

**OULEMEI**

# АЭРОФРИТЮРНИЦА

**OLM-KZB030**



## **Руководство пользователя**

Внимательно прочитайте и полностью разберитесь в данном руководстве по эксплуатации перед использованием продукта. Оно содержит важную информацию для вашей безопасности, а также рекомендации по эксплуатации и обслуживанию.

## ВВЕДЕНИЕ

Спасибо за покупку этой высококачественной фритюрницы. Теперь вы сможете готовить широкий ассортимент блюд более здоровым способом, с небольшим количеством масла или без него!

В сочетании с высокоскоростной циркуляцией воздуха фритюрница использует горячий воздух и верхнюю решетку для быстрого и легкого приготовления ваших блюд. Ингредиенты нагреваются со всех сторон, и в большинстве случаев нет необходимости добавлять масло.

## ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

A/D. Решетка

B/E. Противень

C/F. Ручка корзины

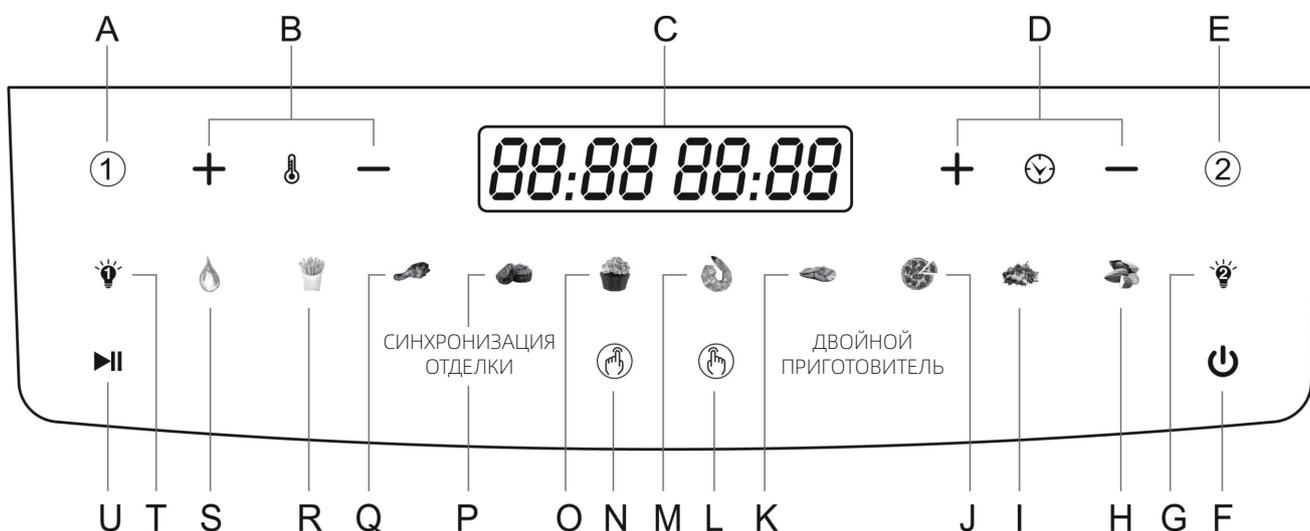
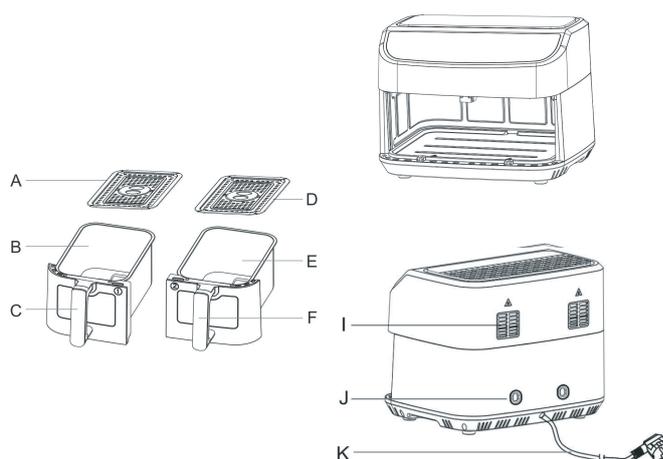
G. Воздухозаборник

H. Панель управления

I. Вентиляционные окна

J. Место хранения шнура питания

K. Шнур питания



**A.** Зона 1; **B.** Температура плюс/минус; **C.** Время/Температура плюс/минус; **D.** Время плюс или минус; **E.** Зона 2; **F.** Вкл/Выкл; **G.** Свет 2; **H.** СУШКА; **I.** Овощи; **J.** Пицца; **K.** РЫБА; **L.** ДВОЙНОЙ ПРИГОТОВИТЕЛЬ; **M.** Кревет **N.** СИНХРОНИЗАЦИЯ ОТДЕЛКИ; **O.** Торт; **P.** Стейк; **Q.** КУРИЦА; **R.** КАРТОФЕЛЬ; **S.** РАЗОГРЕВ; **T.** Свет 1; **U.** Пауза/Старт;

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

## 1. Включение прибора

Включите в сеть, раздастся звуковой сигнал. Загорится . Через 1 секунду прибор вернется в режим ожидания и все индикаторы погаснут.

## 2. Функциональность зон

**Зона 1 или Зона 2 работают по отдельности.**

Включите вилку в розетку, чтобы прибор находился в режиме ожидания. Нажмите , затем нажмите  или , выберите функцию приготовления. Вы можете свободно регулировать время и температуру с помощью кнопок Time +/- и Temperature +/- . Вы также можете нажать любой значок функции, чтобы приготовить выбранное блюдо. Затем нажмите  и устройство начнет работать.

