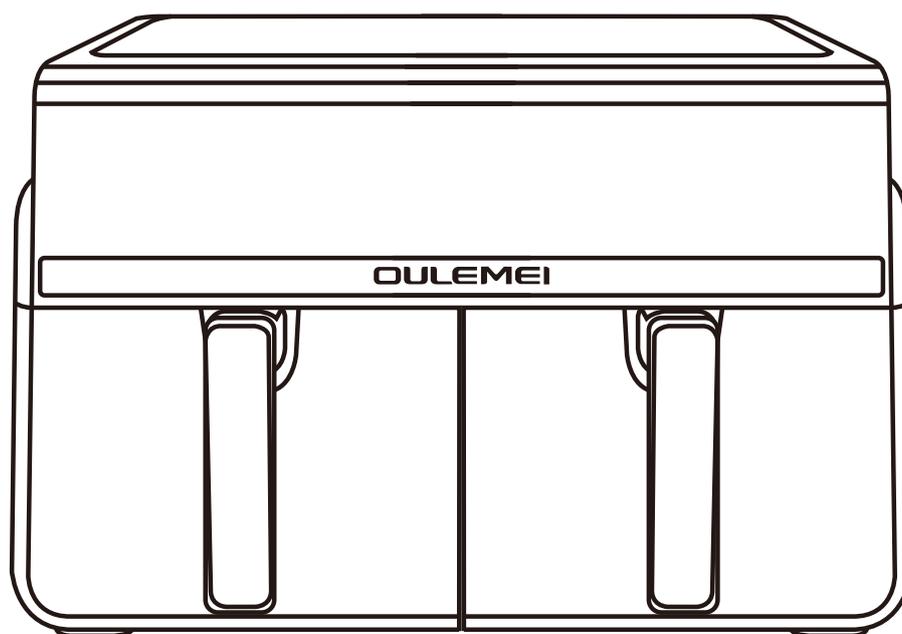


OULEMEI

АЭРОФРИТЮРНИЦА

OLM-KZC004



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.

ОПАСНОСТЬ

1. Не погружайте изделие в воду и не мойте его под струёй воды, так как внутри находятся электронные компоненты и нагревательные элементы.
2. Не допускайте попадания какой-либо жидкости внутрь изделия во избежание поражения электрическим током и короткого замыкания.
3. Помещайте все продукты во фритюрную корзину, чтобы избежать контакта с нагревательным элементом.
4. Не закрывайте вентиляционные отверстия изделия во время его работы.
5. Не прикасайтесь к внутренним частям изделия во время его работы.
6. Не наливайте масло во фритюрную корзину — это может привести к возгоранию.

ОСТОРОЖНО

1. Лица с физическими или психическими ограничениями, а также не имеющие соответствующего опыта и знаний (включая детей), должны использовать изделие только под наблюдением и руководством ответственных лиц (опекунов).
2. В случае повреждения сетевого шнура его должен заменить только авторизованный сервисный центр нашей компании или квалифицированный специалист с соответствующей сертификацией.
3. Храните изделие и сетевой шнур в недоступном для детей месте.
4. Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями.
5. Не прикасайтесь к вилке или панели управления мокрыми руками.
6. Изделие должно быть подключено к розетке с заземлением. Убедитесь, что подключение выполнено правильно.
7. Запрещено управлять данным изделием с помощью внешних таймеров или независимых систем дистанционного управления.
8. Не размещайте изделие на легковоспламеняющихся материалах (например, скатертях, занавесках) или в непосредственной близости от них.

9. Не ставьте изделие вплотную к стене или другим предметам. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади, по бокам и сверху. Не кладите на изделие никакие предметы.

10. Используйте изделие только в соответствии с инструкциями, приведёнными в данном руководстве.

11. Во время работы изделие должно находиться под постоянным присмотром.

12. При работе фритюрницы в режиме горячего воздуха из выпускного отверстия выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и выпускного отверстия. Будьте также осторожны при извлечении корзины.

13. Во время работы внешние поверхности изделия могут становиться очень горячими.

14. Если из изделия идёт чёрный дым, немедленно отключите его от электросети. Дождитесь прекращения дымообразования перед тем, как извлекать корзину.

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

1. Перед подключением изделия к сети убедитесь, что напряжение изделия соответствует напряжению в вашей электросети.

