

 DEERMA

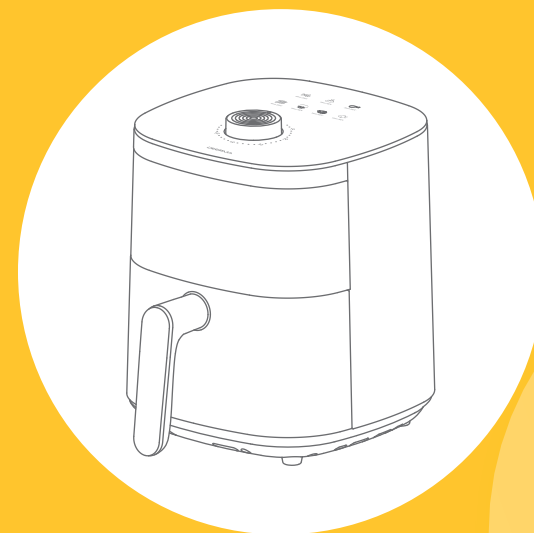
**Guangdong Deerma Health Technology Co., Ltd.**

Add: No. 9 Chuangsheng Road, Xincun Village,  
Beijiao Town, Shunde District, Foshan City,  
Guangdong Province, China

Made in China

DEERMA, JUST WHAT YOU NEED.

# User Manual



## DEM-KZ30W

**Deerma  
Air Fryer**

Hot air circulation baking, enjoying crispy,  
juicy and delicious taste.

**Read instruction manual carefully before use.**

A visual window for real-time observation of cooking, and precise  
taste control.

 DEERMA

 [www.deerma.com](http://www.deerma.com)

## Precautions

Read all instructions in this manual completely and keep it properly before using the appliance.

### Danger

- Do not immerse the casing in water or rinse it under the tap, as there are electronic and heating components inside the casing.
- To avoid electric shock, do not allow water or other liquids inside the appliance.
- To avoid contact with heating components, always cook the food in the fry basket.
- Do not cover the air inlet and outlet of appliance in use.
- Do not pour oil into the baking tray as it may pose a fire hazard.
- Do not touch the interior of appliance in use.

### Warning

- This appliance 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.
- Before connecting to power supply, check that voltage of appliance is the same as local voltage.
- Do not use the appliance if the plug, power cord or appliance itself is damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not let children play with the appliance. Do not allow children under 8 years old to clean and maintain the appliance, or supervise them to do so if necessary.
- Keep the live or cooling appliance and its power cord out of reach of children under 8 years old.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not insert the appliance plug or operate the control panel with wet hands.
- Only use a grounded socket, and be sure that the appliance is correctly connected.
- To avoid danger, do not connect the appliance to an external timer.
- Do not place the appliance on or near flammable materials such as tablecloths or curtains.
- Do not store the appliance against wall or close to other products. At least 10 centimeters of free space should be left behind, on both sides, and above the appliance. Do not place any items above the appliance.
- Do not use for any purposes other than those described in this manual.
- Ensure that the appliance in use is always supervised.
- Keep your hands and face at a safe distance from air outlet as hot steam may be released from the outlet during the cooking with hot air. Pay attention to hot steam and air when removing the baking tray from the appliance.
- The accessible surfaces of appliance in use may become very hot.
- Immediately unplug the power if any black smoke streamed from the appliance. Wait for the appliance to stop smoking before removing the baking tray from the appliance.

## Precautions

### Caution

- Place the appliance on a level, smooth and stable surface.
- The appliance is designed for normal household use only. Do not use in employee canteens for shops, offices, farms or other work environments. Do not use by guests in hotels, motels, places that provide accommodation and breakfast, and other accommodation environments.
- The warranty of the appliance will void due to improper use of the appliance, or its use for professional or semi-professional purposes, or failure to follow the instructions in this manual. We are not responsible for such damages.
- Be sure to unplug the appliance after use.
- Be sure to cool the appliance for approximately 30 minutes before handling or cleaning.
- Bake the food in the appliance until it is golden instead of black or brown. The burnt food should be discarded.
- The product includes a microswitch inside. The appliance will automatically turn off if the fryer is removed during use.

### Overheat protection

- The product has an overheat protection system. Failure of internal temperature control system may result in automatic activation of overheat protection system and unavailability of appliance at any time. Unplug it first.
- Completely cool the appliance and send it to professional maintenance personnel for servicing before reuse.

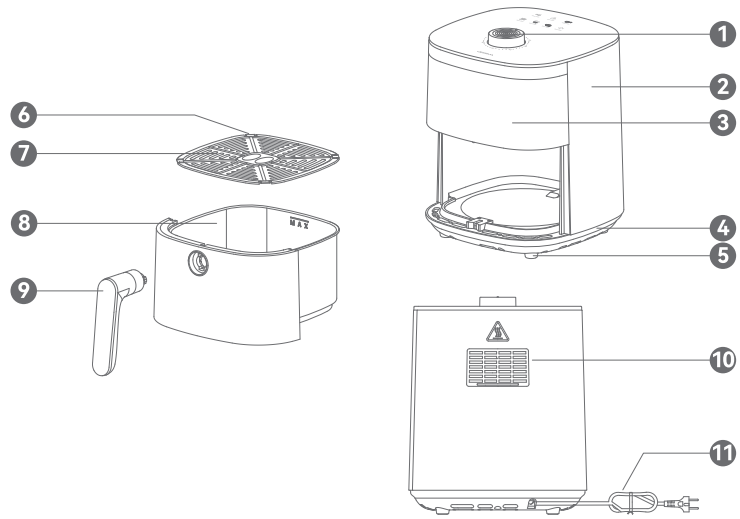
### Automatic shutdown

- The product has a timer. When the timer counts down to 0, the appliance will ring and automatically turn off. To manually turn off the appliance, turn the timer knob counterclockwise to 0.
- Note: If the fryer is removed during use, the appliance can also automatically turn off (but the timer is still counting down).

### Electromagnetic field (EMF)

The product is in compliance with relevant standards regarding electromagnetic field (EMF). As scientifically proved at present, the appliance is safe if used correctly and operated according to the instructions in the manual.

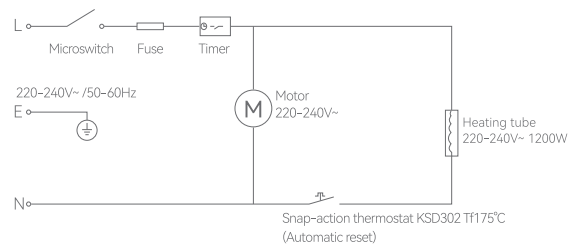
## Product Structure



- |               |                 |                |                 |
|---------------|-----------------|----------------|-----------------|
| 1 Knob        | 4 Base          | 7 Baking grill | 10 Cooling hood |
| 2 Main unit   | 5 Anti-slip pad | 8 Fryer        | 11 Power cord   |
| 3 Front cover | 6 Silicone pad  | 9 Handle       |                 |

## Circuit Diagram

This diagram is for reference only. No further notice will be issued in case of any change. The product is subject to the real object, and our company reserves all the right for final interpretation.



## Product Parameters

Product Name: Electric Oven (Air Fryer)  
 Rated Voltage: 220-240V~  
 Rated Frequency: 50-60Hz  
 Product Size: 235 × 225 × 275mm  
 Packing List: Air fryer, baking grill, manual.

Product Model: DEM-KZ30W  
 Rated Power: 1200W  
 Rated Capacity: 3L

## Instructions for Use

### Before first use

1. Unpack all packaging materials.
2. Remove stickers or labels from the product.
3. Thoroughly clean the fry basket and baking tray with hot water, detergent and non-abrasive sponge.  
**Note:** You may also clean these components in a dishwasher.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

**Note:** Hot air heating is used in this air fryer. Do not pour oil or grease into the baking tray.

### Preparation for use

1. Place the appliance on a stable, level and flat surface, rather than on a heat-sensitive surface.
2. Place the baking grill correctly in the fryer.
3. Push the fryer correctly into the appliance.

