deerma

Deerma Electric Oven (Air Fryer)

No frying, easy to enjoy low-calorie delicious food

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

Air Fryer
Instruction Manual

DEM-KZ100

Thank you for choosing Deerma's product.
Read this instruction manual carefully before use.
In addition, this instruction can be available on the following website:
http://www.deerma.com

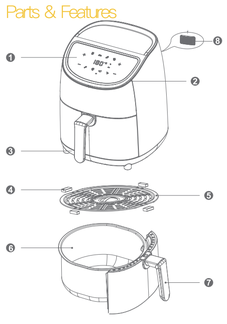
Guangdong Deerma Technology Co., Ltd.
Address: No.4-1, Longhui Road, Malong Village Committee, Beijiao Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, China
Made in China

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Parts & Features



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

SPECIFICATIONS

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

Automatic Switch-off

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

Electromagnetic Fields (EMF)

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

Display

USING THE AIR FRYER

Before First Use
1. Remove all packing materials, stickers or labels. Check that the air fryer has no visible damage and that no parts are missing.
2. Before using the appliance for the first time or before using it after prolonged storage, wash and dry the appliance and any accompanying accessories. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth. And there is no need to fill the basket with oil and frying fat as the appliance works on hot air.8

How to Use
1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat resistant surface.
2. Put the basket tray into the basket.
Use the handle in the center of the tray to insert it into the air fryer basket. Press down to ensure it is secure and in a leveled position. There should be a small amount of space between the tray and bottom of the air fryer basket.
3. Place food on tray.
4. Put the air fryer basket into the Air Fryer.
Use the basket handle to insert air fryer basket into the Air Fryer. Push closed.
5. Plug in the Air Fryer.
The entire display will illuminate for a moment and then flash off. The Start/Stop button will remain illuminated.
*NOTE: The Air Fryer will not turn on if the air fryer basket is not fully in place in the closed position
6. Turn on the Air Fryer.
Lightly press the power button to "wake" the Air Fryer.
Once the Air Fryer is in wake mode, the time and temperature will toggle back and forth on the display and all buttons will be illuminated. You may now set your desired cooking time and temperature.
7. Set desired cooking time and temperature.
Adjust the Time:
The little clock icon located on the right of the display. Lightly press the ∧ or ∨button to select desired time.
Adjust the Temperature:
The little thermometer icon located on the left of the display. Lightly press the – or + button to select desired temperature. 9
8. Start cooking.
After setting the time and temp, press the power button to start cooking. While the Air Fryer is cooking, all of the buttons will remain illuminated and the temperature and remaining time will toggle on the display.
To check the food while the Air Fryer is cooking, use the basket handle to gently pull out the air fryer basket. All of the buttons will turn off once you pull out the basket, but the program will be saved until you resume cooking. Use the basket handle to shake and redistribute the food inside the air fryer basket, if necessary, and push the air fryer basket to resume cooking.
9. Enjoy delicious air-fried food!
Once the timer completely counts down, the Air Fryer and the screen will turn off —only the power button will remain illuminated. The Air Fryer will also beep loudly 5times, indicating that it is done cooking.
Use the basket handle to pull out the air fryer basket. Use protective gloves and/or tongs to carefully transfer the hot food to a serving plate.
CAUTION: The air fryer basket will be hot after cooking. Place the hot air fryer basket on a wire rack or trivet to cool.
10. Unplug the Air Fryer.
Use the Cleaning and Maintenance instructions on page 11 to clean the Air Fryer and its parts after every use.
CAUTION: Do not touch the basket during and in short time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

TIPS & TRICKS

Settings
This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.
Note:
* Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin size, shape and brand. We can't guarantee the best setting for your ingredients.
* Because the rapid air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.
Tips:
✣ Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients
✣ A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
✣ Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried foods.
✣ Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you adding the oil.
✣ Do not prepare extremely greasy ingredients, such as sausages, in the air fryer.
✣ Snacks like chicken nuggets and mozzarella sticks, that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
✣ The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
✣ Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home made dough.
✣ Place a baking tin or oven dish in air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
✣ You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 300℉ for up to 10 minutes.11
✣ Do not remove the silicone tabs.
Please keep in mind that these temperatures and times are merely guidelines. Actual cooking times may vary depending on the size, shape, and amount of food. When air frying a new item always make sure that your food is cooked properly before consumption. According to the USDA, the safe internal temperature for poultry is 73℃ and for beef is 70℃

