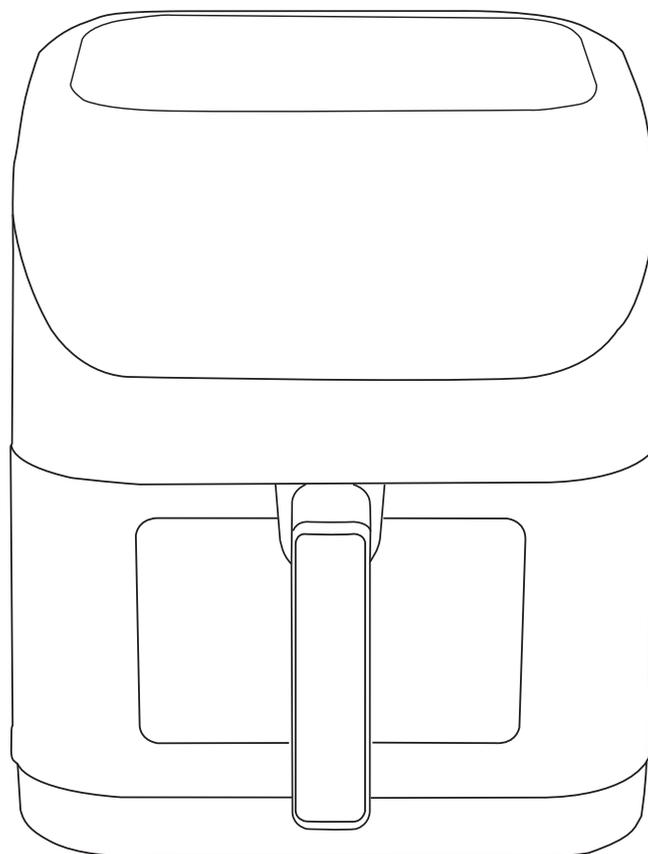


**OULEMEI**

# АЭРОФРИТЮРНИЦА

OLM-KZC039



## **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.

## Содержание

Введение

Глава I Меры предосторожности для безопасного использования

Глава II Общее описание

Глава III Способ применения

Глава IV Ремонт и техническое обслуживание

Глава V Показатели безопасности продукции

Глава VI Анализ неисправностей и их устранение

Глава VII Сведения об упаковке

---

## Введение

### **Благодарим за покупку этой высококачественной фритюрницы**

- Данная фритюрница предназначена для быстрого и эффективного приготовления ваших блюд за счёт использования горячего воздуха и его высокоскоростной циркуляции.
- Благодаря наличию верхней решётки ингредиенты равномерно нагреваются со всех сторон одновременно, что в большинстве случаев позволяет обойтись без излишнего количества масла.
- С этим прибором вы сможете без усилий готовить свои любимые блюда и наслаждаться более здоровой пищей.

## Глава I Меры предосторожности для безопасного использования

1. Во избежание поражения электрическим током не допускайте попадания воды или других жидкостей в прибор.
2. Всегда помещайте ингредиенты для жарки в съёмную корзину, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.
3. Не закрывайте впускные и выпускные отверстия для воздуха во время работы прибора.
4. Избегайте наполнения решётки маслом, так как это может создать пожарную опасность.
5. Никогда не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы.
6. Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на приборе напряжение соответствует местному напряжению в сети в вашей стране.
7. Не используйте прибор, если вилка, шнур питания или сам прибор повреждены.
8. Если шнур питания повреждён, его замена должна производиться в авторизованном сервисном центре или аналогичным квалифицированным персоналом во избежание опасности.
9. Если кабель питания повреждён, его должен заменить производитель, его служба послепродажного обслуживания или лица с аналогичной квалификацией для предотвращения опасности.
10. Данный прибор может использоваться лицами в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта, при условии, что они находятся под присмотром, получили инструктаж и понимают связанные с этим риски. Детям запрещено играть с прибором. Чистку и техническое обслуживание дети старше 8 лет могут проводить только под присмотром.
11. Когда прибор включён или остывает, держите его и его сетевой шнур в недоступном для детей месте.
12. Следите, чтобы сетевой шнур не соприкасался с горячими поверхностями.
13. Не подключайте прибор к сети и не управляйте панелью управления мокрыми руками.
14. Всегда подключайте прибор к заземлённой розетке и убедитесь, что вилка вставлена правильно.



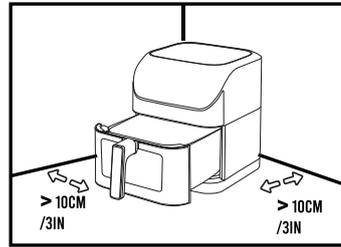
15. Прибор строго не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
16. Не размещайте прибор на легковоспламеняющихся материалах (например, скатертях или шторах) или вблизи них.
17. Не ставьте прибор вплотную к стене или другим приборам. Соблюдайте минимальное расстояние не менее 10 см сзади и по бокам и 10 см сверху прибора. Не кладите ничего на прибор сверху.
18. Прибор следует использовать только для целей, указанных в настоящем руководстве.
19. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
20. Во время жарки через выпускные отверстия выходит горячий пар. Соблюдайте безопасное расстояние от пара и выпускных отверстий, чтобы избежать ожогов. Соблюдайте осторожность при извлечении корзины из прибора, так как может присутствовать горячий пар и воздух.
21. Поверхность под прибором может нагреваться во время использования.
22. Немедленно отключите прибор от источника питания, если вы заметили, что из него идёт тёмный дым. Прежде чем извлекать корзину из прибора, дождитесь прекращения выделения дыма.