**Note:** You should properly push the fryer into the appliance, otherwise the appliance will not work.

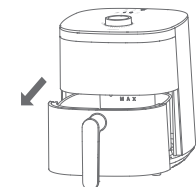
4. Connect the power cord with the grounded wall socket.
  - Do not pour oil or other liquids into the fryer.
  - Do not place any items on the appliance.
  - Do not place any items on the side air intake, as this may obstruct the airflow and affect the heating effect of hot air.

### Use of product

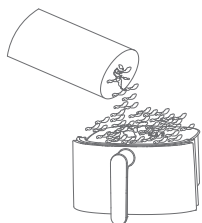
The air fryer can be used to cook various food. Refer to the "Setting" section below.

### Hot air frying

1. Insert the plug into a grounded power outlet.
2. Grasp the handle of air fryer and pull it open.

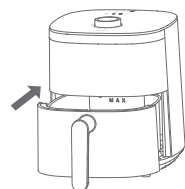


## Instructions for Use



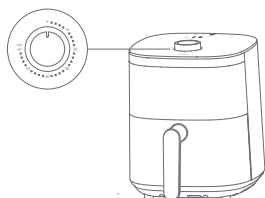
3. Place the food on the baking grill.

**Note:** Do not place excessive food or exceed the food quantity shown in the table below (refer to "Setting" section in this chapter), as this may affect the final frying quality.



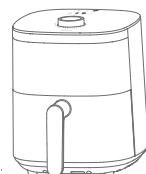
4. Slide the fryer back into the appliance.

**Note:** Place the baking grill into the fryer before use. Do not touch the fryer shortly after use.



5. Adjust to the desired time by controlling the knob.

**Note:** Refer to the "Setting" section in this chapter to determine the appropriate temperature. Preheat the appliance for at least 5 minutes before use.



6. During the baking process, the heating indicator will light up, and the timer will start counting down from the set cooking time. Any excess oil in food can be collected at the bottom of the fryer.

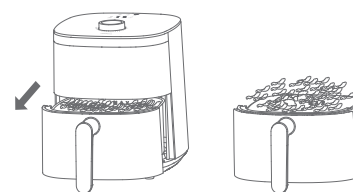
**Note:** During the baking process, the heating indicator will be on and off intermittently, indicating that the heating components are constantly turning on and off to maintain the set temperature.



7. To turn the food during use, hold the handle and pull the fryer out of appliance to turn the food, and then slide the fryer back into the appliance.

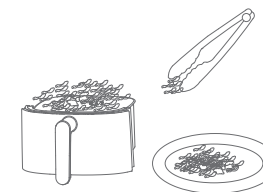
**Note:** Refer to "Setting" section in this chapter to turn the food.

## Instructions for Use



8. When the timer rings, it indicates that the set cooking time has expired. Pull the fryer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

**Note:** You can also manually turn off the appliance. Turn the temperature control knob to 0.



9. Check if the foods have been cooked. Use the food tong to remove all foods from the fryer and put them into a bowl or plate.

**Note:** To continue cooking the food, simply slide the fryer back into the appliance and set the timer for a few more minutes.

### Setting

Refer to the following table for basic setting concerning the food to be cooked.

**Note:** These settings are for reference only. As the sources, sizes, shapes and brands of foods may vary, we cannot guarantee the best settings for your foods. The air inside the appliance can be immediately reheated through the rapid air exchange technology, so that the cooking process would hardly be affected if you quickly pull the fryer out of appliance during hot air frying.

### Tips

- The smaller food may be cooked for a slightly shorter time than that for larger food.
- A large amount of foods can be cooked for a slightly increased cooking time, while a small amount of foods can be cooked for a slight reduced cooking time.
- Turning the smaller foods during cooking can improve the final cooking effect and ensure that the foods can be cooked evenly.
- To make crispy fries, add a little oil in fresh potatoes, and then set them aside for a few minutes before cooking in the air fryer.
- Do not cook the food with extremely high oil content, such as sausages, in the air fryer.
- Pastry cooked in an oven can also be baked in an air fryer.
- 300 grams of potatoes are optimal for making crispy fries.
- Pre-fermented dough is recommended to easily and quickly cook sandwich food, as pre-fermented dough can be cooked for a shorter time than homemade dough.
- To bake cakes or quiches, or to cook crispy or sandwich food, put the baking tray into the fry basket of appliance.

## Instructions for Use

	Min and Max Food (gram)	Time (min)	Temperature (°C)	Whether to Turn	Remarks
<b>Potatoes and Fries</b>					
Frozen fine fries	300-700	9-16	200	√	
Frozen thick-cut fries	300-700	11-20	200	√	
Homemade fries (8x8mm)	300-800	16-10	200	√	Add 1/2 tablespoon of oil
Homemade potato chips	300-800	18-22	200	√	Add 1/2 tablespoon of oil
Homemade potato chunks	300-750	12-18	200	√	Add 1/2 tablespoon of oil
Hash browns	250	15-18	200	√	
Cream potatoes	500	15-18	200	√	
<b>Meat and Poultry</b>					
Steak	100-500	8-12	200		
Pork chop	100-500	10-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	200		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	200		
Chicken breast	100-500	10-15	200		
Fish	100-500	10-12	200		
<b>Pastry</b>					
Spring rolls	100-400	8-10	200	√	
Frozen nuggets	100-500	6-10	200	√	
Frozen fish fillet	100-400	6-10	200		
Frozen bread	100-400	8-10	200		
Braised vegetables	100-400	10	200		
<b>Baking</b>					
Cake	300	20-25	200		
Quiche	400	20-22	200		
Muffin	300	15-18	200		
Dessert	400	20	200		

**Note:** If the air fryer is cold started, extra 5 minutes are required for cooking.

## Instructions for Use

### Homemade fries

For optimal results, the pre-baked fries (such as frozen fries) are recommended. To make homemade fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into small strips.
2. Soak the potato chips in a bowl for at least 30 minutes, and then drain them on kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil into a bowl, and put potato chips into the bowl, and then stir well until all potato chips are evenly oiled.
4. Use your hands or kitchen utensils to take the potato chips out of the bowl, and leave any excess oil in the bowl. Then put the potato chips into the fry basket.

**Note:** Do not put all potato chips from the bowl into the fryer at once, as this can prevent excessive oil at the bottom of fryer.

5. Cook the potato chips according to the instructions in this chapter.

## Cleaning and Maintenance

### Cleaning

Immediately clean the appliance after each use.

The fryer, baking grill, and interior of appliance are all covered with non-stick coating. Do not use metal kitchenware or abrasive cleaning materials for cleaning, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the power plug from the power socket, and let the appliance cool down.
- Note: Remove the fryer, so that the appliance can cool down faster.
2. Wipe the exterior of appliance with a damp cloth.
3. Clean the frying tray and fry basket with hot water, detergent and non-abrasive sponge. Remove any remaining dirt by using a degreaser.

**Note:** The fryer and baking grill are dishwasher safe.

**Tip:** To remove the dirt on the baking grill or the bottom of fryer, add hot water and some detergent to the fryer, put the baking grill into the fryer, and then soak the fryer and baking grill for about 10 minutes.

4. Clean the interior of appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating components with a cleaning brush to remove any food residue.

### Storage

1. Unplug the appliance and allow it to cool completely.
2. Ensure that all components are clean and dry.
3. Store in a clean and dry place.

### Environmental Protection

Do not stack the discarded appliance together with general household waste. Send the discarded appliance to the official designated recycling center, as this is beneficial for environmental protection.

