

148x210mm

**OULEMEI**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**Аэрогриль**



**OLM-KZB027**

## Гарантийный талон

Производитель: Guangdong Oulemei Import and Export Co., Ltd.  
Адрес: комната 301, № 2, 3-я улица Шафэн, район Байюнь, Гуанчжоу (зоны С318, С320, С322 в зале С)

Официальный сайт торгового центра: [www.oulemei.top](http://www.oulemei.top)

Наименование изделия и модель: Аэрогриль OLM-KZB027

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

Срок гарантии: 12 месяцев со дня продажи  
Изделие получил, комплектность и внешний вид товара проверил, претензий по качеству товара не имею, с условиями гарантии ознакомлен

Уважаемые покупатели!  
Во избежание недоразумений просим Вас внимательно осматривать товар при его получении, т.е. претензии к внешнему виду товара и его комплектации Вы можете предъявить только в момент совершения покупки во время его осмотра.

Вы вправе потребовать проверку товара (внешнего вида, комплектации, работоспособности) после чего поставить свою подпись в гарантийном талоне об отсутствии претензий к изделию.

Вы также вправе отказаться от товара или оформить возврат по браку, если в нем обнаружен дефект.

Претензии к внешнему виду и комплектации изделия после заполнения гарантийного талона и совершения покупки не принимаются.

17

## Общие сведения

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием прибора и сохраните его для дальнейшего использования.

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

1. Прочитайте руководство пользователя.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
3. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или подставку в воду или другую жидкость.
4. Отключайте вилку от розетки, когда она не используется и перед чисткой.
5. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен квалифицированными специалистами сервисного центра во избежание опасности.
6. Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
7. Не используйте на открытом воздухе.
8. Не позволяйте шнуру свисать за край стола.
9. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую конфорку или рядом с ней, а также в разогретую духовку.
10. Необходимо соблюдать крайнюю осторожность при перемещении прибора с горячим маслом или другими горячими жидкостями.
11. Не используйте прибор не по назначению.
12. Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистку и техническое обслуживание запрещается производить детям, если только они не старше 8 лет и не находятся под присмотром.
13. Храните прибор и его шнур питания в недоступном для детей и животных месте.
14. Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

2

## Внимание!

1. Проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению местной сети.
2. Не используйте прибор, если есть какие-либо повреждения на вилке, сетевом шнуре или других деталях.
3. Не обращайтесь к посторонним лицам за заменой или починкой поврежденного основного шнура.
4. Держите сетевой шнур вдали от горячих поверхностей.
5. Не включайте прибор в розетку и не прикасайтесь к панели управления мокрыми руками.
6. Не ставьте прибор у стены или на другие приборы. Оставьте 10-15 см свободного пространства над прибором, а также по бокам и не менее 20 см сзади прибора.
7. Ничего не ставьте на прибор сверху.
8. Не используйте прибор для каких-либо иных целей, кроме описанных в данном руководстве.
9. Не оставляйте прибор работать без присмотра.
10. Во время жарки на горячем воздухе горячий пар выходит через отверстия для выпуска воздуха. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от этих отверстий. Также будьте осторожны с горячим паром и воздухом, когда вынимаете чашу из прибора.
11. Немедленно отключите прибор от сети, если увидите, что из прибора идет темный дым. Подождите, пока выделение дыма прекратится, прежде чем вынимать чашу из прибора.
12. Убедитесь, что прибор установлен на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
13. Это устройство предназначено только для домашнего использования. Прибор нельзя безопасно использовать в таких помещениях, как кухни для персонала, фермы и другие нежилые помещения. Он также не предназначен для использования клиентами в гостиницах, отелях, ресторанах и других жилых помещениях.
14. Если прибор используется ненадлежащим образом, в профессиональных или полупрофессиональных целях или не в соответствии с инструкциями, приведенными в руководстве пользователя, гарантия теряет силу, и мы можем отказаться от какой-либо ответственности за причиненный ущерб.
15. Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется.
16. Для безопасной чистки прибору требуется около 30 минут, чтобы остыть.

