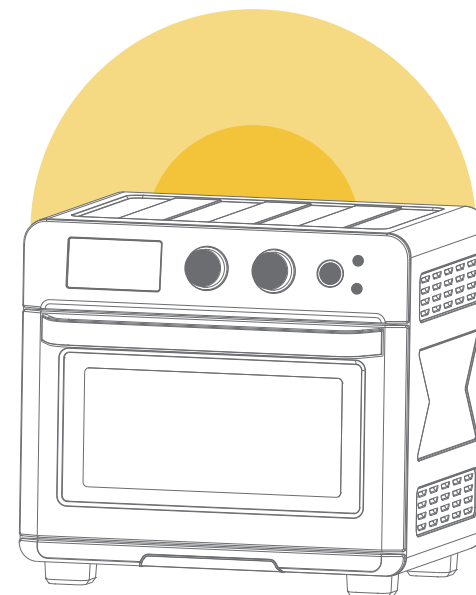




Guangdong Deerma Technology Co., Ltd.

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

Made in China



Deerma Air Frying Oven

Frying and baking two in one, one machine cooking more delicious

LED display screen, one key selection of preset menu, easy cooking of different foods. Three-dimensional hot whirlwind, fried crisp taste. 1700W high power, fast cooking. A light inside, so you can see the baking process.

Air Frying Oven Manual

DEM-KZ115W

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Warning: Be alert to the risks that may cause personal danger, serious injury and major property loss.

The surface of the front, left and right sides and upper part of the product will be involved in high temperature during the work, and the area/surface marked with the "high-temperature surface" will become hot during the work. Be cautious to avoid scalding.

Caution: Pay attention to the risks that may cause personal injury or damage to objects.

- 1.This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 2.Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 3.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.
4. Persons (including children) with physical, sensory or mental impairment or lack of experience and knowledge in use are not allowed to use this product, unless they are supervised or guided by their safety guardians. Children should be watched to ensure that they do not play with this product.
5. After the unpacking, put the plastic bag into the trash can immediately to prevent children from playing and suffocating.
6. During the use, do not put the bagged, canned or bottled articles, cotton gauze or flammable materials on the product or cover the product to avoid fire and explosion.
7. Do not put any paper, plastic and other flammable materials in the oven to avoid fire.
8. This product is for family use only, and should not be used for other purposes.
9. All packaging materials must be removed during the use, otherwise the product may cause fire and burns during the work.
10. The input voltage/frequency of this product is 220~240V~/50~60Hz. Before the product is powered on, check whether it is consistent with the local power voltage. High or low voltage may damage components or affect the product performance. The voltage stabilizer is recommended to avoid losses.
11. This product is a Class I electrical appliance. Please ensure that the grounding wire is well grounded before use to avoid leakage.
12. The grounded socket at 10A or above must be used separately. The plug must be completely inserted into the socket to prevent the components from overheating and burning due to poor contact, which may cause short circuit or fire.
13. Do not operate the product with external timer or independent remote control system to prevent short circuit, spontaneous combustion and other hazards.
14. Do not use the product for other purposes than food baking.
15. Do not plug in or pull out the power plug with wet hands to avoid electric shock.
16. Operate this product on the horizontal table, rather than on the carpet, towel, plastic, paper and other flammable materials, to prevent fire.
17. Do not use this product on an unstable, damp, high-temperature, smooth and heat-resistant table to avoid injury accidents and property losses due to electric shock, fire, sliding, etc.
18. Do not use this product in the environment with gas leakage and electric leakage, otherwise it will cause fire and electric shock.
19. The product must be more than 30cm away from the fire source to avoid product damage or fire.
20. Do not use this product under or near the curtains, cupboards and other combustible materials to prevent fire.
21. The unmanned use of this product is not allowed to prevent fire and other dangers caused by scorched food.
22. When the product is used, enough space should be left around and at least 10cm away from the surrounding objects to prevent oil smoke from polluting the furniture and even causing fire and other hazards.

23. Make sure that the power cord will not contact with sharp edges, burrs, other sharp objects or items with high heat on the surface to prevent electric shock or fire due to electric leakage.
24. Check whether the knob is at the required menu position before use.
25. Use the knob or handle during the operation. Do not touch the high-temperature surface and interior of the product to avoid scalding.
26. This product shall not be operated for a long time without any food, to prevent injury and property losses caused by spontaneous combustion. We suggest that it is not used continuously for more than 3 hours.
27. Do not place glass ware, closed containers and other explosive objects in the oven for heating to avoid explosion.
28. Use the tin foil to wrap the acidic ingredients at pH<5 (such as vinegar dressing, lemon juice and other sauces) for baking.
29. Make sure that the food does not touch the heating tube during use. Do not bake the oversized food, otherwise it may cause smoke and fire.
30. The product will generate high temperature and steam during work. Do not touch with your hands or close to your face. Be very careful when opening the oven door to prevent scalding, because hot steam may flow out of the oven.
31. After the use, turn the time knob to the "1" position, and then press and hold the POWER button for 3 seconds to shut down and unplug.
32. You must hold the plug and pull it out. Do not forcibly pull or twist the power cord to prevent electric leakage due to damage of power cord.
33. Use insulated gloves or take out trays to pick up high-temperature objects to avoid scalding.
34. The oven compartment shall be cleaned after each use to prevent powder residue and oil stain from smoking or fire during the next baking.
35. The surface of heating element still remains hot after the product is used. Please cool down before cleaning to prevent scalding.
36. When this product is not used, or when this product is cleaned or moved, or when this product breaks down, be sure to remove the power cord to prevent damage caused by electric leakage or accidental startup.
37. 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.
38. Do not wash or soak the product in water or other liquids. Do not spray water on the product to avoid damage or electric leakage.
39. If the product malfunctions or is damaged, stop using it and send it to our after-sales service center for maintenance. Do not repair it yourself to avoid danger.
40. This product is equipped with high-temperature tempered glass door. Do not use corrosive cleaner or sharp metal tools to clean the oven door. Do not scratch the glass or knock the edge of glass to avoid damaging the glass surface or cracking the glass.
41. The discarded product and its packaging should be sent to a qualified institution for recycling, and the power cord must be cut off before discarding.

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

FEATURES AND BENEFITS

Product Model: DEM-KZ115W

Rated voltage: 220-240V~

Rated frequency: 50-60Hz

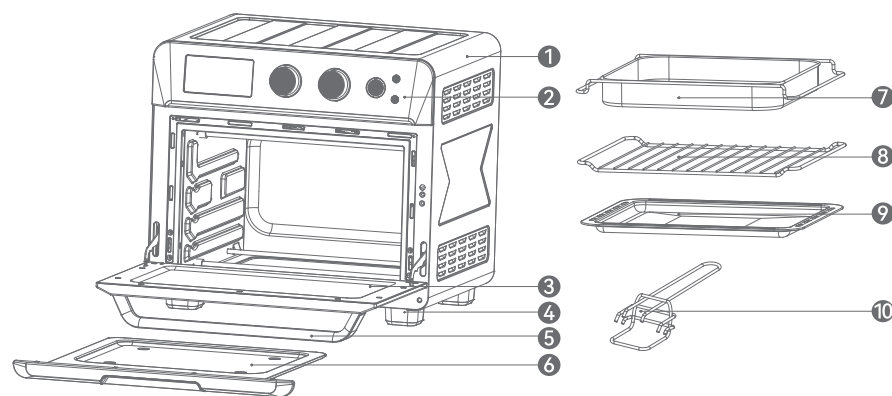
Rated Power: 1700W

Max Volume: 24L

Product size: 429*403*394 mm

Packing list: Machine, Electroplating baking net, Electroplate tray holder, Lining baking pan, Crumb tray, Air Fryer Basket, Manual

