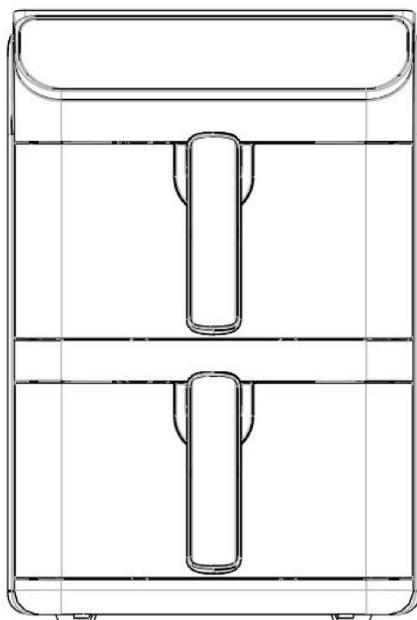


145 mm

OULEMEI

АЭРОФРИТЮРНИЦА

OLM-KZC036



210 mm

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.

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

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

Данный прибор не предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, таких как:

- кухни персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- фермерские дома;
- клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
- гостевые дома типа "постель и завтрак".

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

- 1.Внимательно прочтите все инструкции.
- 2.Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- 3.Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или основание прибора в воду или другую жидкость.
- 4.ВНИМАНИЕ: Этот электроприбор имеет функцию нагрева. Поверхности, включая те, что не являются функциональными, могут сильно нагреваться. Поскольку разные люди воспринимают температуру по-разному, оборудование следует использовать с ОСТОРОЖНОСТЬЮ. Прикасаться к оборудованию можно только за предназначенные ручки и поверхности для захвата, используя термозащиту, такую как прихватки или аналогичные средства. Поверхностям, не предназначенным для захвата, необходимо дать достаточно времени, чтобы остыть, прежде чем к ним прикасаться.
- 5.Отключайте прибор от розетки, когда он не используется, и перед очисткой. Дайте ему остыть перед тем, как надевать или снимать детали.
- 6.Тип Y: Если сетевой шнур поврежден, его должен заменить производитель, его сервисный агент или аналогично квалифицированные лица во избежание опасности.
- 7.Использование принадлежностей и насадок, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
8. Не используйте прибор на открытом воздухе.
9. Не позволяйте шнуру свисать с края стола или столешницы и не допускайте его контакта с горячими поверхностями.
10. Не размещайте прибор на горячей газовой или электрической плите или рядом с ней, а также в разогретой духовке.
11. При перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости, следует проявлять особую осторожность.
12. Всегда сначала подключайте вилку к прибору, а затем вставляйте шнур в

розетку. Для отключения сначала поверните любой регулятор в положение "выкл." ("off"), затем выньте вилку из розетки.

13. Не используйте прибор для целей, отличных от его прямого назначения.

14. Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.** Дети не должны играть с прибором. Чистку и обслуживание пользователем не должны выполнять дети, если им меньше 8 лет или они не находятся под присмотром.

15. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.

16. Приборы не предназначены для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ВВЕДЕНИЕ

Эта современная воздушная фритюрница предлагает простой и здоровый способ приготовления ваших любимых продуктов. Используя циркуляцию горячего воздуха и верхний гриль, она способна приготовить множество блюд. Лучшее то, что воздушная фритюрница нагревает пищу со всех сторон, и большинству ингредиентов не требуется масло.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение: 220-240В\~50Гц/60Гц

Мощность: 2800 Вт(1400Вт+1400Вт)

