поместите лоток в корзину. Используйте ручку в центре лотка, чтобы вставить его в корзину прибора. Надавите вниз, чтобы убедиться, что он надежно закреплен и находится в горизонтальном положении. Между поддоном и дном корзины прибора должно быть небольшое пространство.
3. Поместите продукты на противень.
4. Поместите корзину в прибор с помощью ручки и зафиксируйте.
5. Включите фритюрницу. Подсветка дисплея включится на мгновение, а затем погаснет. Кнопка «Старт/Стоп» останется подсвеченной.
- *ПРИМЕЧАНИЕ. Фритюрница не включится, если корзина не будет полностью установлена в зафиксированное положение.

СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

Настройки
Таблица, приведенная ниже, поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов.

Применение:

- Имейте в виду, что эти настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и сорту, мы не можем гарантировать наилучшую настройку для ваших ингредиентов.
- Поскольку технология быстрого обдува мгновенно нагревает воздух внутри прибора, кратковременное вынимание корзины из прибора во время жарки горячим воздухом почти не мешает процессу.

Советы:

- Меньшие по размеру ингредиенты обычно требуют немного меньшего времени приготовления, чем более крупные.
- Большее количество ингредиентов требует немного больше времени на приготовление, меньшее количество ингредиентов требует немного меньше времени на приготовление.
- Встряхивание мелких ингредиентов в середине времени приготовления оптимизирует конечный результат и может помочь предотвратить неравномерную прожарку продуктов.
- Добавьте немного масла в свежий картофель, чтобы он получился хрустящим. Обжарьте ингредиенты во фритюрнице в течение нескольких минут после добавления масла.
- Не готовьте во фритюрнице очень жирные ингредиенты, такие как сосиски.
- Такие закуски, как куриные нагетсы и палочки из моцареллы, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить в приборе
- Оптимальное количество продуктов для приготовления хрустящего картофеля фри — 500 грамм.
- Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко приготовить закуски с начинкой. Заранее сделанное тесто также требует более короткого времени приготовления, чем домашнее тесто.
- Поместите форму для выпечки или форму для запекания в корзину прибора, если вы хотите испечь пирог или пирог с заварным кремом, или если вы хотите обжарить хрустящие ингредиенты или ингредиенты с начинкой.
- Вы также можете использовать аэрогриль для разогрева ингредиентов. Чтобы разогреть ингредиенты, установите температуру на 300°F на срок до 10 минут.
- Не снимайте силиконовые язычки.

Пожалуйста, имейте в виду, что указанные значения температуры и времени являются всего лишь рекомендациями. Фактическое время приготовления может варьироваться в зависимости от размера, формы и количества продуктов. При обжаривании нового блюда всегда проверяйте, правильно ли оно приготовлено, прежде чем употреблять его в пищу. По данным Министерства сельского хозяйства США, безопасная внутренняя температура для птицы составляет 73 °C, а для говядины — 70 °C.

6. Включите фритюрницу.
Слегка нажмите кнопку питания, чтобы вывести фритюрницу из ждущего режима. Как только прибор перейдет в рабочий режим, появится возможность настраивать на дисплее параметры времени и температуры, а все кнопки будут подсвечены. Теперь вы можете установить желаемое время и температуру приготовления.

7. Установите желаемое время и температуру приготовления.
Регулировка времени:
Маленький значок «часы», расположенный справа от дисплея. Слегка нажмите кнопку «>» или «v», чтобы выбрать нужное время.

Регулировка температуры:
Маленький значок термометра, расположенный слева от дисплея. Слегка нажмите кнопку «+» или «>», чтобы выбрать желаемую температуру.

8. Начало готовки.
После установки времени и температуры нажмите кнопку питания, чтобы начать приготовление. Пока прибор готовит, все кнопки будут подсвечены, а на дисплее будут переключаться температура и оставшееся время.

Для проверки состояния продуктов во время приготовления фритюрницы, используйте ручку корзины, чтобы осторожно вытащить ее из фритюрницы. Все кнопки отключатся, как только вы вытащите корзину, но программа будет сохранена до тех пор, пока вы не возобновите приготовление. Используйте ручку корзины, чтобы встряхнуть и перераспределить продукты внутри корзины прибора, если это необходимо, и нажмите на корзину для возобновления приготовления.

9. Наслаждайтесь вкусной едой из прибора!
Когда таймер полностью отсчитывает время, фритюрница и экран выключаются, остается гореть только кнопка питания. Аэрогриль также издаст громкий звуковой сигнал 5 раз, указывая на то, что приготовление пиццы завершено. Используйте ручку корзины, чтобы вытащить ее из фритюрницы. Используйте защитные перчатки и/или щипцы, чтобы аккуратно переложить горячую пищу на сервировочную тарелку.