Parts & Features



- | | | |
|--------------------|---------------------|-----------------------|
| 1 Protecting cover | 2 Control Panel | 3 Viewing Window |
| 4 Oven feet | 5 Cool-Touch Handle | 6 Pull-Out Crumb Tray |
| 7 Air Fryer Basket | 8 Wire rack | 9 Baking/Drip Pan |
| 10 Tray handle | | |

2. Control Panel: Large LED, dial and intuitive buttons make the unit easy to use

3. Viewing Window: Large viewing window to check progress.

5. Cool-Touch Handle: Handle designed to stay cool during cooking.

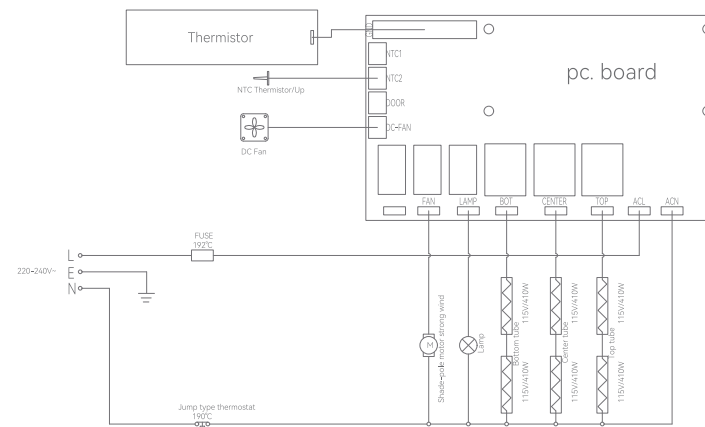
6. Pull-Out Crumb Tray: The Crumb Tray comes already positioned in your oven. The tray slides out from the lower front of the oven to clean.

7. Air Fryer Basket: Use the basket when using the AirFry, Broil or Dehydrate functions to optimize your cooking results. We recommend setting the AirFryer Basket in the Baking/Drip Pan.

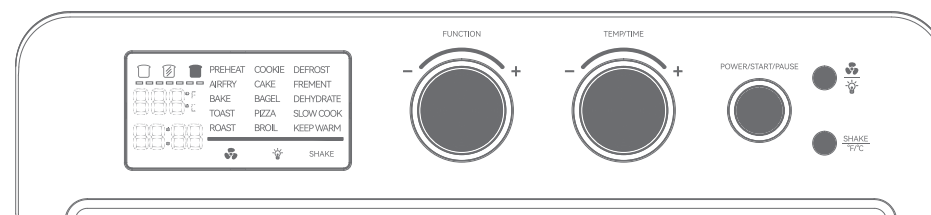
9. Baking/Drip Pan: A Baking/Drip Pan is included for your convenience. Use alone when Baking or Roasting. Use Baking/Drip Pan with AirFryer Basket when AirFrying, Broiling or Dehydrating.

10. Tray handle: Easily remove the air fryer basket, wire rack and baking pan with this accessories.

Circuit Diagram



GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL



1.LED Screen

- Displays cooking function, toast shade and slices, temperature, cooking countdown timer, fan, rotisserie and shake reminder.

2.Function Dial

- Rotate Function Dial to scroll through options on the LED screen. Press center of dial to confirm selections.

3.Temp/Time Dial

- Increasing/decreasing operating time and temperature; setting browning level/slice quantity.
- Press once to adjust temperature. Press again to adjust time. Turn the control knob clockwise to increase the setting and counterclockwise to decrease the setting. Press center of dial to confirm selections

4.Power/Start/Pause button

- When plug in, press to turn the oven on, then set the function/temperature/time.
- Press to start or pauses a cooking function.
- Press and hold for 3 seconds to turn the oven off. When the oven has finished a cooking function, if there is no any action, the oven will be turned off in 5 minutes by default.

5.Fan and interior light button

- Press the button to turn the fan on/off. The fan is automatically set when cooking with dehydrate and airfry.
- Press and hold for two seconds to turn the interior light on/off.

6.Shake and °F/°C button

- Press to add or remove a shake reminder. The shake reminder will appear halfway through the remaining cooking time, the oven will beep, and "shake" will blink on the display. This will repeat every 60 seconds until you open the oven door to shake food and press the button to remove the shake reminder.

- The shake reminder can not be added to the Toast, Preheat and Bagel functions.
- Press and hold for 2 seconds to switch temperature units between Fahrenheit(°F) and Celsius(°C).

TIPS AND HINTS FOR USING PREHEAT FUNCTION

This function allows you to manually preheat your oven without selecting another cooking function.

1. Turn the function knob to select "PREHEAT".
2. Optionally, turn the Temp/Time knob to adjust the temperature between 140-446°F/60-230°C. The time will adjust automatically.

Preheat times

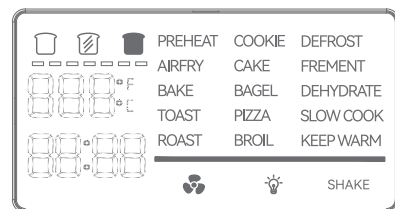
Setting Temperature	Automatic Preheat Time
302°F/150°C and below	3 min
311-383°F/155-195°C	4 min
392-428°F/200-220°C	5 min
437-446°F/225-230°C	6 min

3. Press Power/Start/Pause button to begin preheating. The display will show "PREHEAT".
4. The oven will stop heating and beep several times when finished. The temperature will be shown on the display.
5. Select a cooking function and follow the instructions to begin cooking.

TIPS AND HINTS FOR USING TOAST, BAGEL FUNCTIONS.

These functions brown the outside of your bread while keeping the inside soft. Also ideal for English muffins, frozen waffles and Bagel.

1. Place up to 4 slices of bread on the wire rack. Insert the wire rack at top position and close the oven door.
 2. Turn the function knob to "TOAST" (or "BAGEL"), which will blink on the display. Press the knob to confirm your selections.
 3. Optionally, customize the darkness level. You can only do this before cooking starts.
 - Press Temp/Time button, turn the knob to adjust the darkness level between 1-7.
- Use 1-2 for light toast, 3-5 for a medium toast, and 6-7 for a dark toast.



- Press Power/Start/Pause button to begin.

TIPS AND HINTS FOR USING AIRFRY

TIP: For best results, use the provided AirFryer Basket fitted into the Baking/Drip Pan.

AirFry can be used at 60°C-230°C/ 140°F-446°F for up to 1 hour. This function is used to AirFry meals as a healthy alternative to deep frying in oil. A high fan speed and multiple heating elements circulate hot air to prepare a variety of meals that can be both delicious and healthier than traditional frying.