23. Пожалуйста, обратитесь к разделу «Чистка» в инструкции для получения конкретных указаний по очистке поверхностей, контактирующих с пищей или маслом.

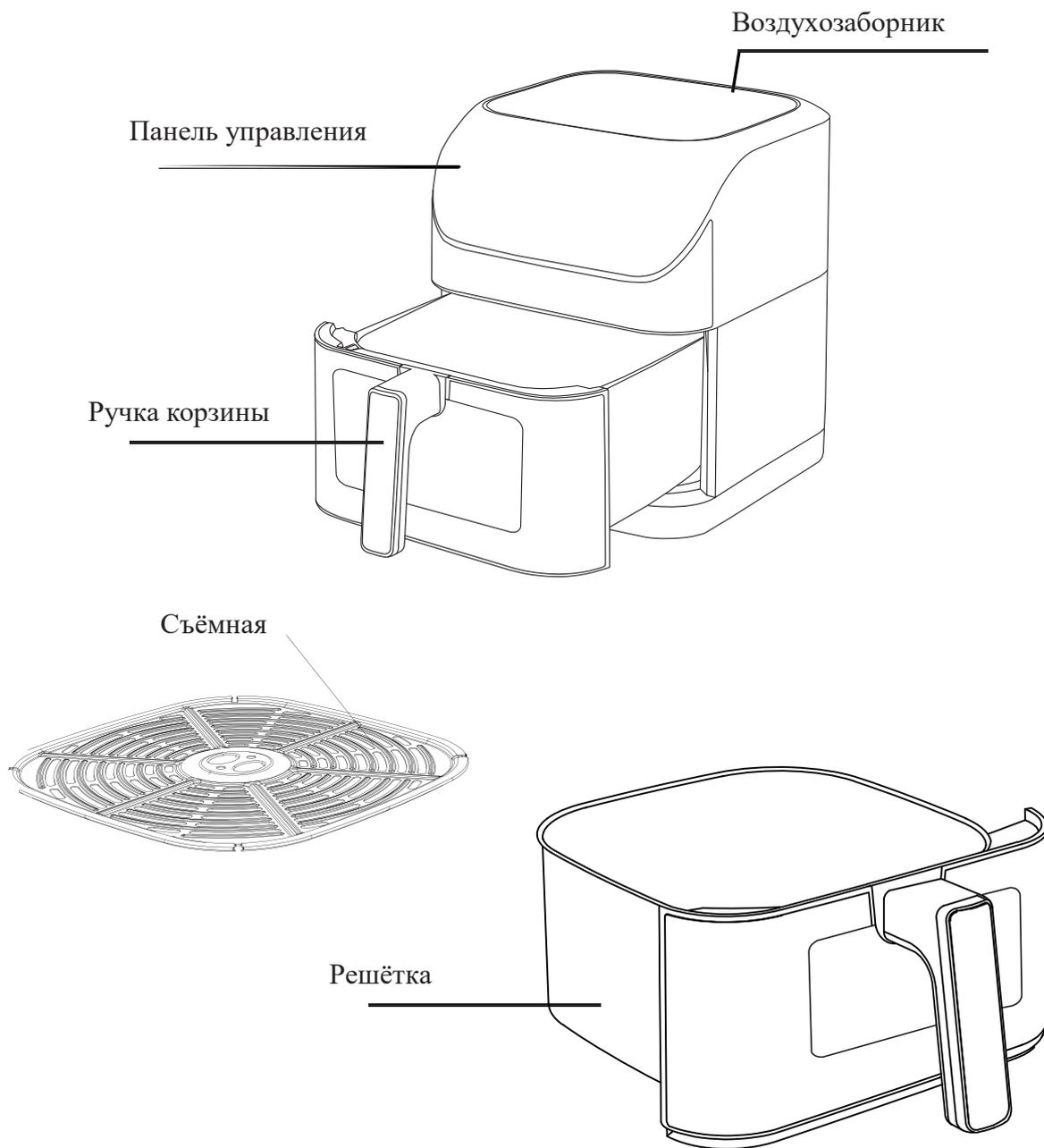
24. Будьте осторожны, поверхность прибора может нагреваться во время использования.

### Внимание

- Убедитесь, что прибор установлен на ровной, горизонтальной и устойчивой поверхности.
- Данный прибор предназначен только для обычного домашнего использования. Он не предназначен для использования в таких условиях, как профессиональные кухни, офисы, фермы или другие рабочие среды. Кроме того, его не следует использовать гостям в отелях или похожих заведениях.
- Любое неправильное использование или несоблюдение инструкций, изложенных в руководстве пользователя, аннулирует гарантию, и продавец не несет ответственности за любой возникший в результате ущерб.
- Всегда помните об отключении прибора от сети после каждого использования.
- Позвольте прибору остыть в течение приблизительно 30 минут перед обращением с ним или очисткой.
- Удаляйте любые пригоревшие остатки из прибора.