Reference table for baking time/temperature

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

TROUBLESHOOTING

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

CLEANING & MAINTENANCE

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

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

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

PL

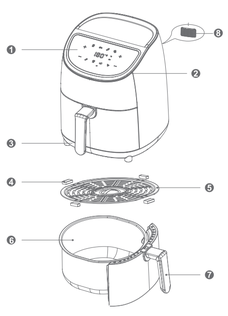
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
1. Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję.
2.Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia, użyj do tego rączki lub uchwytu.
3. W celu uniknięcia porażenia prądem, nie czy czyść kabla zasilającego w wodzie lub innych płynach.
4. W przypadku korzystania z urządzenia przez dzieci, niezbędny jest nadzór.
5. Wypnij urządzenie z prądu przed czyszczeniem. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub demontażu części, pozwól urządzeniu schłodzić się.
6. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli kabel zasilający jest uszkodzony. W takiej sytuacji zwróć produkt do najbliższego punktu obsługi klienta w celu naprawy urządzenia.
7. Korzystanie z nieautoryzowanych akcesoriów może spowodować uszkodzenie ciała lub awarię urządzenia.
8. Nie korzystaj z urządzenia na zewnątrz.
9. Nie pozwól by kabel zasilający zwisał z rogu stołu lub dotykał gorących powierzchni.
10. Nie pozostawiaj urządzenia w obecności materiałów wybuchowych lub łatwopalnych oparów.
11. Zwróć szczególną uwagę podczas przenoszenia urządzenia, a zwłaszcza, gdy w urządzeniu znajduje się gorący olej lub inne płyny.
12. Zawsze podłączaj najpierw kabel zasilający do urządzenia, a później kabel zasilający do gniazdka na ścianie. W celu wyłączenia urządzenia, na początku odepnij kabel zasilający, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka w ścianie.
13. Nie używaj urządzenia w inny sposób, niż jego przeznaczenie.
14. Upewnij się, że uchwyty są odpowiednio przymocowane do koszyczka fryttkownicy i są zablokowane.
15. UWAGA:
W celu zredukowania ryzyka porażenia prądem, gotuj we frytkownicy jedynie przy użyciu dedykowanych zdejmowalnych pojemników.
16. Urządzenie nie wymaga dodatkowego rozgrzewania.

Specjalne instrukcje:
Krótki kabel zasilający zawarty w opakowaniu zapobiega deptaniu po kablu, plątaniu go.
Długie kable zasilające są dostępne w sprzedaży.

W przypadku korzystania z długiego kabla zasilającego:
1) Moc znamionowa napięcia kabla powinna być co najmniej tak duża, jak moc znamionowa urządzenia.
2) Długi kabel zasilający powinien być położony w taki sposób, by nie zwisał z blatów oraz z miejsc w których może być pociągnięty/ szarpany / uszkodzony przez dzieci.
Urządzenie posiada wtyczkę z uziemieniem.
W celu zredukowania ryzyka porażenia prądem elektrycznym, wtyczkę można wpiąć tylko w gniazdko z uziemieniem. Wtyczkę można wpiąć do gniazdka tylko w jednej pozycji, jeśli nie da się wpiąć wtyczki, obróć ją, jeśli nadal nie da się wpiąć wtyczki, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie próbuj modyfikować wtyczki na własną rękę pod żadnym pozorem.

Opis produktu



1 Wyświetlacz 2 Wlot powietrza 3 Korpus
4 Gumowe uchwyty 5 Taska koszyka 6 Koszyk
7 Rączka koszyka 8 Wylot powietrza

Opis produktu

Model: DEM-KZ100
Moc znamionowa: 1000W
Napięcie znamionowe: 220-240V~
Częstotliwość znamionowa: 50-60Hz
Pojemność: 3.0L (porcja dla 2-4 osób)
Zakres temperatur: 0-200℃
Zakres timera: 0-60m
Rozmiary: 21.5x27x29 cm

Automatyczne wyłączanie

Frytkownica posiada wbudowany timer, urządzenie automatycznie wyłączy się , kiedy timer dojdzie do zera. Możesz wyłączyć urządzenie ręcznie, poprzez przekręcenie gałki timera do pozycji„zero". Uwaga, gałkę timera należy przekręcać w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.

Pole Elektromagnetyczne

Urządzenie jest zgodne ze wszystkimi standardami odnoszącymi się do działania pól elektromagnetycznych. W przypadku korzystania z urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, nie ma zagrożenia dla ludzkiego ciała.