- Default: 200°C/392°F; 25 minutes.
 - Many foods that can be fried can be AirFried without using excess amounts of oil. AirFried foods will taste lighter and be less greasy than deep-fried foods.
 - AirFrying doesn't require oil, but a light spray can enhance browning and crispiness. Use an oil sprayer or a nonstick olive oil cooking spray to keep it extra light, a pastry brush to evenly coat, or pour a little oil into a bowl, add food, and toss.
 - Most oils can be used for AirFrying. Olive oil is preferred for a richer flavor. Vegetable, canola or grapeseed oils are recommended for milder flavors.
 - An assortment of coatings can be used on AirFried foods. Some examples of different crumb mixtures include: breadcrumbs, seasoned breadcrumbs, panko breadcrumbs, crushed cornflakes, potato chips, and graham crackers. Various flours, including gluten-free, and other dry foods like cornmeal work as well.
 - Most foods do not need to be flipped during cooking, but larger items, like chicken cutlets, should be turned halfway through the cooking cycle to ensure evenly cooked and browned results.
 - When AirFrying large quantities of food that fill the pan, toss food halfway through the cooking cycle to ensure evenly cooked results and color.
 - Use higher temperatures for foods that cook quickly, like bacon and chips, and lower temperatures for foods that take longer to cook, like breaded chicken.
 - Foods will cook more evenly if they are cut into the same-size pieces.
 - Please note that many foods release water when they cook. When cooking large quantities for an extended period of time, condensation may build up, which could leave moisture on your countertop.
- The chart below lists recommended amounts, cooking times and temperatures for various types of food that can be AirFried in the AirFryer Oven. If portions exceed recommendations, you can toss occasionally while cooking to ensure the crispiest, most even results. Smaller amounts of food may require less time. For best AirFry results, use the oven light to periodically check on food.

Cleaning and Maintenance

1. Before cleaning, pull out the plug and wait until the oven cools down.
 2. Clean all accessories including grill and baking tray with detergent.
 3. Do not use metal cleaning tools, hard brushes and corrosive cleaning products to avoid damaging the non-stick coating of the baking tray.
 4. Wipe the inside of the oven with a soft damp cloth.
 5. Clean the surface of oven door with a soft damp cloth soaked with detergent.
 6. Do not immerse the oven in water or other liquids.
 7. Always unplug the oven from the electrical outlet and allow it to cool completely before cleaning
 8. Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not directly onto the toaster oven, before cleaning
 9. To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Remove any residue from cleaners with a clean, damp rag. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use steel wool pads, etc., on interior of oven
 10. Cleaning the accessories:
 - Oven Rack and Crumb Tray should be hand-washed in hot, sudsy water, or use a nylon scouring pad or nylon brush, and thoroughly rinsed. These items are NOT dishwasher safe.
 - Baking/Drip Pan and AirFryer Basket are dishwasher safe or can be hand-washed in hot, sudsy water, or use a nylon scouring pad or nylon brush, and thoroughly rinsed.
 11. After cooking greasy foods and once your oven has cooled, always clean top of oven interior. If this is done on a regular basis, your oven will perform like new.
- Removing the grease will help to keep toasting consistent, cycle after cycle
12. To remove crumbs, slide out the front Crumb Tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove baked-on grease, soak the tray in hot, sudsy water or use nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the Crumb Tray in place
 13. Any other servicing should be performed by an authorized service Representative

AIRFRYER CHART

Food	Recommended Amount	Temperature	Time
Bacon	12 ounces, about 10 to 12 slices	205°C/401°F	8 to 10 minutes
Chicken Wings	2 pounds, about 20 wings (max 3 pounds)	205°C/401°F	20 to 25 minutes
Frozen Appetizers (e.g., mozzarella sticks, popcorn shrimp, etc.)	1/2 pounds, about 20 frozen mozzarella sticks	205°C/401°F	5 to 7 minutes
Frozen Chicken Nuggets	1 pound, about 34 frozen chicken nuggets	205°C/401°F	10 minutes
Frozen Fish Sticks	12 ounces, about 20 frozen fish sticks	205°C/401°F	8 minutes
Frozen Fries	1 to 2 pounds	230°C/446°F	15 to 25 minutes
Frozen Steak Fries	1 to 2 pounds	230°C/446°F	15 to 25 minutes
Hand-Cut Fries	1 to 2 pounds, (2 to 4 medium potatoes), cut into 1/4-inch thick pieces, about 4 inches	205°C/401°F	15 to 20 minutes
Hand-Cut Steak Fries	1 to 2 pounds (2 to 4 medium-large potatoes), cut into eighths lengthwise	205°C/401°F	15 to 20 minutes
Shrimp	1 pound, about 16 extra-large shrimp	190°C/374°F	8 to 10 minutes
Tortilla Chips	6, 5-inch tortillas cut into fourths	205°C/401°F	5 to 6 minutes, toss halfway through
Vegetables	1 pound, about 4 cups	205°C/401°F	Thin slices: 10 minutes; larger cut: 15 to 20 minutes

NOTE: AirFrying doesn't require oil, but a light coating can enhance browning and crispiness. Use an oil sprayer or a nonstick olive oil cooking spray to keep it extra light, a pastry brush to evenly coat, or pour a little oil into a bowl, add food, and toss.

In addition to being able to program the temperature and time for AirFrying, the AirFryer Oven has convenient, easy-to-use for your fried favorites—French fries, chicken wings, chicken nuggets, snacks, and vegetables. To use AirFryer presets, follow these steps:

1. Turn the Function knob to "AIRFRY", which will blink on the display. Press the Function knob to confirm your selection.
2. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
3. Place food in the fry basket.
4. Insert at top position.
5. Close the oven door and press Start button to begin cooking.
6. The oven will stop heating and beep several times when finished.

Cooking Functions Quick Reference Chart

Name	Use	Suggested Accessory & Position	Range
Preheat	• Manually preheat oven	None	140-446°F/60-230°C
Airfry	• Cooks using intense heat and maximized airflow • Cook food such as french fries and chicken wings	Fry basket at top position	140-446°F/60-230°C 1 min-1 hour
Bake	• Cook food evenly throughout • Bake cakes,muffins,pastries	Food tray or wire rack at mid position	140-392°F/60-200°C 1 min-2 hour
Toast	• Toast or brown bread	Wire rack at top position	Darkness level 1-7 Time and temperature are automatic
Roast	• Cook a variety of meats and poultry • Food will be tender and juicy on the inside and well-roasted on the outside	Food tray at low position	140-392°F/60-200°C 1 min-1 hour
Cookies	• To bake cookies	Food tray at mid position	140-446°F/60-230°C 1 min-2 hour
Cake	• To bake cakes	Food tray or wire rack at mid position	140-446°F/60-230°C 1 min-2 hour
Bagel	• Toast both sides of bagel halves	Wire rack at top position	Darkness level 1-7 Time and temperature are automatic
Pizza	• Melt and brown cheese and toppings while crisping crust	Wire rack at mid position	140-446°F/60-230°C 1 min-2 hour
Broil	• Cook open-faced sandwiches,thin cuts of meat,poultry,fish,sausages,and vegetables. • Brown the tops of casseroles,gratins and desserts.	Food tray at top position	140-446°F/60-230°C 1 min-2 hour
Defrost	• Thaw frozen food for cooking	Food tray at mid position	140-392°F/60-200°C 1 min-1 hour
Ferment	• Precisely hold low temperatures • Ferment bread,rolls,pizza and dough • Make yogurt	Food tray or wire rack at low position	86-122°F/30-50°C 30 min-12 hour
Dehydrate	• Evenly dry out food without cooking • Dry fruit or vegetable	Wire rack or fry basket at top position	86-176°F/30-80°C 30 min-24 hour
Slow cook	• Simmer food for long periods of time at low temperatures • Cook soup Noted:Usually requires placing cookware on top of tray or rack.	Food tray or wire rack at low position	140-302°F/60-150°C 30min-12 hour
Keep warm	• Keep food warm at the recommended temperature to prevent bacterial growth (160°F /71°C or above)	Food tray or wire rack at low position	140-230°F/60-110°C 30 min-2 hour

Memory storage and reset function

- Change the preset mode (It can be saved permanently if no change again): Use the function knob, select the preset menu, change the temperature / time, press the center of function dial for 5 seconds until the oven beeps.
- Reset to default mode (factory settings): Use function knob, select any preset menu, do not change temperature / time, press the center of function dial for 5 seconds until the oven beeps, then all modes are reset to factory settings/default settings.