**Зона 1 и Зона 2 работают одновременно.**

1. Включите вилку в розетку, чтобы прибор находился в режиме ожидания. Нажмите , затем нажмите , выберите функцию приготовления. Вы можете свободно регулировать время и температуру с помощью кнопок Time +/- и Temperature +/- . Вы также можете нажать любой значок функции, чтобы приготовить выбранное блюдо.
2. После завершения функции  нажмите и выберите функцию  приготовления. Вы можете свободно регулировать время и температуру с помощью кнопок Time +/- и Temperature +/- . Вы также можете нажать на выбор любой значок функции, чтобы приготовить другое блюдо.
3. После завершения вышеуказанной программы нажмите кнопку , чтобы устройство начало работать. Каждая функция имеет свое собственное время и температуру по умолчанию (как показано в таблице). Клиент может свободно регулировать время и температуру с помощью кнопок Time +/- и Temperature +/- .

Диапазон регулирования температуры составляет 50-200 °С, каждое нажатие на +/- увеличивает или уменьшает температуру на 10 °С. При 200 °С, нажмите «+», произойдет возврат к температуре 50 °С, нажмите «-» при 50 °С температура вернется к 200 °С. В процессе регулирования температуры цифровой дисплей температуры будет мигать на экране (во время работы не мигает), после трехкратного мигания температура будет установлена.

Диапазон регулирования времени составляет от 1 до 60 минут. Каждое нажатие на +/- увеличивает или уменьшает время на 1 минуту. При 60 минутах, если вы нажмете «+», время вернется к 01 минуте. Если нажать «-» при 01 мин, время вернется к 60 мин. В процессе контроля времени цифровой дисплей времени будет мигать на экране (во время работы не мигает), после трехкратного мигания время будет установлено.

### 3. Запуск, пауза/остановка

После выбора функции установите правильное время и правильную температуру, нажмите , начнется мигание, после звукового сигнала машина начнет работать. Во время работы машины нажмите , после звукового сигнала машина остановится, прекратит мигание. Во время работы машины нажмите , после звукового сигнала машина остановится и вернется в режим ожидания.

#### Примечание:

1. Во время работы фритюрницы вы можете вынуть противень для жарки, чтобы проверить результат приготовления или добавить еще продуктов. Машина продолжит работу по программе, если вставить противень для жарки обратно внутрь.

### 4. Конец программы

Нагревательный элемент перестанет работать по истечении рабочего времени, покажет 00 мин, двигатель продолжит работать, раздастся звуковой сигнал. Двигатель продолжает работать 1 минуту, охлаждая машину, затем машина переходит в режим ожидания.

## СИНХРОНИЗАЦИЯ ОТДЕЛКИ

Приготовление 2 блюд с использованием 2 разных функций, температур или времени приготовления и завершение в одно и то же время.

Задайте каждую зону и используйте SMART SET, чтобы обе зоны закончили готовиться одновременно.

#### Шаг 1: Программирование Zone 1.

Поместите еду в корзину;

Нажмите .

Выберите функцию приготовления.

#### Шаг 2: Программирование Zone 2.

Поместите еду в корзину;

Нажмите .

Выберите функцию приготовления.

#### Шаг 3: Начало приготовления.

Выберите Smart Finish;

Нажмите , чтобы начать приготовление.

## ДВОЙНОЙ ПРИГОТОВИТЕЛЬ

Приготовление одной и той же еды в каждой зоне.

Установите Zone 1 и используйте MATCH COOK, чтобы автоматически сопоставить настройки с зоной 2.

**Шаг 1:** Выберите MATCH COOK;

Поместите еду в корзину.

**Шаг 2:** Выберите функцию приготовления;

Нажмите , чтобы начать приготовление.

## ТАБЛИЦА МЕНЮ

логистика программы				
	меню		Время по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)
Функция		РАЗОГРЕВ	3	180(50-200)
		КАРТОФЕЛЬ	18(1-60)	200(50-200)
		КУРИЦА	20(1-60)	180(50-200)
		Стейк	12(1-60)	180(50-200)
		Торт	25(1-60)	160(50-200)
		Кревет	8(1-60)	180(50-200)
		РЫБА	10 (1-60)	180 (50-100)
		Пицца	20(1-480)	180(50-100)
		Овоци	10(1-60)	160(50-200)
		СУШКА	360(0.5-24 час)	60(40-80)

**Внимание:** не прикасайтесь к фритюрнице во время и примерно в течение 30 минут после использования, так как она становится очень горячей. Держите прибор только за ручку.

## ЭТАПЫ РАБОТЫ

1. Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку.
  2. Положите ингредиенты в противень для жарки.
  3. Установите противень для жарки в правильное положение; выберите функцию в меню и нажмите ПУСК/ПАУЗА, чтобы начать готовить.
  4. Дисплей на экране покажет температуру и время. Температура — это установленная температура, а время — оставшееся рабочее время. Выбранная нами функция начнет мигать.
  5. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания в середине времени приготовления (см. раздел «Настройки» в этой главе). Чтобы встряхнуть ингредиенты, вы можете вытащить противень для жарки из прибора за ручку и встряхнуть его. Затем вы можете вставить противень для жарки обратно в аэрофритюрницу.
  6. Когда вы услышите звонок таймера, установленное время приготовления истекло. Вы можете вытащить противень из прибора и поставить его на термостойкую поверхность.
  7. Проверьте, готовы ли ингредиенты. Если ингредиенты еще не готовы, вы можете просто вставить противень для жарки обратно в прибор и готовить его еще несколько минут.
  8. Высыпьте содержимое противня в миску или на тарелку.
- Примечание:** чтобы достать крупные или хрупкие ингредиенты, можно использовать щипцы.
9. Когда партия ингредиентов готова, фритюрница мгновенно готова к приготовлению следующей партии.

**Примечание:** при первом использовании фритюрницы может выделяться легкий дым или запах. Это нормально и скоро исчезнет. Важно обеспечить достаточную вентиляцию вокруг фритюрницы.

## НАСТРОЙКИ

Помимо предустановленного меню, вы также можете использовать эту фритюрницу для приготовления других блюд, установив время и температуру. Эта таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов, которые вы хотите приготовить.

**Примечание:** помните, что эти настройки приведены только для справки. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать наилучшие настройки для ваших ингредиентов.