Wyświetlacz

Korzystanie z frytkownicy

Przed pierwszym użyciem

1. Zdejmij materiały do pakowania, naklejki, folie ochronne itd. Sprawdź, czy frytkownica nie ma widocznych uszkodzeń. Sprawdź, czy w urządzeniu nie brakuje żadnych części.
2. Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy lub przed używaniem go po dłuższej przerwie, umyj a następnie osuszurządzenie i jego akcesoria.
Akcesoria urządzenia są przystosowane do mycia w zmywarce.
3. Wytrzyj urządzenie wewnątrz i zewnątrz za pomocą suchej szmatki.
Nie ma potrzeby zalewania koszyczka urządzenia olejem, ponieważ urządzenie pracuje w technologii gorącego powietrza o wysokiej temperaturze.

Obsługa urządzenia:

1. Ustaw urządzenie w stabilnym miejscu o płaskiej powierzchni.
2. Wkład tackę koszyczka do koszyczka.
W celu umieszczenia koszyczka we frytkownicy, użyj uchwytu w środkowej części koszyczka.
Naciśnij koszyczek i upewnij się, że jest on ustawiony poziomo.
Pomiędzy koszyczkiem oraz tacką koszyczka powinna znajdować się luka. Elementy nie powinny być złączone.
3. Ustaw żywność na tacce.
4. Wkład tackę do frytkownicy.
Możesz również korzystać z koszyczka by włożyć żywność do frytkownicy.
5. Podłącz frytkownicę do prądu.
Pod podłączeniu frytkownicy do prądu, wyświetlacz zapali się na moment a następnie zgaśnie. Przycisk ON/OFF będzie palić się światłem ciągłym.
UWAGA: Frytkownica nie włączy się, jeśli koszyczek frytkownicy nie zostanie poprawnie umieszczony w urządzeniu.
6. Włącz frytkownicę.
Delikatnie naciśnij przycisk POWER, by uruchomić frytkownicę z trybu uśpienia.
W momencie, gdy frytkownica jest uruchomiona, przyciski odpowiedzialne za temperaturę, timer, będą się świecić.
7. Ustaw pożądany czas i temperaturę gotowania.
Ustaw czas:
Ikona małego zegara odpowiedzialna za ustawianie czasu zlokalizowana jest po prawej stronie wyświetlacza.
Naciśnij przycisk lub by ustawić pożądany czas gotowania.
Ustaw temperaturę:
Czas ustawiany jest za pomocą ikony termometru zlokalizowanej po prawej stronie wyświetlacza.
Delikatnie naciśnij przycisk – lub + by ustawić pożądaną temperaturę.
8. Rozpocznęże gotowania.
Po ustawieniu czasu oraz temperatury gotowania, naciśnij przycisk POWER by rozpocząć gotowanie. Podczas, gdy frytkownica gotuje żywność, wszystkie przyciski pozostaną włączone.
W celu sprawdzenia stopnia usmażenia jedzenia, złap za uchwyt koszyczka i delikatnie wysuń go z frytkownicy. W momencie wyjęcia koszyczka, wszystkie przyciski zgasną. Program gotowanie zostanie wznowiony po ponownym włożeniu koszyczka do frytkownicy.
9. Delektuj się pysznym jedzeniem usmażonym za pomocą frytkownicy.
W momencie, gdy timer dojdzie do zera, wyświetlacz frytkownicy zgaśnie, a frytkownica wyłączy się automatycznie. Po wyłączeniu się frytkownicy, przycisk POWER zostanie podświetlony. Po wyłączeniu frytkownica wyda 5 razy sygnał dźwiękowy, co oznacza, ze gotowanie zostało zakończone.
Użyj uchwytu koszyczka by wyjąć koszyczek frytkownicy.
Zaleca się korzystanie z ochronnych rękawiczek w celu ostrożnego przeniesienia gorącego jedzenia na talerz.
10. Wypnij frytkownicę z prądu.

Wyczyść urządzenie zgodnie z zasadami czyszczenia i konserwacji urządzenia zawartymi w niniejszej instrukcji.
Czyść frytkownicę i jej części po każdym użyciu.
UWAGA: Nie dotykaj koszyczka podczas korzystania z frytkownicy, ani po krótkim czasie, po zakończeniu korzystania.
Koszyczek podczas korzystania z urządzenia robi się bardzo gorący.
Trzymaj koszyczek jedynie przez rączkę.