TROUBLESHOOTING

Operation	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet
	Why does the fan remain on after cooking?	The fan remains on for cooling purposes
Programming	Can I change my cooking function when the unit is already cooking?	You need to first interrupt the current cooking function by pressing Start/Pause. Then unit will go back to selection menu and desired cooking function can be chosen
	Can I change the time or temperature when the unit is already cooking?	Yes, Simply turn the Selector Dial during cooking to add time, to change the temperature, press the Selector Dial and, when the temperature is flashing, use the Dial to increase/decrease temperature
Cooking	Why is my food not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, spray, brush or add some oil on the food
		Make sure food is spread evenly in one single layer in the AirFryer Basket with no overlap. If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle
		Put the food in for additional cooking time. Make sure to check periodically until food reaches desired brownness. Do not leave oven unattended
	Why is my food undercooked?	If you put too much food in the basket, try with smaller batches of food and single layers, rather than stacking food on top of each other
		The temperature might be too low. Use the Selector Dial to increase temperature
	Why does condensation and steam come out of my unit?	When preparing greasy foods, oil may leak into the pan and it produces steam. This will not affect the unit or the end result. It may fog up the viewing window on the sides or corners When preparing foods with a high moisture content, the water evaporates out of the food and causes condensation. This will not affect the unit or the end result. It may fog up the viewing window on the sides or corners The pan, basket, or bottom of oven may contain grease residue from previous use Make sure to clean the pan properly after each use
Cleaning	Are the parts dishwasher safe?	The Baking/Drip Pan and the AirFryer Basket are dishwasher safe Do not put the Crumb Tray or the wire rack in the dishwasher; instead, hand-wash with warm, sudsy water
	How do I clean tough-to-remove food residue from my accessories?	To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleanser

NOTE:

- E1: Problem: There is an open circuit in the temperature monitor.Solution: Replace by new temp sensor
- E2: Problem: There is a short circuit in the temperature monitor.Solution: Replace by new temp sensor

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Предупреждение: Учитывайте риски, которые могут привести к возникновению ситуации, представляющей угрозу личной безопасности, получению серьезных травм и значительным повреждениям имущества.

Во время работы передняя, левая и правая стороны, а также верхняя часть изделия подвергаются воздействию высокой температуры, при этом область/поверхность, отмеченная надписью «поверхность с высокой температурой» нагревается. Соблюдайте осторожность, чтобы не получить ожогов.

Предостережение: Обращайте внимание на факторы риска, которые могут привести к получению травм или повреждению предметов.

1. Этот прибор не предназначен для использования людьми (в том числе детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, не имеющими навыков и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или получили указания по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность.
2. Не оставляйте детей без присмотра и не разрешайте им играть с прибором.
3. Данный прибор предназначен для использования в быту и других подобных местах, таких как:
 - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - жилые дома на ферме;
 - кухни для постояльцев в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
 - гостиницы типа «постель и завтрак»
4. Лица (в том числе дети) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, не имеющие соответствующих навыков и знаний не должны пользоваться данным прибором, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или получили указания от лица, ответственного за их безопасность. Присматривайте за детьми и не разрешайте им играть с этим изделием.
5. После распаковки сразу же поместите пластиковый пакет в мусорное ведро, чтобы дети не смогли играть с ним и задохнуться.
6. Во время использования не помещайте изделия в мешках, банки или бутылки, ватные диски или легковоспламеняющиеся материалы на изделие и не накрывайте изделие, чтобы не допустить возгорания и взрыва.
7. Чтобы не допустить возгорания, не помещайте в печь бумагу, пластик и другие легковоспламеняющиеся материалы.
8. Этот прибор предназначен только для домашнего пользования и не должен использоваться в других целях.
9. Во время использования все упаковочные материалы должны быть сняты, в противном случае изделие может стать причиной пожара и получения ожогов в процессе эксплуатации.
10. Входное напряжение/частота данного изделия составляет 220–240 В/750–60 Гц. Перед включением прибора убедитесь, что напряжение прибора соответствует напряжению местной электросети. Высокое или низкое напряжение может повредить компоненты или оказать неблагоприятное воздействие на работу изделия. Для предотвращения потерь рекомендуется использовать стабилизатор напряжения.
11. Данное изделие относится к электроприборам класса I. Чтобы не допустить утечки, перед использованием убедитесь, что провод заземления надежно заземлен.
12. Необходимо отдельно использовать заземленную розетку на 10 А или выше. Вилку необходимо полностью вставить в розетку, чтобы предотвратить перегрев и возгорание компонентов из-за плохого контакта, что может привести к короткому замыканию или возгоранию.
13. Не используйте данное изделие с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления, чтобы не допустить короткого замыкания, самовозгорания и других опасных ситуаций.
14. Не используйте данное изделие для иных целей, кроме запекания.
15. Чтобы не допустить поражения электрическим током, не вставляйте и не вытаскивайте вилку из розетки мокрыми руками.
16. Чтобы предотвратить возгорание, используйте данное устройство на горизонтальном столе, но не на ковре, полотенце, пластике, бумаге и других легковоспламеняющихся материалах.
17. С целью предотвращения несчастных случаев и материального ущерба в результате поражения электрическим током, пожара, скольжения и т.д. не используйте данное изделие на неустойчивом, влажном, термостойком, гладком или жаропрочном столе.

18. Не используйте данное изделие при утечке газа и утечке электричества, в противном случае это приведет к возгоранию и поражению электрическим током.

19. Чтобы избежать повреждения или возгорания изделия, оно должно располагаться на расстоянии более 30 см от источника возгорания.

20. Чтобы не допустить возгорания, не используйте данный прибор под шторами или рядом с ними, шкафами и другими горючими материалами.

21. Для предотвращения возгорания и других опасностей в случае подгорания пищи не разрешается использовать данное изделие без постоянного присмотра.

22. При использовании изделия следует оставлять достаточно места вокруг него и на расстоянии не менее 10 см от окружающих предметов, чтобы чад от масла не оседал на мебели и не стал причиной возгорания и других опасностей.

23. Убедитесь, что шнур питания не соприкасается с острыми кромками, заусенцами, другими острыми предметами или предметами с высокой температурой поверхности, чтобы предотвратить поражение электрическим током или возгорание вследствие утечки электричества.

24. Перед использованием убедитесь, что ручка находится в требуемом положении меню.

25. Во время работы используйте ручку или рукоятку. Во избежание ожогов не прикасайтесь к поверхности и внутренним частям изделия, имеющим высокую температуру.

26. Во избежание травм и материального ущерба, вызванных самовозгоранием, не допускается длительное использование данного изделия при отсутствии продуктов питания. Рекомендуется не использовать прибор более 3 часов в непрерывном режиме.

27. Чтобы не допустить взрыва, не помещайте в печь для нагрева стеклянную посуду, закрытые контейнеры и другие взрывоопасные предметы.

28. Используйте фольгу для обертывания кислых ингредиентов с pH < 5 (таких как заправка с уксусом, лимонный сок и другие соусы) для запекания.

29. Следите за тем, чтобы пища не касалась нагревательной трубки во время использования. Не запекайте продукты слишком большого объема, так как это может привести к задымлению и возгоранию.