## Глава II Общее описание



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во избежание контакта ингредиентов с нагревательными элементами рекомендуется всегда помещать их в корзину перед жаркой

### Глава III Способ применения

- Перед первым использованием данного продукта тщательно вымойте детали, которые контактируют с пищевыми ингредиентами. (Подробности см. в «Главе IV Ремонт и техническое обслуживание»)

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кнопка питания :включение/старт/стоп,длительно е нажатие для полного отключения питания.</li> <li>2. Регулировка.температуры/времени:Нажмите Temp/Time для регулировки температуры, затем нажимайте+ или - для увеличения или уменьшения температуры. Снова нажмите Temp/Time для регулировки времени, затем нажимайте+ или - для увеличения или уменьшения времени.</li> <li>3. Подсветка: нажмите кнопку подсветки один раз, чтобы включить свет, и нажмите еще раз, чтобы выключить.</li> <li>4. Предустановленные программы: нажмите на значок еды.</li> </ol>
--	--

#### I. Использование продукта

Пожалуйста, используйте продукт, следуя приведенным ниже шагам приготовления:

1. Начните с удаления всей упаковки с прибора.
2. Аккуратно удалите все наклейки или этикетки с прибора, за исключением шильдика с техническими данными.
3. Тщательно очистите съёмную корзину и решётку с помощью горячей воды и мягкого моющего средства для посуды, обязательно используя неабразивную губку.

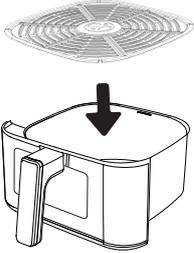
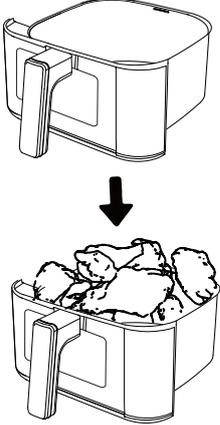
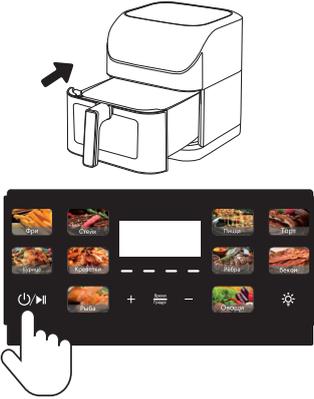
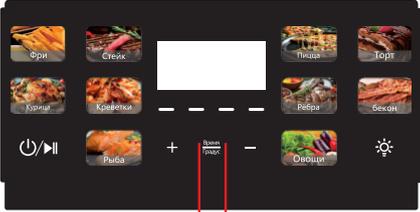
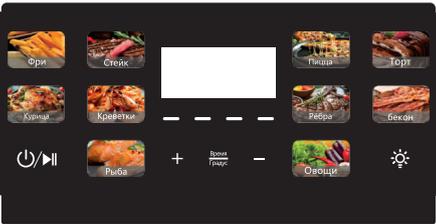
Примечание: Также вы можете вымыть эти детали в посудомоечной машине.

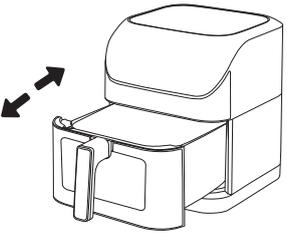
4. Влажной тканью протрите внутреннюю и внешнюю часть прибора.

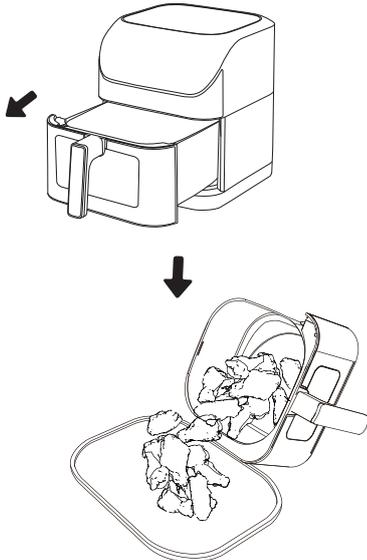
#### Подготовка к использованию

1. Установите прибор на устойчивую, ровную и термостойкую поверхность.
2. Правильно вставьте решетку в корзину .
3. Избегайте наполнения корзины жидкостями, такими как масло. Убедитесь, что на прибор сверху не помещены никакие предметы, так как это может нарушить поток воздуха и повлиять на процесс воздушной жарки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Когда вы впервые начнёте использовать фритюрницу, вы можете заметить лёгкий запах, похожий на запах нагретого пластика. Это совершенно нормально для новых фритюрниц, так как материалы нагреваются в первый раз. Запах исчезнет после нескольких использований прибора.