FAQs

Fault	Cause	Solution
Air fryer does not work	Power plug is not connected	Connect the plug with a grounded power socket
	Timer is not set yet	Turn the timer knob to the desired cooking time in order to turn on the appliance power
	Fryer is not properly placed in the appliance	Fully push the fryer into the appliance
	Overheat protection system is activated	Wait for the appliance to cool down for normal operation again. If the overheat protection fails, send the appliance to the professional maintenance personnel for repair.
Food is not cooked thoroughly	Foods are excessive in the fryer	Put small batches of foods on the baking grill, ensuring that they can be evenly cooked.
	Cooking time is too short	Adjust the timer knob to the desired cooking time (refer to the "Setting" section in the "Instructions for Use" chapter).
Food is not evenly fried in the air fryer	Some foods need to be turned during the cooking	If certain foods are at the top or overlapped with other foods (such as fries), you need to turn these foods during the cooking. Refer to the "Setting" section in the "Instructions for Use" chapter.
Pastry fried in the air fryer is not crispy	The fried pastry you choose should be cooked in a traditional deep fryer	You can press the button of Pastry for Oven, or brush a little oil on dim sum to make it crispy.
Fryer cannot be slid back into the appliance correctly	Foods are excessive in the fryer	Do not make the fryer full. Refer to the "Setting" section above.
	Foods are excessive in the fryer	Push the baking grill into the fryer and place it flat inside
White fume streams from the appliance	You are cooking the foods with high oil content	When cooking the food with high oil content in the air fryer, a large amount of oily fumes will seep into the fryer. The oil content will produce white fumes, and the fryer may be hotter than normal. This will not affect the final cooking effect of foods in the appliance.
	Oil residues of last use are still left in the fryer	White fumes are produced when oil is heated in the fryer. Correctly clean the fryer after each use.
Fresh fries are not evenly fried in the air fryer	Potato chips are not properly soaked before frying	Soak the potato chips in a bowl for at least 30 minutes, and then drain them on kitchen paper.
	Appropriate potatoes are not used	Use fresh potatoes and ensure they do not scatter during frying.
Fries cooked in the air fryer are not crispy	The crispness of fries depends on the oil and water content in the chips	Make sure to correctly drain the potato chips before adding oil. Thin potato chips can be cooked crispy. Add a little oil in fresh potatoes to make crispy fries.

FAQs



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.

## Меры предосторожности

Полностью прочтите данное руководство и сохраните его перед использованием прибора.

### Опасность

- Не погружайте корпус в воду и не промывайте его под струей воды, так как внутри корпуса находятся электронные и нагревательные компоненты.
- Во избежание поражения электрическим током не допускайте попадания воды или других жидкостей внутрь прибора.
- При использовании прибор сильно нагревается, избегайте контакта с нагревательными элементами всегда готовьте продукты в корзине для жарки.
- Не закрывайте отверстия для входа и выхода воздуха в работающем приборе.
- Не наливайте масло на противень, так как это может привести к возгоранию.
- Не прикасайтесь к внутренней части используемого прибора.

### Предупреждение

- Это устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостаточным опытом и знаниями, если они получили надлежащий инструктаж или находятся под надзором, и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание устройства не должны выполняться детьми без надзора.
- Если шнур питания поврежден, его должен заменить производитель, его сервисный агент или аналогично квалифицированные лица, чтобы избежать опасности.
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что напряжение прибора соответствует локальному напряжению.
- Не используйте прибор, если повреждены штепсельная вилка, шнур питания или сам прибор.
- Если шнур питания поврежден, его должен заменить производитель, его сервисный агент или аналогично квалифицированные лица, чтобы избежать опасности.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором. Не позволяйте детям до 8 лет чистить и обслуживать прибор, при необходимости осуществляйте под присмотром.
- Храните включенный или остывающий прибор и его шнур питания в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Размещайте шнур питания вдали от горячих поверхностей.
- Не подключайте прибор к электросети и не прикасайтесь к панели управления мокрыми руками.
- Используйте только заземленную розетку и следите за тем, чтобы прибор был правильно подключен.
- Во избежание опасности не подключайте прибор к внешнему таймеру или отдельной системе дистанционного управления.
- Не размещайте прибор на легковоспламеняющихся материалах, такие как скатерти или занавески, или рядом с ними.
- Не ставьте прибор вплотную к стене или рядом с другими приборами. Необходимо оставлять не менее 10 сантиметров свободного пространства сзади, с обеих сторон, и над прибором. Не размещайте какие-либо предметы выше прибора.
- Не используйте прибор для каких-либо целей, не описанных в данном руководстве.
- Работающий прибор нельзя оставлять без присмотра.

## Меры предосторожности

- Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от отверстия для выпуска воздуха, так как во время приготовления с горячим воздухом из отверстия может выходить также горячий пар. При извлечении противня из прибора обращайте внимание на поток горячего пара и воздуха.
- Доступные поверхности используемого прибора могут сильно нагреваться.
- Если из прибора пошел черный дым, немедленно отключите его от электросети. Прежде чем вынимать из него противень, дождитесь, пока прибор перестанет дымить.

### Осторожно

- Размещайте прибор на ровной, гладкой и устойчивой поверхности.
- Прибор предназначен только для обычного бытового использования. Не используйте в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах, фермерских домах и других производственных условиях. Не используйте прибор в гостиницах, отелях, и прочей инфраструктуре жилого типа, в условиях пансионата «проживание плюс завтрак» и других подобных местах проживания.
- Гарантия на прибор аннулируется из-за неправильного использования, использования в профессиональных или полупрофессиональных целях или несоблюдения инструкций, приведенных в данном руководстве. Мы не несем ответственности за такие повреждения.

- После использования обязательно отключайте прибор от электросети.
- Перед использованием или чисткой обязательно дайте прибору остыть в течение примерно 30 минут.
- Запекайте блюда до тех пор, пока они не приобретут золотистую корочку, а не черную или коричневую. Подгоревшие продукты следует выбросить.
- Внутри устройства имеется микропереключатель. Прибор автоматически выключится, если доставать фритюрницу во время использования.

### Защита от перегрева

- Устройство оснащено системой защиты от перегрева. Неисправность внутренней системы контроля температуры может привести к автоматическому включению системы защиты от перегрева и отключению прибора в любое время. Сначала отключите прибор от электросети.
- Перед повторным использованием полностью охладите прибор и передайте его профессиональному обслуживающему персоналу для проведения технического обслуживания.

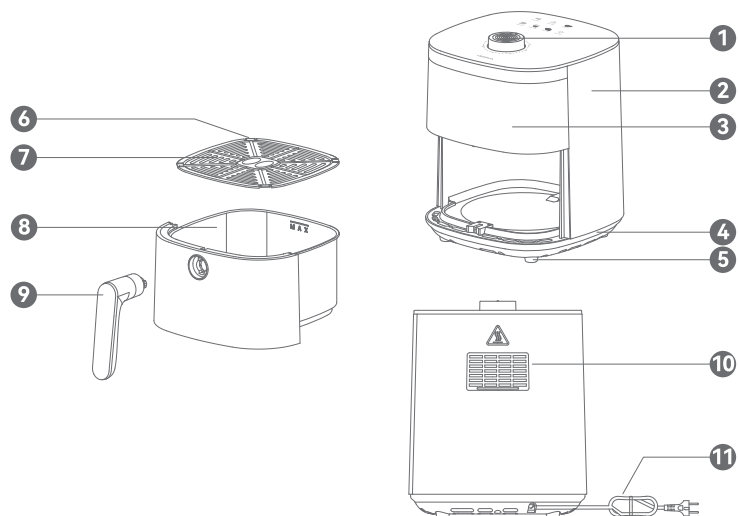
### Автоматическое выключение

- Устройство оснащено таймером. Когда таймер достигнет 0, прибор издаст звуковой сигнал и автоматически выключится. Чтобы выключить прибор вручную, поверните регулятор таймера против часовой стрелки до 0.
- Примечание: Если во время использования достать фритюрницу, прибор также может автоматически выключиться (но таймер все еще будет продолжать обратный отсчет).