30. Во время работы изделие нагревается до высокой температуры и образует пар. Не касайтесь руками и не допускайте, чтобы ваше лицо находилось на близком расстоянии от изделия. Соблюдайте особую осторожность, когда открываете дверцу печи, чтобы не обжечься, так как из печи может выходить горячий пар.

31. После использования поверните ручку настройки времени в положение "1", затем нажмите и удерживайте кнопку POWER (ПИТАНИЕ) в течение 3 секунд для отключения прибора и извлеките вилку из розетки.

32. Удерживая вилку, извлеките ее. Не прилагайте усилий при извлечении шнура питания и не допускайте его перекручивания, чтобы не допустить утечки электричества в результате повреждения шнура питания.

33. Используйте изолированные перчатки или выдвижные поддоны для захвата предметов с высокой температурой, чтобы не получить ожогов.

34. После каждого использования необходимо проводить очистку камеры печи, чтобы не допустить образования нагара и пятен масла при обжарке в дыму или во время следующего запекания.

35. После использования изделия поверхность нагревательного элемента остается горячей. Перед очисткой прибор следует охладить, чтобы не обжечься.

36. Если данное изделие не используется, а также во время его очистки, перемещения или в случае выхода изделия из строя, обязательно отсоедините шнур питания, чтобы предотвратить повреждения, вызванные утечкой электричества или случайным включением.

37. Если шнур питания поврежден, то следует обратиться для его замены к производителю, специалисту по сервисному обслуживанию или другим уполномоченным лицам, чтобы избежать возникновения опасной ситуации.

38. Не промывайте и не замачивайте изделие в воде или других жидкостях. Не допускайте попадания брызг воды на изделие, чтобы не допустить повреждения или утечки электричества.

39. В случае обнаружения неисправности или повреждения изделия перестаньте им пользоваться и отправьте его в центр послепродажного обслуживания для проведения технического обслуживания. Чтобы избежать возникновения опасных ситуаций, не ремонтируйте его самостоятельно.

40. Данное изделие оснащено дверцей из жаропрочного закаленного стекла. Не используйте для очистки дверцы печи едкие чистящие средства или острые металлические инструменты. Не допускайте образования царапин на стекле или не ударяйте по кромке стекла, чтобы не повредить поверхность стекла или не допустить образования трещин на стекле.

41. Отработанное изделие и его упаковку следует отправить на переработку в специализированное предприятие, перед отправкой на утилизацию необходимо отрезать шнур питания.

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ:

Для снижения риска, связанного с запутыванием в длинном шнуре или спотыканием о него, необходимо использовать короткий шнур питания (или съемный шнур питания).

В продаже имеются съемные шнуры питания большей длины или удлинители, которые можно использовать, если соблюдать осторожность при их применении.

Если используется длинный съемный шнур питания или удлинитель:

1) Указанные на маркировке электрические параметры шнура или удлинителя должны быть не меньше электрических параметров электроприбора;

2) Шнур большей длины необходимо расположить таким образом, чтобы он не свисал над столешницей или столом, где за него могут потянуть дети, или где о него можно случайно споткнуться.

Данный прибор оснащен поляризованной вилкой (один контакт шире другого). Данная вилка предназначена для подключения к поляризованной розетке только в одном направлении, чтобы уменьшить риск поражения электрическим током. Если вилка не входит в розетку до конца, переверните вилку. Если вилка по-прежнему не подходит, обратитесь к квалифицированному электрику. Не пытайтесь каким-либо образом модифицировать вилку.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Модель изделия: DEM-KZ115W

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50-60 Гц

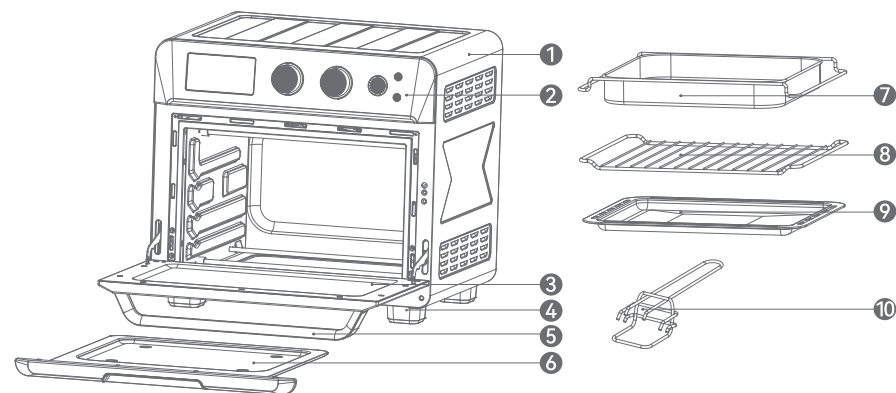
Номинальная мощность: 1700 Вт

Максимальная вместимость: 24 л

Размеры изделия: 429*403*394 мм

Комплектация: Устройство, сетка для выпекания с гальваническим покрытием, держатель противня с гальваническим покрытием, противень с покрытием, поддон для крошек, чаша для аэрогриля, руководство по эксплуатации

Детали и характеристики



- | | | |
|----------------------|---------------------|-------------------------------|
| ❶ Защитная крышка | ❷ Панель управления | ❸ Смотровое окошко |
| ❹ Ножки печи | ❺ Ручка Cool-Touch | ❻ Выдвижной поддон для крошек |
| ❼ Чаша для аэрогриля | ❽ Поддон-решетка | ❾ Противень/поддон для масла |
| ❿ Ручка поддона | | |

2. Панель управления: Светодиодный индикатор большого размера, шкала и интуитивно понятные кнопки облегчают использование устройства.

3. Смотровое окно: Смотровое окошко для контроля процесса приготовления.

5. Ручка Cool-Touch: Конструкция ручки исключает ее нагрев во время готовки.

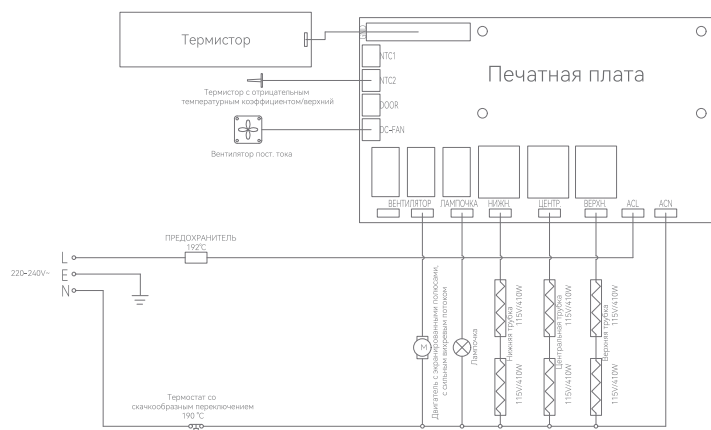
6. Выдвижной поддон для крошек: Поддон для крошек уже установлен в вашей духовке. Поддон легко выдвигается из нижней передней части печи для очистки.

7. Чаша для аэрогриля: Используйте чашу, если задействованы функции аэрогриля, поджаривания или дегидратации, чтобы добиться оптимальных результатов при готовке. Рекомендуется устанавливать чашу для аэрогриля в противень/поддон для масла.