2. Устанавливайте изделие на ровную и устойчивую поверхность.

3. Изделие предназначено только для использования внутри жилых помещений. Оно может быть непригодным для эксплуатации в нежилых помещениях, таких как кухни для персонала, фермы, мотели и т.п.

4. Неправильное использование или несоблюдение инструкций настоящего руководства аннулирует гарантию. Компания не несёт ответственности в таких случаях.

5. Обслуживание и ремонт изделия должны выполняться только в авторизованных сервисных центрах нашей компании. Не пытайтесь производить ремонт самостоятельно — это приведёт к аннулированию

гарантии.

6. Всегда отключайте изделие от электросети после использования.
7. Перед перемещением или чисткой дайте изделию остыть не менее 30 минут.
8. Убедитесь, что продукты, приготовленные в изделии, имеют золотисто-жёлтый цвет. Избегайте чёрных или тёмно-коричневых участков — их следует удалять.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

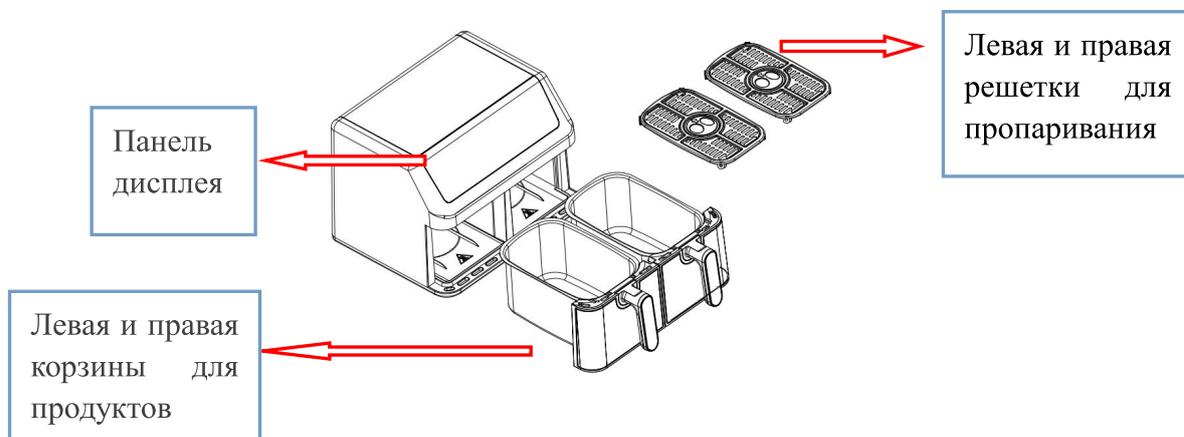
1. Перед первым использованием: вымойте корзину (маленькую кастрюлю) водой и протрите внутреннюю камеру изделия чистой влажной тканью. Убедитесь, что напряжение, указанное на устройстве, соответствует напряжению в вашей сети. Не используйте изделие, если вилка, шнур питания или другие части повреждены.

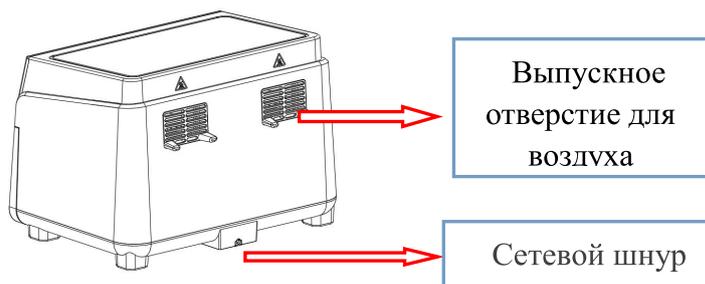
2. Установите изделие на устойчивый стол. Не размещайте под ним легковоспламеняющиеся материалы (например, скатерти).

3. Извлеките корзину, равномерно разместите в ней продукты и установите её обратно в изделие для нагрева.

4. После приготовления извлеките корзину и переложите продукты в термостойкую посуду для подачи.

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ





Декларация операций

1. Включение и выбор режима

1) . Когда изделие подключено к сети и находится в режиме ожидания, кратковременно нажмите кнопку питания:

- Первое нажатие:
- Загорается индикатор кнопки 1.
- Мигает световой индикатор 1, а индикаторы меню, кнопок выбора меню, регулировки температуры/времени, кнопок увеличения/уменьшения температуры/времени, «Пуск/Стоп», подсветки левой камеры, Перевернуть, 2 чаши и Копия горят постоянно.