	<p>1</p>	<p>Вставьте штепсельную вилку в розетку с надлежащим заземлением и поместите решетку в корзину .</p>
	<p>2</p>	<p>Поместите ингредиенты в корзину и включите прибор.</p>
	<p>3</p>	<p>Установите корзину в правильное положение. Выберите функцию на панели управления и нажмите кнопку "START/STOP", чтобы начать жарку.</p>
 <p>температура время</p>	<p>4</p>	<p>На дисплее будут отображаться температура и оставшееся время работы. Отображаемая температура представляет собой заданную температуру, а отображаемое время указывает на оставшееся время приготовления.</p>
	<p>5</p>	<p>Когда прозвучит сигнал таймера, это означает, что приготовление завершено. Извлеките корзину из прибора и аккуратно поместите её на термостойкую поверхность.</p>

	6	<p>Проверьте, готовы ли ингредиенты. Если ингредиенты ещё не готовы, плавно задвиньте корзину обратно в прибор и дайте им готовиться в течение дополнительного времени.</p>
---	---	---

	7	<p>Очистите корзину. Для извлечения крупных или нежных ингредиентов используйте щипцы, чтобы извлечь их из съёмной корзины.</p>
--	---	---

### НАСТРОЙКИ

Помимо предустановленных функций, эту фритюрницу также можно использовать для приготовления других продуктов, регулируя настройки времени и температуры.

Обратите внимание, что данные настройки приведены только для справки. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать оптимальные настройки для ваших конкретных ингредиентов.

### СОВЕТЫ:

- Мелкие ингредиенты обычно требуют немного меньше времени приготовления по сравнению с крупными.
- Большое количество ингредиентов лишь незначительно увеличивает время приготовления, тогда как меньшее количество требует лишь немного меньше времени.
- Для обеспечения равномерной жарки и оптимального результата рекомендуется встряхнуть мелкие ингредиенты на половине времени приготовления.
- Для хрустящего результата вы можете слегка обвалить свежий картофель в небольшом количестве

масла перед жаркой во фритюрнице. Масло лучше добавлять непосредственно перед жаркой.

- Избегайте приготовления чрезмерно жирных ингредиентов, таких как сосиски, во фритюрнице.
- Любые закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить и во фритюрнице.
- Готовое тесто можно использовать для быстрого и легкого приготовления закусок с начинкой. Кроме того, готовое тесто требует меньше времени на подготовку по сравнению с домашним тестом.

**Примечание:** Пожалуйста, увеличьте время предварительного разогрева на 3 минуты, если прибор холодный перед началом жарки.

#### ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ

	Меню	Время по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)
Функция	Картофель фри	20	200
	Стейк	15	180
	Курица	25	185
	Креветки	20	160
	Рыба	15	180
	Пицца	15	180
	Торт	25	160
	Ребрышки	20	200
	Бекон	10	190
	Овощи	12	160

## Глава IV Ремонт и техническое обслуживание

### Чистка

Рекомендуется тщательно очищать прибор после каждого использования. Как решётка с корзиной, так и внутренняя часть прибора имеют антипригарное покрытие, поэтому важно избегать использования металлических предметов или абразивных чистящих средств, которые могут повредить покрытие.

1. Отключите прибор от источника питания и дайте ему остыть. Для более быстрого охлаждения вы можете извлечь корзину.
2. Аккуратно протрите внешнюю часть прибора влажной тканью.
3. Очистите решётку и корзину с помощью горячей воды, мягкого моющего средства для посуды и неабразивной губки. Также вы можете использовать моющее средство, подходящее для посудомоечной машины, для удаления оставшихся загрязнений. Примечание: Решётку и корзину можно безопасно мыть в посудомоечной машине.

Помните, что для обеспечения долговечности и оптимальной работы прибора всегда следует соблюдать инструкции производителя по конкретным требованиям к чистке и техническому обслуживанию.

Один полезный совет для удаления стойких загрязнений со съёмной корзины или решётки: наполните решётку горячей водой с небольшим количеством моющего средства для посуды. Поместите решётку внутрь корзины и дайте им полежать около 10 минут. После этого очистите внутреннюю часть прибора с помощью горячей воды и неабразивной губки. Для удаления любых остатков пищи используйте чистящую щётку для очистки нагревательного элемента.

### Хранение

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

## Глава V Показатели безопасности продукции

Номинальное напряжение	220-240В ~
Номинальная мощность	1500+300Вт
Номинальная частота	50/60Гц
Размер	37.6*31.3*35.5см
Ёмкость	8Л

## Глава VI Анализ неисправностей и их устранение

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор перестал работать	Прибор в настоящее время не подключен к сетэлектропитания.	Пожалуйста, вставьте сетевую вилку в заземлённую розетку.
	Похоже, таймер не был установлен.	Установите таймер на желаемое время приготовления, чтобы активировать прибор.
Ингредиенты, приготовленные во фритюрнице, ещё не полностью готовы.	Количество ингредиентов в съёмной корзине превышает рекомендуемую вместимость.	Пожалуйста, помещайте в съёмную корзину меньшие порции ингредиентов, так как меньшие количества обеспечивают более равномерную жарку.
	Установленная температура недостаточна.	Установите время приготовления на необходимое значение.
	Предустановленная температура слишком низкая.	Отрегулируйте температуру до указанной настройки.
Ингредиенты во фритюрнице жарятся неравномерно.	Некоторые категории ингредиентов требуют встряхивания на середине времени приготовления.	Ингредиенты, которые лежат слоями или перекрываются, например, картофель фри, следует встряхнуть в середине процесса приготовления.
Из прибора исходит белый дым.	В прибор помещены жирные ингредиенты.	Обеспечьте тщательный контроль температуры, поддерживая её ниже 80°C, при приготовлении ингредиентов с высоким содержанием жира.

