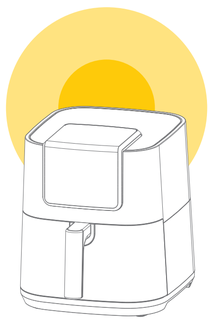
deerma



Deerma
Аерофритюрниця

Смаження на фритюрниці без олії, нежирне та хрустке смаження продуктів!
6 функцій, легко керувати однією кнопкою. Кошик для смаження великої місткості 7,5 л дозволить всім друзям насолоджуватися їжею разом. Багатоступеневу температуру та час можна регулювати відповідно до потреб різноманітних страв.

DEM-KZ120W

Перед використанням уважно прочитайте інструкцію! Крім того, ця інструкція доступна на веб-сайті: http://www.deerma.com

Foshan Shunde Deerma Electric Appliance Co., Ltd
Адреса: №4-1, Лонгхуей-роуд, Малонг, Бейцяо, Шуньде, Фошань, Гуандун, Китай.
http://www.deerma.com

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час користування електричними приладами слід завжди дотримуватись основних заходів безпеки, зокрема таких:
1. ПРОЧИТАЙТЕ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ.
2. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки або рушник. Використовуйте рукавиці і спеціальні інструменти.
3. Щоб захиститися від ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, вилки або прилад у воду чи іншу рідину.
4. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання пристрою та розуміють небезпеки. Діти не повинні гратися з пристроєм. Очищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
5. Слідкуйте за дітьми, щоб переконатися, що вони не граються з пристроєм.
6. Вийміть вилку з розетки, коли ви не використовуєте пристрій та перед очищенням. Дайте охолонути, перш ніж надягати або знімати частини, а також перед очищенням приладу.
7. 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. Відносіть його до кваліфікованого фахівця для перевірки, ремонту або електричного чи механічного налаштування. 8. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до травм.
9. Не використовуйте пристрій на вулиці.
10. Не дозволяйте шнуру звисати з краю столу чи прилавка та торкатися гарячих поверхонь.
11. Не розміщуйте на гарячій газовій або електричній конфорці або поблизу неї, а також у розігрітій духовці.
12. Необхідно бути надзвичайно обережним під час переміщення приладу, що містить гаряче масло або інші гарячі рідини.
13. Завжди спочатку підключайте вилку до приладу, а потім вставляйте шнур у розетку. Щоб від'єднати, переведіть будь-який елемент керування в положення «вимкнено», а потім вийміть вилку з розетки.
14. Не використовуйте прилад не за призначенням.
15. Перш ніж додавати їжу для смаження в фритюрниці, переконайтеся, що деко для хрусткої скоринки на місці.
16. Переконайтеся, що кошик для смаження надійно зафіксовано в передній частині фритюрниці, коли вона працює.
17. Не можна вставляти в аерофритюрницю продукти великого розміру або металевий посуд, це може спричинити пожежу або ризик ураження електричним струмом.
18. Пожежа може виникнути, якщо пристрій накрити або якщо він буде торкатися легкозаймистих матеріалів, включаючи штори, шпалери, стіни тощо, коли він працює. Не зберігайте жодних предметів на приладі під час роботи.
19. Не чистіть металевими мочалками. Частини корпусу можуть відкопатися від панелі та торкнутися електричних частин, що може призвести до ураження електричним струмом.
20. Слід проявляти надзвичайну обережність при використанні контейнерів, виготовлених не з металу чи скла.
21. Не зберігайте жодних матеріалів, окрім аксесуарів, рекомендованих виробником, у цій аерофритюрниці, коли вона не використовується.
22. Не кладіть у аерофритюрницю такі матеріали: папір, картон, пластик, тощо.
23. Не накривайте піддон для крихт або будь-яку частину аерофритюрниці металевою фольгою. Це призведе до перегріву пристрою.
24. Якщо натиснути кнопку живлення ⏻ в будь-який момент процесу приготування, прилад вимкнеться.
ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Аерофритюрниця не працюватиме, якщо кошик для смаження не буде повністю закрито.
УВАГА: після смаження в аерофритюрниці потрібно бути дуже обережним під час поводження з гарячим кошиком для смаження, підносом для хрусткої скоринки та готовою їжею.
25. Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві та подібних ситуаціях, таких як:
- персонал на кухні в магазинах, офісах та інших робочих середовищах;
- людьми на фермерських будинках;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
- в місцях проживання типу "ліжко та сніданок".

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

ДОДАТКОВІ ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

ОБЕРЕЖНО ГАРЯЧІ ПОВЕРХНІ: Цей прилад нагрівається та виділяє пару під час використання. Необхідно вжити відповідних запобіжних заходів, щоб запобігти ризику опіків, пожежі або інших травм людей або пошкодження майна.
УВАГА: Цей прилад нагрівається під час роботи та зберігає тепло деякий час після вимкнення. Завжди використовуйте рукавиці під час роботи з гарячими матеріалами та дайте металевим частинам охолонути

1. Усі користувачі цього приладу повинні прочитати та зрозуміти цю інструкцію з експлуатації перед використанням або очищенням цього приладу.
2. Шнур до цього приладу слід підключати лише до електричної розетки 220-240 В ~.
3. Якщо цей прилад починає працювати несправно під час використання, витягніть кошик для смаження з корпусу. Потім вийміть вилку з розетки. Не використовуйте та не намагайтеся ремонтувати несправний прилад.
4. Не залишайте цей прилад без нагляду під час використання.
5. Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити виробник, його сервісний агент або особа з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
6. Тримайте шнур у недоступному для дітей та немовлят місці, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом і задухи.
7. Помістіть аерофритюрницю на рівну, жаростійку робочу зону.
8. Не загороджуйте жодними предметами вихідний або вхідний отвір повітря на задній панелі та з боків фритюрниці. Уникайте виходу пари з повітряного отвору під час смаження.
9. Під час роботи тримайте прилад на відстані не менше 4 дюймів від стін або інших об'єктів.
10. Завжди використовуйте ручку кошика для смаження, щоб відкрити ящик кошика для смаження.
11. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: після смаження обов'язково поставте ящик кошика для смаження на рівну жаростійку поверхню. ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перенаповнення кошика для смаження може пошкодити аерофритюрницю і призвести до серйозних травм.