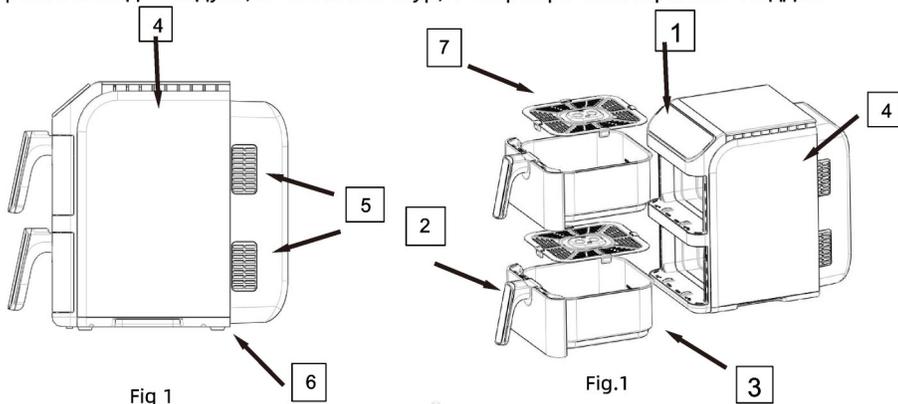
Емкость корзины: 12 литра (6л+6л)

Регулируемая температура: 50°C - 200°C

Таймер(0-60 мин)

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

1. Панель управления; 2. Ручка корзины; 3. Чаша (кастрюля); 4. Основной корпус; 5. Отверстие выхода воздуха; 6. Сетевой шнур; 7. Жаропрочная тарелка / Поддон



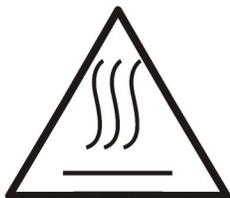
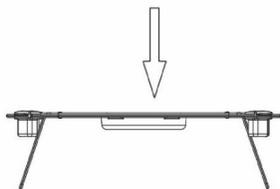
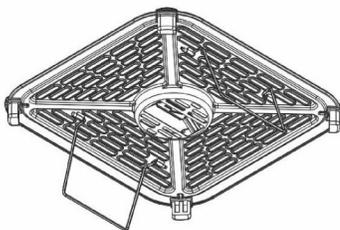


Fig.2

Примечание:

Подставка на лотке складная. Для достижения лучшего результата приготовления (например, чтобы картофель фри или другие продукты получились более хрустящими и вкусными, а также для экономии времени) рекомендуется поднимать складную подставку вверх во время готовки.



Важно

Опасность

-Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.** Дети не должны играть с прибором. **Чистку и обслуживание пользователем не должны выполнять дети, если им меньше 8 лет или они не находятся под присмотром.

-Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.

-Никогда не погружайте корпус, содержащий электрические компоненты и нагревательные элементы, в воду и не мойте его под струей воды.

-Не допускайте попадания воды или другой жидкости внутрь прибора, чтобы предотвратить поражение электрическим током.

-Всегда помещайте ингредиенты для жарки в корзину, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами.

-Не закрывайте отверстия для входа и выхода воздуха во время работы прибора.

-Не заполняйте чашу маслом, так как это может создать пожарную опасность.

-Никогда не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы.

-Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

-Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в местной сети.

-Не используйте прибор, если есть повреждения вилки, сетевого шнура или других частей.

-Не обращайтесь к неуполномоченным лицам для замены или ремонта поврежденного сетевого шнура.

-Держите сетевой шнур подальше от горячих поверхностей.

-Не включайте прибор в розетку и не управляйте панелью управления мокрыми руками.

-Не ставьте прибор вплотную к стене или другим приборам. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади и по бокам и 10 см свободного пространства над прибором.

-Не кладите ничего на прибор.

-Не используйте прибор для каких-либо других целей, кроме описанных в данном руководстве.

-Не оставляйте прибор работающим без присмотра.

-Во время работы воздушной фритюрницы через отверстия выхода воздуха выделяется горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий выхода воздуха.

-Также будьте осторожны с горячим паром и воздухом, когда вынимаете чашу из прибора.

-Любые доступные поверхности могут стать горячими во время использования (Рис.2).

-Немедленно отключите прибор от сети, если вы увидите темный дым, выходящий из прибора. Дождитесь прекращения выделения дыма, прежде чем вынимать чашу из прибора.

Осторожно

-Убедитесь, что прибор установлен на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.

-Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Он может не подходить для безопасного использования в таких условиях, как кухни персонала, фермы, мотели и другие нежилые помещения. Он также не предназначен для использования клиентами в отелях, мотелях, гостевых домах типа "постель и завтрак" и других жилых помещениях.