**Примечания:**

- Выше приведены распространённые методы анализа неисправностей и их устранения. При возникновении других неисправностей, пожалуйста, свяжитесь с отделом обслуживания клиентов нашей компании или напрямую обратитесь в сервисный центр, назначенный нашей компанией для ремонта. Запрещается самостоятельно разбирать и ремонтировать устройство.

- Подробную информацию о назначенных нашей компанией сервисных центрах см. в гарантийном талоне на продукт.

## Глава VII Сведения об упаковке

Наименование	Фритюрница	Руководство	Гарантийный талон	Книга рецептов
Количество	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт

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

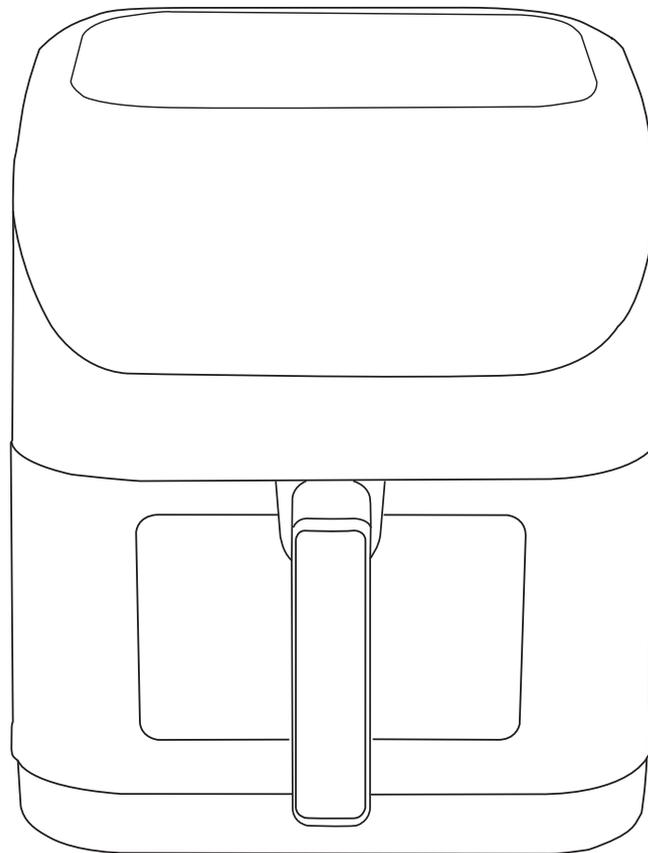
Адрес:комната 301, № 2, 3-я улица Шафэн, район Байюнь, Гуанчжоу (зоны С318, С320, С322 в зале С)

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

**OULEMEI**

# **AIR FRYER**

**OLM-KZC039**



## **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

## Content

Introduction

Chapter I Precautions for Safe Use

Chapter II General Description

Chapter III Application Method

Chapter IV Repair and Maintenance

Chapter V Product Safety Indicators

Chapter VI Fault Analysis and Troubleshooting

Chapter VII Packing Details

---

## Introduction

### Thanks for Buying This High-quality Air Fryer

- The air fryer is designed to cook your foods quickly and efficiently by using hot air and a high-speed circulation of air.
- With the addition of a top grill, the ingredients are evenly heated from all sides at the same time, reducing the need for excessive oil in most cases
- With this appliance, you can prepare your favorite dishes effortlessly and enjoy healthier meals.

## Chapter I Precautions for Safe Use

1. To prevent electric shock, do not allow any water or other liquids to enter the appliance.
2. Always place the ingredients to be fried in the removable pot to avoid contact with the heating elements.
3. Do not obstruct the air inlet and exhaust openings while the appliance is in operation.
4. Avoid filling the grill with oil as this may pose a fire hazard.
5. Never touch the interior of the appliance while it is in operation.
6. Before connecting the appliance, verify that the indicated voltage on the appliance matches the local mains voltage in your country.
7. Do not use the appliance if the plug, power cord, or appliance itself is damaged.
8. If the power cord is damaged, it must be replaced at an authorized service center or by similar qualified personnel to avoid hazards.
9. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service, or personnel with similar qualifications to prevent danger.
10. This appliance is suitable for use by individuals aged 8 and above, as well as people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience, provided they receive proper supervision, instruction, and understand the associated risks. Children are not allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance should only be performed by children above 8 years old under supervision.
11. When the appliance is switched on or cooling down, keep it and its mains cord out of the reach of children.
12. Ensure that the mains cord is kept away from hot surfaces.
13. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
14. Always connect the appliance to a grounded wall socket and ensure that the plug is properly inserted.