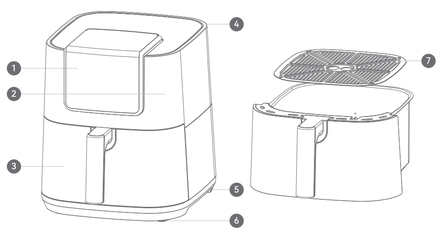
ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ВИЛКИ
Цей прилад має поляризовану вилку (один роз'єм ширший за інший). Щоб зменшити ризик ураження електричним струмом, ця вилка підключається до поляризованої розетки лише одним способом. Якщо вилка не повністю вставляється в розетку, перевверніть вилку. Якщо після цього вилка все ще не підходить, зверніться до кваліфікованого електрика. Ні в якому разі не змінюйте вилку.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ШНУРА
А. Необхідно використовувати короткий шнур живлення (або знімний шнур живлення), щоб зменшити ризик заплутування або спіткнення об довгий шнур.
В. Доступні довші знімні шнури живлення або подовжувачі, які можна використовувати, якщо їх використовувати обережно.
С. Якщо використовується довгий знімний шнур живлення або подовжувач:
1. Позначена електрична потужність шнура або подовжувача повинна бути принаймні такою ж, як і електрична потужність приладу;
2. Якщо прилад заземленого типу, подовжувач має бути 3-жильним шнуром із заземленням.
3. Довший шнур слід розташувати так, щоб він не звисав над стільницею або столом, де діти можуть потягнути за нього або ненавмисно спіткнутися.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ПЛАСТИФІКАТОРА
УВАГА: Щоб запобігти міграції пластифікаторів на оздоблення стільниці чи інших меблів, розташуйте непластикові підставки або килимки між приладом і оздобленням стільниці. Якщо цього не зробити, оздоблення може потемнити; можуть з'явитися постійні плями.

ЕЛЕКТРИЧНА СИЛА
Якщо електричне коло перевантажено іншими приладами, ваш прилад може не працювати належним чином. Він повинен працювати в окремому електричному ланцюзі від інших приладів.

Деталі та особливості



Знайомство з аерофритюрницею 8QT

Продукт може дещо відрізнятися від ілюстрації

1. Сенсорне керування
2. Корпус аерофритюрниці
3. Кошик для смаження з ручкою Cool Touch (Холодний дотик)
4. Вентиляційні отвори (не показано)
5. Шнур живлення з поляризованою вилкою (не показано)
6. Нековзкі ніжки
7. Деко з антипригарним покриттям

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

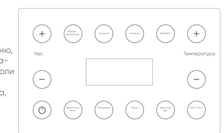
Модель № DEM-KZ120W
Максимальний об'єм: 7,5 л
Діапазон температур: 75-200°C
Діапазон часу: 1-60 хв
Номінальна потужність: 1700 Вт

Номінальна напруга: 220-240 В~
Номінальна частота: 50-60 Гц
Розміри: 420*310*360 мм
Комплектація: основний пристрій x1, інструкція x1, антипригарне деко для приготування їжі x1, гарантійний талон x1

Електрична принципова схема

Керування сенсорним екраном

Підключіть шнур до настінної розетки, кнопка живлення почне блимати.
1. Натисніть кнопку живлення. Панель керування засвітиться.
2. Натисніть будь-яку кнопку функціонального меню, щоб відобразити запрограмований час і температуру. Ви можете натиснути кнопку «Пуск/Стоп», коли вибрано потрібне налаштування.
3. Коли попередньо встановлена функція вибрана, то вона засвітиться, після чого натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб розпочати приготування.
Малюнок



Кнопки керування таймером
Після вибору будь-якої попередньо встановленої функції та в будь-який час під час роботи ви можете регулювати час приготування, збільшуючи або зменшуючи час за допомогою кнопок «+» і «-» на лівій стороні панелі.

Кнопки регулювання температури
Після вибору будь-якої попередньо встановленої функції та в будь-який час під час роботи ви також можете регулювати температуру приготування, збільшуючи або зменшуючи температуру за допомогою кнопок «+» і «-» на правій стороні панелі.

МЕНЮ Попередньо встановлені параметри
8 попередніх налаштувань на вибір: смажити без олії, запікати, смажити , випікати, зберігати в теплі, розігрівати, піца, картопля фрі.

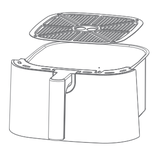
Регульоване керування (температура та таймер)
Використовуйте кнопки «+» та «-», щоб збільшити або зменшити температуру та час приготування.

Функції	Час		Температура	
	Стандартно	Діапазон	Стандартно	Діапазон
Смажити без олії	25 хв	1-60 хв	200C	85-200C
Запікати	35 хв	1-60 хв	200C	175-200C
Смажити	1-30 хв	1-30 хв	200C	/
Випікати	25 хв	1-60 хв	175C	85-200C
Зберігати в теплі	50 хв	1-60 хв	85C	75-100C
Розігрівати	6 хв	1-60 хв	125C	85-200C
Піца	15 хв	1-60 хв	180C	85-200C
Картопля фрі	26 хв	1-60 хв	180C	85-200C

ВАЖЛИВО! Залежно від товщини та/або щільності страви може знадобитися використання термометру для м'яса, щоб перевірити хід приготування після встановленого часу. Якщо потрібно більше часу, то готуйте страву з короткими інтервалами, поки вона не буде готовою.
1. Під час першого використання очистіть, а потім розігрійте порожню каструлю. Сковороду рекомендується попередньо розігріти протягом 10 хвилин при 200°C.
2. Температуру та час випікання можна регулювати відповідно до особистого смаку для приготування різноманітних страв.
3. При запіканні риби на грилі рекомендується нарізати рибу невеликими шматочками для швидкого обсмажування і потрібної консистенції.

Перед першим використанням

1. Зніміть увесь пакувальний матеріал і етикетки з внутрішньої та зовнішньої сторони аерофритюрниці. Переконайтеся, що під кошиком для смаження та навколо нього немає упаковки.
2. Ваша аерофритюрниця постачається з кошиком для смаження, замкненим всередині корпусу пристрою. Міцно візьміться за ручку кошика для смаження, щоб відкрити кошик для смаження та поставте його на рівну чисту робочу ділянку.
3. Вийміть кошик для смаження та деко для хрусткої скоринки в гарячій мильній воді.
4. НЕ ЗАНУРЮЙТЕ КОРПУС ФРИТЮРНИЦІ У ВОДУ. Протріть корпус аерофритюрниці вологою тканиною. Ретельно висушіть всі частини.
5. Для того, щоб піддон для хрусткої скоринки щільно прилягав до шухляди кошика для смаження, з боків піддона є 4 гумові наконечники. Перед використанням переконайтеся, що всі 4 гумові наконечники на місці. Якщо вони відокремлюються від лотка, просто посуньте їх на виступи, як показано. (Див. мал. 2.)



Мал. 2

ПРИМІТКА. Під час першого використання аерофритюрниця може виділяти легкий запах. Це нормально і не впливає на смак або смаження на повітрі.