-Если прибор используется ненадлежащим образом, в профессиональных или полупрофессиональных целях или не в соответствии с инструкциями в руководстве пользователя, гарантия становится недействительной, и мы можем отказаться от любой ответственности за причиненный ущерб.

-Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется.

-Прибору требуется примерно 30 минут, чтобы остыть до безопасной температуры для прикосновения к ручкам или очистки.

Перед первым использованием

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Удалите все наклейки или этикетки с прибора.
3. Тщательно вымойте жаропрочную тарелку (поддон) и чашу горячей водой, средством для мытья посуды и неабразивной губкой.
4. Протрите внутреннюю и внешнюю части прибора влажной тканью.

Это фритюрница без масла, работающая на горячем воздухе. Не наполняйте чашу маслом или жиром для жарки напрямую.

Примечание:Когда ваша воздушная фритюрница нагревается в первый раз, она может выделять легкий дым или запах. Это нормально для многих нагревательных приборов. Это не влияет на безопасность вашего прибора.

Подготовка к использованию

1. Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность.
Не ставьте прибор на поверхности, не устойчивые к нагреву.
2. Поместите жаропрочную тарелку (поддон) в чашу (Рис.1).
Не наполняйте чашу маслом или любой другой жидкостью.
Не кладите ничего на прибор, это нарушит циркуляцию воздуха и повлияет на результат жарки горячим воздухом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Фритюрница без масла может приготовить широкий ассортимент продуктов.

Приготовление горячим воздухом

1. Подключите сетевую вилку к заземленной розетке.
2. Аккуратно вытащите чашу из воздушной фритюрницы (Рис.1).
3. Поместите ингредиенты в чашу (Рис.1).
4. Задвиньте чашу обратно в воздушную фритюрницу (Рис.1). Обратите внимание на необходимость аккуратного совмещения с направляющими в корпусе фритюрницы.

Никогда не используйте чашу без установленной в нее Жаропрочной тарелки (поддона).

Осторожно: Не прикасайтесь к чаше во время использования и некоторое время после, так как она становится очень горячей. Держите чашу только за ручку.

5. Определите необходимое время приготовления для ингредиента (см. раздел "Настройки" в этой главе).
6. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания на середине времени приготовления (см. раздел "Настройки" в этой главе). Чтобы встряхнуть ингредиенты, вытащите чашу из прибора за ручку и встряхните ее. Затем задвиньте чашу обратно в фритюрницу.

Осторожно: Не нажимайте кнопку на ручке во время встряхивания. (Рис.1)

Совет: Чтобы уменьшить вес, вы можете вынуть корзину из чаши и встряхивать только корзину. Для этого вытащите чашу из прибора, поставьте ее на термостойкую поверхность, нажмите кнопку на ручке и поднимите корзину из чаши.

Совет: Если вы установите таймер на половину времени приготовления, вы услышите звуковой сигнал таймера, когда нужно встряхнуть ингредиенты. Однако это означает, что вам придется снова установить таймер на оставшееся время приготовления после встряхивания.

7. Когда вы услышите звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления истекло. Вытащите чашу из прибора.

Примечание: Вы также можете выключить прибор вручную. Для этого установите время на 1.

Совет: Вы можете регулировать температуру или время по своему вкусу во время использования. Ваши настройки сохраняются примерно 10 минут после того, как вы вытащите чашу из корпуса.

8. Проверьте, готовы ли ингредиенты.

Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте чашу обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут.

9. Чтобы извлечь ингредиенты (например, картофель фри), вытащите чашу из воздушной фритюрницы и поставьте ее на подставку или термостойкую поверхность.

Не переворачивайте Жаропрочную тарелку (поддон) вверх дном, пока она еще прикреплена к чаше, так как любой излишек масла, скопившийся на дне чаши, вытечет на ингредиенты.

Чаша и ингредиенты горячие. В зависимости от типа ингредиентов во фритюрнице, из чаши может выходить пар.

10. Высыпьте содержимое корзины в миску или на тарелку.