3

14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных для детей местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары и комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

## Утилизация



Эта маркировка указывает на то, что этот продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории РФ. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемого удаления отходов, ответственно перерабатывайте его, способствуя устойчивому повторному использованию

материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованное устройство, пожалуйста, воспользуйтесь системами возврата и инкассации или обратитесь к розничному продавцу, у которого было приобретено изделие. Они могут сдать этот продукт на переработку, безопасную для окружающей среды.

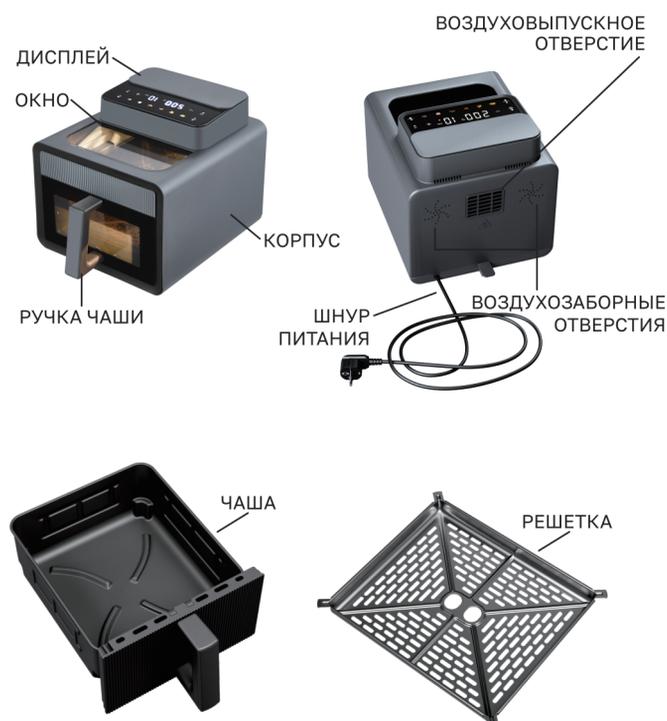
16

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки из розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.

15

## Комплектация и устройство прибора

Аэрогриль  
Чаша аэрогриля  
Решетка  
Руководство пользователя



4

## Технические характеристики

1. Напряжение: 220-240 В, 50/60 Гц;
2. Мощность: 1600 Вт;
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I;
4. Емкость: 7 л;
5. Количество программ: 6;
6. Управление: сенсорное;
7. Регулировка температуры: 60-200 °C с шагом 5 °C;
8. Таймер: 1-60 минут с шагом 1 минута;
9. Длина шнура: 0,8 м;
10. Размер устройства: 404 x 279 x 274 мм;
11. Размер упаковки: 445 x 322 x 312 мм;
12. Вес нетто: 5,2 кг;
13. Вес брутто: 6 кг;
14. Срок гарантии: 12 месяцев;
15. Страна производства: Китай.

## Функции

Технология Fry Force 360° позволяет готовить пищу быстро и равномерно практически без масла;  
Функция приготовления в одно касание позволяет приготовить множество полезных и вкусных блюд;  
Отсрочка старта до 24 часов;  
Функция запоминания программы при кратковременном отключении электричества;  
Звуковой сигнал при отключении программы;  
Умный сенсорный дисплей;  
Прозрачное окно, чтобы проверять этапы готовки в любое время;  
Нескользящее основание;  
Антипригарное покрытие;  
Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине.

5

	Корзина неправильно установлена.	Убедитесь, что корзина установлена правильно.
Еда плохо готовится.	Слишком много ингредиентов.  Низкая температура.  Короткое время приготовления.	Уменьшите количество ингредиентов.  Увеличьте температуру с помощью значка температуры.  Разогрейте устройство в течение 3 минут перед использованием.
Еда готовится неравномерно.	Необходимо перемешивать ингредиенты во время приготовления.	Перемешивайте ингредиенты в процессе приготовления.
Из устройства исходит запах.	Присутствуют остатки пищи.  Новый продукт может иметь запах.	Запах может появиться из-за остатков пищи. Это нормально и исчезнет после нескольких использований.  Запах может появиться из-за нагревательных элементов. Дайте устройству поработать вхолостую перед использованием.
Еда не хрустит.	Результат зависит от количества жира и влаги в ингредиентах.	Тщательно подготовьте ингредиенты перед приготовлением. Для лучшего результата разделите ингредиенты на порции. Также можно нанести немного масла на поверхность ингредиентов.
Корзину трудно вставить в устройство.	Корзина и внутренний лоток неправильно установлены.	Убедитесь, что корзина и внутренний лоток установлены правил.

## Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.  
Повреждение покрытия чаши вследствие мойки в посудомоечной машине и очистки жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем.

## Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

14

**Внимание!** Не погружайте поддон с чашей в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Мойте теплой водой с мягким моющим средством и губкой.

2. Мойте части, контактирующие с пищей, теплой мыльной водой, а затем высушивайте. Очищайте корпус влажной тканью и никогда не мойте и не проливайте воду на устройство. Затем протрите его сухой тканью.

3. Не используйте абразивные чистящие средства, металлические щетки и губки, органические растворители или агрессивные жидкости для очистки фритюрницы или аксессуаров.

4. Пожалуйста, очищайте нагревательный элемент с помощью чистящей щетки, чтобы удалить остатки пищи. Перед очисткой нагревательного элемента убедитесь, что он остыл.

Разрешается мыть чашу и поддон в посудомоечной машине. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или резиновую лопатку.

Если кусочки пищи пристали к чаше или к нижней части поддона, заполните его горячей водой с добавлением моющего средства, и оставьте их в воде примерно на 10 минут, на долго оставлять нельзя, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки. Если пятна жира на чаше не удалось удалить при помощи моющего средства, используйте обезжиривающее жидкое средство.

## Устранение неполадок

### Коды ошибок

E1	Короткое замыкание
E2	Перегрев устройства
E3	Перегрев температуры

### Проблемы, причины и решения

Проблема	Причина	Решение
Воздушная фритюрница не работает.	Не подключена к розетке.	Подключите устройство к розетке.
	Таймер не установлен.	Нажмите на значок таймера, чтобы установить время работы устройства.

13

аэрогриля смазывайте корзину и поддон силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

2. Оптимальное количество ингредиентов для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 400 грамм. При таком количестве картофеля он укладывается в корзину в два слоя, и результат прожарки получается наилучшим за счет воздушного пространства между ингредиентами и расстояния от продукта до нагревателя.

При приготовлении свежего картофеля добавьте масло, чтобы он получился хрустящим:

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
  - замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки;
  - возьмите емкость и добавьте в нее половину столовой ложки масла;
  - добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом, но это делать не обязательно. Вы можете смазать картофель яйцом;
  - достаньте картофель из емкости и поместите его в чашу аэрогриля;
  - перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.
- Внимание! Актуально при установке настроек вручную: если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20-25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его.

Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3-4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. В 4 слоя надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т.е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и по краям картофель будет готов, а в центре внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать картофель и дольше его готовить.

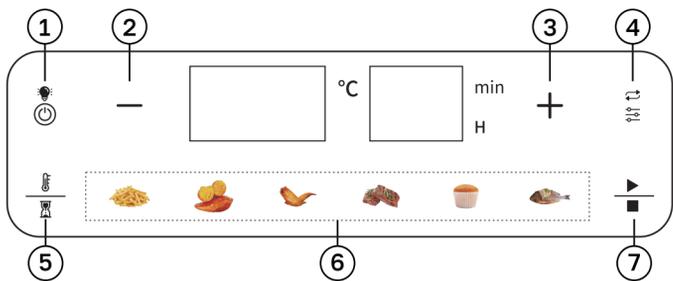
Если вы выбрали автоматическую программу, то время готовки блюда задается автоматически, исходя из веса продуктов. При запуске программы на панели управления будет мигать выбранный символ программы.

3. Чтобы смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса):

- при необходимости оботрите продукты кухонным полотенцем;
- слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно будет капать в поддон в процессе приготовления блюда.