Інструкція з експлуатації

УВАГА! Що фритюрницю не можна використовувати для кип'ятіння води.
УВАГА! Що фритюрницю ніколи не можна використовувати для смаження продуктів у фритюрі.
1. Розташуйте аерофритюрницю на рівній жаростійкій робочій зоні поблизу електричної розетки.
2. Міцно візьміться за ручку кошика для смаження, щоб відкрити кошик для смаження; потім вийміть кошик з фритюрниці та покладіть на рівну чисту поверхню.
3. Поставте деко для хрусткої скоринки на дно кошика для смаження.
4. Вставте зібрану шухляду кошика для смаження в передню частину фритюрниці. Завжди перевіряйте чи ящик кошика для смаження повністю закритий.
5. Підключіть шнур до настінної розетки. Пролунає звуковий сигнал і на чорному фоні з'явиться кнопка живлення. Натисніть кнопку живлення. Панель керування засвітиться.
6. Натисніть функціональну кнопку та виберіть потрібну попередньо встановлену функцію.
7. Коли засвітиться вибрана попередньо встановлена функція, то натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб розпочати приготування.
ВАЖЛИВО: якщо жодна кнопка не натиснута, аерофритюрниця залишатиметься в режимі очікування протягом 5 хвилин.

Ручне керування

1. Щоб налаштувати час смаження без олії за замовчуванням, натискайте «+» або «-» зліва на панелі керування, щоб збільшити або зменшити час з кроком 1 хвилина, від 1 до 60 хвилин.
ПРИМІТКА: Таймер також можна налаштувати, коли час відображається на цифровому дисплеї.
2. Щоб налаштувати температуру смаження без олії за замовчуванням, натисніть «+» або «-» праворуч на панелі керування, щоб налаштувати температуру за замовчуванням від 80°C до 200°C з кроком 5°C.
ПРИМІТКА: Температуру також можна регулювати, коли температура відображається на цифровому дисплеї за допомогою.
3. Коли на цифровому дисплеї з'являться потрібний час і температура, то натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб увімкнути аерофритюрницю. Почнеться відлік часу. На цифровому дисплеї з'явиться температура та час, що залишився.
4. Щоб у будь-який час вимкнути аерофритюрницю або скинути час, то просто натисніть кнопку живлення.
ПРИМІТКА. Щоб негайно припинити смаження без олії, будь-коли витягніть ящик кошика для смаження з корпусу. Після встановлення кошика смаження без олії відновиться.
5. Коли час, що залишився, досягне 00:00, на дисплеї з'явиться напис «ЗАВЕРШЕНО» і подадуться звукові сигнали, щоб повідомити, що приготування завершено.

8 ПОПЕРЕДНЬО НАЛАШТОВАНИХ ФУНКЦІЙ МЕНЮ

8 ФУНКЦІЙ МЕНЮ (Смажити без олії| Запікати | Смажити | Випікати | Зберігати в теплі | Розігрівати | Піца | Картопля фрі)
1. Щоб скористатися параметрами МЕНЮ їжі, просто натисніть піктограму потрібної функції.
2. Коли почне блимати піктограма потрібного пункту меню функції, натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб увімкнути аерофритюрницю.
ПРИМІТКА: кількість, щільність, вага їжі змінюватиме загальний необхідний час приготування. Пам'ятайте, що смаження менших порцій призведе до скорочення часу приготування та вищої якості їжі.
ВАЖЛИВО: Завжди перевіряйте їжу в середині часу приготування, щоб визначити час і температуру остаточного приготування. Щоб відрегулювати час смаження без олії під час роботи, натисніть «+» або «-» на лівій стороні панелі керування, щоб збільшити або зменшити час із кроком 1 хвилина до 60 хвилин. Натисніть «+» або «-» на правій стороні панелі керування, щоб відрегулювати температуру з кроком 5°C.
Таблиця смаження продуктів без олії
Час розраховано на основі середніх розмірів і ваги.
ЗАВЖДИ КОРИСТУЙТЕСЯ ТЕРМОМЕТРОМ ДЛЯ М'ЯСА, ЩОБ ПЕРЕД ПОДАЧОЮ М'ЯСО, ПТИЦЯ ТА РИБА БУЛИ ДОСТАТНЬО ПРИГОТОВЛЕНІ.

ПРИМІТКА. Смаження менших порцій призведе до скорочення часу приготування та кращої якості їжі. Відрегулюйте температуру та час смаження на повітрі відповідно до свого смаку.
ПРИМІТКА: якщо їжа не упакована та не змащена олією, для підсилення та хрусткої скоринки всі продукти слід злегка змастити олією перед смаженням без олії.

Інструкції з обслуговування користувача

Цей прилад не потребує технічного обслуговування. Він не містить деталей, які обслуговуються користувачем. Будь-яке обслуговування, яке вимагає розбирання, окрім очищення, має виконуватися кваліфікованим техніком з ремонту приладів.

Інструкції щодо зберігання

1. Перед зберіганням переконайтеся, що пристрій відключено від мережі, а всі частини чисті та сухі.
2. Ніколи не зберігайте аерофритюрницю, якщо вона гаряча або волога.
3. Зафіксуйте кошик для смаження в шухляді та зберігайте всередині корпусу аерофритюрниці.
4. Зберігайте аерофритюрницю у коробці або в чистому сухому місці.

Усунення несправностей

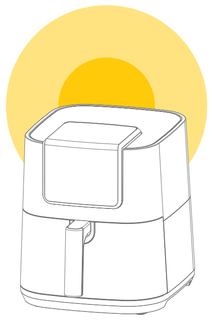
ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Фритюрниця не працює	• Фритюрниця не підключена до електромережі. • Аерофритюрниця вимикається.	• Вставте шнур в розетку. • Для початку натисніть кнопку живлення. • Переконайтеся, що кошик/корпус для смаження зібрано правильно та повністю вставлено в корпус аерофритюрниці.
Їжа не готується	• Кошик для смаження перевантажений.	• Смажте менші порції їжі. • Струсіть їжу 2 або 3 рази в процесі приготування. • Збільшите температуру. • Збільшите час смаження без олії. •
Їжа не прожарюється рівномірно	• Кошик для смаження перевантажений.	• Смажте менші порції їжі. • Перед смаженням нанесіть легкий рівномірний шар олії на їжу. • Струсіть їжу 2-3 рази під час приготування. • Смажте менші порції їжі.
Кошик/ящик для смаження не вставляється належним чином	• Кошик для смаження перевантажений.	• Смажте менші порції їжі. • Аерофритюрниця не вмикатиметься, доки кошик/шухляда фритюрниці не будуть правильно зібрані та повністю вставлені в корпус фритюрниці. •
Білий дим із фритюрниці	• Кошик для смаження перевантажений.	• Картоплю перед смаженням вимочіть, промийте і повністю обсушіть. • Використовуйте свіжу тверду картоплю. •
Свіжа картопля фрі не прожарюється рівномірно	• У сирій картоплі фрі занадто багато води.	• Використовуйте чистий кухонний рушник, щоб загорнути та ретельно висушити картопляні палички перед додаванням олії. • Наріжте картоплю дрібніше. • Часто струшуйте і обприскуйте картоплю