Поскольку технология Rapid Air мгновенно разогревает воздух внутри прибора, кратковременное извлечение противня из прибора во время жарки горячим воздухом едва ли нарушит процесс.

### Советы по приготовлению пищи

Во время приготовления пищи аэрофритюрница и ее детали нагреваются, будьте осторожны.

Не переполняйте корзину для жарки продуктами.

Не кладите продукты в противень для жарки.

### Использование масла

Добавление небольшого количества масла в продукты может сделать их более хрустящими.

Масляные спреи хороши для равномерного нанесения небольшого количества масла на продукты.

### Советы по приготовлению пищи

Вы можете жарить на воздухе замороженные продукты, которые можно запекать в духовке.

Чтобы приготовить торты, пирожки или любые продукты с начинкой или тестом, вы можете поместить продукты в термостойкий контейнер и поставить его в противень для жарки.

Обсушите продукты кухонным полотенцем перед тем, как добавлять их в противень для жарки.

### Разогрев продуктов

Просто установите температуру 150 °C на 10 минут.

**Примечание:** лучше добавить 3 минуты ко времени приготовления, прежде чем начинать жарку, если прибор холодный.

### Хранение

1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все детали чистые и сухие.

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В РЕЖИМЕ AIR FRY

ИНГРЕДИЕНТ	КОЛИЧЕСТВО НА ЗОНУ	ПОДГОТОВКА	МАСЛО	ТЕМП. (°C)	Одинарная ЗОНА (мин)	Двойная ЗОНА (мин)
<b>ОВОЩИ</b>						
Спаржа	1 пучок	Целые, стебли обрезаны	2 ч. л.	200	8-12	20-25
Свекла	6-7 маленьких	Целые	Нет	200	30-35	35-40
Болгарский перец	3 маленьких перца	Целые	Нет	200	10-15	15-20
Брокколи	1 головка	Разрезанные на соцветия по 1 дюйму	1 ст. л.	200	8-10	15-17
Брюссельская капуста	1 фунт	Разрезанные пополам, стебель удален	1 ст. л.	200	15-20	20-25
Брюссельская тыква	1-1/2 фунта	Разрезанные на кусочки по 1-2 дюйма	1 ст. л.	200	20-25	35-40
Морковь	1 фунт	Очищенные, разрезанные на кусочки по 1/2 дюйма	1 ст. л.	200	13-16	25-30
Цветная капуста	1 головка	Разрезанные на соцветия по 1 дюйму	2 ст. л.	200	17-20	20-25
Кукуруза в початках	2 початка, разрезанных пополам	Шелуха удалена	1 ст. л.	200	12-15	18-20
Зеленая фасоль	1 пакет (12 унций)	Нет	1 ст. л.	200	8-10	10-15
Капуста кале (для чипсов)	5 чашек, упакованных	Разорванные на части, стебель удален	Нет	200	7-9	15-20
Грибы	8 унций	Промытые, разрезанные на четвертинки	1 ст. л.	200	7-9	13-15
Картофель, красновато-коричневый	1-1/2 фунта.	Нарезать на 1-дюймовые клинья	1 ст. л.	200	20-22	35-38
	1 фунт.	Ручная нарезка картофеля фри*, тонкая	1/2-3 ст. л., рапс	200	20-24	30-35
	1 фунт.	Ручная нарезка картофеля фри*, толстая	1/2-3 ст. л., рапс	200	19-24	35-40
	3 целых (6-8 унций)	Проткнуть вилкой 3 раза	Нет	200	30-35	37-40
Картофель, сладкий	1-1/2 фунта.	Нарезать на кусочки по 1 дюйму		200	15-20	30-35
	3 целых (6-8 унций)	Проткнуть вилкой 3 раза		200	36-42	40-45
Кабачок	1 фунт.	Разрежьте на четвертинки вдоль, затем нарежьте на кусочки по 1 дюйму		200	15-18	25-28
<b>ПТИЦА</b>						
Куриные грудки	2 грудки	С костью	Смазан маслом	200	25-30	30-35
	4 грудки	Без костей	Смазан маслом	200	22-24	25-28
Куриные бедра	2 бедра	С костью	Смазан маслом	200	22-28	26-29
	4 бедра	Без костей	Смазан маслом	200	18-22	25-28
Куриные крылышки	2 фунта.	Нет	1 ст. л.	200	18-22	43-47

ИНГРЕДИЕНТ	КОЛИЧЕСТВО НА ЗОНУ	ПОДГОТОВКА	МАСЛО	ТЕМП. (°C)	Одинарная ЗОНА (мин)	Двойная ЗОНА (мин)
<b>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</b>						
Крабовые котлеты	2 лепешки (по 6-8 унций каждая)	Нет	Смазан маслом	200	5-10	10-13
Хвосты лобстера	4 хвоста (по 3-4 унции каждый)	Целые	Нет	200	5-8	15-18
Филе лосося	3 филе (по 4 унции каждое)	Нет	Смазан маслом	200	7-12	13-17
Креветки	1 фунт.	Целые, очищенные, с хвостиками	1 ст. л.	200	7-10	10-13
<b>ГОВЯДИНА</b>						
Бургеры	2 котлеты по четверть фунта, 80% постного мяса	Толщина 1/2 дюйма	Смазан маслом	200	8-10	10-13
Стейки	2 стейка (по 8 унций каждый)	Целые	Смазан маслом	200	10-20	14-18
<b>СВИНИНА</b>						
Бекон	3 полоски, разрезанных пополам	Нет	Нет	170	8-10	9-12
Свинные отбивные	2 толстых отбивных с костями (по 10-12 унций каждая)	С костями	Побрызган маслом	200	15-17	23-27
	2 отбивных без костей (по 8 унций каждая)	Без костей	Побрызган маслом	200	14-17	17-20
Свиная вырезка	1 фунт	Нет	Побрызган маслом	190	15-20	20-25
Колбаски	5 штук	Нет	Нет	200	7-10	17-22
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>						
Куриные котлеты	3 котлеты	Нет	Нет	200	18-21	20-25
Куриные наггетсы	1 коробка (12 унций)	Нет	Нет	200	10-13	18-21
Рыбное филе	1 коробка (6 филе)	Нет	Нет	200	14-16	17-22
Рыбные палочки	18 рыбных палочек (11 унций)	Нет	Нет	200	10-13	16-19
Картофель фри	1 фунт	Нет	Нет	200	18-22	28-32
Картофель фри	1 фунт	Нет	Нет	200	32-36	50-55
Палочки из моцареллы	1 коробка (11 унций)	Нет	Нет	190	8-10	10-12
Пельмени	2 пакета (10,5 унций)	Нет	1 ст. л.	200	12-14	16-18
Рулетики для пиццы	1 пакет (20 унций, 40 шт.)	Нет	Нет	200	12-15	15-18
Попкорн из креветок	1 коробка (14-16 унций)	Нет	Нет	200	9-11	14-18
Картофель фри из батата	1 фунт	Нет	Нет	200	20-22	30-32
Картофельные шарики	1 фунт	Нет	Нет	190	18-22	25-27
Луковые кольца	10 унций	Нет	Нет	190	13-16	18-22