- На цифровой панели отображаются заводские параметры температуры и времени.

- Второе нажатие:
- Мигает индикатор кнопки 2 и включается подсветка правой камеры.

2) . Кратковременно нажмите кнопку выбора меню:

- Значок «Картофель фри» начинает мигать.
- При повторных нажатиях значки доступных режимов мигают по очереди; выбранный режим продолжает мигать, а остальные остаются горящими.
- Цифровая панель при этом показывает предустановленные температуру и время для выбранного режима.

3) . Кратковременно нажмите кнопку «Пуск/Стоп» для запуска:

- Если режим не был выбран, индикатор меню гаснет, и изделие сразу переходит в рабочий режим — загорается соответствующий индикатор.

2. Переключение между отделениями

- Нажмите кнопку переключения (обычно обозначена двумя чашами), чтобы выбрать управление левым или правым отделением (горшком).

3. Управление левым отделением

- 1) . Нажмите кнопку 1 для входа в интерфейс левого отделения.
- 2) . Выберите нужный режим с помощью кнопки выбора меню.
- 3) . Нажмите «Пуск», чтобы начать процесс приготовления.

4. Управление правым отделением

- 1) . Нажмите кнопку 2 для входа в интерфейс правого отделения.
- 2) . Выберите нужный режим с помощью кнопки выбора меню.
- 3) . Нажмите «Пуск», чтобы начать процесс приготовления.

5. Завершение работы

По окончании установки времени:

- 1) . Цифровая панель мигнёт и отобразит «OFF» (ВЫКЛ).
- 2) . Все индикаторы, кроме индикатора кнопки питания, гаснут.
- 3) . Нагревательный элемент отключается, двигатель продолжает вращаться в течение 40 с, затем выключается.
- 4) . Зуммер подаёт 5 коротких сигналов.
- 5) . Устройство возвращается в режим ожидания.

6. Пользовательская настройка температуры и времени

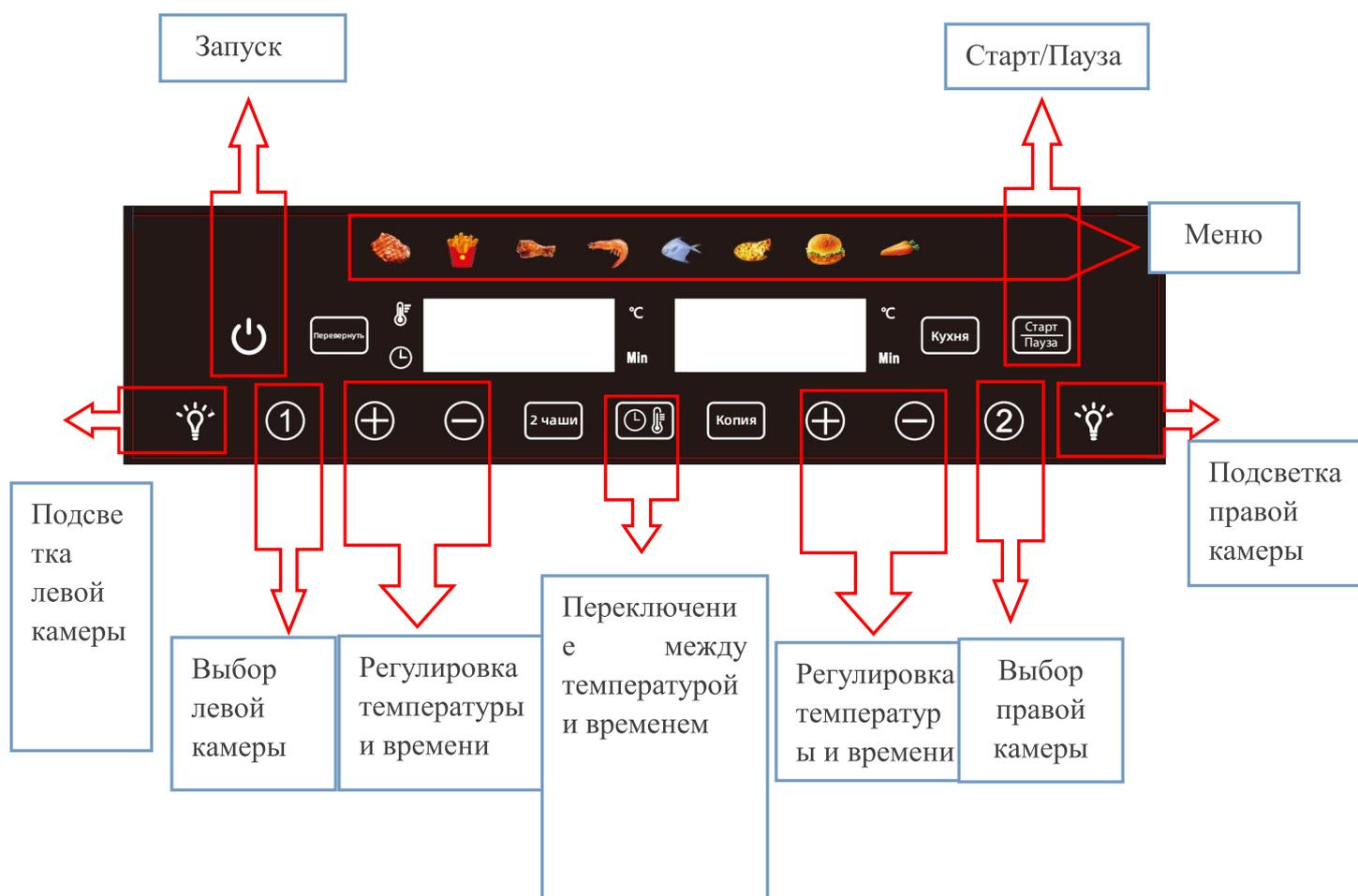
- 1) . Во время работы кратковременно нажмите кнопку увеличения или кнопку уменьшения температуры/времени — соответствующие цифры начнут мигать.
- 2) . С помощью тех же кнопок установите нужные значения.