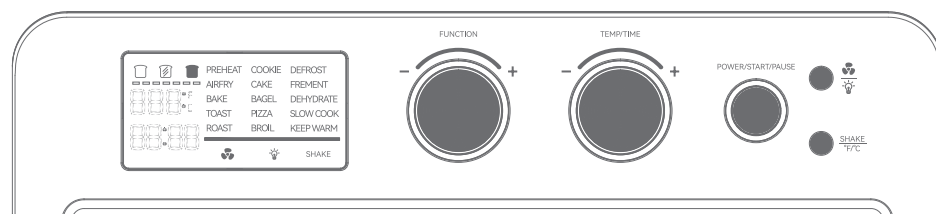
9. Противень/поддон для масла: Для удобства в комплекте предусмотрен противень/поддон для масла. Используйте отдельно при запекании или поджаривании. Используйте противень/поддон для масла с чашей для аэрогриля при готовке с использованием аэрогриля, поджаривания или дегидратации.

10. Ручка поддона: с помощью данных приспособлений можно легко снять чашу для аэрогриля, проволочную решетку и противень.

Электрическая схема



ОБЗОР ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Светодиодный экран

- Отображает функцию готовки, цвет тоста и ломтики, таймер обратного отсчета температуры в процессе готовки, вентилятор, вертел и напоминание о встряхивании.

2. Панель функций

- Поворачивайте круглую шкалу функций для прокрутки опций на светодиодном экране. Нажмите на центр циферблата для подтверждения выбора.

3. Шкала температуры/времени

- Увеличение/уменьшение времени работы и температуры; установка уровня подрумянивания/количества ломтиков.

- Нажмите один раз, чтобы отрегулировать температуру. Нажмите еще раз, чтобы отрегулировать время. Поворачивайте ручку управления по часовой стрелке для увеличения заданного значения и против часовой стрелки для уменьшения. Нажмите на центр шкалы для подтверждения выбора

4. Кнопка Power/Start/Pause (Питание/пуск/приостановка)

- При подключении к сети нажмите для включения печи, затем задайте функцию/температуру/время.
- Нажмите для запуска или приостановки функции приготовления.
- Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд для выключения печи. После выполнения функции приготовления, если не предпринимать никаких действий, печь по умолчанию отключается через 5 минут.

5. Кнопка вентилятора и внутренней подсветки

- Нажмите на кнопку, чтобы включить/выключить вентилятор. Вентилятор включается автоматически при приготовлении в случае использования функций дегидратации и аэрогриля.

- Нажмите и удерживайте в течение двух секунд для включения/выключения внутренней подсветки.

6. Кнопка встряхивания и температуры °F/°C

- Нажмите, чтобы добавить или удалить напоминание о встряхивании. Напоминание о встряхивании появляется в середине оставшегося времени приготовления, печь подает звуковой сигнал, а на дисплее мигает надпись "shake" (встряхивание). Данный процесс повторяется через каждые 60 секунд до тех пор, пока вы не откроете дверцу печи, чтобы встряхнуть продукты, и не нажмете кнопку, чтобы удалить напоминание о встряхивании.

- Напоминание о встряхивании нельзя добавить к функциям «Тост», «Предварительный нагрев» и «Бейгл».
- Нажмите и удерживайте кнопку в течение 2 секунд для переключения единиц измерения температуры между градусами Фаренгейта (°F) и Цельсия (°C).

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ФУНКЦИИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Данная функция позволяет в ручном режиме выполнить предварительный нагрев печи без выбора другой функции приготовления.

1. Поверните ручку задания функций, чтобы выбрать PREHEAT (ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ).

2. Поверните ручку Temp/Time (Темп/Время) для регулировки температуры в диапазоне 140–446 °F/60–230 °C. Время регулируется автоматически.

Время предварительного нагрева

Задание температуры	Время автоматического предварительного нагрева
302 °F/150 °C и ниже	3 мин
311–383°F/155–195°C	4 мин
392–428°F/200–220°C	5 мин
437–446°F/225–230°C	6 мин

3. Нажмите кнопку Power/Start/Pause (Питание/пуск/приостановка), чтобы начать предварительный нагрев. На дисплее отображается надпись PREHEAT (Предварительный нагрев).

4. Печь прекращает нагрев и подает несколько звуковых сигналов при завершении. На дисплее отображается температура.

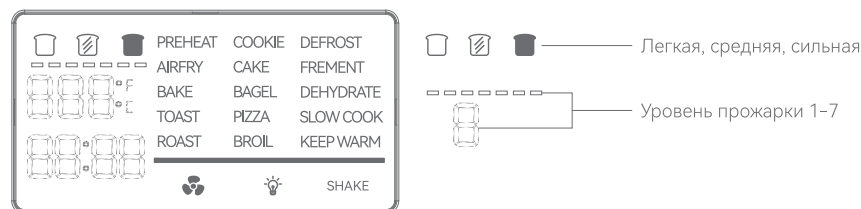
5. Выберите функцию готовки и следуйте инструкциям, чтобы приступить к готовке.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ФУНКЦИЙ «ТОСТ», «БЕЙГЛ»

Благодаря этим функциям можно поджарить хлеб снаружи, сохранив мягкость внутри. Также идеально подходит для английских мафинов, замороженных вафель и бейглов.

1. Поместите до 4 ломтиков хлеба на проволочную решетку. Установите проволочную решетку в верхнее положение и закройте дверцу печи.
2. Поверните ручку выбора функций в положение TOAST (ТОСТ) (или BAGEL (БЕЙГЛ), при этом названия этих функций мигают на дисплее. Для подтверждения выбора используйте ручку.
3. По желанию настройте уровень прожарки. Это можно сделать только до начала процесса приготовления.
 - Нажмите кнопку Temp/Time (Темп./Время), поверните ручку, чтобы настроить уровень прожарки в диапазоне 1–7.

Используйте режимы 1–2 для приготовления тоста легкой прожарки, режимы 3–5 для тоста средней прожарки и режимы 6–7 для тоста сильной прожарки.



Нажмите кнопку Power/Start/Pause (Питание/пуск/приостановка) для начала работы.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ФУНКЦИИ АЭРОГРИЛЯ

СОВЕТ: Для достижения наилучших результатов используйте прилагаемую чашу для аэрогриля, установленную в противень/поддон для масла.

Функцию аэрогриля можно использовать при температуре 60 °C–230 °C/ 140 °F–446 °F в течение 1 часа. Данная функция используется для приготовления блюд в режиме аэрогриля в качестве полезной альтернативы глубокой обжарке в масле. Высокая скорость вентилятора и несколько нагревательных элементов обеспечивают циркуляцию горячего воздуха в процессе приготовления разнообразных блюд, которые могут быть не только более вкусными, но и более полезными, чем блюда, приготовленные методом традиционной обжарки.

- По умолчанию: 200 °C/392 °F; 25 мин
- Многие продукты, которые можно обжаривать, можно обжаривать в аэрогриле без использования избыточного количества масла. Продукты, обжаренные в аэрогриле, имеют более мягкий вкус и менее жирные, чем продукты, обжаренные во фритюре.
- Для аэрогриля не требуется масло, но небольшое количество распыленного масла способствует поджариванию и образованию хрустящей корочки. Используйте распылитель для масла или антипригарный спрей для оливкового масла, чтобы придать блюду дополнительный легкий аромат, кондитерскую кисть для равномерного покрытия или налейте немного масла в миску, добавьте продукты и перемешайте.