Інструкції з догляду та очищення

УВАГА! Перед очищенням дайте аерофритюрниці повністю охолонути.
1. Від'єднайте пристрій від мережі. Зніміть кошик для смаження. Перед очищенням переконайтеся, що кошик для смаження та деко для хрусткої скоринки повністю охолонули. Використовуйте центральний отвір деко для хрусткої скоринки, щоб підняти деко для хрусткої скоринки та витягти його з кошика для смаження.
2. Вийміть кошик для смаження та деко для хрусткої скоринки в гарячій воді з милом. Не використовуйте металевий кухонний посуд або абразивні миючі засоби чи засоби для очищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
3. Кошик для смаження та піддон для хрусткої скоринки можна мити в посудомийній машині. Для досягнення найкращих результатів помістіть посуд у верхню полицю посудомийної машини для очищення.
4. Для очищення протріть корпус аерофритюрниці м'якою необразивною вологою тканиною.

Усі продукти, позначені цим символом, є відпрацьованим електричним та електронним обладнанням (WEEE згідно з Директивою 2012/19/EU), яке не можна змішувати з несортованим побутовим сміттям. Замість цього ви повинні захистити здоров'я людей і навколишнє середовище, здавши відпрацьоване обладнання до спеціального пункту збору відходів електричного та електронного обладнання, призначеного урядом або місцевими органами влади. Правильна утилізація та переробка допоможе запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини. Будь ласка, зв'яжіться з установником або місцевою владою для отримання додаткової інформації про місцезнаходження, а також умови та положення таких пунктів збору.

deerma



Deerma
Фритюрница

Жарка на фритюрнице без масла, нежирная и хрустящая жарка продуктов! 6 функций, легко управлять одной кнопкой. Корзина для жарки объемом 7,5 л позволяет всем друзьям вместе наслаждаться едой. Многоступенчатая температура и время могут быть отрегулированы в соответствии с потребностями различных деликатесов.

DEM-KZ120W

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации перед использованием! Кроме того, эта инструкция может быть доступна на следующем веб-сайте: http://www.deerma.com

Deerma
Guangdong Deerma Technology Co., Ltd.
Адрес: No.4-1 Longhui Road, Malong Village Committee, Beijiao Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, China
Сделано в Китае

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:
1. ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или специальные инструменты. Используйте кухонные рукавицы или прихватки.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или прибор в воду или другую жидкость.
4. Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают сопутствующие опасности. Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание пользователем не должны производиться детьми без присмотра.
5. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
6. Вынимайте вилку из розетки, когда устройство не используется, а также перед очисткой. Дайте остыть, прежде чем надевать или снимать детали, а также перед очисткой прибора.
7. Не используйте какие-либо устройства с поврежденным шнуром или вилкой, а также после того, как устройство неисправно или каким-либо образом повреждено. Отнесите его квалифицированному специалисту для осмотра, ремонта, электрической или механической регулировки.
8. Использование насадок, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
9. Не используйте на открытом воздухе.
10. Не позволяйте шнуру свисать с края стола или прилавка или касаться горячих поверхностей.
11. Не ставьте на горячие газовые или электрические горелки или рядом с ними, а также в нагретую духовку.
12. Необходимо соблюдать крайнюю осторожность при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
13. Всегда сначала подключайте вилку к прибору, а затем вставляйте шнур в розетку. Для отключения поверните любой элемент управления в положение «Выкл.», затем выньте вилку из розетки.
14. Не используйте прибор не по назначению.
15. Убедитесь, что противень для хрустящей корочки установлен на место, прежде чем добавлять продукты для обжаривания на фритюрнице.
16. Убедитесь, что корзина для жарки надежно зафиксирована в передней части аэрофритюрницы, когда аэрофритюрница работает.
17. Запрещается помещать в аэрофритюрницу негабаритные продукты или металлическую посуду, так как это может привести к возгоранию или риску поражения электрическим током.
18. Если фритюрница закрыта или касается легковоспламеняющихся материалов, включая шторы, драпировки, стены и т. п., во время работы может возникнуть пожар. Не кладите какие-либо предметы на верхнюю часть работающего прибора.
19. Не чистите металлическими губками. Осколки могут оторваться от коврика и коснуться электрических частей, что может привести к поражению электрическим током.
20. Следует проявлять крайнюю осторожность при использовании контейнеров, изготовленных не из металла или стекла.
21. Не храните какие-либо материалы, кроме рекомендованных производителем принадлежностей, в аэрофритюрнице, когда она не используется.
22. Не кладите во фритюрницу следующие материалы: бумагу, картон, пластмассу и т.п.
23. Не накрывайте поддон для крошек или любую часть фритюрницы металлической фольгой. Это приведет к перегреву аэрогриля.
24. Нажав кнопку питания ⏻ в любой момент в процессе приготовления, прибор выключится.
ВНИМАНИЕ: Аэрогриль не будет работать, если корзина для жарки не будет полностью закрыта.
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: После жарки без масла необходимо соблюдать крайнюю осторожность при обращении с корзиной для жарки, противнем для жарки и приготовленными продуктами.
25. Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как:
- персоналом на кухне в магазинах, офисах и других рабочих средах;

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ. Во время работы этот прибор выделяет тепло и выделяет пар. Должны быть приняты надлежащие меры предосторожности для предотвращения риска ожогов, пожаров или других травм людей или повреждения имущества.
ВНИМАНИЕ: Этот прибор нагревается во время работы и сохраняет тепло в течение некоторого времени после выключения. Всегда используйте кухонные рукавицы при работе с горячими материалами и дайте

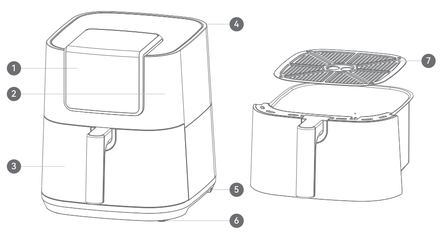
1. Все пользователи этого прибора должны прочитать и понять данное руководство по эксплуатации перед эксплуатацией или очисткой этого прибора.
2. Шнур этого прибора должен быть подключен только к электрической розетке 220-240 В~.
3. Если этот прибор начинают работать со сбоями во время использования, вытащите ящик корзины для жарки из корпуса. Затем выньте вилку из розетки. Не используйте и не пытайтесь ремонтировать неисправный прибор.
4. Не оставляйте этот прибор без присмотра во время использования.
5. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности.
6. Держите шнур в недоступном для детей и младенцев месте, чтобы избежать риска поражения электрическим током и удушья.
7. Поместите фритюрницу на плоскую термостойкую рабочую поверхность.
8. Не закрывайте воздуховыпускные или воздухозаборные отверстия на задней и боковых сторонах фритюрницы какими-либо предметами. Избегайте выхода пара из воздуховыпускного отверстия во время жарки на воздухе.
9. Во время работы держите прибор на расстоянии не менее 4 дюймов от стен или других объектов.
10. Всегда используйте ручку корзины для жарки, чтобы открыть ящик корзины для жарки.
11. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. После обжаривания на воздухе обязательно поместите ящик корзины для жарки на плоскую термостойкую поверхность.