11. Когда одна порция ингредиентов готова, воздушная фритюрница мгновенно готова к приготовлению следующей порции.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Инструкции по эксплуатации:

1. После включения питания все индикаторы и цифровые трубки будут гореть в течение 1 секунды, а затем погаснут. Одновременно прозвучит звуковой сигнал, и загорится индикатор питания .
2. Нажмите кнопку  на 0.5 секунды, чтобы включить прибор. После включения индикатор кнопки  продолжает постоянно гореть, а другие индикаторы загораются. **ВВЕРХ** и **ВНИЗ**, а на двух дисплеях отображается "-- --".
3. На этом этапе пользователь выбирает ВЕРХНЮЮ кастрюлю (Pot UP) или НИЖНЮЮ кастрюлю (Pot DOWN) в соответствии со своими потребностями. Выберите **ВВЕРХ**, затем индикатор **ВВЕРХ** начнет мигать. На дисплее ВЕРХНЕЙ кастрюли загорается подсветка и отображается меню по умолчанию 180°C/15мин. Температура и время отображаются попеременно. Левые индикаторы дисплея отображают соответствующие данные; На экране, соответствующем НИЖНЕЙ кастрюле, отображается "-- --".
4. Нажмите кнопку МЕНЮ для выбора программы. Соответствующий индикатор меню начнет мигать, индикаторы других меню горят постоянно. На дисплее отображается температура выбранной программы. Если в течение 3 секунд не будет выполнено никаких действий, температура и время будут отображаться попеременно. При необходимости отрегулировать температуру или время, сначала выберите кнопку выбора температуры/времени . Когда загорятся соответствующие индикаторы по бокам дисплея, нажимайте кнопки регулировки температуры и времени . После завершения регулировки нажмите кнопку ПИТАНИЕ/СТАРТ , чтобы запустить прибор. Прибор переходит в рабочий режим, на дисплее попеременно отображаются температура и время. После начала работы выбор меню снова невозможен.
5. При выборе НИЖНЕЙ кастрюли (Pot DOWN) повторите шаги 3 и 4.
6. Если выбрано меню ВЕРХНЕЙ кастрюли (Pot UP), но работа не запущена, и вы выбираете НИЖНЮЮ кастрюлю (Pot DOWN), индикатор **ВВЕРХ** горит постоянно. На дисплее ВЕРХНЕЙ кастрюли попеременно отображаются температура и время меню. Выполните те же действия, что и в шагах 3 и 4, для НИЖНЕЙ кастрюли. После завершения выбора нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА . Когда обе кастрюли находятся в рабочем режиме, их дисплеи попеременно отображают температуру и время своих программ. Если выбрана НИЖНЯЯ кастрюля (Pot DOWN), но вы хотите настроить ВЕРХНЮЮ (Pot UP), сначала нажмите кнопку ВЕРХНЯЯ кастрюля **ВВЕРХ**. После регулировки нажмите кнопку СТАРТ . ОБЕ кастрюли одновременно перейдут в рабочий режим.
7. Нажмите кнопку  во время работы прибора.  горит, соответствующие индикаторы меню и кастрюли мигают. Прибор приостанавливает нагрев, вентилятор задерживается на 60 секунд и останавливается. Если работали обе кастрюли, то они приостанавливаются одновременно. Если нужно приостановить только ВЕРХНЮЮ кастрюлю **ВВЕРХ**, необходимо выбрать кастрюлю **ВВЕРХ**, затем снова нажать кнопку ПУСК/ПАУЗА . ВЕРХНЯЯ кастрюля приостанавливается для регулировки. При приостановке на соответствующем дисплее попеременно отображаются заданные температура и время программы. То же самое относится к приостановке НИЖНЕЙ кастрюли.

8. Удерживайте кнопку ПИТАНИЕ/СТАРТ  нажатой в течение 2 секунд во время работы прибора. Прибор подаст звуковой сигнал, ОБЕ кастрюли одновременно прекратят работу. На дисплее отображается "OFF", индикатор кнопки  горит, все остальные индикаторы выключены. Если вы хотите выключить только ВЕРХНЮЮ **ВВЕРХ** или НИЖНЮЮ [D] кастрюлю, выберите соответствующую кнопку **ВВЕРХ** или **ВНИЗ**, затем удерживайте кнопку ПИТАНИЕ/СТАРТ  нажатой в течение 2 секунд. Когда соответствующая кастрюля прекратит работу, на её экране отобразится "OFF".