3) . Нажмите «Пуск/Стоп», чтобы подтвердить установку и войти в рабочий режим:

- Индикатор рабочего состояния начнёт мигать.
- Индикатор меню гаснет.

Примечание:

Если в течение 60 с после начала настройки не будет выполнено ни одного действия, изделие автоматически вернётся в режим ожидания.



Определение кнопок панели управления



Таблица обозначений кнопок:

№	Описание	Цвет индикатора	№	Описание	Цвет индикатора
1	Индикаторы значков меню 	Белый	8	 Кнопка 2 чаши + Индикатор одновременного нагрева	Белый
2	 Кнопки подсветки левой/правой камеры	Белый	9	 Кнопка Копия + Индикатор	Белый
3	 Кнопка Power + Индикатор	Белый	10	 Кнопка Копия + Индикатор	Белый
4	 Кнопки "+" и "-" времени/температуры (1) + Индикатор	Белый	11		
5	 Кнопки "+" и "-" времени/температуры (2) + Индикатор	Белый	12		

6	 Кнопка переключения Время/Температура + Индикатор	Белый	13		
7	 Кнопка Перевернуть + Индикатор	Белый	14		

Таблица температур и времени для режимов (°С - Мин)

Диапазон температуры		Диапазон времени (Мин)	
MIN:40°C	MAX:200°C	MIN:1 min	MAX:60 min
Таблица температур и времени для режимов (°С - Мин)			
режимы меню	температур	времени	
По умолчанию	180°C	15min	
Рыба	160°C	15~20min	
Стейк	190°C	15~20min	
Голень	200°C	20~30min	
Пицца	170°C	8~15min	
Сушеные фрукты	30~55°C	1~24h	
Хлеб	160°C	18~25min	
Креветки	160°C	8~10min	
Картофель фри	200°C	18~25min	

Программа “Сушёные фрукты”

По умолчанию: 55 °С – 8 часов

Примечание:

Указанные настройки приведены только для справки. Мы не можем гарантировать их оптимальность, так как характеристики продуктов (размер, форма, марка и т.д.) могут существенно различаться.

ЧИСТКА

1. После использования дайте устройству остыть не менее 30 минут перед чисткой или прикосновением к внутренним поверхностям, чтобы избежать ожогов.

2. Корзина и решётка (если предусмотрена) не имеют антипригарного покрытия. Не используйте металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства, чтобы не повредить поверхность.