Предупреждение о шнуре
A. Должен быть предусмотрен короткий шнур питания (или съемный шнур питания), чтобы снизить риск запутывания или спотыкания о более длинный шнур.
B. Доступны более длинные съемные шнуры питания или удлинители, которые можно использовать, если соблюдать осторожность при их использовании.
C. Если используется длинный съемный шнур питания или удлинитель:
1. Маркированные электрические характеристики шнура или удлинителя должны быть как минимум такими же, как электрические характеристики прибора;
2. Если прибор заземленного типа, удлинитель должен быть трехжильным с заземлением.
3. Длинный шнур должен быть расположен так, чтобы он не свисал со столешницы, где за него могут потянуть дети или случайно споткнуться.

Предупреждение о шнуре
A. Должен быть предусмотрен короткий шнур питания (или съемный шнур питания), чтобы снизить риск запутывания или спотыкания о более длинный шнур.
B. Доступны более длинные съемные шнуры питания или удлинители, которые можно использовать, если соблюдать осторожность при их использовании.
C. Если используется длинный съемный шнур питания или удлинитель:
1. Маркированные электрические характеристики шнура или удлинителя должны быть как минимум такими же, как электрические характеристики прибора;
2. Если прибор заземленного типа, удлинитель должен быть трехжильным с заземлением.
3. Длинный шнур должен быть расположен так, чтобы он не свисал со столешницы, где за него могут потянуть дети или случайно споткнуться.

Предупреждение о пластификаторе
ВНИМАНИЕ: Чтобы пластификаторы не мигрировали на поверхность столешницы или другой мебели, поместите непластиковые подставки или коврики между прибором и поверхностью столешницы. Невыполнение этого требования может привести к потемнению отделки; могут появиться постоянные пятна.
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЦЕПЬ
Если электрическая цепь перегружена другими приборами, ваш прибор может работать неправильно. Он должен работать от отдельной электрической цепи от других приборов.

Детали и особенности



Знакомство с аэрофритюрницей 8QT

Товар может незначительно отличаться от иллюстрации.

1. Сенсорное управление
2. Корпус аэрофритюрницы
3. Корзина для жарки с ручкой Cool Touch (Холодное прикосновение)
4. Вентиляционные отверстия (не показаны)
5. Шнур питания с поляризованной вилкой (не показано)
6. Нескользящие ножки
7. Противень с антипригарным покрытием

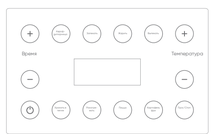
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель № DEM-KZ120W
Максимальный объем: 7,5 л
Диапазон температур: 75~200°C
Диапазон времени: 1~ 60 мин
Номинальная мощность: 1700 Вт
Номинальное напряжение: 220-240 В~
Номинальная частота: 50-60 Гц
Размеры: 420*310*360 мм
Комплектация: основное устройство x1, руководство x1, противень для приготовления пищи с антипригарным покрытием x1,

Электрическая принципиальная схема

Управление сенсорным экраном

Подключите шнур к настенной розетке, кнопка питания начнет мигать.
1. Нажмите кнопку питания. Панель управления загорится.
2. Для отображения запрограммированного времени и температуры нажмите любую кнопку функционального меню. При выборе нужной настройки можно нажать кнопку «Пуск/Стоп».
3. Когда выбранная функция выбрана, она загорится, затем нажмите кнопку «Пуск/Стоп», чтобы начать приготовление.



Кнопки управления таймером
После выбора любой предустановленной функции и в любое время во время работы можно регулировать время приготовления, увеличивая или уменьшая время с помощью кнопок «+» и «-» на левой стороне панели.

Кнопки регулировки температуры
После выбора любой предустановленной функции и в любое время во время работы можно также регулировать температуру приготовления, увеличивая или уменьшая температуру с помощью кнопок «+» и «-» на правой стороне панели.

МЕНЮ Предустановленные параметры
8 предварительных настроек по выбору: жарить без масла, запекать, жарить, выпекать, хранить в тепле, разогревать, пицца, картофель фри.

Регулируемое управление (температура и таймер)
Используйте кнопки «+» и «-» для увеличения или уменьшения температуры и времени приготовления.

Функ-	Время		Температура	
	Стандарт	Диапазон	Стандарт	Диапазон
Жарить без	25 мин	1~60 мин	200C	85~200C
Запекать	35 мин	1~60 мин	200C	175~200C
Жарить	1~30 мин	1~30 мин	200C	/
Выпекать	25 мин	1~60 мин	175C	85~200C
Хранить в тепле	50 мин	1~60 мин	85C	75~100C
Разогревать	6 мин	1~60 мин	125C	85~200C
Пицца	15 мин	1~60 мин	180C	85~200C
Картофель фри	26 мин	1~60 мин	180C	85~200C

ВАЖНО! В зависимости от толщины и/или плотности блюда может потребоваться термометр для мяса, чтобы проверить ход приготовления после установленного времени. Если нужно больше времени, то готовьте блюдо с короткими интервалами, пока оно не будет готово.
1. Во время первого использования очистите и разогрейте пустую кастрюлю. Рекомендуется предварительно разогреть сковороду в течение 10 минут при 200°C.
2. Температуру и время выпечки можно регулировать в соответствии с личным вкусом для приготовления различных блюд.
3. При запекании рыбы на гриле рекомендуется нарезать рыбу небольшими кусочками для быстрого обжаривания и требуемой консистенции.

Перед использованием в первый раз

1. Удалите все упаковочные материалы и этикетки внутри и снаружи фритюрницы. Убедитесь, что под корзиной и вокруг нее нет упаковки.
2. Ваша фритюрница поставляется с корзиной для жарки, запертой внутри корпуса фритюрницы. Крепко возьмитесь за ручку корзины для жарки, чтобы открыть корзину и поставить ее на ровную чистую рабочую поверхность.
3. Вымойте корзину для жарки и противень для хрустящей корочки в горячей мыльной воде.
4. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ КОРПУС ФРИТЮРНИЦЫ В ВОДУ. Протрите корпус аэрогриля влажной тканью. Тщательно высушите все детали. 5. Чтобы лоток для хрустящей корочки плотно входил в выдвижной ящик корзины для жарки, по бокам лотка прикреплены 4 резиновых наконечника. Перед использованием убедитесь, что все 4 резиновых наконечника на месте. Если они отделяются от лотка, просто надавите их на выступы, как показано на рисунке. (См. рис. 2.)
Рис 2.