9. Во время работы прибора, если необходимо отрегулировать температуру или время, сначала выберите соответствующую кастрюлю **ВВЕРХ** или **ВНИЗ**. Затем выберите кнопки выбора температуры/времени соответственно , чтобы отрегулировать температуру и время. Через 5 секунд после регулировки без каких-либо действий происходит выход из режима настройки.

10. Звуковые сигналы зуммера: при обычном нажатии кнопки - короткий сигнал, при длительном нажатии - длинный сигнал. Зуммер имеет 6 сигналов. При завершении работы на соответствующем экране отображается "OFF", соответствующий индикатор выключен, как в нерабочем режиме.

11. После выбора ВЕРХНЕЙ **ВВЕРХ** или НИЖНЕЙ **ВНИЗ** кастрюли, длительное нажатие соответствующей кнопки отменяет выбор.

12. Функция памяти: Прибор имеет функцию памяти. Например, при использовании НИЖНЕЙ кастрюли (Pot DOWN) была выбрана программа "Куриные крылышки". После использования прибора, если питание не отключалось, то при следующем включении и выборе НИЖНЕЙ кастрюли (Pot DOWN) на дисплее сразу отобразится меню "Куриные крылышки". Функция памяти исчезает после 1 часа отключения питания.

13. При одновременной работе двух кастрюль: индикатор кнопки **ВВЕРХ** и соответствующий индикатор меню ВЕРХНЕЙ кастрюли мигают ОДИН раз каждые 6 секунд синхронно, время выключения менее 0.5 секунд. Через 3 секунды индикатор кнопки **ВНИЗ** и соответствующий индикатор меню НИЖНЕЙ кастрюли мигают ОДИН раз каждые 6 секунд синхронно, время выключения < 0.5 секунд. Левая и правая стороны мигают попеременно с интервалом в 3 секунды.

14. Функция синхронного завершения: После включения, выбрав программу для ВЕРХНЕЙ **ВВЕРХ** и НИЖНЕЙ **ВНИЗ** кастрюли, если время приготовления на двух кастрюлях различается, нажмите кнопку **ДВОЙНОЙ ПРИГОТОВИТЕЛЬ**. Индикатор **СИНХРОНИЗАЦИЯ ОТДЕЛКИ** горит постоянно. Нажмите кнопку СТАРТ . Кастрюля с БОЛЬШИМ временем приготовления начинает работать. Кастрюля с МЕНЬШИМ временем показывает "HOLD" (УДЕРЖ) и приостанавливает работу. Когда время до завершения на обеих кастрюлях станет одинаковым, они начинают работать синхронно.

15. Функция копирования меню: После включения, установите температуру/время для одной кастрюли. Нажмите кнопку **ДВОЙНОЙ ПРИГОТОВИТЕЛЬ**. Индикатор **ДВОЙНОЙ ПРИГОТОВИТЕЛЬ** горит постоянно. Другая, не настроенная кастрюля, копирует те же параметры меню, что и настроенная. Нажмите кнопку ПИТАНИЕ/СТАРТ  - обе кастрюли работают по одинаковому меню. Когда они начинают работать, индикатор **ДВОЙНОЙ ПРИГОТОВИТЕЛЬ** гаснет, и эта кнопка

перестает действовать.

16. Функция Перевернуть: Для рецептов, требующих переворачивания продуктов, в середине времени приготовления зуммер подаст 5 сигналов, на дисплее отобразится "TURN".

Настройки

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов.

Примечание: Имейте в виду, что эти настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать оптимальные настройки для ваших ингредиентов.

Технология Rapid Air мгновенно повторно нагревает воздух внутри прибора, поэтому кратковременное извлечение чаши во время жарки горячим воздухом практически не нарушает процесс.