### Электромагнитное поле (ЭМП)

Прибор соответствует требованиям соответствующих стандартов, касающихся электромагнитных полей (ЭМП). В настоящее время научно доказано, что прибор безопасен при правильном использовании и соблюдении инструкций, приведенных в данном руководстве.

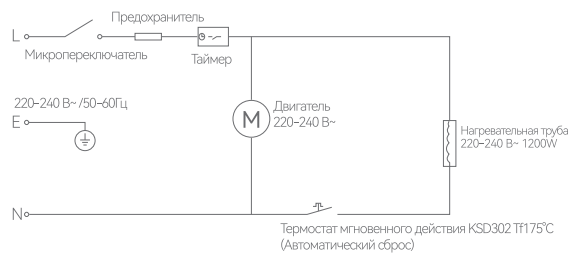
## Описание прибора



- |                   |                              |                      |
|-------------------|------------------------------|----------------------|
| 1 Регулятор       | 5 Противоскользящая накладка | 9 Ручка              |
| 2 Основной блок   | 6 Siliconовый уплотнитель    | 10 Охлаждающий кожух |
| 3 Передняя крышка | 7 Гриль для запекания        | 11 Шнур питания      |
| 4 База            | 8 Фритюрница                 |                      |

## Электрическая схема

Схема приведена только для справки и может быть изменена без предварительного уведомления. Фактический продукт может отличаться. Мы оставляем за собой право на окончательную интерпретацию.



## Технические характеристики

Наименование: Электрическая духовка (Аэрофритюрница)	Модель: DEM-KZ30W
Номинальное напряжение: 220-240В~	Номинальная мощность: 1200Вт
Номинальная частота: 50-60Гц	Номинальная ёмкость: Злитра
Габаритные размеры: 235 × 225 × 275мм	
Комплектация: аэрофритюрница, решетка для запекания, инструкция	

## Руководство по эксплуатации

### Перед первым использованием

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Удалите маркетинговые наклейки с прибора.
3. Тщательно очистите корзину для жарки и противень с помощью горячей воды, моющего средства и неабразивной губки.

**Примечание:** Вы также можете мыть эти компоненты в посудомоечной машине.

4. Протрите внутреннюю и наружную поверхности прибора влажной салфеткой.

**Примечание:** В данной аэрофритюрнице для нагрева используется горячий воздух. Не наливайте масло или жир на противень.

### Подготовка к использованию

1. Разместите прибор на устойчивой, ровной поверхности, не ставьте на термочувствительную поверхность.
2. Правильно установите решетку для запекания во фритюрницу.
3. Правильно поместите фритюрницу в прибор.

**Примечание:** Вы должны правильно вставить фритюрницу в прибор, иначе прибор не будет работать.

4. Подсоедините шнур питания к заземленной настенной розетке.

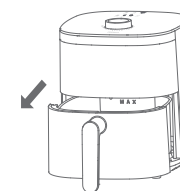
- Не наливайте во фритюрницу масло или другие жидкости.
- Не кладите на прибор какие-либо предметы.
- Не кладите какие-либо предметы на боковое отверстие подачи воздуха, так как это может затруднить поток воздуха и повлиять на нагревание воздуха.

### Использование прибора

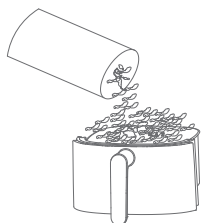
Аэрофритюрница может использоваться для приготовления различных блюд. Обратитесь к разделу "Настройка" ниже.

### Обжарка на горячем воздухе

1. Вставьте штепсельную вилку в розетку с заземлением.
2. Возьмитесь за ручку аэрофритюрницы и откройте ее.

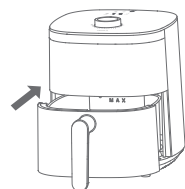


## Руководство по эксплуатации



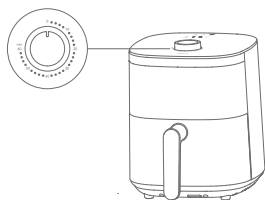
3. Выложите продукты на решетку для запекания.

**Примечание:** Не кладите слишком много продуктов и не превышайте количество, указанное в таблице ниже (см. раздел "Настройка" в этой главе), так как это может повлиять на качество приготовления блюд.



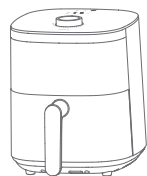
4. Задвиньте фритюрницу обратно в прибор.

**Примечание:** Перед использованием установите решетку для запекания во фритюрницу. Не прикасайтесь к фритюрнице сразу после использования.



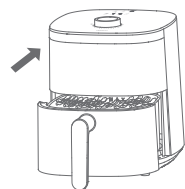
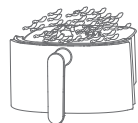
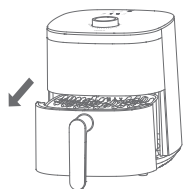
5. Поворачивая регулятор, установите желаемое время.

**Примечание:** Для определения подходящей температуры обратитесь к разделу "Настройка" в этой главе. Перед использованием предварительно разогрейте прибор не менее 5-ти минут.



6. Во время запекания загорится индикатор нагрева, и таймер начнет обратный отсчет от установленного времени приготовления. Излишки масла, оставшиеся на продуктах, будут собираться на дне фритюрницы.

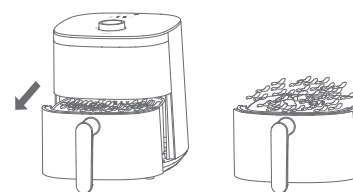
**Примечание:** Во время процесса выпечки индикатор нагрева будет периодически загораться и выключаться, указывая на то, что нагревательные элементы периодически то включаются, то выключаются для поддержания заданной температуры.



7. Чтобы перевернуть блюдо во время работы прибора, возьмитесь за ручку и выньте фритюрницу из прибора, переверните блюдо, а затем задвиньте фритюрницу обратно в прибор.

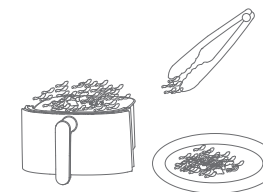
**Примечание:** Чтобы перевернуть блюдо, обратитесь к разделу "Настройка" в этой главе.

## Руководство по эксплуатации



8. Звуковой сигнал таймера означает, что установленное время приготовления истекло. Выньте фритюрницу из прибора и поставьте ее на термостойкую поверхность.

**Примечание:** Вы также можете выключить прибор вручную. Для этого поверните регулятор температуры в положение 0.



9. Проверьте блюдо на готовность. С помощью кухонных щипцов достаньте блюдо из фритюрницы и переложите их в миску или тарелку.

**Примечание:** Чтобы продолжить процесс приготовления, просто задвиньте фритюрницу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько минут.

### Настройка

Изучите следующую таблицу для установки основных настроек приготовления блюд.

**Примечание:** данные настройки приведены только для справки. Поскольку компоненты, размеры, формы и марки продуктов могут отличаться, мы не можем гарантированно подобрать наилучшие настройки для Ваших продуктов. Воздух внутри прибора может быть моментально разогрет благодаря технологии быстрого воздухообмена, поэтому, если Вы быстро вытащите фритюрницу из прибора во время жарки горячим воздухом, это практически не повлияет на процесс приготовления.