Wskazówki i porady

Ustawienia:
Tabela poniżej pomoże wybrać Ci podstawowe ustawienia frytkownicy dla danego rodzaju żywności.
Uwaga:
- Prosimy mieć na uwadze, że poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami.
Każdy produkt może różnić się m.in. rozmiarem, marką, kształtem.
Nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień frytkownicy dla twojej żywności.
- Ze względu na to, że urządzenie posiada technologię szybkiego nagrzewania powietrza, zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania żywności z frytkownicy.
- Mniejsze porcje żywności zazwyczaj wymagają odrobinę krótszego czasu gotowania.
- Większe porcje żywności wymagają zazwyczaj odrobinę dłuższego czasu gotowania.
- Potrząsanie koszyczkiem w połowie czasu trwania gotowania pozwala na optymizację efektu końcowego produktu oraz uniknięcie niedogotowania.
- Dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaczanych frytek dla lepszej chrupkości. Smaż frytki kilka minut przez kilka minut po dodaniu oleju.
- Nie przygotowuj we frytkownicy ekstremalnie tłustych produktów, takich jak np. kiełbaski.
-Przekąski takie jak nuggetsy, mozzarella mogą być również być przygotowane we frytkownicy.
- Optymalna ilość frytek, które można przygotować w frytkownicy to 500gram.
- We frytkownicy można przyrządzić gotowe ciasto. Gotowe ciasto potrzebuje mniej czasu gotowania, niż domowe ciasto.
- Jeśli chcesz przyrządzić quiche, pokiż blaszkę do pieczenia na górze koszyczka. Użycie blaszki na górze koszyczka do pieczenia pomaga również w przygotowaniu nadziewanych potraw.
- Możesz również skorzystać z frytkownicy w celu podgrzania składników. W celu podgrzania składników ustaw temperaturę na 150℃ oraz ustaw czas na 10minut.
Nie zdejmuj silikonowych nakładek.
Upewnij się, przed spożyciem, że żywność jest odpowiednio ugotowana
Zgodnie ze standardami USDA, Bezpieczna temperatura

Tabela referencyjna czasu /temperatury pieczenia

Funkcja	Domyślny czas pracy	Regulacja czasu	Domyślna temperatura	Regulacja temperatury
	(min)	(min)	(℃)	(℃)
Frytki	20	0~60	200	80~200
Ogólne pieczenie	25	0~60	180	80~200
Ryba	12	0~60	150	80~200
Owoce morza	16	0~60	180	80~200
Skrzydełka z kurczaka	20	0~60	200	80~200
Tosty	25	0~60	160	80~200
Stek	30	0~60	170	80~200
Pizza	13	0~60	180	80~200

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa	Urządzenie nie jest podłączone	Podłącz główną wtyczkę do uziemionego zasilania
	Nie ustawiłeś/ustawiłaś timer	Przekręć pokrętło na zalecany czas
Jedzenie w frytkownicy nie zostało dobrze przyjeszone	Dodano za dużo składników	Dodawaj mniejsze ilości na tackę. Mniejsze ilości składników są pieczone dokładniej
	Ustawiono zbyt niską temperaturę	Ustaw temperaturę na zalecaną dla wybranych składników
Składniki są upieczone nierównomiernie w frytkownicy	Niektórymi składnikami należy potrząsnąć w frytkownicy	W połowie pieczenia należy potrząsnąć składnikami w frytkownicy
Upieczone składniki nie są chrupkie po wyjęciu z frytkownicy		Używaj składników wyjętych z pieca lub pokryj je odrobiną oleju, by były bardziej chrupkie
Nie można wsunąć tacki do urządzenia	Za dużo składników na tacce	Nie należy dodawać składniki powyżej linii MAX
	Tacka nie jest włożona poprawnie	Docśnij tackę aż usłyszysz kliknięcie
Dym wydostaje się z urządzenia	Składniki są tłuste	Gdy pieczesz tłuste składniki w urządzeniu, dużo ilość oleju może opadać na tackę, który zlaleć tworząc dym i nagrzewa tackę. Nie ma to jednak wpływu na działanie urządzenia ani na jedzenie
	Na tacce znajduje się nadal tłuszcz po poprzednim pieczeniu	Zaleca się wyczyścić tackę po każdym użyciu
Świeże frytki są nierównomiernie upieczone w frytkownicy	Nie użyto odpowiednich ziemniaków	Używaj świeżych i umytych ziemniaków bez skrobi
	Nie przemyto ziemniaków przed upieczeniem	Przemyj ziemniaki aby usunąć skrobię
Świeże frytki nie są chrupkie po wyjęciu z frytkownicy	Chrupkość frytek zależna jest od ilości oleju i wody w frytkach	Wysusz ziemniaki przed włożeniem ich do urządzenia i dodaniem oleju
		Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki
		Dodaj odrobinę więcej oleju

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

Nie należy utylizować urządzenia z pozostałymi odpadami domowymi. Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu zbiórki urządzeń elektronicznych.