Советы

Мелкие ингредиенты обычно требуют немного меньшего времени приготовления, чем крупные.

Большее количество ингредиентов требует лишь немного большего времени приготовления, меньшее количество — немного меньшего.

Встряхивание мелких ингредиентов на середине времени приготовления оптимизирует конечный результат и помогает предотвратить неравномерно приготовленные ингредиенты.

Добавьте немного масла к свежему картофелю для хрустящего результата. Обжарьте ваши ингредиенты в воздушной фритюрнице в течение нескольких минут после добавления масла.

Не готовьте чрезмерно жирные ингредиенты, такие как сосиски, в воздушной фритюрнице.

Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить в воздушной фритюрнице.

Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри — 500 грамм.

Используйте готовое тесто для быстрого и легкого приготовления фаршированных закусок. Готовое тесто также требует меньше времени для приготовления, чем домашнее.

Поместите форму для выпечки или жаропрочную посуду в корзину воздушной фритюрницы, если вы хотите испечь торт или киш, или если вы хотите обжарить хрупкие или фаршированные ингредиенты.

Вы также можете использовать воздушную фритюрницу для разогрева блюд. Для разогрева установите температуру на 150°C на срок до 10 минут.

логистика программы			
	меню	Время по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)
Функция	 Картофель фри	26	200
	 Курица	45	200
	 Рыба	18	200
	 ЖАРКА	17	200
	 Торт	17	180
	 Овощи	10	160
	 Крылышки гриль	22	200
	 Креветки	14	200
	 Пицца	17	180
	 Разморозка	5	80

Примечание: Добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если вы начинаете жарку, когда воздушная фритюрница еще холодная. Когда обе чаши работают одновременно, увеличьте время работы на 5 минут.

Чистка

Чистите прибор после каждого использования.

Чаша и корзина с антипригарным покрытием. Не используйте металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства для их очистки, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

Примечание: Извлеките чашу, чтобы воздушная фритюрница остыла быстрее.

2. Протрите внешнюю часть прибора влажной тканью.

3. Вымойте чашу и корзину горячей водой, средством для мытья посуды и неабразивной губкой.

Вы можете использовать обезжиривающее средство для удаления стойких загрязнений.

Совет: Если загрязнения прилипли к корзине или дну чаши, наполните чашу горячей водой с добавлением средства для мытья посуды. Поместите корзину в чашу и дайте им пропитаться примерно 10 минут.

4. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.

5. Очистите нагревательный элемент чистящей щеткой, чтобы удалить остатки пищи.

Хранение

1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

2. Убедитесь, что все детали чистые и сухие.

Окружающая среда

Не выбрасывайте отработавший прибор вместе с обычными бытовыми отходами. Сдайте его в официальный пункт сбора для переработки. Этим вы помогаете сохранить окружающую среду.

Гарантия и обслуживание

Если вам требуется сервис, информация или у вас возникла проблема, обратитесь в ваш местный авторизованный сервисный центр.

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.
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.

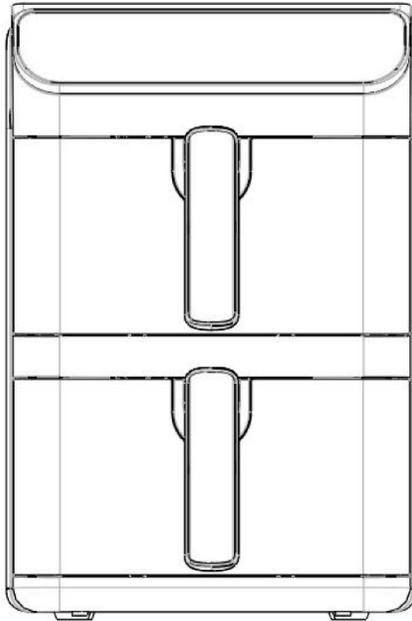
Адрес: комната 301, № 2, 3-я улица Шафэн, район Байюнь, Гуанчжоу (зоны С318, С320, С322 в зале С)

Официальный сайт торгового центра: www.oulemei.top.