11

## Панель управления



- 1 - Вкл/выкл подсветки
- 2 - Кнопка уменьшения температуры/времени
- 3 - Кнопка увеличения температуры/времени
- 4 - Выбор программы готовки
- 5 - Кнопка переключения температуры/времени для дальнейшей настройки
- 6 - Программы приготовления
- 7 - Кнопка включения/ пауза

	Картофель фри 200°C / 17 мин		Батат 200°C / 35 мин		Крылья 180°C / 20 мин
	Стейк 180°C / 15 мин		Выпечка 160°C / 20 мин		Рыба 160°C / 12 мин

## Описание дисплея и функций

- **PRESET OPTION** **Автоматическое меню:** Отображает 6 предустановленных программ, которые можно выбрать для приготовления.
- **START STOP** **Питание и запуск:** Нажмите кнопку, чтобы включить устройство, или удерживайте кнопку более 3 секунд, чтобы выключить. Можно начать или приостановить приготовление.

6

2. Нажмите кнопку "Продолжить" () , чтобы продолжить приготовление с измененными настройками температуры и времени.

- Температура может быть установлена с шагом 5°C в диапазоне от 60 до 200°C.
- Время может быть установлено с шагом 1 минута в диапазоне от 1 до 60 минут.

3. Когда приготовление завершено, раздастся 3 звуковых сигнала, экран погаснет, и на LCD-дисплее появится надпись "End". Кнопка запуска () будет мигать в течение 10 секунд, после чего устройство остановится.

4. После этого все индикаторы погаснут, и устройство перейдет в режим ожидания.

5. Для снижения температуры внутри устройства вентилятор будет работать вхолостую в течение 30 секунд.

### Как настроить отложенный старт

1. Подключите устройство к розетке.
2. Нажмите кнопку для начала настройки. После того как весь экран загорится выберите одну из 6 предустановленных программ приготовления.
3. Установите нужную температуру и время.
4. Войдите в режим предустановки . Нажмите кнопку на 1 секунду, чтобы войти в режим предустановки.
5. Установите время. Используйте кнопки "+" и "-", чтобы установить время от 1 до 24 часов.
6. Нажмите кнопку для завершения настройки. Например, если вы установите 6 часов, устройство начнет работать через 6 часов.
7. Если нужно отменить настройку, нажмите кнопку на 1 секунду.

## Советы по приготовлению

Программы приготовления с рекомендуемым весом продукта для каждой программы представлены в таблице. После запуска программы вы можете настроить температуру с помощью кнопок увеличения и уменьшения температуры и время готовки с помощью кнопок увеличения и уменьшения времени.

### Советы:

● Для приготовления ингредиентов меньшего размера обычно требуется несколько меньшее время, чем для приготовления ингредиентов большего размера.

8

- **TEMP TIME** **Температура и время:** Отображает текущую температуру (от 60 до 200°C) и время (от 1 до 60 минут).

- **LAMP ON/OFF** **Подсветка:** Включите или выключите подсветку, чтобы видеть состояние приготовления внутри устройства.

- **Настройка температуры и времени:** Выберите температуру и время с помощью кнопок "+" и "-". Кнопки "+" и "-": Используются для увеличения или уменьшения значений температуры и времени.

## Подготовка к работе

### Перед первым использованием

1. Распакуйте аэрогриль и удалите весь упаковочный материал.
2. Протрите корпус аэрогриля и поддон мягкой влажной тканью.
3. Тщательно вымойте чашу теплой водой с моющим средством для посуды и неабразивной губкой.
4. Устройство готово к эксплуатации.
5. При первом использовании включите прибор на 5 минут без продуктов, при этом возможно выделение специфического запаха. Это нормальное и безвредное явление и не является браком.

### Инструкция по использованию

1. Извлечение чаши: Возьмитесь за ручку и потяните, чтобы отделить корзину от устройства.
2. Установка решетки: Установите решетку внутри чаши.
3. Добавление ингредиентов: Поместите ингредиенты в чашу и вставьте ее обратно в устройство.
4. Запуск приготовления: Нажмите кнопку "Старт/Стоп", чтобы активировать экран, выберите одно из 6 автоматических программ или настройте параметры вручную, затем нажмите кнопку для начала приготовления.
5. Завершение приготовления: После завершения приготовления раздастся 3 звуковых сигнала, на экране появится "End", и устройство перейдет в режим ожидания.

### Как изменить температуру и время в режиме паузы

1. Если вы хотите изменить температуру или время в режиме паузы, нажмите кнопку температуры/времени () , чтобы активировать эту функцию, затем используйте кнопки "+" и "-" для настройки. Температура и время автоматически сохраняются.