- Большинство масел можно использовать в аэрогриле. Предпочтительнее использовать оливковое масло для получения более насыщенного вкуса и аромата. Растительное, рапсовое или виноградное масло рекомендуется использовать для получения более мягкого вкуса и аромата.
 - Для приготовления в аэрогриле можно использовать различную панировку. Ряд примеров различных смесей панировочных сухарей: хлебная крошка, сухари с приправами, панировочные сухари панко, дробленые кукурузные хлопья, картофельные чипсы и крекеры из муки грубого помола. Также можно использовать различные виды муки, в том числе муку без глютена, и другие сухие продукты, например, кукурузную муку.
 - Большинство продуктов не нужно переворачивать во время приготовления, но продукты большего размера, например, куриные котлеты, следует переворачивать в середине цикла приготовления, чтобы обеспечить равномерное приготовление и поджаривание.
 - При приготовлении большого количества продуктов, которые заполняют сковородку, переворачивайте продукты в середине цикла приготовления, чтобы обеспечить равномерное прожаривание и цвет.
 - Используйте более высокую температуру для продуктов, которые можно приготовить быстро, например, бекон или чипсы, и более низкую температуру для продуктов, которые готовятся дольше, например, курица в панировке.
 - Если продукты нарезать на одинаковые по размеру куски, они прожарятся более равномерно.
 - Учитывайте, что при приготовлении многих продуктов выделяется вода. При приготовлении большого количества пищи в течение длительного периода времени может образовываться конденсат, который может оставить влагу на столешнице.
- В таблице ниже приведены рекомендуемые объемы, время приготовления и температура для различных типов продуктов, которые можно обжаривать в духовке с аэрогрилем. Если размер порций превышает рекомендуемый, во время приготовления можно периодически переворачивать, чтобы добиться получения хрустящей и равномерной корочки. Для приготовления небольшого количества продуктов может потребоваться меньше времени. Для достижения наилучших результатов при использовании аэрогриля используйте индикатор печи для периодического контроля состояния продуктов.

Очистка и техническое обслуживание

1. Перед очисткой выньте вилку из розетки и подождите, пока печь остынет.
2. Выполните очистку всех компонентов, в том числе гриля и противня, используя очищающее средство.
3. Не используйте металлические чистящие инструменты, жесткие щетки и агрессивные очищающие средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие противня.
4. Протрите внутреннюю поверхность печи мягкой влажной тканью.
5. Очистите поверхность дверцы печи мягкой влажной тканью, смоченной очищающим средством.
6. Не погружайте печь в воду или другие жидкости.
7. Всегда извлекайте вилку печи из электрической розетки, перед тем как приступить к очистке, подождите, пока печь полностью остынет.
8. Не используйте абразивные чистящие средства, так как они могут повредить покрытие. Достаточно протереть внешнюю поверхность чистой влажной тканью и тщательно просушить. Перед очисткой нанесите очищающее средство на ткань, а не на сам гриль-тостер.
9. Для очистки внутренних стенок используйте влажную ткань и слабый раствор жидкого мыла или распылите раствор на губку. Удалите остатки очищающих средств чистой влажной тряпкой. Никогда не используйте жесткие абразивные или коррозионно-активные средства. Они могут повредить поверхность печи. Никогда не используйте для очистки внутренних поверхностей печи металлическую губку и подобные средства.
10. Очистка принадлежностей:
 - Решетку печи и поддон для крошек следует вымыть вручную в горячей мыльной воде, также можно использовать нейлоновый скребок или нейлоновую щетку, затем тщательно ополоснуть. Данные компоненты НЕ предназначены для мытья в посудомоечной машине.
 - Противень/поддон для масла и чашу для аэрогриля можно вымыть в посудомоечной машине или вручную в горячей мыльной воде, используя нейлоновый скребок или нейлоновую щетку и затем тщательно ополоснуть.

11. После готовки жирных блюд и после остывания печи необходимо всегда очищать верхнюю часть внутренней поверхности печи. При регулярном выполнении этих действий ваша печь будет работать так же хорошо, как и новая.

Удаление жира помогает поддерживать равномерное поджаривание, цикл за циклом.

12. Для удаления крошек извлеките передний поддон для крошек и удалите их. Протрите и установите на место. Чтобы удалить пригоревший жир, смочите поддон горячей мыльной водой или воспользуйтесь очищающими средствами, в составе которых нет абразивных веществ. Никогда не пользуйтесь печью без установленного поддона для крошек.

13. Если требуется какое-либо иное обслуживание, то в этом случае следует обратиться в авторизованный сервисный центр.

ТАБЛИЦА ДЛЯ АЭРОГРИЛЯ

Пища	Рекомендуемое количество	Температура	Время
Бекон	300гр, прикл. 10-12 ломтиков	205°C/401°F	8 – 10 мин
Куриные крылышки	900гр, прикл. 20 крылышек (макс. 1,3кг)	205°C/401°F	20 – 25 мин
Замороженные закуски (например, палочки моцареллы, креветки попкорн и т.д.)	250гр, прикл. 20 замороженных палочек моцареллы	205°C/401°F	5 – 7 мин
Замороженные куриные наггетсы	450гр, прикл. 34 замороженных куриных наггетса	205°C/401°F	10 мин
Замороженные рыбные палочки	350 гр, прикл. 20 замороженных рыбных палочек	205°C/401°F	8 мин
Замороженный картофель фри	450-900гр	230°C/446°F	15 – 25 мин
Замороженный картофель стейк-фри	450-900гр	230°C/446°F	15 – 25 мин
Картофель фри, нарезанный вручную	450-900гр (2 – 4 средних картофеля), нарезать на кусочки прикл. 10см.	205°C/401°F	15 – 20 мин
Картофель стейк-фри, нарезанный вручную	450-900гр (2 – 4 средних крупных картофеля), разрезанных на восьмьюшки по длине.	205°C/401°F	15 – 20 мин
Креветки	450гр, прикл. 16 очень крупных креветок	190°C/374°F	8 – 10 мин
Чипсы из тортильи	Тортильи длиной 15 см, разрезанные на четвертинки	205°C/401°F	5 – 6 мин, перевернуть в середине цикла
Овощи	450гр	205°C/401°F	Тонкие ломтики: 10 минут, более крупная нарезка: 15 – 20 мин
ПРИМЕЧАНИЕ: • Для аэрогриля не требуется масло, но небольшой слой масла способствует поджариванию и образованию хрустящей корочки. Используйте распылитель для масла или антипригарный спрей для оливкового масла, чтобы придать блюду дополнительный легкий аромат, кондитерскую кисть для равномерного покрытия или налейте немного масла в миску, добавьте продукты и перемешайте.			

Кроме возможности программирования температуры и времени для аэрогриля, печь с аэрогрилем оснащена удобными и простыми в использовании приспособлениями для приготовления ваших любимых жареных блюд — картофеля фри, куриных крылышек, куриных наггетсов, закусок и овощей. Чтобы использовать предварительные настройки аэрогриля, выполните следующие действия:

1. Поверните ручку выбора функций в положение AIRFRY (АЭРОГРИЛЬ), при этом название этой функции мигает на дисплее. Для подтверждения выбора используйте ручку выбора функций.
2. По желанию настройте температуру и время. Это можно сделать в любой момент времени во время приготовления.
3. Поместите продукты в чашу для обжарки.
4. Установите в верхнем положении.
5. Закройте дверцу печи и нажмите кнопку "Start" (Пуск), чтобы начать готовку.
6. Печь прекращает нагрев и подает несколько звуковых сигналов при завершении.