### Советы

- Маленькие продукты требуют меньшего времени приготовления, чем большие.
- Приготовление большого объема продуктов займет несколько больше времени, нежели приготовление небольшого объема
- Переворачивайте небольшие продукты во время приготовления для улучшения конечного результата и равномерного приготовления.
- Чтобы картофель фри получился хрустящим, добавьте немного масла в свежий картофель, и дайте постоять несколько минут перед приготовлением во фритюрнице.
- Не готовьте во фритюрнице продукты с очень высоким содержанием масла, например сосиски.
- Выпечку, которая готовится в духовке, также можно выпекать во фритюрнице.
- Для приготовления хрустящей картошки фри оптимально использовать 300 граммов картофеля.
- Рекомендуется использовать предварительно приготовленное тесто для легкого и быстрого приготовления сэндвичей, так как его можно приготовить за меньшее время, чем домашнее тесто.
- Чтобы испечь торты или пироги с заварным кремом, а также приготовить хрустящую корочку или сэндвичи, установите противень в жарочную корзину прибора.

## Руководство по эксплуатации

	Минимум и максимум продуктов	Время (минут)	Температура (°C)	Нужно ли переворачивать	Примечания
<b>Картофель и картошка фри</b>					
Замороженная тонкая картошка фри	300-700	9-16	200	✓	
Замороженная крупно нарезанная картошка фри	300-700	11-20	200	✓	
Домашняя картошка фри (8x8 мм)	300-800	16-10	200	✓	Добавьте 1/2 столовой ложки масла
Домашние картофельные чипсы	300-800	18-22	200	✓	Добавьте 1/2 столовой ложки масла
Ломтики картофеля по-домашнему	300-750	12-18	200	✓	Добавьте 1/2 столовой ложки масла
Картофельные хашбрауны	250	15-18	200	✓	
Картофель со сливками	500	15-18	200	✓	
<b>Мясо и птица</b>					
Стейк	100-500	8-12	200		
Свинья отбивная	100-500	10-14	200		
Гамбургер	100-500	7-14	200		
Колбасный рулет	100-500	13-15	200		
Куриные ножки	100-500	18-22	200		
Куриная грудка	100-500	10-15	200		
рыба	100-500	10-12	200		
<b>Кондитерские изделия</b>					
Блинчики с начинкой	100-400	8-10	200	✓	
Замороженные наггетсы	100-500	6-10	200	✓	
Замороженное рыбное филе	100-400	6-10	200		
Замороженный хлеб	100-400	8-10	200		
Запеченные овощи	100-400	10	200		
<b>Выпечка</b>					
Пирог	300	20-25	200		
Киш	400	20-22	200		
Кекс	300	15-18	200		
Десерт	400	20	200		

**Примечание:** Если Вы начали приготовление в не разогретой аэрофритюрнице, время приготовления блюда необходимо увеличить на 5 минут.

## Руководство по эксплуатации

### Домашняя картошка фри

Для получения оптимального результата рекомендуется использовать предварительно запеченный картофель фри (например, замороженный). Чтобы приготовить картофель фри по-домашнему, выполните следующие действия.

1. Очистите картофель и нарежьте его мелкой соломкой.
2. Замочите картофельную соломку минимум на 30 минут, а затем выложите её на бумажные полотенца.
3. Добавьте в другую миску 1/2 столовой ложки оливкового масла и выложите туда картофель, а затем хорошо перемешайте до равномерного покрытия маслом.
4. Достаньте картофель из миски, а излишки масла оставьте в миске. Затем выложите картофель в корзину для жарки.

**Примечание:** Не кладите во фритюрницу весь картофель сразу, так как это может привести к образованию излишков масла на дне фритюрницы.

5. Приготовьте картофель фри согласно инструкциям в этой главе.

### Очистка и обслуживание

#### Очистка

Немедленно очищайте прибор после каждого использования.

Фритюрница, решетка для запекания и внутренняя поверхность прибора покрыты антипригарным покрытием. Не используйте для чистки металлическую кухонные приборы или абразивные чистящие материалы, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.

**Примечание:** достаньте фритюрницу, чтобы прибор остыл быстрее.

2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной салфеткой.
3. Очистите противень и корзину для жарки горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой. Остатки грязи удалите с помощью обезжиривающего моющего средства.

**Примечание:** Фритюрницу и решетку можно мыть в посудомоечной машине.

**Совет:** Чтобы удалить грязь с решетки или дна фритюрницы, добавьте во фритюрницу горячую воду и немного моющего средства, установите решетку во фритюрницу, а затем подержите фритюрницу и решетку в воде около 10 минут.

4. Очистите внутреннюю поверхность прибора неабразивной губкой, слегка смоченной в горячей воде.
5. Чтобы удалить остатки пищи с нагревательных элементов, используйте щетку.

#### Хранение

1. Отсоедините прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
2. Убедитесь, что все компоненты прибора очищены и высушены
3. Храните в чистом и сухом месте.

#### Защита окружающей среды

Не утилизируйте использованный прибор вместе с обычными бытовыми отходами. С целью защиты окружающей среды, сдайте использованный прибор в официальный специализированный центр утилизации.

## Устранение неисправностей

Неисправность	Причина	Решение
Аэрофритюрница не работает	Штепсельная вилка не подключена к розетке	Подключите штепсельную вилку к заземленной электрической розетке
	Не был установлен таймер	Установите регулятор таймера на желаемое время приготовления, чтобы начать работу прибора
	Фритюрница неправильно установлена внутри прибора	Полностью вставьте фритюрницу в прибор
	Активирована система защиты от перегрева	Подождите, пока прибор остынет, чтобы возобновить нормальную работу. Если защита от перегрева не сработала, передайте прибор профессиональному специалисту по техническому обслуживанию для ремонта.
Блюдо не приготовилось	Во фритюрнице слишком большой объем продуктов	Кладите продукты небольшими порциями на решетку для запекания, чтобы они равномерно пропеклись.
	Слишком короткое время приготовления	Установите регулятор таймера на желаемое время приготовления (см. раздел "Настройка" в главе "Инструкции по использованию").
Продукты обжариваются во фритюрнице неравномерно	Некоторые продукты необходимо переворачивать во время приготовления	Если некоторые продукты расположены сверху или перекрывают друг друга (например, картофель фри), их необходимо переворачивать во время приготовления. Обратитесь к разделу "Настройка" в главе "Инструкции по использованию".
Тесто, приготовленное во фритюрнице, не получается хрустящим.	Тесто, которое Вы выбрали, подходит только для приготовления в духовке	Вы можете выбрать режим «Pastry for Oven» (Кондитерские изделия) или смазать небольшим количеством масла.
Фритюрница не вставляется обратно в прибор правильно	Во фритюрнице слишком большой объем продуктов	Не заполняйте фритюрницу продуктами полностью. Обратитесь к разделу "Настройка" выше.
	Решетка для запекания неправильно установлена во фритюрнице	Вставьте решетку для запекания во фритюрницу и положите ее ровной стороной внутрь.
Из прибора исходит белый дым	Вы готовите продукты с высоким содержанием масла	При приготовлении продуктов с высоким содержанием масла во фритюрницу будет попадать большое количество маслянистых испарений. Из-за содержания масла во фритюрнице образуются белые пары, и температура может быть выше обычной. Это не повлияет на конечный результат приготовления продуктов в аэрофритюрнице.
	Во фритюрнице осталось масло после предыдущего использования	При нагревании масла во фритюрнице образуются белые испарения. Тщательно очищайте фритюрницу после каждого использования.

## Устранение неисправностей

Неисправность	Причина	Решение
Свежая картошка фри неравномерно поджаривается во фритюрнице	Картофельные ломтики не вымачиваются должным образом перед жаркой	Замочите картофельные ломтики в миске минимум на 30 минут, а затем выложите их на бумажные полотенца.
	Используется неподходящий картофель	Используйте свежий картофель и следите за тем, чтобы он не рассыпался во время приготовления.
Картошка-фри, приготовленная во фритюрнице, не получается хрустящей	Хрустящая корочка картофеля фри зависит от содержания масла и воды в чипсах	Тщательно высушите картофельные ломтики перед добавлением масла. Тонкие картофельные ломтики можно приготовить хрустящими. Чтобы картофель фри получился хрустящим, добавьте немного масла в свежий картофель.