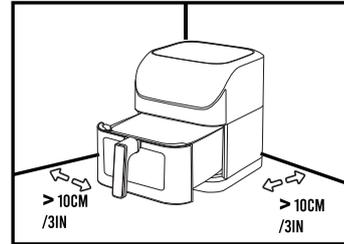


15. The appliance is strictly not designed for utilization with an external timer or a separate remote-control system.
16. Avoid placing the appliance on or near flammable materials such as tablecloths or curtains.
17. Refrain from positioning the appliance against a wall or other appliances. Maintain a minimum of 10cm space at the back and sides and 10cm at the top of the appliance. Do not place any objects on top of the appliance.
18. The appliance should solely be utilized for the purposes outlined in this manual.
19. Do not leave the appliance operating unattended.
20. Hot steam is emitted through the air exhaust openings during frying. Keep a safe distance from the steam and exhaust openings to prevent scalding. Take caution when removing the grill from the appliance as hot steam and air may be present.
21. The surface beneath the appliance may become hot during use.
22. Immediately detach the appliance from the power source if you observe dark smoke emerging from it. Wait until the smoke ceases before removing the grill from the appliance.

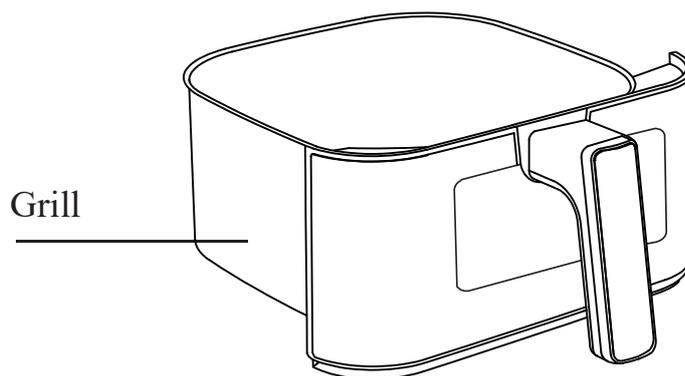
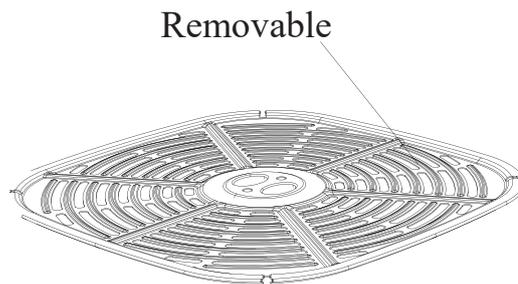
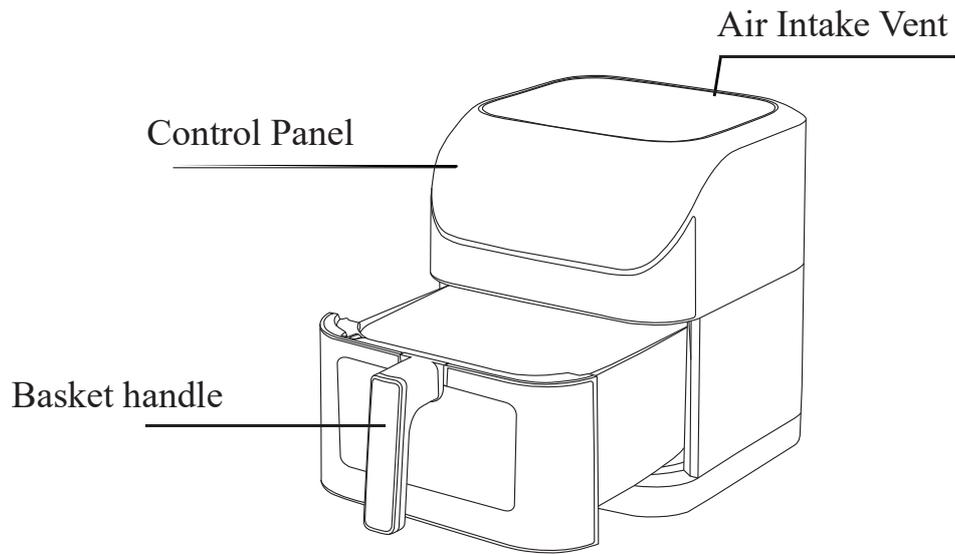
23. Please refer to the "cleaning" section in the instructions for specific guidance on cleaning surfaces that come into contact with food or oil.
24. Be careful that the appliance surface may become hot during use.

### Caution

- Ensure that the appliance is placed on a flat, level, and sturdy surface.
- This appliance is designed for regular household usage only. It is not intended for use in settings such as professional kitchens, offices, farms, or other work environments. Additionally, it should not be used by guests in hotels or similar establishments.
- Any improper use or failure to follow the instructions outlined in the user manual will void the warranty, and the seller will not be held liable for any resulting damages.
- Always remember to unplug the appliance after each use.
- Allow the appliance to cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning.
- Clear away any burnt remnants from the appliance.