3. Тщательно мойте корзину и решётку горячей водой с небольшим количеством моющего средства, используя неабразивную губку.

4. Внутреннюю камеру очищайте с помощью мягкого моющего средства, горячей воды и неабразивной губки.

КОДЫ ОШИБОК

При появлении кода ошибки устройство прекращает работу. На дисплее отображается соответствующий код (E1–E5), и все кнопки становятся неактивными.

Описание кодов ошибок:

- E1 — Обрыв датчика состояния левой камеры.
- E2 — Обрыв датчика состояния правой камеры.
- E3 — Короткое замыкание датчика состояния работы.

- E4 — Короткое замыкание датчика состояния работы.
- E5 — Температура внутри камеры превысила 260 °C во время работы.

Производитель: Guangdong Oulemei Import and Export Co., Ltd.

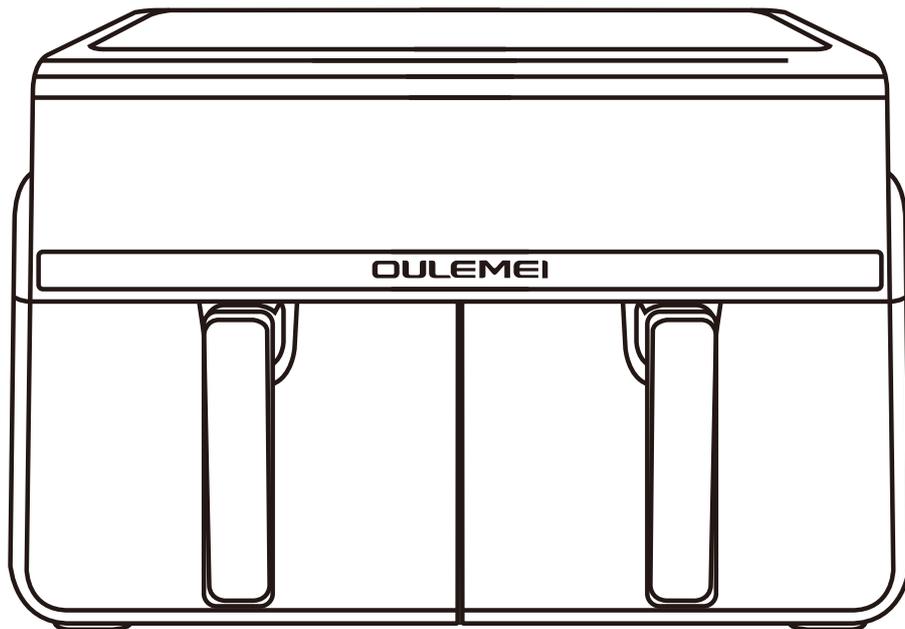
Адрес: комната 301, № 2, 3-я улица Шафэн, район Байюнь, Гуанчжоу
(зоны С318, С320, С322 в зале С)

Официальный сайт торгового центра: www.oulemei.top.

OULEMEI

AIR FRYER

OLM-KZC004



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

Danger

1. Do not immerse the product in water or wash under the tap, because there are electronic components and heating elements inside the product.
2. Avoid any liquid entering the product to prevent electric shock and short circuit.
3. Put all the materials into the frying pan to avoid contact with the heating element.
4. Do not cover the air inlet and outlet of the product when it is working.
5. Do not touch the interior of the product while it is working.
6. Do not pour oil in the frying pan, which may cause fire hazard.

Caution

1. People with physical disabilities, mental disorders and lack of relevant experience and knowledge (including children) must use it under the supervision and guidance of guardians.
2. If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by our company's special maintenance center or professional personnel with the same maintenance qualification.
3. Keep the product and power cord out of reach of children.
4. Do not let the power cord touch a hot surface.
5. Do not touch the plug or control panel with wet hands.
6. The product must be inserted into a grounded socket, and make sure it is inserted correctly.
7. This product cannot be operated with external timer or independent remote control system.
8. Do not place the product on or near flammable materials such as tablecloths and curtains.
9. Do not place the product against the wall or other products. At least 10 cm of free space should be left behind, on both sides and above the product. Do not place any items on the product.
10. Do not use this product in any way other than as described in this manual.