Все изделия, обозначенные этим символом, являются отходами электрического и электронного оборудования (WEEE в соответствии с директивой 2012/19/EU), которые не следует утилизировать совместно с несортированными бытовыми отходами. Вы можете защитить здоровье людей и окружающую среду, сдав свое отработанное оборудование в специально отведенный пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования, указанный правительством или местными властями. Правильная утилизация и вторичная переработка помогут предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Пожалуйста, свяжитесь с дилером или органами местного управления для получения дополнительной информации о местоположении, а также о правилах и условиях работы таких пунктов сбора.



### 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.)

## Instrukcje bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać wszystkie instrukcje zawarte w niniejszym podręczniku i zachować je w należytym stanie.

### Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj obudowy w wodzie ani nie płucz jej pod kranem, ponieważ wewnątrz obudowy znajdują się elementy elektroniczne i grzewcze.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innych płynów do wnętrza urządzenia.
- Aby uniknąć kontaktu z elementami grzewczymi, zawsze gotuj jedzenie w koszu do smażenia.
- Nie zakrywaj wlotu i wylotu powietrza w używanym urządzeniu.
- Nie wlewaj oleju do blachy do pieczenia, ponieważ może to spowodować pożar.
- Nie należy dotykać wnętrza używanego urządzenia.

### Ostrzeżenie

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Przed podłączeniem do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem lokalnym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem. Nie zezwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat na czyszczenie i konserwację urządzenia, a w razie potrzeby nadzorować je w tym zakresie.
- Urządzenie pod napięciem lub chłodzące oraz jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie wolno wkładać wtyczki urządzenia ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
- Należy używać wyłącznie uziemionego gniazdka i upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, nie należy podłączać urządzenia do zewnętrznego zegara sterującego.
- Nie należy umieszczać urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrusy lub zasłony, ani w ich pobliżu.
- Nie należy przechowywać urządzenia przy ścianie lub w pobliżu innych produktów. Z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem należy pozostawić co najmniej 10 centymetrów wolnej przestrzeni. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów nad urządzeniem.
- Nie używać do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Należy upewnić się, że używane urządzenie jest zawsze nadzorowane.
- Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od wylotu powietrza, ponieważ podczas pieczenia gorącym powietrzem z wylotu może wydobywać się gorąca para. Podczas wyjmowania blachy do pieczenia z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Dostępne powierzchnie używanego urządzenia mogą stać się bardzo gorące.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie. Przed wyjęciem blachy do pieczenia z urządzenia należy poczekać, aż urządzenie przestanie dymić.

## Instrukcje bezpieczeństwa

### Uwaga

- Umieść urządzenie na równej, gładkiej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używać w stołówkach pracowniczych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych i innych miejscach pracy. Nie używać przez gości w hotelach, motelach, miejscach oferujących nocegi i śniadania oraz innych miejscach zakwaterowania.
- Gwarancja na urządzenie zostanie unieważniona z powodu niewłaściwego użytkowania urządzenia lub używania go do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub nieprzestrzegania instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji. Nie ponosimy odpowiedzialności za takie szkody.
- Po użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Przed przystąpieniem do obsługi lub czyszczenia należy schłodzić urządzenie przez około 30 minut.
- Piecz potrawę w urządzeniu, aż stanie się złocista, a nie czarna lub brązowa. Przypalone jedzenie należy wyrzucić.
- Wewnątrz produktu znajduje się mikroprzełącznik. Urządzenie wyłączy się automatycznie, jeśli frytownica zostanie wyjęta podczas użytkowania.

### Ochrona przed przegrzaniem

- Produkt jest wyposażony w system ochrony przed przegrzaniem. Awaria wewnętrznego systemu kontroli temperatury może spowodować automatyczną aktywację systemu ochrony przed przegrzaniem i niedostępność urządzenia w dowolnym momencie. Najpierw należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Przed ponownym użyciem należy całkowicie schłodzić urządzenie i przekazać je do profesjonalnego serwisu.

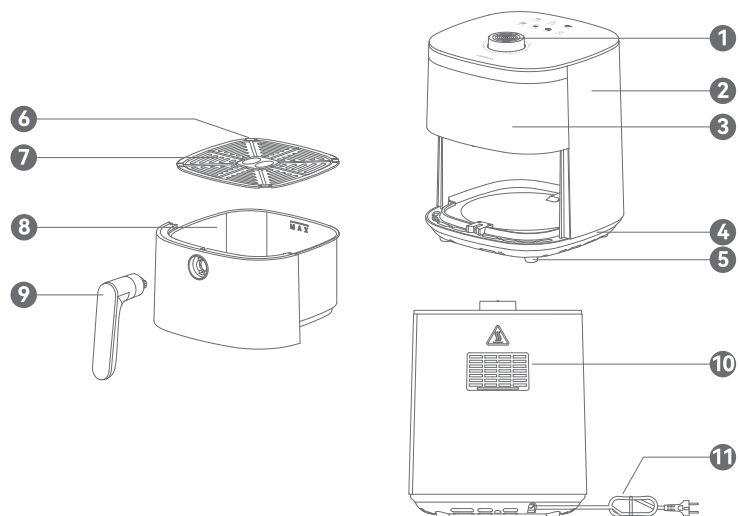
### Automatyczne wyłączenie

- Produkt jest wyposażony w timer. Gdy timer odliczy do 0, urządzenie zadzwoni i wyłączy się automatycznie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętko timera w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji 0.
- Uwaga: Jeśli frytownica zostanie wyjęta podczas użytkowania, urządzenie może również wyłączyć się automatycznie (ale timer nadal będzie odliczał czas).

### Pole elektromagnetyczne (EMF)

Produkt jest zgodny z odpowiednimi normami dotyczącymi pola elektromagnetycznego (EMF). Jak dowiedziono naukowo, urządzenie jest bezpieczne, jeśli jest używane prawidłowo i zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku.

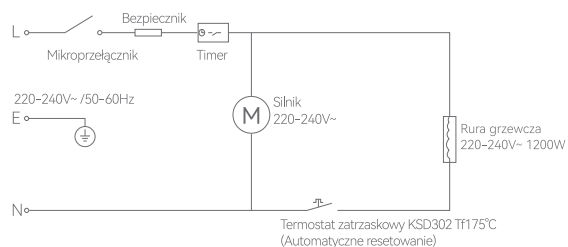
## Wprowadzenie do produktu



- |                    |                            |                       |
|--------------------|----------------------------|-----------------------|
| 1 Pokrętko         | 5 Podkładka antypoślizgowa | 9 Uchwyt              |
| 2 Jednostka główna | 6 Podkładka silikonowa     | 10 Kłapa chłodząca    |
| 3 Przednia pokrywa | 7 Grill do pieczenia       | 11 Przewód zasilający |
| 4 Podstawa         | 8 Frytkownica              |                       |

## Schemat obwodu

Schemat ma charakter poglądowy i może być aktualizowany bez wcześniejszego powiadomienia. Rzeczywisty produkt może się różnić. Zastrzegamy sobie prawo do ostatecznej interpretacji.



## Parametry produktu

Nazwa produktu: Frytkownica  
Napięcie znamionowe: 220-240V~  
Częstotliwość znamionowa: 50-60Hz  
Rozmiar produktu: 235 × 225 × 275mm  
Zawartość opakowania: Frytkownica, ruszt do pieczenia, instrukcja obsługi.

Model produktu: DEM-KZ30W  
Moc znamionowa: 1200W  
Pojemność znamionowa: 3L

## Instrukcje użytkowania

### Przed pierwszym użyciem

1. Wypakuj wszystkie elementy opakowania.
2. Usunąć naklejki lub etykiety z produktu.
3. Dokładnie wyczyść kosz do smażenia i blachę do pieczenia za pomocą gorącej wody, detergentu i nieściernej gąbki.