## ТАБЛИЦА СУШКИ

ИНГРЕДИЕНТ	ПОДГОТОВКА	ТЕМП. (°C)	Одинарная ЗОНА Двойная ЗОНА (ВРЕМЯ ОДИНАКОВОЕ ДЛЯ ОБЕИХ ЗОН)
<b>ФРУКТЫ И ОВОЩИ</b>			
Яблоки	Очищенные от сердцевин, нарезанные ломтиками 1/8 дюйма, промытые в лимонной воде, высушенные	60	7-8 часов
Спаржа	Нарезанные кусочками 1 дюйм, бланшированные	60	6-8 часов
Бананы	Очищенные, нарезанные ломтиками 3/8 дюйма	60	8-10 часов
Свекла	Очищенные, нарезанные ломтиками 1/8 дюйма	60	6-8 часов
Баклажаны	Очищенные, нарезанные ломтиками 1/4 дюйма, бланшированные	60	6-8 часов
Свежая зелень	Очищенные, высушенные, удалены стебли	60	4 часов
Корень имбиря	Нарезанные ломтиками 3/8 дюйма	60	6 часов
Манго	Очищенные, нарезанные ломтиками 3/8 дюйма, косточка удалена	60	6-8 часов
Грибы	Очищенные мягкой щеткой (не мыть)	60	6-8 часов
Ананас	Очищенные, нарезанные ломтиками 3/8-1/2 дюйма	60	6-8 часов
Клубника	Разрезанные пополам или ломтиками 1/2 дюйма	60	6-8 часов
Помидоры	Нарезанные ломтиками 3/8 дюйма или натертые; готовьте на пару, если планируете регидратировать	60	6-8 часов
<b>МЯСО, ПТИЦА, РЫБА</b>			
Вяленая говядина	Нарезать ломтиками по 1/4 дюйма, мариновать на ночь	70	5-7 часов
Вяленая курица	Нарезать ломтиками по 1/4 дюйма, мариновать на ночь	70	5-7 часов
Вяленая индейка	Нарезать ломтиками по 1/4 дюйма, мариновать на ночь	70	5-7 часов
Вяленый лосось	Нарезать ломтиками по 1/4 дюйма, мариновать на ночь	70	3-5 часов

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ DUAL COOK И SYNC FINISH

ВЫБЕРИТЕ ЛЮБЫЕ ДВА	ДОБАВЬТЕ ОДИН РЕЦЕПТ НА ЗОНУ		УСТАНОВИТЕ ОБЕ ЗОНЫ И ИСПОЛЬЗУЙТЕ SYNC FINISH		
РЕЦЕПТ	КОЛИЧЕСТВО	СМЕШАЙТЕ ИЛИ ОБЪЕДИНЯЙТЕ ЭТИ ИНГРЕДИЕНТЫ	ФУНКЦИЯ	ТЕМП. (°C)	ВРЕМЯ (мин)
Крабовые котлеты	2 крабовых котлеты	Смажьте растопленным маслом.	Air Fry	195	15
Бальзамические жареные томаты	2 пинты помидоров черри	1/2 стакана бальзамического уксуса 1 ст. л. рапсового масла	Жарка	195	15
Свинные отбивные с кленовым шалфеем	2-3 свиных отбивных без костей (по 4 унции каждая)	2 ст. л. рапсового масла 2 ст. л. приправы каджун	Жарка	195	17-20

ВЫБЕРИТЕ ЛЮБЫЕ ДВА	ДОБАВЬТЕ ОДИН РЕЦЕПТ НА ЗОНУ		УСТАНОВИТЕ ОБЕ ЗОНЫ И ИСПОЛЬЗУЙТЕ SYNC FINISH		
			РЕЦЕПТ	КОЛИЧЕСТВО	СМЕШАЙТЕ ИЛИ ОБЪЕДИНЯЙТЕ ЭТИ ИНГРЕДИЕНТЫ
Картофель кад-жун-рассет	4 средних картофеля, нарезанных кубиками	1/4 стакана кетчупа, 1/4 стакана желтой горчицы, 1 яйцо, 1/2 стакана панировочных сухарей панко, 1/4 стакана сыра пармезан	Air Fry	200	30
Классический мясной рулет	1 фунт смеси для мясного рулета (говядина, свинина, телятина)	2 ст. л. рапсового масла 1/2 стакана нарезанного миндаля	Air Fry	165	35
Зеленая фасоль с миндалем	1 фунт зеленой фасоли, концы обрезаны	2 ст. л. рапсового масла 1/2 стакана нарезанного миндаля	Air Fry	195	15
Лосось с глинтвейном в мисо	3 филе лосося (по 6 унций каждое)	2 ст. л. пасты мисо, 1 ч. л. масла канолы Натрите смесью лосось	Air Fry	195	15
Брюссельская капуста с медом и лесным орехом	1 фунт брюссельской капусты, разрезанной пополам	2 ст. л. рапсового масла, 1/4 стакана меда, 1/2 стакана рубленого фундука	Air Fry	195	23
Бедрышки цыпленка Буффало	4 куриных бедра без костей с кожей (по 4-5 унций каждое)	1 чашка соуса «Баффало», перемешать с курицей	Air Fry	200	27
Бургер «Мясо на растительной основе»	1 фунт растительного фарша "мясо" (4 котлеты по 4 унции)	1 ст. л. измельченного чеснока, 1 ст. л. измельченного лука	Air Fry	185	20
Средиземноморский салат	1 кочан цветной капусты, разрезанной на соцветия по 1/2 дюйма	1/2 чашки тахини, 2 ст. л. рапсового масла	Air Fry	195	35
Картофель фри	1 фунт картофеля фри	Приправить по желанию	Air Fry	200	30