Wskazówki i porady

Ustawienia:
Tabela poniżej pomoże wybrać Ci podstawowe ustawienia frytkownicy dla danego rodzaju żywności.
Uwaga:
- Prosimy mieć na uwadze, że poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami.
Każdy produkt może różnić się m.in. rozmiarem, marką, kształtem.
Nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień frytkownicy dla twojej żywności.
- Ze względu na to, że urządzenie posiada technologię szybkiego nagrzewania powietrza, zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania żywności z frytkownicy.
- Mniejsze porcje żywności zazwyczaj wymagają odrobinę krótszego czasu gotowania.
- Większe porcje żywności wymagają zazwyczaj odrobinę dłuższego czasu gotowania.
- Potrząsanie koszyczkiem w połowie czasu trwania gotowania pozwala na optymizację efektu końcowego produktu oraz uniknięcie niedogotowania.
- Dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaczanych frytek dla lepszej chrupkości. Smaż frytki kilka minut przez kilka minut po dodaniu oleju.
- Nie przygotowuj we frytkownicy ekstremalnie tłustych produktów, takich jak np. kiełbaski.
-Przekąski takie jak nuggetsy, mozzarella mogą być również być przygotowane we frytkownicy.
- Optymalna ilość frytek, które można przygotować w frytkownicy to 500gram.
- We frytkownicy można przyrządzić gotowe ciasto. Gotowe ciasto potrzebuje mniej czasu gotowania, niż domowe ciasto.
- Jeśli chcesz przyrządzić quiche, pokiż blaszkę do pieczenia na górze koszyczka. Użycie blaszki na górze koszyczka do pieczenia pomaga również w przygotowaniu nadziewanych potraw.
- Możesz również skorzystać z frytkownicy w celu podgrzania składników. W celu podgrzania składników ustaw temperaturę na 150℃ oraz ustaw czas na 10minut.
Nie zdejmuj silikonowych nakładek.
Upewnij się, przed spożyciem, że żywność jest odpowiednio ugotowana
Zgodnie ze standardami USDA, Bezpieczna temperatura

Tabela referencyjna czasu /temperatury pieczenia

Funkcja	Domyślny czas pracy	Regulacja czasu	Domyślna temperatura	Regulacja temperatury
	(min)	(min)	(℃)	(℃)
Frytki	20	0~60	200	80~200
Ogólne pieczenie	25	0~60	180	80~200
Ryba	12	0~60	150	80~200
Owoce morza	16	0~60	180	80~200
Skrzydełka z kurczaka	20	0~60	200	80~200
Tosty	25	0~60	160	80~200
Stek	30	0~60	170	80~200
Pizza	13	0~60	180	80~200

Automatyczne wyłączanie

Frytkownica posiada wbudowany timer, urządzenie automatycznie wyłączy się , kiedy timer dojdzie do zera. Możesz wyłączyć urządzenie ręcznie, poprzez przekręcenie gałki timera do pozycji„zero". Uwaga, gałkę timera należy przekręcać w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.

Pole Elektromagnetyczne

Urządzenie jest zgodne ze wszystkimi standardami odnoszącymi się do działania pól elektromagnetycznych. W przypadku korzystania z urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, nie ma zagrożenia dla ludzkiego ciała.

Wyświetlacz

Korzystanie z frytkownicy

Przed pierwszym użyciem

1. Zdejmij materiały do pakowania, naklejki, folie ochronne itd. Sprawdź, czy frytkownica nie ma widocznych uszkodzeń. Sprawdź, czy w urządzeniu nie brakuje żadnych części.
2. Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy lub przed używaniem go po dłuższej przerwie, umyj a następnie osusz urządzenie i jego akcesoria.
Akcesoria urządzenia są przystosowane do mycia w zmywarce.
3. Wytrzyj urządzenie wewnątrz i zewnątrz za pomocą suchej szmatki.
Nie ma potrzeby zalewania koszyczka urządzenia olejem, ponieważ urządzenie pracuje w technologii gorącego powietrza o wysokiej temperaturze.