OULEMEI

AIR FRYER

OLM-KZC036



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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. **Type Y:** 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been

given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.

- 15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INTRODUCTION

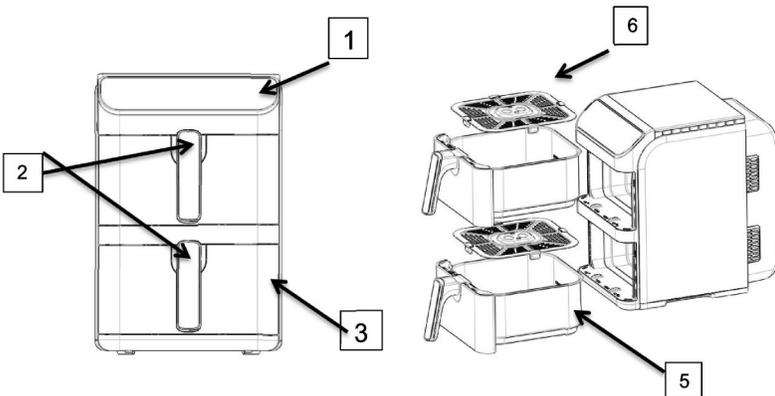
This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

TECHNICAL DATA :

- Voltage: 220-240V~50-60Hz
- Wattage: 2800W(1400+1400W)
- Capacity: 6Litre+6Litre
- Adjustable temperature: 60°C-200°C
- Timer (0-60min)

GENERAL DESCRIPTION :

- 1. Control panel 2.Basket handle 3.Pot cover 4.Cover of main body 5.Pot
- 6.Baking tray 7.Air outlet



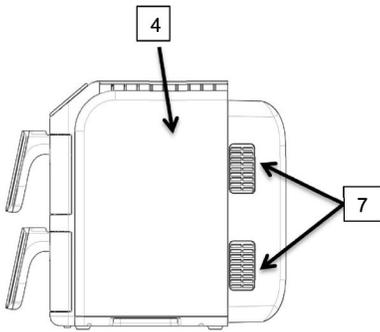


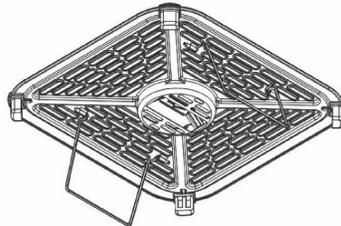
Fig.1



Fig.2

Note:

The feet on the tray is foldable, it could stand up when french fries is cooked to reach perfect cooking performance If you want cook the food more crispy and delicious.and also faster to save time. Advice stand up the foldable tray.



Important

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on 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 other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces 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 pot from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the fried plate and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.
2. Place the fried plate in the pot.
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.

2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer.

3. Put the ingredients in the po.

4. Slide the pot back into the Hot-air fryer.

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the Fried plate in it.

Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer

caution: Do not press the button the handle during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pot and shake the basket only. To do so, pull the pot out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pot

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the body.

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, Do not turn the Fried plate upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

the pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

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

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Operation Instructions:

1. After the machine is powered on, all the indicators and digital tubes will be on for UP second and then off. At the same time, the buzzer will ring and the power lamp  will be on.
 2. Press the  key for 0.5 seconds to start the machine. After the machine is started, the switch light is still always on, and other indicators are on. **UP** and **DOWN** the other lights on the two screens are "----".
 3. At this point, consumers choose pot UP or pot DOWN according to their needs, Choose **UP**, then **UP** light blink. The display of pot UP lights up and displays the default menu of 180°C/15min. The temperature and time are displayed alternately. The left indicators of the display are displayed Corresponding display; "----" is displayed on the screen corresponding to pot DOWN
 4. press the menu key to select the menu, the corresponding menu indicator flashes, the other menu light is always on, the display shows the temperature of the corresponding menu, after 3 seconds without any operation, the temperature and time are displayed alternately; such as the need to adjust the temperature, select the temperature and time selection button first , When the corresponding indicator lights up on both sides of the display screen, press to adjust the temperature and time  ,
- Adjustment completed, press the power button  to switch on the machine, the machine enters into the working mode, the display shows the temperature and time alternately, after the work, the menu button can not be selected again;
5. When selecting pot DOWN, repeat steps 3 and 4;