ВНИМАНИЕ: Корзина прибора после приготовления будет горячей. Поместите корзину фритюрницы на решетку или подставку для охлаждения.

10. Отключите фритюрницу от сети.
Используйте инструкцию по чистке и обслуживанию на стр. 11 для очистки фритюрницы и ее частей после каждого использования.

ВНИМАНИЕ: Не прикасайтесь к корзине во время и вскоре после использования, так как она сильно нагревается. Держите корзину только за ручку.

ОЧИСТКА

Перед тем, как приступить к очистке или обслуживанию выключите прибор, достаньте штепсельную вилку из штепсельной розетки и дождитесь, пока прибор остынет.

Внешний корпус

- Протрите влажной губкой или мягкой тканью корпус прибора.
- Не используйте сильные химические средства или грубые материалы, чтобы не повредить корпус прибора.
- После очистки дождитесь полного высыхания перед началом работы.

Внутренние части

- Достаньте корзину и лоток корзины из основного прибора.
- Используя средства для мытья посуды вымойте поверхности в теплой воде губкой или мягкой тканью.
- Тщательно сполосните намыленные части.
- Перед дальнейшим использованием дождитесь полного высыхания.

Справочная таблица времени /температуры выпечки

Режим	Время по умолчанию	Возможно сть выбора времени	Температура по умолчанию	Возможно сть выбора темпер
	(Мин)	(Мин)	(°C)	(°C)
Фри	20	0–60	200	80–200
Запекание	25	0–60	180	80–200
Рыба	12	0–60	150	80–200
Морепродукты	16	0–60	180	80–200
Куриные крылышки	20	0–60	200	80–200
Тосты	25	0–60	160	80–200
Стейк	30	0–60	170	80–200
Пицца	13	0–60	180	80–200

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку с заземлением.
	Вы не установили таймер.	Установите таймер на необходимое время приготовления для включения аппарата.
Ингредиенты не готовы	Количество ингредиентов в корзине слишком велико.	Поместите небольшие партии ингредиентов в корзину. Меньшие партии стреляют двигаться более равномерно.
	Заданная температура слишком низкая.	Установите нужное значение температуры.
Ингредиенты неравномерно обжариваются	Некоторые типы ингредиентов необходимо встряхивать в середине приготовления.	Ингредиенты, которые лежат сверху подвергнут жарке друг друга, необходимо встряхнуть в середине времени приготовления.
Снеки не хрустят		Используйте закуску для приготовления в духовке или слегка смажьте их маслом, чтобы они стали более хрустящими.
Я не могу правильно выставить кастролю в прибор	В корзине слишком много ингредиентов.	Не наполняйте корзину выше отметки «Макс».
	Корзина неправильно установлена в устройстве	Вставьте корзину внутрь устройства до щелчка.
Во время приготовления из прибора идет дым	Вы готовите жирные ингредиенты	Когда вы жарите жирные ингредиенты во фритюрнице, на поддон вытекает большое количество масла. Масло выделяет дым, и поддон может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу прибора или конечный результат.
	На сковородке все еще есть остатки жира от предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагревания жира в поддоне. Убедитесь, что вы очистите корзину после каждого использования.
Свежий картофель фри прожаривается неравномерно	Вы использовали не тот сорт картофеля.	Правильно используйте свежие картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с внешней стороны.
	Вы плохо промыли картофельные палочки перед жаркой.	Хорошо промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с внешней стороны.
Свежий картофель фри не хрустящий, после того, как его достают	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в картофеле фри.	Убедитесь, что вы хорошо высушили картофельные палочки, прежде чем добавлять масло.
		Нарежьте картофельные палочки мельче, чтобы они были более хрустящими.
		Добавьте немного больше масла для более хрустящего результата.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
Примечание. Снимите корзину, чтобы фритюрница быстрее остыла.
 2. Протрите прибор снаружи влажной тканью.
 3. Очистите поддон для корзины и корзину горячей водой с добавлением небольшого количества моющего средства и неабразивной губки.
 4. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.
 5. Очистите нагревательный элемент щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
Совет: Если к корзине прилипла грязь, наполните корзину горячей водой с небольшим количеством моющего средства. Поставьте лоток для корзины и замочите корзину примерно на 10 минут.
- Примечание:
- * Лоток для корзины и корзина пригодны для мытья в посудомоечной машине.
 - * Оставшуюся грязь можно удалить с помощью обезжиривающей жидкости.
 - * Не чистите поддон, корзину и внутреннюю часть прибора металлическими кухонными принадлежностями или абразивными чистящими средствами, так как это может повредить их антипригарное покрытие.