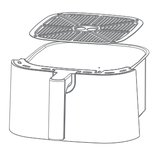


Рис. 2

ПРИМЕЧАНИЕ. Во время первого использования фритюрница может издавать легкий запах. Это нормально и не повлияет на вкус или обжаривание в воздухе.

Инструкция по эксплуатации

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Эту аэрогриль нельзя использовать для кипячения воды.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ни в коем случае нельзя использовать эту аэрогриль для жарки продуктов во фритюре.
1. Поместите фритюрницу на плоскую термостойкую рабочую поверхность рядом с электрической розеткой.
2. Крепко возьмитесь за ручку корзины для жарки, чтобы открыть корзину для жарки; затем снимите с машины и положите на ровную чистую поверхность.
3. Поместите противень для хрустящей корочки на дно корзины для жарки.
4. Вставьте собранный ящик корзины для жарки в переднюю часть фритюрницы. Всегда следите за тем, чтобы ящик корзины для жарки был полностью закрыт.
5. Вставьте шнур в розетку. Раздастся звуковой сигнал, и на черном фоне появится кнопка питание. Нажмите кнопку питание. Панель управления загорится.
6. Нажмите функциональную кнопку и выберите нужный вариант предустановки.
7. Как только загорится выбранная предустановленная опция, нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы начать приготовление.
ВАЖНО: Если никакие кнопки не нажаты, цифровая фритюрница останется в режиме ожидания в течение 5

Ручная операция

1. Чтобы настроить время обжаривания на воздухе по умолчанию, нажмите «+» или «-» на левой стороне панели управления, чтобы увеличить или уменьшить время с шагом в 1 минуту, от 1 до 60 минут. ПРИМЕЧАНИЕ. Таймер также можно настроить, когда время отображается на цифровом дисплее.
2. Чтобы отрегулировать температуру обжаривания по умолчанию, нажмите «+» или «-» на правой стороне панели управления, чтобы изменить температуру по умолчанию от 80°C до 200°C с шагом 5°C. ПРИМЕЧАНИЕ. Температуру также можно регулировать, когда температура отображается на цифровом дисплее.
3. Когда на цифровом дисплее появятся требуемые время и температура, нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы включить аэрофритюрницу. Время начнет обратный отсчет. Температура и оставшееся время появятся на цифровом дисплее.
4. Чтобы в любой момент выключить фритюрницу или сбросить время, просто нажмите кнопку питание. ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы немедленно остановить жарку на воздухе, в любой момент вытащите ящик корзины для жарки из корпуса. После замены ящика жарка на воздухе возобновится.
5. Когда оставшееся время достигнет 00:00, на дисплее отобразится «Завершено» и раздастся звуковой сигнал, информирующий вас об окончании приготовления.

8 ПРЕДУСТАНОВОК ФУНКЦИОНАЛЬНОГО МЕНЮ

8 ПРЕДУСТАНОВОК ФУНКЦИОНАЛЬНОГО МЕНЮ (Жарить без масла| Запекать | Жарить | Выпекать | Хранить в тепле | Разогревать | Пицца | Картофель фри)
1. Чтобы использовать опции меню еды, просто нажмите значок нужной функции.
2. Когда значок требуемой опции меню функций начнет мигать, нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы включить аэрофритюрницу. ПРИМЕЧАНИЕ. Количество, плотность и вес продуктов влияют на общее необходимое время приготовления. Помните, что обжаривание меньших партий приведет к сокращению времени приготовления и повышению качества продуктов.
ВАЖНО: Всегда проверяйте продукты в середине приготовления, чтобы определить окончательное время приготовления и температуру.
3. Чтобы отрегулировать время жарки на воздухе во время работы, нажмите «+» или «-» на левой стороне панели управления, чтобы увеличить или уменьшить время с шагом в 1 минуту до 60 минут.
Нажмите «+» или «-» на правой стороне панели управления, чтобы отрегулировать температуру с шагом 5°C.
Таблица приготовления пищи в режиме обжаривания/жарки
Время оценивается и основано на средних размерах и весе.
ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МЯСА, ЧТОБЫ УБЕДИТЬСЯ, ЧТО МЯСО, ПТИЦА И РЫБА ТЩАТЕЛЬНО ПРИГОТОВЛЕНЫ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если продукты не расфасованы и не смазаны маслом, для подрумянивания и хрустящей корочки все продукты следует слегка смазать маслом перед обжариванием на воздухе.

Инструкции по обслуживанию пользователем

Этот прибор требует минимального обслуживания. Он не содержит деталей, обслуживаемых пользователем. Любое обслуживание, требующее разборки, кроме очистки, должно выполняться квалифицированным специалистом по ремонту бытовой техники.

Инструкции по хранению

1. Перед хранением убедитесь, что фритюрница отключена от сети, а все детали чистые и сухие.
2. Никогда не храните фритюрницу, пока она горячая или влажная.
3. Зафиксируйте корзину для жарки в ящике и храните внутри корпуса аэрогриля.
4. Храните фритюрницу в коробке или в чистом, сухом месте.

Поиск и устранение неисправностей

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фритюрница не работает	• Фритюрница не подключена к сети. • Фритюрниц отключается. •	• Вставьте шнур в розетку. • Для начала нажмите кнопку питание. • Убедитесь, что корзина/коробка для жарки собраны правильно и полностью вставлены в корпус аэрогриля. •
Пища не готовится	• Корзина для жарки перегружена	• Жарьте меньшие порции продуктов. • Встряхивайте пищу 2~3 раза в процессе приготовления. • Увеличьте температуру • Увеличьте время обжаривания без масла.
Продукты прожариваются неравномерно	• Корзина для жарки перегружена	• Жарьте меньшие порции продуктов. • Перед жаркой нанесите на продукты тонкий ровный слой масла • Встряхните продукт 2 или 3 раза во время приготовления. • Жарьте меньшие порции продуктов.
Корзина/ящик для жарки не вдвигается должным	• Корзина для жарки перегружена	• Жарьте меньшие порции продуктов. • Фритюрница не включится, пока корзина/ящик для фритюрницы не будут правильно собраны и полностью вставлены в корпус фритюрницы.
Белый дым из аэрогриля	• Корзина для жарки перегружена	• Перед жаркой нужно замочить, вымыть и полностью обсушить картофель. • Используйте свежий плотный картофель.
Свежий картофель фри не прожарива-ется	• В сыром картофеле фри слишком много воды.	• Используйте чистое кухонное полотенце, чтобы обернуть и тщательно высушить картофельные палочки, прежде чем добавлять масло. • Нарежьте картофель мельче. • Часто встряхивайте и опрыскивайте картофель.