Obsługa urządzenia:

1. Ustaw urządzenie w stabilnym miejscu o płaskiej powierzchni.
2. Wkład tackę koszyczka do koszyczka.
W celu umieszczenia koszyczka we frytkownicy, użyj uchwytu w środkowej części koszyczka.
Naciśnij koszyczek i upewnij się, że jest on ustawiony poziomo.
Pomiędzy koszyczkiem oraz tacką koszyczka powinna znajdować się luka. Elementy nie powinny być złączone.
3. Ustaw żywność na tacce.
4. Wkład tackę do frytkownicy.
Możesz również korzystać z koszyczka by włożyć żywność do frytkownicy.
5. Podłącz frytkownicę do prądu.
Pod podłączeniu frytkownicy do prądu, wyświetlacz zapali się na moment a następnie zgaśnie. Przycisk ON/OFF będzie palić się światłem ciągłym.
UWAGA: Frytkownica nie włączy się, jeśli koszyczek frytkownicy nie zostanie poprawnie umieszczony w urządzeniu.
6. Włącz frytkownicę.
Delikatnie naciśnij przycisk POWER, by uruchomić frytkownicę z trybu uśpienia.
W momencie, gdy frytkownica jest uruchomiona, przyciski odpowiedzialne za temperaturę, timer, będą się świecić.
7. Ustaw pożądany czas i temperaturę gotowania.
Ustaw czas:
Ikona małego zegara odpowiedzialna za ustawianie czasu zlokalizowana jest po prawej stronie wyświetlacza.
Naciśnij przycisk lub by ustawić pożądany czas gotowania.
Ustaw temperaturę:
Czas ustawiany jest za pomocą ikony termometru zlokalizowanej po prawej stronie wyświetlacza.
Delikatnie naciśnij przycisk – lub + by ustawić pożądaną temperaturę.
8. Rozpocznęże gotowania.
Po ustawieniu czasu oraz temperatury gotowania, naciśnij przycisk POWER by rozpocząć gotowanie. Podczas, gdy frytkownica gotuje żywność, wszystkie przyciski pozostaną włączone.
W celu sprawdzenia stopnia usmażenia jedzenia, złap za uchwyt koszyczka i delikatnie wysuń go z frytkownicy. W momencie wyjęcia koszyczka, wszystkie przyciski zgasną. Program gotowanie zostanie wznowiony po ponownym włożeniu koszyczka do frytkownicy.
9. Delektuj się pysznym jedzeniem usmażonym za pomocą frytkownicy.
W momencie, gdy timer dojdzie do zera, wyświetlacz frytkownicy zgaśnie, a frytkownica wyłączy się automatycznie. Po wyłączeniu się frytkownicy, przycisk POWER zostanie podświetlony. Po wyłączeniu frytkownica wyda 5 razy sygnał dźwiękowy, co oznacza, ze gotowanie zostało zakończone.
Użyj uchwytu koszyczka by wyjąć koszyczek frytkownicy.
Zaleca się korzystanie z ochronnych rękawiczek w celu ostrożnego przeniesienia gorącego jedzenia na talerz.
10. Wypnij frytkownicę z prądu.

Wyczyść urządzenie zgodnie z zasadami czyszczenia i konserwacji urządzenia zawartymi w niniejszej instrukcji.
Czyść frytkownicę i jej części po każdym użyciu.
UWAGA: Nie dotykaj koszyczka podczas korzystania z frytkownicy, ani po krótkim czasie, po zakończeniu korzystania.
Koszyczek podczas korzystania z urządzenia robi się bardzo gorący.
Trzymaj koszyczek jedynie przez rączkę.

Wskazówki i porady

Ustawienia:
Tabela poniżej pomoże wybrać Ci podstawowe ustawienia frytkownicy dla danego rodzaju żywności.
Uwaga:
- Prosimy mieć na uwadze, że poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami.
Każdy produkt może różnić się m.in. rozmiarem, marką, kształtem.
Nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień frytkownicy dla twojej żywności.
- Ze względu na to, że urządzenie posiada technologię szybkiego nagrzewania powietrza, zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania żywności z frytkownicy.
- Mniejsze porcje żywności zazwyczaj wymagają odrobinę krótszego czasu gotowania.
- Większe porcje żywności wymagają zazwyczaj odrobinę dłuższego czasu gotowania.
- Potrząsanie koszyczkiem w połowie czasu trwania gotowania pozwala na optymizację efektu końcowego produktu oraz uniknięcie niedogotowania.
- Dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaczanych frytek dla lepszej chrupkości. Smaż frytki kilka minut przez kilka minut po dodaniu oleju.
- N