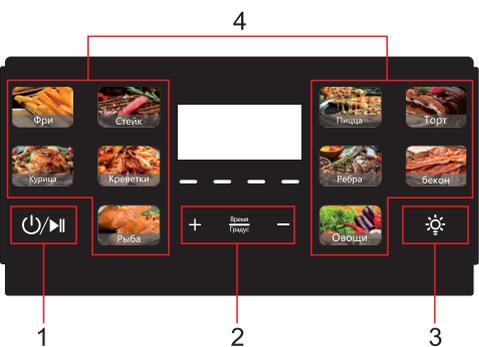
Chapter II General Description



NOTE: In order to prevent the ingredients from coming into contact with the heating elements, it is recommended to always place them in the pot before frying.

### Chapter III Application Method

- Please wash the parts that come into contact with the food ingredients thoroughly before the first use of this product. (Refer to “Chapter IV Repair and Maintenance” for details)

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Power Button: power on/start/stop, long press to power off.</li> <li>2. Temperature/Time Control: Press Temp/Time for temperature control, then press + or -, temperature will increase or decrease, Press Temp/Time again for time control, then press + or -, time will increase or decrease.</li> <li>3. Light: press light button once to turn the light on, and click again to turn it off.</li> <li>4. Preset Programs: press food icon.</li> </ol>
---	---

### I. Use of the Product

Please use the product by following the cooking steps below:

1. Begin by removing all packaging materials from the appliance.
2. Take care to remove any stickers or labels from the appliance, with the exception of the rating label.
3. Thoroughly clean the removable pot and grill using hot water and a gentle dishwashing soap, making sure to use a non-abrasive sponge.

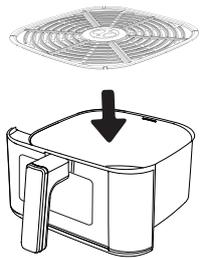
Note: Alternatively, you can choose to clean these parts in the dishwasher.

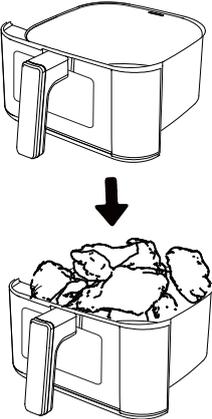
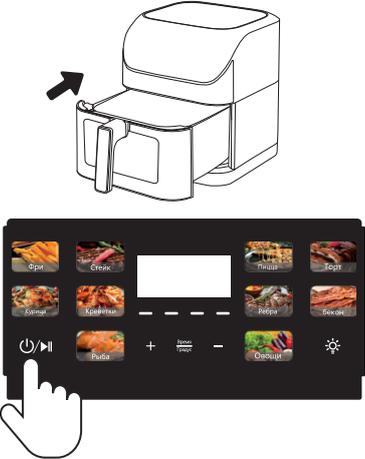
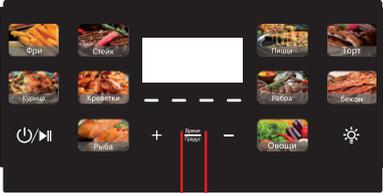
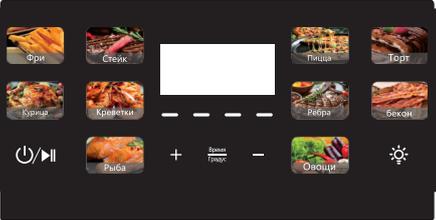
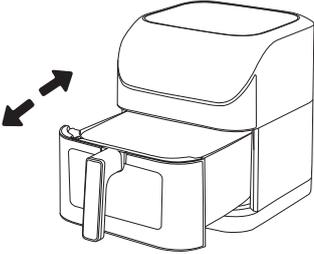
4. Using a damp cloth, wipe both the inside and outside of the appliance.

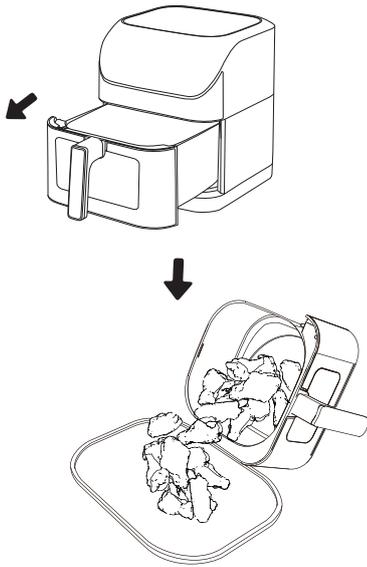
#### Prepare to use

1. Position the appliance on a stable, flat, and heat-resistant surface.
2. Properly insert the pot into the grill.
3. Avoid filling the grill with liquids such as oil. Ensure that no objects are placed on top of the appliance, as this can disrupt airflow and impact the air frying process.

NOTE: When you first start using the air fryer, you may notice a slight odor similar to heating plastic. This is completely normal for new air fryers, as the materials are being heated for the first time. The smell will disappear after using the appliance a few times.