Инструкции по уходу и очистке

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед очисткой дайте аэрофритюрнице полностью остыть.
1. Отключите фритюрницу от сети. Снимите корзину для жарки. Перед очисткой убедитесь, что корзина для жарки и противень для жарки полностью остыли. Используйте центральное отверстие противня для жарки, чтобы поднять противень из корзины для жарки.
2. Вымойте корзину для жарки и противень для хрустящей корочки в горячей мыльной воде. Не используйте металлические кухонные приборы, абразивные моющие средства или чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.
3. Корзину для жарки и противень для хрустящей корочки можно мыть в посудомоечной машине. Для достижения наилучших результатов поместите на верхнюю полку посудомоечной машины для очистки.
4. Протрите корпус фритюрницы мягкой неабразивной влажной тканью.

Все продукты, отмеченные этим символом, являются отходами электрического и электронного оборудования (WEEE в соответствии с директивой 2012/19/EC), которые нельзя смешивать с несортированными бытовыми отходами. Вместо этого вы должны защищать здоровье людей и окружающую среду, сдавая свое отработанное оборудование в специальный пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования, назначенный правительством или местными властями. Правильная утилизация и переработка помогут предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Пожалуйста, свяжитесь с установщиком или местными властями для получения дополнительной информации о местоположении, а также условиях таких пунктов сбора.

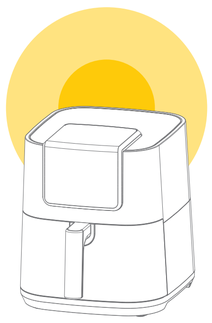
说明书材质：双胶纸100克　单面尺寸：142.5*210mm

deerma

Guangdong Deerma Technology Co., Ltd.
Add: No.4-1 Longhui Road, Malong Village Committee, Beijiao Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, China

Made in China

deerma



Deerma Air Fryer

Oil free air frying, light fat and crisp

6 functions, easy to operate with one-button. 7.5L large-capacity frying bucket allows friends to enjoy meals together. Multi-stage temperature and time can be adjusted to meet the needs of various delicacies.

DEM-KZ120W

Read Instruction manual carefully before use!
In addition, this instruction can be available on the following website: http://www.deerma.com

deerma

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. 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.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. 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.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. 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.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Make sure the crisping tray is in place before adding food to be air fried.
16. Make sure the frying basket is locked securely into the front of the Air Fryer, while the Air Fryer is in operation.
17. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a Air Fryeras they may create a fire or risk of electric shock.
18. A fire may occur if the Air Fryer is covered or touching flammablematerial, including curtains, draperies, walls, and the like, when inoperation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
20. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
21. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this Air Fryer when not in use.
22. Do not place any of the following materials in the Air Fryer: (that is, paper, cardboard, plastic, and the like).
23. Do not cover crumb tray or any part of the Air Fryer with metal foil. This will cause overheating of the Air Fryer.
24. Pressing the power button "⏻" at any time during the cooking process,appliance will turn off.
WARNING: The Air Fryer will not operate unless frying basket is fully closed.
CAUTION: After hot air frying, extreme caution must be used when handling the hot frying basket, crisping tray, and cooked foods.
25. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses,
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

deerma

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.
CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 220-240V~ electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, pull the frying basket drawer out of the body. Then remove plug from wall outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. 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.
6. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
7. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area.
8. Do not obstruct the air outlet or air inlets on the back and sides of the Air Fryer, with any objects. Avoid escaping steam from the air outlet during air frying.
9. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.
10. Always use the frying basket handle to open frying basket drawer.
11. **WARNING:** After air frying, make sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface.
WARNING: Over-filling the frying basket may damage the Air Fryer and could result in serious personal injury.
12. Never move a hot Air Fryer or an Air Fryer containing hot food. Allow to cool before moving.
13. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
14. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

NOTES ON THE PLUG
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in 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 modify the plug in any way.

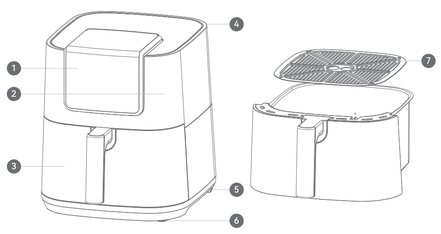
NOTES ON THE CORD
A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
C. 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. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type3-wire cord.
3. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

PLASTICIZER WARNING
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the countertop or tabletop or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the countertop or tabletop. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

deerma

Parts & Features



Getting to Know Your 8QT Air Fryer

Product may vary slightly from illustration

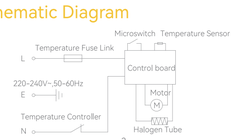
1. Touchscreen Control
2. Air Fryer Body
3. Frying Basket with Cool Touch Handle
4. Air Outlets (not shown)
5. Power Cord with Polarized Plug (Not Shown)
6. Non Skid Feet
7. Non Stick Cooking Tray

SPECIRCATIONS

Model No.:DEM-KZ120W	Max Volume: 7.5 L
Rated Power: 1700W	Temperature Range: 75-200℃
Rated Voltage: 220-240V~	Time Range: 1-60min
Rated Frequency: 50-60Hz	Dimensions: 420*310*360mm

Packing List: Main machine x1, Manual x1, Non Stick Cooking Tray x1, Warranty Card x1

Electrical Schematic Diagram



deerma

Touchscreen Control

Plug cord in the wall outlet, the Power button will start flashing.
1. Press the PowerE button. The control panel will illuminate.
2. Press any function menu button to show the programmed time and temperature. You can press start/stop when desired preset is selected.
3. Once the selected preset option illuminates, press the START/STOP button to start cooking.

Timer Control Buttons
・ After selecting any preset function and at any point during operation, you may adjust the cooking time by increasing or decreasing the + and - buttons on the left side of the panel.

Temperature Control Buttons
・ After selecting any preset function and at any point during operation, you may also adjust the cooking temperature by increasing or decreasing the + and – buttons on the right side of the panel.

MENU Preset Choices
・ 8 presets to choose from: Air Fry, Roast, Broil, Bake, Keep Warm, Reheat, Pizza, French Fries.

Adjustable Control (Temperature and Timer)
・ The + and - buttons enable you to add or decrease cooking temperature and time.