7

- Встряхивание небольших ингредиентов в середине процесса приготовления оптимизирует конечный результат и может помочь предотвратить неравномерное прожаривание ингредиентов.
- Для получения хрустящей корочки добавьте немного масла. Обжарьте ингредиенты в аэрогриле на горячем воздухе в течение нескольких минут после добавления масла.
- Не готовьте в аэрогриле слишком жирные ингредиенты, такие как сосиски с добавлением масла.
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить в аэрогриле.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри - до 400 грамм.
- Используйте готовое тесто для быстрого и простого приготовления закусок с начинками. Готовое тесто также требует меньшего времени приготовления, чем домашнее.
- Поместите форму для выпечки или форму для запекания в чашу, если вы хотите испечь пирог или пирог с заварным кремом, а также обжарить хрупкие ингредиенты или начинку.
- Вы также можете использовать аэрогриль для разогрева ингредиентов. Чтобы разогреть ингредиенты, установите температуру 150°C на срок до 10 минут.

Категория	Минимальное/максимальное количество ингредиентов (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Переворачивание	Примечания
Замороженный тонкий картофель фри	300-700	12-16	200	да	
Замороженный толстый картофель фри	300-700	12-20	200	да	
Домашний картофель фри	300-700	18-25	180	да	Добавить 3 г масла
Домашние картофельные чипсы	300-700	18-22	180	да	Добавить 3 г масла
Картофельные оладьи	250	15-18	180		
Картофельное пюре	500	18-22	180		

9

4. При готовке продуктов в панировке не забудьте добавлять в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.
5. Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.
6. Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежееочищенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создает хрустящую корочку.
7. Не кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной.
8. В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например, колбасок или жирного мяса, из чаши может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в чашу. Также вы можете в процессе приготовления убирать жир из чаши бумажным полотенцем.
9. Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.
10. Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенную в чашу. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края поддона.
11. Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу в поддон, где скапливаются жир и кусочки пищи. Циркуляция воздуха уменьшается, и процесс приготовления станет менее эффективным.
12. Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты в корзину и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 ° C.
13. Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите температуру на 60° C, а таймер на 5-10 минут.

## Чистка и обслуживание

Перед выполнением любых работ по чистке или обслуживанию всегда убедитесь, что устройство отключено от сети, вынут шнур питания из розетки. Подождите, пока аэрогриль полностью остынет. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него чашу.

1. Пожалуйста, очищайте этот продукт сразу после каждого использования. Чаша для жарки и противень имеют антипригарное покрытие. Аксессуары можно вынимать и чистить отдельно. Используйте мягкое полотенце или губку, смоченную в нейтральном моющем средстве, и очищайте аксессуары после каждого использования.

12

Стейк	100-500	8-10	200	да	
Свинья отбивная	100-500	10-14	200	да	
Гамбургер	100-500	7-14	180	да	Добавить 3 г масла
Сосиски в тесте	100-500	13-15	200	да	Добавить 3 г масла
Куриная ножка	100-500	18-22	180	да	Добавить 3 г масла
Куриная грудка	100-500	10-15	180	да	
Спринг-роллы	100-400	8-10	200	да	
Замороженные куриные наггетсы	100-500	6-10	200	да	
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200		
Замороженные десерты с сыром в панировке	100-400	8-10	200		
Капуста	100-400	10	200		

### Примечание:

- Время приготовления следует увеличить на 3 минуты, если продукт запускается в холодном состоянии.
- Для небольших продуктов время приготовления может быть короче.
- Перемешивайте ингредиенты во время приготовления, чтобы избежать неравномерного прожаривания.
- При приготовлении картофеля фри добавьте немного масла для более хрустящего результата.
- При приготовлении сосисок, мяса или сладкого картофеля добавьте немного воды.
- Продукты, которые можно приготовить в обычной духовке, также можно приготовить в воздушной фритюрнице.
- Для выпечки используйте отдельный лоток.

## Советы по приготовлению и использованию антипригарного покрытия:

1. Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания подгоревших продуктов, поскольку на поверхности покрытия имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием

10