	<p>1</p>	<p>Insert the power plug into a socket with proper grounding and place the pot on the grill.</p>
---	----------	--

	<p>2</p>	<p>Put the ingredients into the pot and switch on the appliance.</p>
	<p>3</p>	<p>Put the pot into the right position. Choose the function from the control panel and press "START/STOP" button to start frying.</p>
 <p>temperature time</p>	<p>4</p>	<p>The screen display will show the temperature and remaining working time. The temperature displayed represents the set temperature, while the time displayed indicates the remaining cooking time.</p>
	<p>5</p>	<p>When the timer bell rings, it indicates that the cooking is finished. Take out the pot from the appliance and carefully place it on a surface that is resistant to heat.</p>
	<p>6</p>	<p>Check if the ingredients are prepared. If the ingredients are not prepared yet, smoothly retract the grill into the appliance and allow it to cook for additional minutes.</p>



7

Clear the pot. To extract large or delicate ingredients, employ a pair of tongs to elevate the ingredients from the detachable container.

### SETTINGS

In addition to its preset functions, this air fryer can also be used to cook other foods by adjusting the time and temperature settings.

Please note that these settings are provided for reference only. As ingredients vary in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the optimal settings for your specific ingredients.

### TIPS:

- Smaller ingredients typically have a slightly shorter preparation time compared to larger ingredients.
- More ingredients only result in a slightly longer preparation time, while fewer ingredients only require a slightly shorter preparation time.
- To ensure even frying and optimal results, it is recommended to shake smaller ingredients halfway through the preparation time.
- For a crispy outcome, you can coat fresh potatoes with a small amount of oil before frying them in the Air fryer. It is best to add the oil shortly before frying.
- Avoid preparing excessively greasy ingredients, such as sausages, in the Air fryer.
- Any snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Air fryer.
- Pre-made dough can be used for quick and easy preparation of filled snacks. Additionally, pre-made dough requires less preparation time compared to homemade dough.

**Note:** Please increase the preheating time by 3 minutes if the appliance is cold before commencing frying.

## PROGRAM LOGISTICS

	Menu	Default time(min)	Default Temperature (°C)
Function	Chips	20	200
	Steak	15	180
	Chicken	25	185
	Shrimp	20	160
	Fish	15	180
	Pizza	15	180
	Cake	25	160
	Rib	20	200
	Bacon	10	190
	Vegetable	12	160

## Chapter IV Repair and Maintenance

### Cleaning

It is recommended to clean the appliance thoroughly after each use. Both the grill, basket, and the interior of the appliance are equipped with a non-stick coating, so it is important to avoid using metal utensils or abrasive cleaning materials that could potentially damage the coating.

1. Here are the steps to properly clean the appliance:
  2. Unplug the appliance from the power source and allow it to cool down. For faster cooling, you can remove the grill.
  3. Gently wipe the exterior of the appliance with a damp cloth.
  4. Clean the grill and basket by using hot water, mild dish soap, and a non-abrasive sponge. Alternatively, you can also use a dishwasher-safe cleaning liquid to remove any remaining dirt.
- Note: The grill and basket can be safely cleaned in a dishwasher.

Remember to always follow the manufacturer's instructions for the specific cleaning and maintenance requirements of your appliance to ensure its longevity and optimal performance.

One helpful tip for removing stubborn dirt from the removable bowl or bottom of the grill is to fill the grill with hot water and a small amount of dishwashing liquid. Place the removable bowl inside the grill and allow them to soak for about 10 minutes. Afterward, clean the inside of the appliance using hot water and a non-abrasive sponge. To remove any food residues, use a cleaning brush to clean the heating element.

### Storage

1. Unplug the appliance and allow it to cool down.
2. Ensure that all components are clean and completely dry.

## Chapter V Product Safety Indicators

Rated Voltage	220-240V~
Rated Power	1500+300W
Rated Frequency	50/60Hz
Size	37.6*31.3*35.5cm
Capacity	8L

## Chapter VI Fault Analysis and Troubleshooting

problem	possible cause	solution
Appliance stops working	The appliance is not currently connected to the mains power supply.	Please insert the mains plug into an earthed wall socket.
	It appears that the timer has not been set.	Adjust the timer to the desired preparation time in order to activate the appliance.
The ingredients cooked using the air fryer are not yet fully cooked.	The quantity of ingredients in the removable bowl exceeds the recommended capacity.	Please place smaller batches of ingredients in the removable bowl, as smaller quantities ensure more even frying.
	The set temperature is insufficient. Adjust it to the recommended temperature setting.	The designated preparation time is insufficient. Set the timer to the required preparation duration.
	The preset temperature is too low.	Adjust the temperature to the specified setting.
The ingredients exhibit uneven frying results in the air fryer.	Certain categories of ingredients necessitate agitation at the midway point of the preparation time.	Ingredients that are stacked or overlap, such as fries, should be shaken halfway through the preparation process.
White smoke is emanating from the appliance.	greasy ingredients put in the appliance.	Ensure meticulous control of the temperature, maintaining it below 80°C, when air frying ingredients with high fat content.

**Notes:**

- The above are the common fault analysis and troubleshooting methods. As for other faults, please contact the Customer Service Dept. of our company or directly go to the Repair Point designated by our company for repairing. It is prohibited to disassemble and repair the machine by yourself.
- Please refer to the Product Guarantee Card for the details of the repair points designated by our company.

**Chapter VII Packing Details**

Name	Air fryer	Manual	Product Guarantee Card	Recipes
Qty	1 Set 1 PC	1 PC	1 PC	1 PC

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).