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрофритюрница не работает.	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку.
	Вы не установили таймер.	Поверните ручку таймера на необходимое время приготовления, чтобы включить прибор.
Ингредиенты, обжаренные во фритюрнице, не готовы.	Количество ингредиентов в корзине слишком большое.	Поместите в корзину небольшие порции ингредиентов. Меньшие порции обжариваются более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Поверните ручку регулировки температуры на необходимую температуру (см. раздел «Настройки»).
	Время приготовления слишком короткое.	Поверните ручку таймера на необходимое время приготовления (см. раздел «Настройки»).
Ингредиенты обжариваются во фритюрнице неравномерно.	Некоторые ингредиенты необходимо встряхнуть в середине времени приготовления.	Ингредиенты, которые лежат друг на друге или поперек друг друга (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в середине времени приготовления (см. раздел «Настройки»).
Жареные закуски не хрустящие, когда их достают из фритюрницы.	Вы использовали тип закусок, предназначенных для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте закуски для духовки или слегка смажьте закуски маслом, чтобы получить более хрустящий результат.
Невозможно правильно вставить противень в прибор.	В корзине слишком много продуктов.	Не заполняйте корзину сверх максимального количества, указанного в таблице на предыдущей странице.
	Корзина неправильно установлена на противне	Надавите на корзину, пока не услышите щелчок.
Из прибора идет белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Обратите внимание, что температура хорошо контролируется и не должна превышать 180 °C при жарке жирных ингредиентов во фритюрнице.
	На сковороде все еще остались жирные остатки от предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагревания жира в кастрюле. Обязательно тщательно очищайте сковороду после каждого использования.

Проблема	Возможная причина	Решение
Свежий картофель фри обжаривается во фритюрнице неравномерно.	Вы не замочили картофельные палочки как следует перед жаркой.	Замочите картофельные палочки в миске с водой не менее чем на 30 минут, выньте их и высушите кухонным полотенцем.
	Вы использовали не тот сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и убедитесь, что он остается твердым во время жарки.
Свежий картофель фри не хрустящий, когда его достают из фритюрницы.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в картофеле фри.	Убедитесь, что вы тщательно высушили картофельные палочки, прежде чем покрывать их маслом.
		Нарежьте картофель на более тонкие палочки, чтобы получить более хрустящую корочку.
		Добавьте немного больше масла, чтобы получить более хрустящую корочку.

**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).

# OULEMEI

# AIR FRYER

## OLM-KZB030



## USER MANUAL

Read and understand this instruction manual thoroughly before using the product. It contains important information for your safety as well as operating and maintenance advice

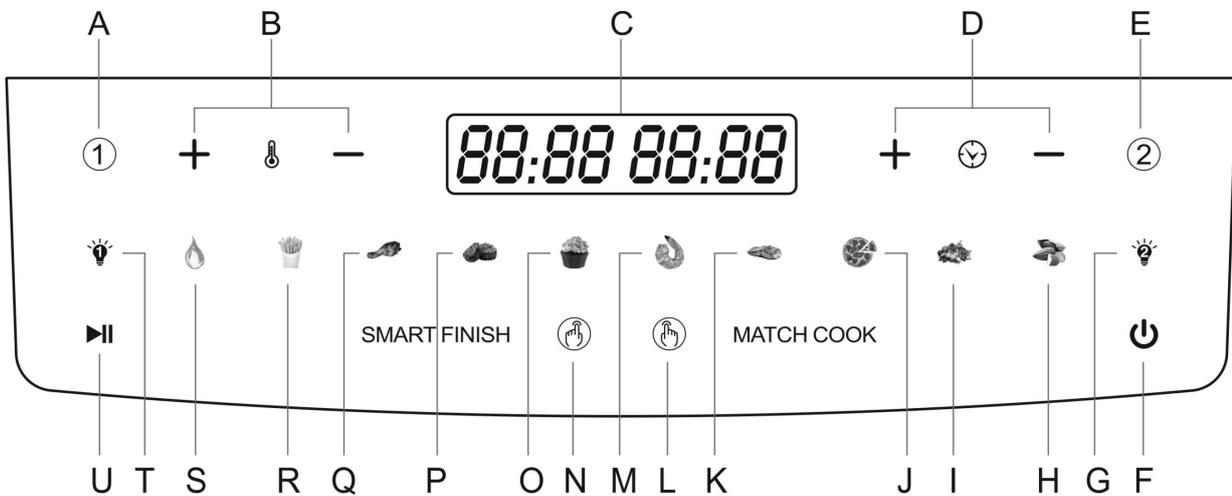
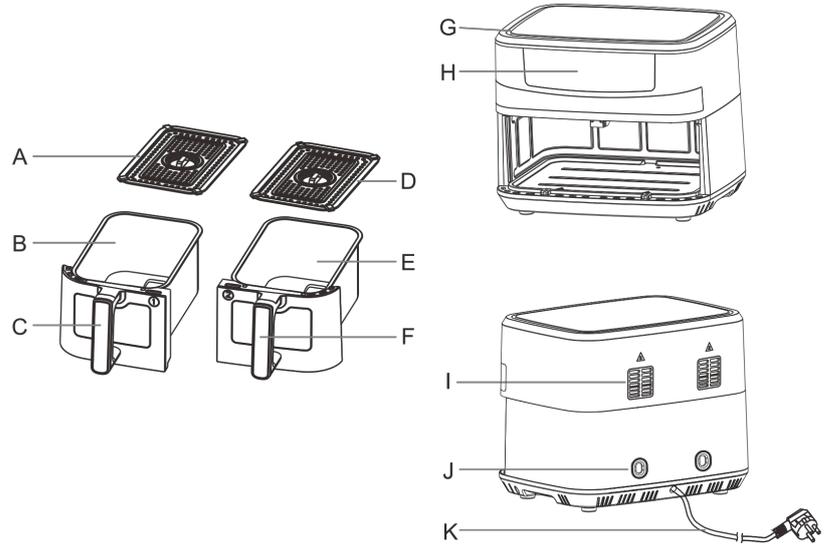
# Introduction

Thank you for buying this top-quality air fryer. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner, with little or no oil!