МЕСТО ХРАНЕНИЯ

1. Отключите фритюрницу от сети.
2. Убедитесь, что все детали чистые и сухие.

Примечание: в случае, если указанные неисправности не удалось устранить или обнаружены любые другие неисправности, обратитесь в центр послепродажного обслуживания. Не разбирайте, не ремонтируйте и не преобразовывайте данное устройство самостоятельно!

Защита окружающей среды

Не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами после истечения срока использования, а сдайте его в официальный пункт сбора для переработки. Делая это, вы делаете вклад в защиту окружающей среды.



Warranty Card(Гарантийный талон)

Name of User(Имя пользователя) _____

Telephone(Телефон) _____

Model(Модель) _____

Date of Purchase(Дата покупки) _____

Warranty Period(Срок гарантии)

12 Months(12 месяцев)

Service Life(Срок службы) 2 Years(2 года)

Proof of warranty.

(Предъявите данный талон при гарантийном ремонте.)

(Please contact the seller to deal with after sales.)

(Пожалуйста, свяжитесь с продавцом, чтобы решить вашу проблему после продажи.)

IMPORTANT SAFEGUARDS

— FOR HOUSEHOLD USE ONLY —

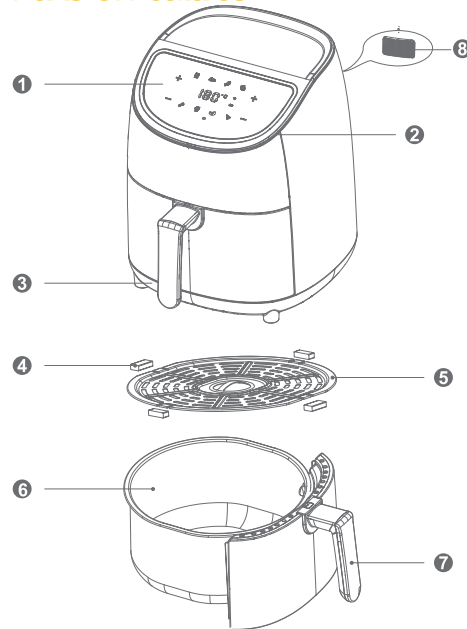
1. Read all Instructions
 2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
 3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
 4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
 6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
 7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
 8. Do not use outdoors.
 9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
 10. Do not place the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
 11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
 12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
 13. Do not use appliance for other than intended use.
 14. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil or other liquids.
 15. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
 16. Do not immerse in water or any other liquid.
 17. This appliance is intended for household use only.
 18. CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN THE PROVIDED REMOVABLE CONTAINER.
 19. Preheating of the appliance is not necessary.
- SPECIAL INSTRUCTIONS:**
- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
- 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of

the appliance;

- 2) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way

Parts & Features



- | | | |
|-------------------|---------------|----------|
| 1 Control Display | 2 Air Inlet | 3 Base |
| 4 Rubber Grips | 5 Basket Tray | 6 Basket |
| 7 Basket Handle | 8 Air Outlet | |

SPECIFICATIONS

Model No.: DEM-KZ100
 Rated Power: 1000W
 Rated Voltage: 220-240V~
 Rated Frequency: 50-60Hz
 Capacity: 3.0 L(serves 2-4 people)
 Temperature Range: 0-200°C
 Time Range: 0-60min
 Dimensions: 8.5 x11 x 11.5 inch

Automatic Switch-off

The appliance has built in timer, it will automatically shut down the appliance when count down to zero. You can manually switch off the appliance by turning timer knob to zero anticlockwise.

Electromagnetic Fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electromagnetic fields(EMF). Under proper handling, there is no harm for human body based on available scientific evidence.

Display



USING THE AIR FRYER

Before First Use

1. Remove all packing materials, stickers or labels. Check that the air fryer has no visible damage and that no parts are missing.
2. Before using the appliance for the first time or before using it after prolonged storage, wash and dry the appliance and any accompanying accessories. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth. And there is no need to fill the basket with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

How to Use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat resistant surface.
2. Put the basket tray into the basket.
Use the handle in the center of the tray to insert it into the air fryer basket. Press down to ensure it is secure and in a leveled position. There should be a small amount of space

between the tray and bottom of the air fryer basket.