**Uwaga:** Elementy te można również czyścić w zmywarce.

4. Wytrzyj wewnątrz i zewnątrz część urządzenia wilgotną ściereczką.

**Uwaga:** Frytkownica wykorzystuje ogrzewanie gorącym powietrzem. Nie należy wlewać oleju ani tłuszczu do blachy do pieczenia.

### Przygotowanie do użycia

1. Umieść urządzenie na stabilnej, równej i płaskiej powierzchni, a nie na powierzchni wrażliwej na ciepło.
2. Umieść prawidłowo ruszt do pieczenia we frytkownicy.
3. Wsuń frytkownicę prawidłowo do urządzenia.

**Uwaga:** Należy prawidłowo wsunąć frytkownicę do urządzenia, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.

4. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazda ściennego.

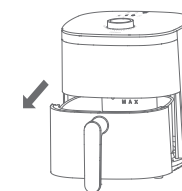
- Nie wlewać oleju ani innych płynów do frytkownicy.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na bocznym wlocie powietrza, ponieważ może to zablokować przepływ powietrza i wpłynąć na efekt ogrzewania gorącym powietrzem.

### Wykorzystanie produktu

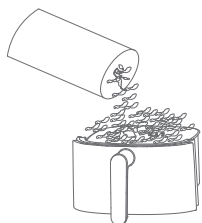
Frytkownica powietrzna może być używana do przyrządzania różnych potraw. Patrz sekcja "Ustawienia" poniżej.

### Smażenie gorącym powietrzem

1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazda zasilania.
2. Chwyć za uchwyt frytkownicy powietrznej i otwórz ją.

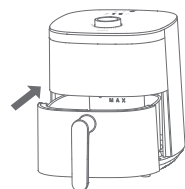


## Instrukcje użytkownika



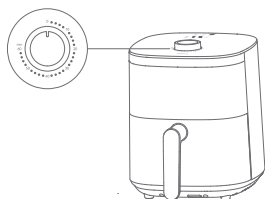
3. Umieść jedzenie na ruszce do pieczenia.

**Uwaga:** Nie należy umieszczać zbyt dużej ilości żywności lub przekraczać ilości żywności podanej w poniższej tabeli (patrz sekcja "Ustawienia" w tym rozdziale), ponieważ może to wpłynąć na końcową jakość smażenia.



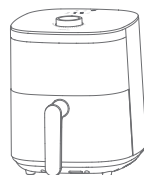
4. Wsuń frytownicę z powrotem do urządzenia.

**Uwaga:** Przed użyciem należy umieścić ruszt do pieczenia we frytownicy. Nie dotykaj frytownicy tuż po jej użyciu.



5. Ustaw żądany czas za pomocą pokrętki.

**Uwaga:** Aby określić odpowiednią temperaturę, należy zapoznać się z sekcją "Ustawienia" w tym rozdziale. Przed użyciem należy rozgrzewać urządzenie przez co najmniej 5 minut.



6. Podczas procesu pieczenia zaświeci się wskaźnik nagrzewania, a minutnik zacznie odliczać ustawiony czas pieczenia. Nadmiar oleju w żywności można zebrać na dnie frytownicy.

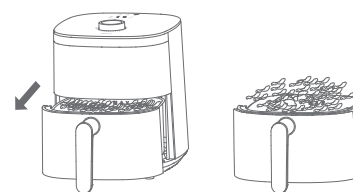
**Uwaga:** Podczas procesu pieczenia wskaźnik ogrzewania będzie się włączał i wyłączał z przerwami, wskazując, że elementy grzewcze są stale włączane i wyłączane w celu utrzymania ustawionej temperatury.



7. Aby obrócić żywność podczas użytkowania, należy przytrzymać uchwyt i wyciągnąć frytownicę z urządzenia, a następnie wsunąć frytownicę z powrotem do urządzenia.

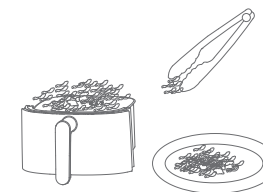
**Uwaga:** Aby wyłączyć jedzenie, patrz sekcja "Ustawienia" w tym rozdziale.

## Instrukcje użytkownika



8. 8. Gdy zegar zadzwoni, oznacza to, że upłynął ustawiony czas gotowania. Wyciągnij frytownicę z urządzenia i umieść ją na żaroodpornej powierzchni.

**Uwaga:** Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. Ustaw pokrętko regulacji temperatury w położeniu 0.



9. Sprawdź, czy żywność została ugotowana. Za pomocą szczypic do żywności wyjmij wszystkie potrawy z frytownicy i umieść je w misce lub na talerzu.

**Uwaga:** Aby kontynuować gotowanie potrawy, wystarczy wsunąć frytownicę z powrotem do urządzenia i ustawić timer na kilka dodatkowych minut.

### Ustawienie

W poniższej tabeli znajdują się podstawowe ustawienia dotyczące przygotowywanych potraw.

**Uwaga:** Ustawienia te służą wyłącznie jako odniesienie. Ponieważ źródła, rozmiary, kształty i marki żywności mogą się różnić, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla danej żywności. Powietrze wewnątrz urządzenia może być natychmiast podgrzane dzięki technologii szybkiej wymiany powietrza, dzięki czemu proces gotowania nie zostanie zakłócony, jeśli szybko wyciągniesz frytownicę z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem.

### Wskazówki

- Mniejsze potrawy mogą być gotowane nieco krócej niż większe potrawy.
- Duża ilość żywności może być gotowana przy nieznacznie wydłużonym czasie gotowania, podczas gdy mała ilość żywności może być gotowana przy nieznacznie skróconym czasie gotowania.
- Obracanie mniejszych produktów podczas gotowania może poprawić końcowy efekt gotowania i zapewnić równomierne gotowanie produktów.
- Aby uzyskać chrupiące frytki, dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaków, a następnie odstaw je na kilka minut przed gotowaniem we frytownicy powietrznej.
- We frytownicy powietrznej nie należy przyrządzać potraw o bardzo wysokiej zawartości oleju, takich jak kielbaski.
- Ciasto pieczone w piekarniku może być również pieczone we frytownicy powietrznej.
- 300 gramów ziemniaków to optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek.
- Wstępnie sfermentowane ciasto jest zalecane do łatwego i szybkiego przygotowywania kanapek, ponieważ wstępnie sfermentowane ciasto można gotować przez krótszy czas niż ciasto domowej roboty.
- Aby upiec ciasto lub quiche, albo przygotować chrupiące lub kanapkowe potrawy, włóż blachę do pieczenia do kosza urządzenia.

## Instrukcje użytkowania

	Min. i maks. żywność (gram)	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Czy odwrócić	Uwagi
<b>Ziemniaki i frytki</b>					
Mrożone delikatne frytki	300-700	9-16	200	✓	
Mrożone frytki grubo krojone	300-700	11-20	200	✓	
Domowe frytki (8x8 mm)	300-800	16-10	200	✓	Dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe chipsy ziemniaczane	300-800	18-22	200	✓	Dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kawałki ziemniaków	300-750	12-18	200	✓	Dodać 1/2 łyżki oleju
Placki ziemniaczane	250	15-18	200	✓	
Ziemniaki kremowe	500	15-18	200	✓	
<b>Mięso i drób</b>					
Stek	100-500	8-12	200		
Kotlet schabowy	100-500	10-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	200		
Bułka z kielbasą	100-500	13-15	200		
Udka z kurczaka	100-500	18-22	200		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	200		
ryba	100-500	10-12	200		
<b>Ciasto</b>					
Sajgonki	100-400	8-10	200	✓	
Mrożone nuggetsy	100-500	6-10	200	✓	
Mrożony filet rybny	100-400	6-10	200		
Mrożone pieczywo	100-400	8-10	200		
Duszone warzywa	100-400	10	200		
<b>Pieczenie</b>					
Ciasto	300	20-25	200		
Quiche	400	20-22	200		
Muffin	300	15-18	200		
Deser	400	20	200		

**Uwaga:** Jeśli frytownica powietrzna została uruchomiona na zimno, wymagane jest dodatkowe 5 minut na gotowanie.

## Instrukcje użytkowania

### Domowe frytki

Aby uzyskać optymalne rezultaty, zaleca się wstępnie upieczone frytki (takie jak frytki mrożone). Aby przygotować domowe frytki, wykonaj poniższe czynności.