In combination with high-speed air circulation, the air fryer uses hot air and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides and there is no need to add oil in most cases.

# General description

- A/D: Rack
- B/E: The tray
- C/F: Basket handle
- G: Air inlet
- H: Control panel
- I: Vent windows
- J: Power cord storage place
- K: Power cord



- A: Zone1      B: Temperature plus/minus      C: Timer/temperature Display
- D: Timer plus/minus      E: Zone 2      F: On/Off      G: lamp 2
- H:Dehydrate      I: Vegetable      J: Pizza      K: Fish      L: Match cook
- M: Shrimp      N: Smart finish      O: Cake      P: Steak      Q: Drumsticks
- R: French fries      S: Pre-heat      T: Lamp 1      U: Start/pause

## Important information

Please read this user manual carefully before the use of the appliance and keep it safely for future reference.

### Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water and rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance in order to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the tray, so as to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or people who are either physically or mentally handicapped or those who lack experience and knowledge. If you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the main cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, and always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances; Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance; Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than what described in this manual.
- Do not let the appliance have an unattended operation.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings; Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air exhaust openings; Be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance; Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying tray from the

appliance.

## Caution

- Place the appliance on a horizontal and stable surface.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for about 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.
- This appliance is intended for normal household use only. It is neither intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments, nor intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.

## Prior to the first use

1. Remove all packing materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance, other than the rating label.
3. Thoroughly clean the frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

## Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Place the crisper rack in the frying tray properly.

**Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.**

**Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.**

## Using the appliance

### 1. Power on

Plug in, there is BEEPS sounds. Light up. 1 seconds will be back to standby mode: all

light will be off expect  .

### 2. Menu selection/Temperature/Time

**Zone1 or Zone2 works individually.**

Plug in, it is at the standby mode. press  , Then press  or  , select cooking function. you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. You can also press any function icon to cook different food. then press  unit start to work.

## Zone1 and Zone2 works at the same time.

1). Plug in, it is at the standby mode. press  , Then press  , select cooking function. you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. You can also press any function icon to cook different food.

2). After finish  function, press  and select cooking function. you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. You can also press any function icon to cook different food.

3) .After finish above program then press  unit start to work. Every function have its own default time and temperature (As shown in the table). Customer can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

Remark: use of lamp 1  and lamp 2 

When the machine is in working or standby state, press the button of lamp 1, zone 1 will light up, press the button of lamp 2, zone 2 will light up, the lamp will automatically turn off after 3 minutes, or can be switched on at any time

The temperature control range is 50-200°C, every click on the + / - temperature will increase or reduce 10°C. At 200°C, , press the "+", will loop back to a temperature of 50°C, press the "-" at 50°C temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, temperature digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the temperature has been done of setting;

The adjusting time range is 1 to 60 mins. every click on the + / - time will increase or reduce 1 min. At 60 min if you press "+", the time will cycle back to 01 min,. At 01 min , if you press "-", the temperature will cycle back to 60 min. In the process of time control, time digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the time has been done of setting.

### 3. Start, pause/stop

After select function ,set the right time and right temperature, press  , the  start to flicker, after BEEPS sounds, machine start to work. During the machine working, press  , after BEEPS sounds,machine stop working,   
stop flickering.during the machine working,press  , after BEEPS,machine stop working,and machine back to standby mode.

**Noted:**

(1). During working, you can take frying tray out, stop working, and you can check cooking result or add more food, machine continues to work on the program if pull in the frying tray.

**4. End of program**

Heating element stop working when working time is done, show 00 min, motor continues to work, buzzer warning. motor continues to work 1 min, cooling machine, then machine enter the standby mode.

**Smart Finish**

SMART FINISH   MATCH COOK

Cooking 2 foods using 2 different functions, temps or cook times?

Problem each zone and use SMART SET to have both zones finish at the same time.

Step1: Program Zone1

Place food in basket

press 

Select a cooking function

Step2: Program Zone2

Place food in basket

Press 

Select a cooking function

Step3: Begin cooking

Select Smart Finish

Press  to begin cooking

**Match Cook**

SMART FINISH   MATCH COOK

Cooking the same food in each zone?

Set Zone 1 and use MATCH COOK to automatically match settings to zone 2.

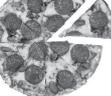
Step1: Select MATCH COOK

Place food in basket

Step2: Select a cooking function

Press  to begin cooking.

**Menu table**

program logistics			
	menu	Default time (min)	Default temperature (°C)
Function	 Pre-heat	3	180
	 French fries	18	200
	 Drumsticks	20	200
	 Steak	12	180
	 Cake	25	160
	 Shrimp	8	180
	 Fish	10	180
	 Pizza	20	180
	 Vegetable	10	160
	 Dehydrate	360 (Adjustable time: 0.5 hour to 24 hours)	60

**Caution:** Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

## Operation step

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the frying tray.
3. Put the frying tray in the right position; Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.

### 4. Screen display

It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remaining working time.

The function we have selected is flicker.

5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, you can pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then, you can slide the frying tray back into the air fryer.

6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. You can pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

7. Check whether the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, you can simply slide the frying tray back into the appliance and cook it extra minutes.