3. Place food on tray.
4. Put the air fryer basket into the Air Fryer.
Use the basket handle to insert air fryer basket into the Air Fryer. Push closed.
5. Plug in the Air Fryer.
The entire display will illuminate for a moment and then flash off. The Start/Stop button will remain illuminated.
*NOTE: The Air Fryer will not turn on if the air fryer basket is not fully in place in the closed position.
6. Turn on the Air Fryer.
Lightly press the power button to "wake" the Air Fryer. Once the Air Fryer is in wake mode, the time and temperature will toggle back and forth on the display and all buttons will be illuminated. You may now set your desired cooking time and temperature.
7. Set desired cooking time and temperature.

Adjust the Time:

The little clock icon located on the right of the display. Lightly press the \wedge or \vee button to select desired time.

Adjust the Temperature:

The little thermometer icon located on the left of the display. Lightly press the $-$ or $+$ button to select desired temperature. 9

8. Start cooking.

After setting the time and temp, press the power button to start cooking. While the Air Fryer is cooking, all of the buttons will remain illuminated and the temperature and remaining time will toggle on the display.

To check the food while the Air Fryer is cooking, use the basket handle to gently pull out the air fryer basket. All of the buttons will turn off once you pull out the basket, but the program will be saved until you resume cooking. Use the basket handle to shake and redistribute the food inside the air fryer basket, if necessary, and push the air fryer basket to resume cooking.

9. Enjoy delicious air-fried food!

Once the timer completely counts down, the Air Fryer and the screen will turn off —only the power button will remain illuminated. The Air Fryer will also beep loudly 5times, indicating that it is done cooking.

Use the basket handle to pull out the air fryer basket. Use protective gloves and/or tongs to carefully transfer the hot food to a serving plate.

CAUTION: The air fryer basket will be hot after cooking. Place the hot air fryer basket on a wire rack or trivet to cool.

10. Unplug the Air Fryer.

Use the Cleaning and Maintenance instructions on page 11 to clean the Air Fryer and its parts after every use.

CAUTION: Do not touch the basket during and in short time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

TIPS & TRICKS

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note:

* Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin size, shape and brand. We can't guarantee the best setting for your ingredients.

* Because the rapid air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips:

- ❖ Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients
 - ❖ A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
 - ❖ Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried foods.
 - ❖ Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you adding the oil.
 - ❖ Do not prepare extremely greasy ingredients, such as sausages, in the air fryer.
 - ❖ Snacks like chicken nuggets and mozzarella sticks, that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
 - ❖ The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
 - ❖ Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home made dough.
 - ❖ Place a baking tin or oven dish in air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
 - ❖ You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 300°F for up to 10 minutes.¹¹
 - ❖ Do not remove the silicone tabs.
- Please keep in mind that these temperatures and times are merely guidelines. Actual cooking times may vary depending on the size, shape, and amount of food. When air frying a new item always make sure that your food is cooked properly before consumption. According to the USDA, the safe internal temperature for poultry is 73°C and for beef is 70°C

Reference table for baking time/temperature

Function	Default working time	Adjustable timed time	Default temperature	Adjustable temperature
	(min)	(min)	(°C)	(°C)
Fries	20	0–60	200	80–200
General baked	25	0–60	180	80–200
Fish	12	0–60	150	80–200
Seafood	16	0–60	180	80–200
Chicken wing	20	0–60	200	80–200
Toast	25	0–60	160	80–200
Steak	30	0–60	170	80–200
Pizza	13	0–60	180	80–200

TROUBLESHOOTING

Problem	PossibleCause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the Timer.	Turn the timer knob to the required peroration time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fired more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of across each need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer		Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
I can't slide the pan into the appliance properly	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the Max indication.
	The basket is not placed in the pan correctly	Push the basket down into the pan until you hear a click.
While smoke comes out from the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up. More than usual, This does not affect the appliance or the end of result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer	You did not use the right potato type.	Use fresh potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you and the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crisper result.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Remove the mains plug from the wall socket and make the appliance cool down.
Note: Remove the basket to let the air fryer cool down more quickly.
 2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
 3. Clean the basket tray and basket with hot water, some washing up liquid and a nonabrasive sponge.
 4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
 5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
Tip: If dirt is stuck to the basket, fill the basket with hot water with some washing up liquid. Put the basket tray and the basket soak for about 10 minutes.
- Note:
- * The basket tray and basket are dishwasher-proof.
 - * You can remove any remaining dirt by degrease liquid.
 - * Do not clean the basket tray, basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

STORAGE

1. Unplug the air fryer.
2. Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it at official collection point for recycling. By doing this, you do contribution to environmental protection.