11. The product must be supervised when in use.
12. During the use of hot air frying, high temperature steam will be released from the outlet. Hands and face should keep a safe distance from the steam and outlet. And when pulling the fryer out of the product, attention should also be paid to the high temperature steam and hot gas.
13. When using the product, its contact surface may become very hot.
14. If black smoke comes out of the product, immediately unplug the power supply. Wait for the product to stop smoking before pulling the frying pan out of the product.

Matters need attention

1. Before connecting the product to the power supply, please check whether the voltage of the product is in line with the local power supply voltage.
2. Place the product on a smooth surface.
3. This product is intended for home indoor use only. It may not be suitable for use in non-residential environments such as employee kitchens, farms, motels, etc.
4. If the product is not used properly or not used according to the instructions in this user manual, the warranty will be invalid and the company will not be responsible for such cases.
5. The product can only be sent to the authorized maintenance center of our company for maintenance. Do not repair the product by yourself, otherwise the maintenance warranty will be invalid.
6. Be sure to unplug the product after use.
7. Allow the product to cool for about 30 minutes before handling or cleaning it.
8. Make sure the food you cook in this product is golden yellow, not black or brown. Burnt parts should be discarded.

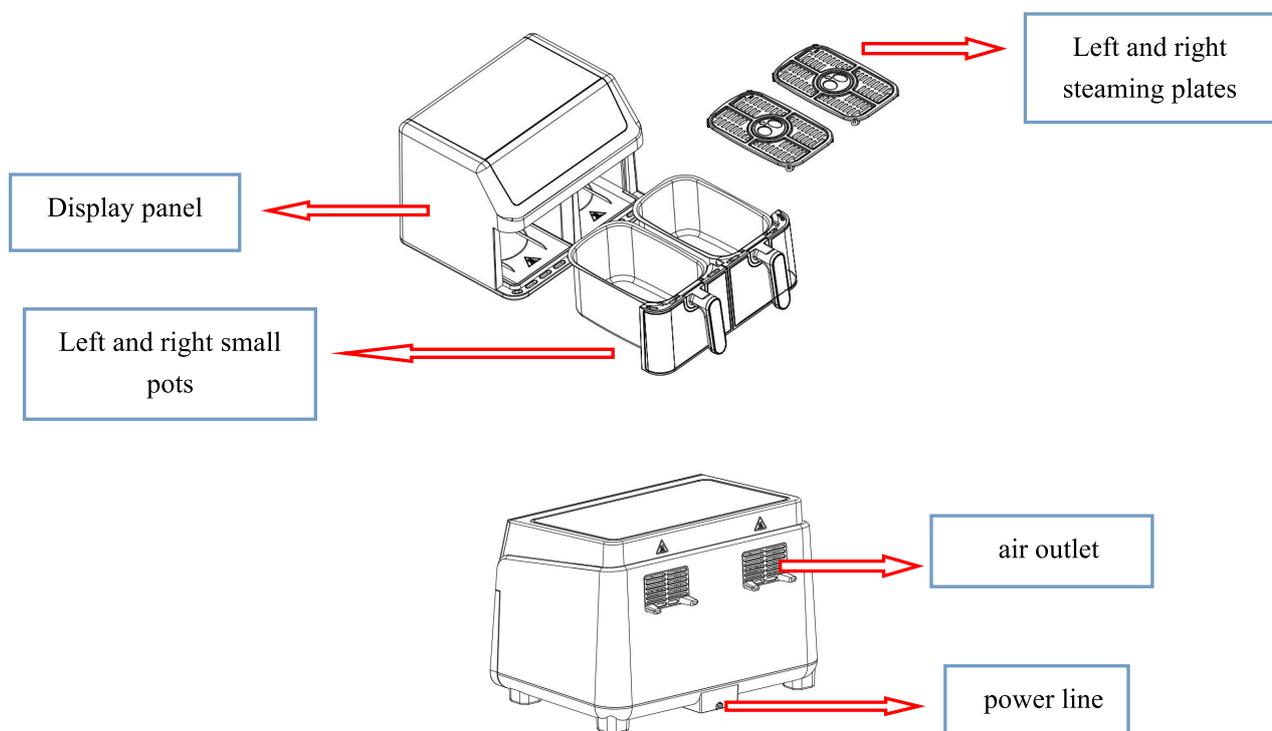
Direction for use

1. For the first use of this product, wash the small pot where food is placed with water and wipe the inner cavity of the product with a clean wet cloth; check whether the specified voltage on the equipment matches the local primary voltage. Do not use the

equipment if the plug, power cord or other parts are damaged

2. Place the product on a stable table, do not pad the product with flammable things, such as tablecloth.
3. Take out the small pot and put in the required food evenly and heat it.
4. After the food is heated, remove the small pot and put the food on a temperature-resistant container for eating.