8. Empty the tray into a bowl or onto a plate.

**Tip:** *To remove large or fragile ingredients, you can use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tray.*

9. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

**Note:** When you use the Air Fryer for the first time, a slight smoke or odor may be emitted. This is normal and will soon disappear. It is essential to ensure that there is sufficient ventilation around the Air Fryer.

## Settings

Apart from the preset menu, you also can use this air fryer to make other food by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

**Note:** *Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.*

Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs process.

**Cooking Tips**

Air Fryer and Parts will become hot during the cooking process.

Do not over fill Fry tray with foods.

Do not pack foods into Fry tray.

**Using Oil**

Adding a small amount of oil to food can make them crispier.

Oil sprays are good for applying small amounts of oil evenly to food.

**Food Tips**

You can air fry frozen food that can be baked in the oven.

To make cakes, hand-pies, or any foods with filling or batter, you can place foods in heat-safe container and put that in Fry Tray.

Pat dry foods with marinades before adding to Fry Tray.

**Reheating Foods**

Simply set temperature to 150°C for up to 10 minutes.

**COOKING GUIDE** – Note: these settings are a guide. As ingredients differ in size shape and brand, you may need to adjust cooking times and temperatures.

**Note:** *It is better to add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.*

## Cleaning

Clean the appliance after every use.

The frying tray, rack and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

**Note:** *Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.*

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the frying tray and rack with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

**Note:** *The frying tray and rack are dishwasher-proof.*

**Tip:** If dirt is stuck to the rack, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and with some washing liquid soap. Put the rack in the frying tray and let the frying tray and the rack soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

## Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

**Air Fry Cooking Chart**

INGREDIENT	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION	TOSS in OIL	TEMP(°C)	SINGLE ZONE	DUALZONE
<b>VEGETABLES</b>						
Asparagus	1 bunch	Whole, stems trimmed	2 tsp	200	8-12 mins	8-12 mins
Beets	6-7 small	Whole	None	200	30-35 mins	30-35 mins
Bell peppers (for roasting)	3 small peppers	Whole	None	200	10-15 mins	10-15 mins
Broccoli	1 head	Cut in 1-inch florets	1 Tbsp	200	8-10 mins	8-10 mins
Brussels sprouts	1 lb	Cut in half, stem removed	1 Tbsp	200	15-20 mins	15-20 mins
Brussels squash	1 1/2 lbs	Cut in 1-2-inch pieces	1 Tbsp	200	20-25 mins	20-25 mins
Carrots	1 lb	Peeled, cut in 1/2-inch pieces	1 Tbsp	200	13-16 mins	13-16 mins
Cauliflower	1 head	Cut in 1-inch florets	2 Tbsp	200	17-20 mins	17-20 mins
Corn on the cob	2 ears, cut in half	Husks removed	1 Tbsp	200	12-15 mins	12-15 mins
Green beans	1 bag(12oz)	Trimmed	1 Tbsp	200	8-10 mins	8-10 mins
Kale(for chips)	5 cups, packed	Tron in pieces, stem removed	None	200	7-9 mins	7-9 mins
Mushrooms	8 oz	Rinsed, cut in quarters	1 Tbsp	200	7-9 mins	7-9 mins
Potatoes, russet	1 1/2 lbs 1 lb 1 lb 3 whole(6-8oz)	Cut in 1-inch wedges Hand-cut fries, thin Hand-cut fries, thick Pierced with fork 3 times	1 Tbsp 1/2-3 Tbsp, canola 1/2-3 TBsp, canola None	200 200 200 200	20-22 mins 20-24 mins 19-24 mins 30-35 mins	20-22 mins 20-24 mins 19-24 mins 30-35 mins
Potatoes, sweet	1 1/2 lbs 3 whole(6-8oz)	Cut in 1-inch chunks Pierced with fork 3 times	1 Tbsp None	200 200	15-20 mins 36-42 mins	15-20 mins 36-42 mins
Zucchini	1 lb	Cut in quarters lengthwise, then cut in 1-inch pieces	1 Tbsp	200	15-18 mins	15-18 mins
<b>POULTRY</b>						
Chicken breasts	2 breasts 4 breasts	Bone in Boneless	Brushed with oil Brushed with oil	200 200	25-30 mins 22-24 mins	25-30 mins 22-24 mins
Chicken thighs	2 thighs 4 thighs	Bone in Boneless	Brushed with oil Brushed with oil	200 200	22-28 mins 18-22 mins	22-28 mins 18-22 mins
Chicken wings	2 lbs	Drumettes & flats	1 Tbsp	200	18-22 mins	18-22 mins
<b>FISH&amp;SEAFOOD</b>						
Crab cakes	2 cakes(6-8 oz each)	None	Brushed with oil	200	5-10 mins	5-10 mins
Lobster tails	4 tails(3-4 oz each)	Whole	None	200	5-8 mins	5-8 mins
Salmon fillets	3 fillets(4 oz each)	None	Brushed with oil	200	7-12 mins	7-12 mins
Shrimp	1 lb	Whole, peeled, tails on	1 Tbsp	200	7-10 mins	7-10 mins
<b>BEEF</b>						
Burgers	2 quarter-pound patties, 80% lean	1/2 inch thick	Brushed with oil	200	8-10 mins	8-10 mins
Steaks	2 steaks(8 oz each)	Whole	Brushed with oil	200	10-20 mins	10-20 mins
<b>PORK</b>						
Bacon	3 strips, cut in half	None	None	200	8-10 mins	8-10 mins
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (10-12 oz each) 2 boneless chops (8 oz each)	Bone in Boneless	Brushed with oil Brushed with oil	200 200	15-17 mins 14-17 mins	15-17 mins 14-17 mins
Pork tenderloins	1 lb	None	Brushed with oil	200	15-20 mins	15-20 mins
Sausages	5 sausaged	None	None	200	7-10 mins	7-10 mins