FUNCTIONS	TIME (MIN)		TEMP(°F)	
	DEFAULT	RANGE	DEFAULT	RANGE
Air Fry	25 mins	1-60 mins	200℃	85-200℃
Roast	35 mins	1-60 mins	200℃	175-200℃
Broil	20 mins	1-30 mins	200℃	/
Bake	25 mins	1-60 mins	175℃	85-200℃
Keep Warm	60 mins	1-60 mins	85℃	75-100℃
Reheat	6 mins	1-60 mins	125℃	85-200℃
Pizza	15 mins	1-60 mins	180℃	85-200℃
French Fries	26 mins	1-60 mins	180℃	85-200℃

IMPORTANT! Depending on the thickness and/or density of foods, it may be necessary to use a meat thermometer to check cooking progress after preset TIME has expired. If more time is needed, cook at short time intervals until food tests done.
1.For the first use, please clean and then preheat the empty pot. It is recommended to preheat the pot for 10 minutes at 200℃.
2. The baking temperature and time can be adjusted according to personal taste to make different food tastes.
3.When grilling fish, it is recommended to cut it into small pieces for quick roasting and adding texture.

deerma

Before Using for the First Time

1. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Fryer.Check that there is no packaging underneath andaround the frying basket.
2. Your Air Fryer is shipped with the frying basket lockedinside the Air Fryer body. Firmly grasp the frying basket
handle to open frying basket and place on a flat, cleanwork area.
3. Wash frying basket and crisping tray in hot, soapy water.
4. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER. Wipe the Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
5. To ensure the crisping tray fits snugly into the frying basket drawer, there are 4 rubber tips attached to the sides of the tray. Before using, check to make sure all 4 rubber tips are in place. If they become separated from the tray, simply slide onto the tabs as shown. (See fig 2.)

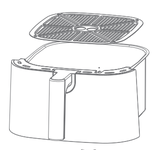


fig 2.

NOTE: During first use, the Air Fryer may emit a slight odor. This is normal and will not affect the flavor or air frying.

Operating Instructions

WARNING! This Air Fryer should not be used to boil water.
WARNING! This Air Fryer should never be used to deep fry foods.
1. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket; then remove from the machine and place on a flat, clean surface.
3. Place the crisping tray into the base of the frying basket.
4. Insert the assembled frying basket drawer into the front of the Air Fryer. Always make sure frying basket drawer is fully closed.
5. Plug cord in the wall outlet. An audible beep will sound and a POWER button will appear on a black background. Press the POWER button. The control panel will illuminate
6. Press the function button and select the desired preset option.
7. Once the selected preset option illuminates, press the START/STOP button to start cooking.
IMPORTANT: If no buttons are pressed, the Digital Air Fryer will remain in standby mode for 5 minutes.

Manual Operation

1. To adjust the default air frying TIME, press the + or - on the left side of control panel to increase or decrease TIME in 1 minute increments, from 1 to 60 minutes.
NOTE: Timer can also be adjusted when time reflects on the digital display.
2. To adjust the default air frying TEMPERATURE, press the + or - on the right side of the control panel to adjust the default temperature from 80℃ to 200℃ in 5℃ increments.
NOTE: Temperature can also be adjusted when temperature reflects on the digital display using.
3. When the desired TIME and TEMP appear on the digital display, press the START/STOP button to turn the Air Fryer ON. The TIME will begin to count down. TEMP and remaining TIME will appear on the digital display.
4. To turn the Air Fryer OFF at any time, or to reset the TIME, simply press the POWER button.
NOTE: To halt air frying immediately, pull the frying basket drawer out of the body at any time. When the drawer is replaced, air frying will resume.
5. When the remaining TIME reaches 00:00, the display will show "END" and beeps to let you know that it has finished cooking

deerma

8 FUNCTION MENU PRESETS

8 FUNCTION MENU PRESETS (Air Fry | Roast | Broil | Bake | Keep Warm | Reheat | Pizza | French Fries)
1. To use food MENU options, simply press the desired function icon
2. When the desired function menu option icon is flash, press the START/STOP button to turn the Air Fryer ON.
NOTE: The quantity, density, weight of food will alter the total cooking time necessary.Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality.
IMPORTANT: Always check food halfway through cooking time to determine final cook TIME and TEMP.
3. To adjust the air frying TIME during operation, press + or - on the left side of the control panel to increase or decrease time in 1 minute increments to 60 minutes.
Press the + or - on the right side of the control panel to adjust TEMP in 5℃ increments.

Air Fry / Roast Cooking Chart
Times are estimated and based on average sizes and weights.
ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE SERVING.
NOTE: Frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality. Adjust air frying TEMP and TIME as necessary to suit your taste.
NOTE: Unless food is pre-packaged and pre-oiled, for browned and crispy results, all foods should be lightly oiled before air frying.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts.
Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Storing Instructions

1. Make sure the Air Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Air Fryer while it is hot or wet.
3. Lock the frying basket into the drawer, and store inside the Air Fryer body.
4. Store Air Fryer in its box or in a clean, dry place.

deerma

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The AIR FRYER does not work	・ The Air Fryer is not plugged in. ・ The Air Fryer has turned itself OFF	・ Plug cord into the wall outlet. ・ To begin, press the POWER button. ・ Make sure the frying basket/drawer is assembled correctly and fully inserted into the Air Fryer body.
Food not cooked	・ The Frying Basket is overloaded.	・ Fry smaller batches of food. ・ Shake foods 2x or 3x during the cooking process. ・ Increase TEMP. ・ Increase air fry TIME.
Food is not fried evenly	・ The Frying Basket is overloaded.	・ Fry smaller batches of food. ・ Apply a light, even coat of spray oil to food before frying ・ Shake foods 2x or 3x during the cooking process. ・ Fry smaller batches of food.
Frying basket/ drawer won't slide into the Air Fryer body properly	・ The Frying Basket is overloaded.	・ Fry smaller batches of food. ・ Air Fryer will not turn ON until the frying basket/drawer is assembled correctly and fully inserted into the Fryer body
White smoke coming from the Air Fryer	・ The Frying Basket is overloaded	・ Soak, rinse and fully dry potatoes before frying. ・ Use fresh, firm potatoes.
Fresh fries are not fried evenly Fries are not crispy	・ Raw fries have too much water.	・ Use a clean kitchen towel to wrap and dry potato sticks thoroughly before adding oil. ・ Cut potato sticks smaller. ・ Shake and spray potatoes frequently

deerma

Care & Cleaning Instructions

WARNING! Allow the Air Fryer to cool fully before cleaning.
1. Unplug the Air Fryer. Remove frying basket. Make sure the frying basket and crisping tray have cooled completely before cleaning. Use the center hole of the crisping tray to lift crisping tray up and out of the frying basket.
2. Wash the frying basket and crisping tray in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the nonstick coating.
3. The frying basket and crisping tray are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.

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.