6、When pot UP menu is selected, no work is turned on, choose pot DOWN, **UP** light is open, Pot UP displays the menu temperature and time alternately. Do the same with step 3 and Step 4 for pot DOWN, Press the start pause button when the selection is complete , With both pans in working mode, Display screen alternately displays the temperature and time of their menus; If you choose pot DOWN, you want to adjust pot UP, Press pot UP first **UP**, After adjustment, press the start button , Both POTS are in working mode at the same time;

7、Press the  while the machine is working,  Lights, corresponding menu lights and pot lights flashing, the machine suspended heating, fan delay 60 seconds stop, two POTS are working, then suspended at the same time; If I want to pause pot **UP**, need to select pot **UP**, Press the on button again , Pot UP is suspended for adjustment. When suspended, the corresponding display screen displays the program temperature and time alternately; So does pot DOWN pause;

8、Long press the power button while the machine is working  2 seconds, the machine rang, the double pot stops working at the same time, the display screen shows OFF, switch  On all other lights off; If you want to turn off pot UP or pot DOWN separately, select the corresponding **UP** or **DOWN**, Then long press the power button  2seconds, When the corresponding pot stops working, the corresponding screen displays OFF.

9、Operating status of the machine. If you need to adjust the temperature, select it first **UP** or **DOWN**, Then select the temperature and time selection keys respectively  Adjust the temperature and time, 5 seconds after adjustment, exit the debugging mode without operation;

10、Buzzer sound prompt, conventional button operation, short press short ring, long press long ring; The buzzer has 6 prompt tones, corresponding screen display OFF, corresponding indicator OFF, the same as not working mode;

11、After selecting pot UP or pot DOWN, long press the corresponding button to cancel.

12、Memory function: This machine has memory function. For example, when using machine DOWN, the Drumstick wing menu is used. After using the machine, the power is not cut off. when the next

time you use, select the pot DOWN, it will directly display the menu of chicken wings. The memory function disappeared after 1 hour of power failure.

13、Two POTS working at the same time, **UP** The key indicator and the corresponding menu indicator of the pot flash once /6 seconds at the same time, and the off time is less than 0.5 seconds

, after 3 **DOWN** The key indicator light and the corresponding menu indicator light of the pot flash once /6 seconds at the same time, the extinguished time < 0.5 seconds, the left and right flashing alternately, the left and right interval time is 3 seconds.

14、Synchronous ending function: After turn on, select pot **UP** and pot **DOWN** on menu, the 2 pots cooking time differs, press MATCH button, and SYNC display keeps on, press start button, the time-long pot starts to run, time-short pot shows "HOLD", cease running, when both pots reach same time long, then they run synchronously.

15、Copy menu function: After turn on, set temp/time of one pot, press MATCH button, MATCH display keeps on, the other unset pot copy the same menu function with the set one, and press power button , both pots run under the same menu; when they start to run, copy display off, this button fails to act.

16、Turn the pot function: need to turn the pot of the recipe, half of the cooking time, the buzzer called 5, the display shows 'turn'.

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*

- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .*
- *Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer*
- *The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.*
- *Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.*
- *Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients*
- *You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.*

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen french fries	200-400	26	200	shake	
Chicken wing	200-600	22	200	shake	
Fish	200-500	18	200	shake	
Shrimp	200-400	14	200	shake	
steak	100-600	17	200	shake	
Pizza	100-400	17	180		
chicken	600-800	45	200	shake	
Vegetables	100-400	10	160	shake	
dessert	200-500	18	170		
defrosting	200-600	5	80		

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold, When both pans work at the same time, please extend the working time by 5 minutes.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating basket. 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 pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

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

3 Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

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

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

Troubleshooting

problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the

		appliance’).
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section ‘Settings’ in chapter ‘Using the appliance’).
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section ‘Settings’ in chapter ‘Using the appliance’.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket down into the pot until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Guangdong Oulemei Import and Export Co., Ltd

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

www.oulemei.top.