**PORK**

Chicken cutlets	3 cutlets	None	None	200	18-21 mins	18-21 mins
Chicken nuggets	1 box(12 oz)	None	None	200	10-13 mins	10-13 mins
Fish fillets	1 box(6 fillets)	None	None	200	14-16 mins	14-16 mins
Fish sticks	18 fish sticks(11 oz)	None	None	200	10-13 mins	10-13 mins
French fries	1 lb	None	None	200	18-22 mins	18-22 mins
French fries	1 lbs	None	None	200	32-36 mins	32-36 mins
Mozzarella sticks	1 box(11 oz)	None	None	190	8-10 mins	8-10 mins
Pot stickers	2 bags(10.5 oz)	None	1 Tbsp	200	12-14 mins	12-14 mins
Pizza rolls	1 bags(20 oz,40 count)	None	None	200	12-15 mins	12-15 mins
Popcorn shrimp	1 box (14-16 oz)	None	None	200	9-11 mins	9-11 mins
Sweet potato fries	1 lb	None	None	200	20-22 mins	20-22 mins
Tater tots	1 lb	None	None	190	18-22 mins	18-22 mins
Onion Rings	10 oz	None	None	190	13-16 mins	13-16 mins

**Dehydrate Chart**

INGREDIENT	PREPARATION	TEMP(°C)	SINGLE ZONE	DUALZONE
------------	-------------	----------	-------------	----------

**FRUITES&VEGETABLES**

Apples	Cored,cut in 1/8-inch slices,rinsed in lemeon water,patted dry	60	7-8 hours	7-8 hours
Asparagus	Cut in 1-inch pieces,blanced	60	6-8 hours	6-8 hours
Bananas	Peeled,cut in 3/8-inch slices	60	8-10 hours	8-10 hours
Beets	Peeled,cut in 1 /8-inch slices	60	8-10 hours	8-10 hours
Eggplant	Peeled,cut in 1 /4-inch slices,blanched	60	6-8 hours	6-8 hours
Fresh herbs	Rinsed,patted dry,stems removed	60	4 hours	4 hours
Ginger root	Cut in 3/8-inch slices	60	6 hours	6 hours
Mangoes	Peeled,cut in 3/8-inch slices,pit removed	60	6-8 hours	6-8 hours
Mushrooms	Cleaned with soft brush(do not wash)	60	6-8 hours	6-8 hours
Pineapple	Peeled,cut in 3/8-1/2-inch slices	60	6-8 hours	6-8 hours
Strawberries	Cut in half or in 1/2-inch slices	60	6-8 hours	6-8 hours
Tomatoes	Cut in 3/8-inch slices or grated,steam if planning to rehydrate	60	6-8 hours	6-8 hours

**MEAT,POULTRY,FISH**

Beef jerky	Cut in 1/4-inch slices,marinated overnight	70	5-7 hours	5-7 hours
Chicken jerky	Cut in 1/4-inch slices,marinated overnight	70	5-7 hours	5-7 hours
Turkey jerky	Cut in 1/4-inch slices,marinated overnight	70	5-7 hours	5-7 hours
Salmon jerky	Cut in 1/4-inch slices,marinated overnight	70	3-5 hours	3-5 hours

**Using DualZone Technology: SMART FINISH****SET BOTH ZONES  
AND USE SMART  
FINIS****CHOOSE ANY TWO    ADD ONE RECIPE PER ZONE**

RECIPE	AMOUNT	MIX OR COMBINE THESE INGREDIENTS	FUNCTION	TEMP/TIME
Crab Cakes	2 crab cakes	Brush with melted bultter	Air Fry	195°C/15 mins
Blasamic Roasted Tomotoes	2 pints cherry tomatoes	1/2 cup balsamic vinegar 1 Tbsp canola oil	Roast	195°C/15 mins
Maple Sage Pork Chops	2-3 boneless pork chops(4 oz each)	2 Tbsp canola oil 2 Tbsp Cajun seasoning	Roast	195°C/17-20 mins
Cajun Russet Potatoes	4 medium potatoes,diced	1/4 cup ketchup,1/4 cup yellow mustard, 1 egg,1/2 cup panko breadcrumbs, 1/4 cup Parmesan cheese	Air Fry	200°C/30 mins
Classic Meatloaf	1 lb meatloaf mix(beef,pork,veal)	2 Tbsp canola oil 1/2 cup sliced almonds	Air Fry	195°C/15 mins
Green Beans with Almonds	1 lb green beans,ends trimmed	2 Tbsp canola oil 1/2 cup sliced almonds	Air Fry	195°C/15 mins
Miso Glanzed Salmon	3 salmon fillets(6 oz each)	2 Tbsp miso paste,1 teaspoon canola oil Rub onto salmon	Air Fry	195°C/15 mins
Honey Hazelnut Brussels Sprouts	1 lb Brussels sproute,cut in half	2 Tbsp canola oil,1/4 cup honey, 1/2 cup chopped hazelnuts	Air Fry	195°C/23 mins
Bufflo Chicken Thighs	4 boneless skin-on chicken thighs (4-5 oz each)	1 cup buffalo sauce,toss with chicken	Air Fry	200°C/27 mins
Plants Based" Meat" Burger	1 lb plant-based groud" meat" (4 4-oz patties)	1 Tbsp minced garlic, 1 Tbsp minced onion	Air Fry	185°C/20 mins
Mediterranean	1 head cauliflower,cut in 1/2-inch florets	1/2 cup tahini,2 Tbsp canola oil	Air Fry	195°C/35 mins
French Fries	1 lb French fries	Season as desired	Air Fry	200°C/30 mins

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
Food not fully cooked	The amount of the ingredients in the Frying Tray is too much.	Put smaller batches of ingredients in the Frying Tray. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway throughout the preparation time.	Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway throughout the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You use a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the Frying Tray.	Do not fill the tray beyond the maximum amount indicated in the table on the earlier page.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Note that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.

Problem	Possible cause	Solution
	The pan still contains greasy residues from the previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato 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 coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Guangdong Oulemei Import and Export Co., Ltd

301, No. 2 Shafengsan Road, Baiyun District, Guangzhou (location:C318 C320 C322area)  
[www.oulemei.top](http://www.oulemei.top).