Краткая справочная таблица с функциями готовки

Наименование	Использование	Предлагаемые приспособления и положение	Диапазон
Предварительный нагрев	• Предварительный нагрев печи вручную	Предлагаемые приспособления и положение	140-446 °F/60-230 °C
Аэрогриль	• Приготовление с использованием сильного тепла и максимального воздушного потока • Приготовление таких блюд, как картофель фри и куриные крылышки	Чаша для жарки в верхнем положении	140-446 °F/60-230 °C 1 мин – 1 ч
Запекание	• Равномерное приготовление пищи • Выпечка тортов, маффинов, пирожных	Поднос или проволочная решетка в среднем положении	140-392 °F/60-200°C 1 мин – 2 ч
Приготовление тостов	• Тосты или поджаренный хлеб	Проволочная решетка в верхнем положении	Уровень прожарки 1 – 7 Автоматический выбор времени и температуры
Жарка	• Приготовление различных блюд из мяса и птицы • Блюда получаются нежными и сочными внутри и хорошо прожаренными снаружи	Поднос в нижнем положении	140-392 °F/60-200°C 1 мин – 1 ч
Печенье	• Для выпечки печенья	Поднос в среднем положении	140-446 °F/60-230 °C 1 мин – 2 ч
Торт	• Выпечка тортов	Поднос или проволочная решетка в среднем положении	140-446 °F/60-230 °C 1 мин – 2 ч
Бейгл	• Поджаривание половинок бейгла с обеих сторон	Проволочная решетка в верхнем положении	Уровень прожарки 1 – 7 Автоматический выбор времени и температуры
Пицца	• Расплавление и подрумянивание сыра и топпингов во время образования хрустящей корочки	Проволочная решетка в среднем положении	140-446 °F/60-230 °C 1 мин – 2 ч
Поджаривание	• Приготовление бутербродов, тонких кусков мяса, птицы, рыбы, колбас и овощей. • Обжаривание верхней части запеканок, гратенов и десертов.	Поднос в среднем положении	140-446 °F/60-230 °C 1 мин – 2 ч

Размораживание	Размораживание замороженных продуктов для готовки	Поднос в среднем положении	140–392 °F/60–200°C 1 мин – 1 ч
Ферментация	- Точное выдерживание низкой температуры - Ферментация хлеба, булочек, пиццы и теста - Приготовление йогурта	Поднос или проволочная решетка в нижнем положении	86–122°F/30–50°C 30 мин – 12 ч
Дегидратация	- Равномерная сушка продуктов без готовки - Сухофрукты или овощи	Проволочная решетка или чаша для жарки в верхнем положении	86–176°F/30–80°C 30 мин – 24 ч
Готовка на медленном огне	- Приготовление пищи в течение длительного времени при низкой температуре - Приготовление супа Примечание: Обычно необходимо поставить кастрюлю или сковородку на противень или решетку.	Поднос или проволочная решетка в нижнем положении	140–302°F/60–150°C 30 мин – 12 ч
Поддержание в теплом состоянии	Подогрев пищи при рекомендуемой температуре для предотвращения размножения бактерий (160 °F/71 °C или выше)	Поднос или проволочная решетка в нижнем положении	140–230°F/60–110 °C 30 мин – 2 ч

Сохранение в памяти и функция сброса

- Изменение предустановленного режима (если не требуется изменение режима, можно сохранить постоянный режим): Используйте ручку управления функциями, выберите меню предварительной настройки, измените температуру / время, нажимайте на центр шкалы функций в течение 5 секунд до тех пор, пока печь не подаст звуковой сигнал.
- Возврат в режим по умолчанию (заводские настройки): Используйте ручку управления функциями, выберите любое предустановленное меню, не изменяйте температуру/время, нажимайте на центр ручки управления функциями в течение 5 секунд до тех пор, пока печь не подаст звуковой сигнал, после этого все режимы будут возвращены к заводским настройкам/настройкам по умолчанию.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Эксплуатация	Почему мое устройство не включается?	Убедитесь, что устройство подключено к исправной розетке.
	Почему вентилятор остается включенным после завершения процесса приготовления?	Вентилятор остается включенным с целью охлаждения.
Программирование	Можно ли изменить функцию готовки, когда в устройстве уже начался процесс приготовления?	Сначала необходимо остановить текущую функцию приготовления, нажав Start/Pause (Пуск/Приостановка). После этого устройство возвращается в меню выбора, и можно выбрать нужную функцию приготовления.
	Можно ли изменить время или температуру, когда в устройстве уже начался процесс приготовления?	Да, поверните переключатель во время приготовления, чтобы добавить время, для изменения температуры нажмите на переключатель и, когда значение температуры начинает мигать, используйте переключатель для увеличения / уменьшения температуры.

Приготовление	Почему блюда не получаются хрустящими или равномерно прожаренными?	Для некоторых продуктов может потребоваться большее количество масла, чем для других. Если корочка недостаточно хрустящая, добавьте масло, используя распылитель, кисточку или добавьте немного масла в продукт. Убедитесь, что продукты равномерно распределены в чаше аэрогриля в один слой без наложения. Если продукты по-прежнему накладываются друг на друга, их необходимо переместить или перевернуть в середине цикла приготовления. Поместите продукты, задав дополнительное время приготовления. Обязательно выполняйте периодическую проверку до тех пор, пока продукты не приобретут желаемую степень подрумянивания. Не оставляйте печь без присмотра.
	Почему продукты остаются полусырыми?	Если вы положили в чашу слишком много продуктов, попробуйте использовать меньшие партии продуктов и отдельные слои, не укладывайте продукты друг на друга. Возможно, температура слишком низкая. Используйте переключатель для увеличения температуры.
	Почему из устройства выходит конденсат и пар?	При приготовлении жирных блюд масло может попадать на противень, при этом образуется пар. Это не влияет на работу устройства и конечный результат, но может привести к запотеванию смотрового окошка сбоку или в углах. При приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги вода испаряется из продуктов и вызывает образование конденсата. Это не влияет на работу устройства или конечный результат. Возможно запотевание смотрового окошка сбоку или в углах. На противне, в чаше или на дне печи могут быть следы жира от предыдущего использования. Обязательно очищайте противень соответствующим образом после каждого использования.
	Очистка	Можно ли мыть все компоненты в посудомоечной машине? Противень/поддон для масла и чашу для аэрогриля пригодны для мытья в посудомоечной машине. Не помещайте поддон для крошек или проволочную решетку в посудомоечную машину; вместо этого вымойте их вручную теплой водой. Как очистить приспособлений от трудно удаляемых остатков пищи? Чтобы удалить пригоревший жир, смочите приспособления горячей мыльной водой или воспользуйтесь очищающим средством, в составе которого нет абразивных веществ.

ПРИМЕЧАНИЕ:

E1: Неисправность: в датчике температуры имеется обрыв цепи. Способ устранения: замените новым датчиком температуры.
E2: Неисправность: в устройстве контроля температуры произошло короткое замыкание. Способ устранения: замените новым датчиком температуры.

Все изделия с данным символом относят к отработанному электрическому и электронному оборудованию (отходы электрического и электронного оборудования (WEEE) согласно Директиве 2012/19/EC), которые не следует смешивать с неотсортированными бытовыми отходами. Вместо этого необходимо позаботиться о защите здоровья человека и окружающей среды, сдавая отработанное оборудование в специальный пункт приема отработанного электрического и электронного оборудования, который назначается правительством или местными властями. Надлежащая утилизация и переработка способствуют предотвращению возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека. Для получения дополнительной информации о местонахождении, а также о сроках и условиях работы таких пунктов сбора обращайтесь к специалистам по установке или в местные компетентные органы.