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w małe paski.
2. Namocz chipsy ziemniaczane w misce przez co najmniej 30 minut, a następnie odsącz je na papierze kuchennym.
3. Wlej 1/2 łyżki oliwy z oliwek do miski i włóż do niej chipsy ziemniaczane, a następnie dobrze wymieszaj, aż wszystkie chipsy ziemniaczane będą równomiernie naoliwione.
4. Za pomocą rąk lub przyborów kuchennych wyjmij chipsy ziemniaczane z miski, pozostawiając w niej nadmiar oleju. Następnie umieść chipsy ziemniaczane w koszu do smażenia.

**Uwaga:** Nie wkładaj wszystkich chipsów ziemniaczanych z miski do frytkownicy na raz, ponieważ może to spowodować nadmiar oleju na dnie frytkownicy.

5. Ugotuj chipsy ziemniaczane zgodnie z instrukcjami podanymi w tym rozdziale.

## Czyszczenie i konserwacja

### Czyszczenie

Natychmiast wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Frytkownica, ruszt do pieczenia i wnętrze urządzenia są pokryte powłoką nieprzywierającą. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazda zasilania i pozwól urządzeniu ostygnąć.
2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.

3. Wyczyść tacę do smażenia i kosz do smażenia gorącą wodą, detergentem i nieścierną gąbką. Usuń wszelkie pozostałe zabrudzenia za pomocą odtłuszczacza.

**Uwaga:** Frytkownicę i ruszt do pieczenia można myć w zmywarce.

Wskazówka: Aby usunąć zabrudzenia z rusztu do pieczenia lub dna frytownicy, dodaj do frytownicy gorącą wodę i trochę detergentu, włóż ruszt do pieczenia do frytownicy, a następnie namocz frytownicę i ruszt do pieczenia przez około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
5. Wyczyść elementy grzewcze za pomocą szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

### Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie elementy są czyste i suche.
3. Przechowywać w czystym i suchym miejscu.

### Ochrona środowiska

Nie należy umieszczać wyrzucanego urządzenia razem z innymi odpadami domowymi. Wyrzucone urządzenie należy wysłać do oficjalnego centrum recyklingu, ponieważ jest to korzystne dla ochrony środowiska.

## FAQ

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa	Wtyczka zasilania nie jest podłączona	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazda zasilania
	Timer nie jest jeszcze ustawiony	Przekręć pokrętkę timera na żądany czas gotowania, aby włączyć zasilanie urządzenia.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu	Całkowicie wsuń frytownicę do urządzenia
	System ochrony przed przegrzaniem jest aktywny	Poczekaj, aż urządzenie ostygnie i będzie mogło ponownie normalnie pracować. Jeśli zabezpieczenie przed przegrzaniem zawiedzie, należy wysłać urządzenie do profesjonalnego serwisu w celu naprawy.
Jedzenie nie jest dokładnie ugotowane	Nadmierna ilość żywności we frytkownicy	Umieszczaj małe porcje żywności na ruszcie do pieczenia, zapewniając ich równomierne upieczenie.
	Czas gotowania jest zbyt krótki	Ustaw pokrętkę timera na żądany czas gotowania (patrz sekcja "Ustawianie" w rozdziale "Instrukcja obsługi").
Żywność nie jest równomiernie smażona	Niektóre potrawy należy obracać podczas gotowania	Jeśli niektóre potrawy znajdują się na górze lub nakładają się na inne potrawy (np. frytki), należy je obrócić podczas gotowania. Patrz sekcja "Ustawienia" w rozdziale "Instrukcja obsługi".
Ciasto smażone we frytkownicy nie jest chrupiące	Wybrane ciasto smażone powinno być przygotowywane w tradycyjnej frytkownicy	Możesz nacisnąć przycisk ciasta do piekarnika lub posmarować dim sum odrobiną oleju, aby były chrupiące.
Frytownicy nie można prawidłowo wsunąć z powrotem do urządzenia	Nadmierna ilość żywności we frytkownicy	Nie doprowadzaj do zapełnienia frytownicy. Patrz sekcja "Ustawienia" powyżej.
	Ruszt do pieczenia nie jest prawidłowo umieszczony we frytownicy	Wsuń kratkę do pieczenia do frytownicy i umieść ją płasko w środku.
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Gotujesz potrawy o wysokiej zawartości oleju	Podczas gotowania we frytownicy powietrznej żywności o wysokiej zawartości oleju, do frytownicy przedostanie się duża ilość tłustych oparów. Zawartość oleju będzie powodować powstawanie białych oparów, a frytownica może być gorętsza niż zwykle. Nie wpłynie to na końcowy efekt gotowania żywności w urządzeniu.
	Pozostałości oleju po ostatnim użyciu nadal znajdują się we frytkownicy	Podczas podgrzewania oleju we frytkownicy wytwarzane są białe opary. Frytownicę należy prawidłowo czyścić po każdym użyciu.

## FAQ

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Świeże frytki nie są równomiernie usmażone we frytkownicy powietrznej	Chipsy ziemniaczane nie są odpowiednio namaczone przed smażeniem.	Namocz chipsy ziemniaczane w misce przez co najmniej 30 minut, a następnie odsącz je na papierze kuchennym.
	Nie używa się odpowiednich ziemniaków	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że nie rozсыpują się podczas smażenia.
Frytki gotowane we frytkownicy nie są chrupiące	Chrupkość frytek zależy od zawartości oleju i wody	Przed dodaniem oleju należy prawidłowo odsączyć chipsy ziemniaczane. Cienkie chipsy ziemniaczane mogą być chrupiące. Dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiące frytki.



Zużyty sprzęt elektroniczny oznakowany zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami komunalnymi. Podlega on selektywnej zbiórce i recyklingowi w wyznaczonych punktach. Zapewniając jego prawidłowe usuwanie, zapobiegasz potencjalnym, negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego. System zbierania zużytego sprzętu zgodny jest z lokalnie obowiązującymi przepisami ochrony środowiska dotyczącymi usuwania odpadów. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w urzędzie miejskim, zakładzie oczyszczania lub sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Guangdong Deerma Health Technology Co., Ltd.  
 Add: No. 9 Chuangsheng Road, Xincun Village, Beijiao Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, China  
 eu.info@deerma.com  
 Made in China

Poland REP.  
 Importer:  
 INNPRO Robert Błędowski Sp. z o.o.  
 ul.Rudzka 65C, 44-200 Rybnik  
 deerma@innpro.pl  
 www.innpro.pl

# 德尔玛说明书印刷要求

## 颜色规范:



黑色印刷  
C 0 M 0 Y 0 K 100



专色印刷  
PANTONE123 C  
C 0 M 20 Y 100 K 0



内容印刷  
C 0 M 0 Y 0 K 70



内容印刷  
C 0 M 0 Y 0 K 15



LOGO-灰色及部分内容印刷  
C 0 M 0 Y 0 K 40

## 材质+工艺:

### 4色印刷+1专

材质双胶纸80克, 骑马钉

## 尺寸:

成品尺寸: 142.5×210mm,

展开尺寸: 285×210mm