Component description



Operation declaration

1. When the product is plugged in and in standby state, press the power button briefly:
 - (1) The 1/2 button indicator light is on
 After pressing 1, the light of 1 flashes, and the indicator lights of menu icon, menu selection button, temperature/time, temperature/time add/subtract button, start/stop button, left furnace light button, SHAKE, SYNC, MATCH are always on. The digital tube displays the default temperature and time.

After pressing 2, the light 2 flashes and the right furnace light button is lit.

(2) Short press the menu selection button, and the icon light of the French fries in the menu icon indicates that it flashes. Short press the menu selection button continuously, and the menu icons flash in sequence (the corresponding icon light flashes when you select a menu icon, while the other menu icon lights up). At the same time, the digital tube displays the corresponding default temperature and time of the menu mode.

(3) Short press the start/stop button to enter the working state of the machine. If no menu is selected, the menu icon indicator light will be turned off, and the machine will enter the working state, and the corresponding working indicator light will be on.

2. Tap the switch button to enter the mode of selecting left and right pots.

3. Tap button 1 to enter the left pot operation interface, select the menu and tap the run button to enter the working state.

4. Tap the button 2 to enter the operation interface of the right pot, select the menu and tap the run button to enter the working state.

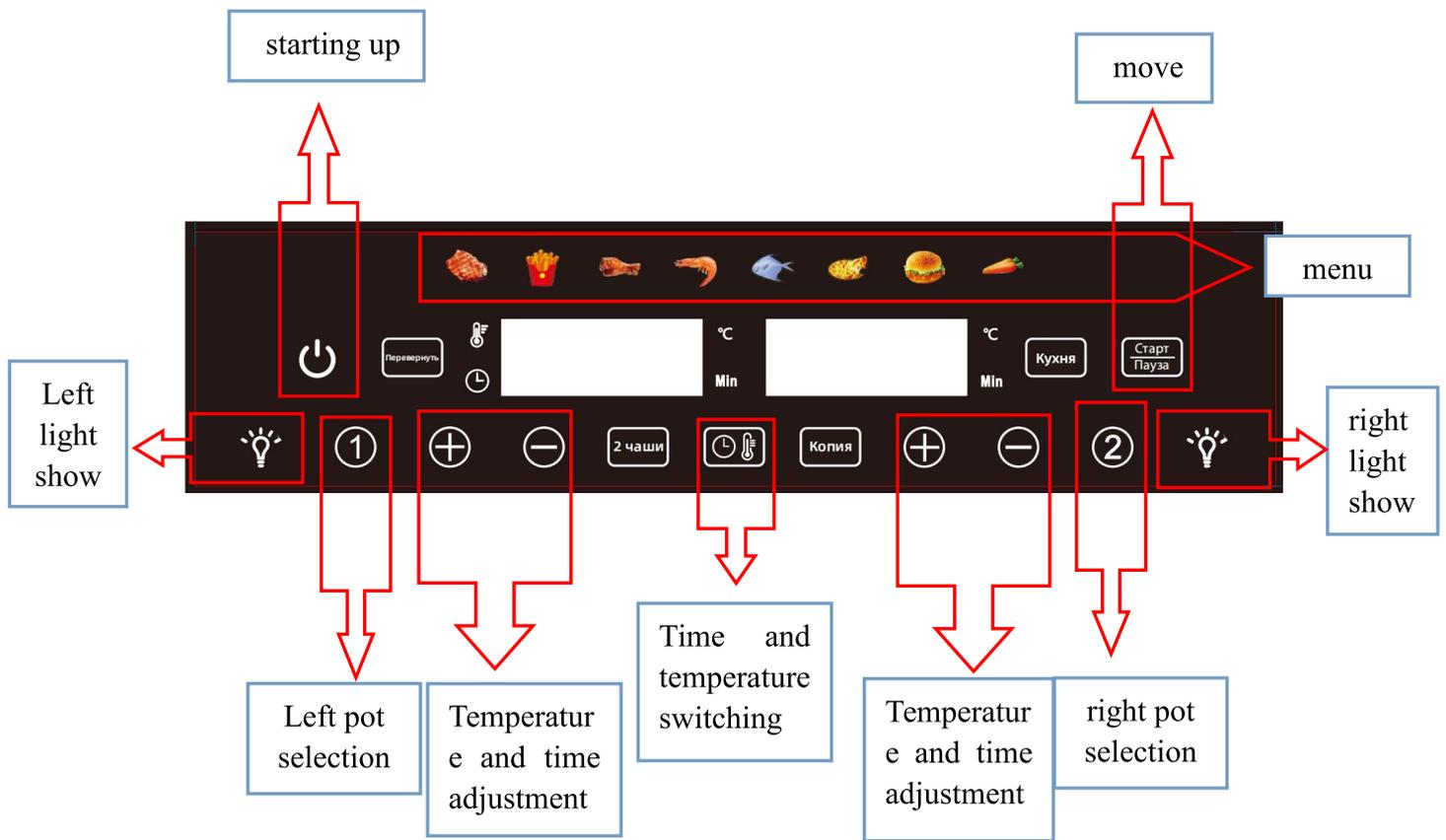
5. After the preset time of the product, the digital tube flashes and displays "OFF", all the indicator lights except the power button indicator light are turned off, the heater stops heating, the motor is turned off after a delay of 40s, the buzzer rings for 5 times, and the machine enters the standby state

6. Custom temperature and time operation (no menu guidance)

When working, press the temperature/time add/subtract button for a short time, and the temperature and time values will be bent.

Short press the start/stop button to enter the working state. The working state indicator light flashes and the menu icon indicator light is off, and the machine enters the working state.

Note: If there is no operation within 60s during the process of setting temperature or timing time, the machine enters standby state.



Panel operation button definition



Key diagram

order number	explain	Lighting color	order number	explain	Lighting color
1	Menu icon indicator lights 	white	8	 SYNC button, heating indicator light at the same time	white
2	 Left and right furnace lamp buttons	white	9	 The MATCH key is set to the same button indicator light for both pots	white
3	 Power button + button indicator light	white	10	 MENU menu button, button indicator light	white
4	 1 time, temperature plus and minus button, button indicator light	white	11		
5	 2 time, temperature plus and minus keys, key indicator light	white	12		
6	 Time and temperature conversion keys, key indicator lights	white	13		
7	 Flip button (SHAKE) + button indicator light	white	14		

Temperature and time correspondence table of each mode (°C-Min)

Temperature range		Time range Min	
MIN:40°C	MAX:200°C	MIN:1 min	MAX:60 min
Temperature and time correspondence table of each mode (°C-Min)			
Mode	Temperature	Time	
give tacit consent to	180°C	15min	
fish	160°C	15~20min	
beefsteak	190°C	15~20min	
drumstick	200°C	20~30min	
pizza	170°C	8~15min	
dry fruit	30~55°C	1~24h	
bread	160°C	18~25min	
shrimp	160°C	8~10min	
French fries	200°C	18~25min	

Dried fruit default procedure 55° -8h

Note: These Settings are for reference only. We cannot guarantee that the parameters in the table are optimal when the products, sizes, shapes and brands of raw materials are different.

Cleaning

1. After using the product, it takes 30 minutes to cool the product so that you can safely clean or touch the product without scalding.

2. The frying pan and frying board are not coated with paint, please do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean, so as not to damage the surface coating.
3. Thoroughly clean the frying pot and frying plate with hot water, a little detergent and non-erosive sponge;
4. Clean the interior with hot water and non-erosive sponge cleaning products.

Fault code

When a fault code occurs, the machine cannot work, the display shows E1 or E2 or E3, and all keys are invalid.

Abnormal alarm:

E1: When the left pot operating status sensor is open circuit, the digital screen displays E1.

E2: When the right pot running status sensor is open circuit, the digital screen displays E2.

E3: When the operating status sensor is short circuit, the digital screen displays E3

E4: When the operating status sensor is short circuit, the digital screen displays E4

E5: When running, the temperature in the pot exceeds 260°C and the digital tube displays E5.

Guangdong Oulemei Import and Export Co., Ltd

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