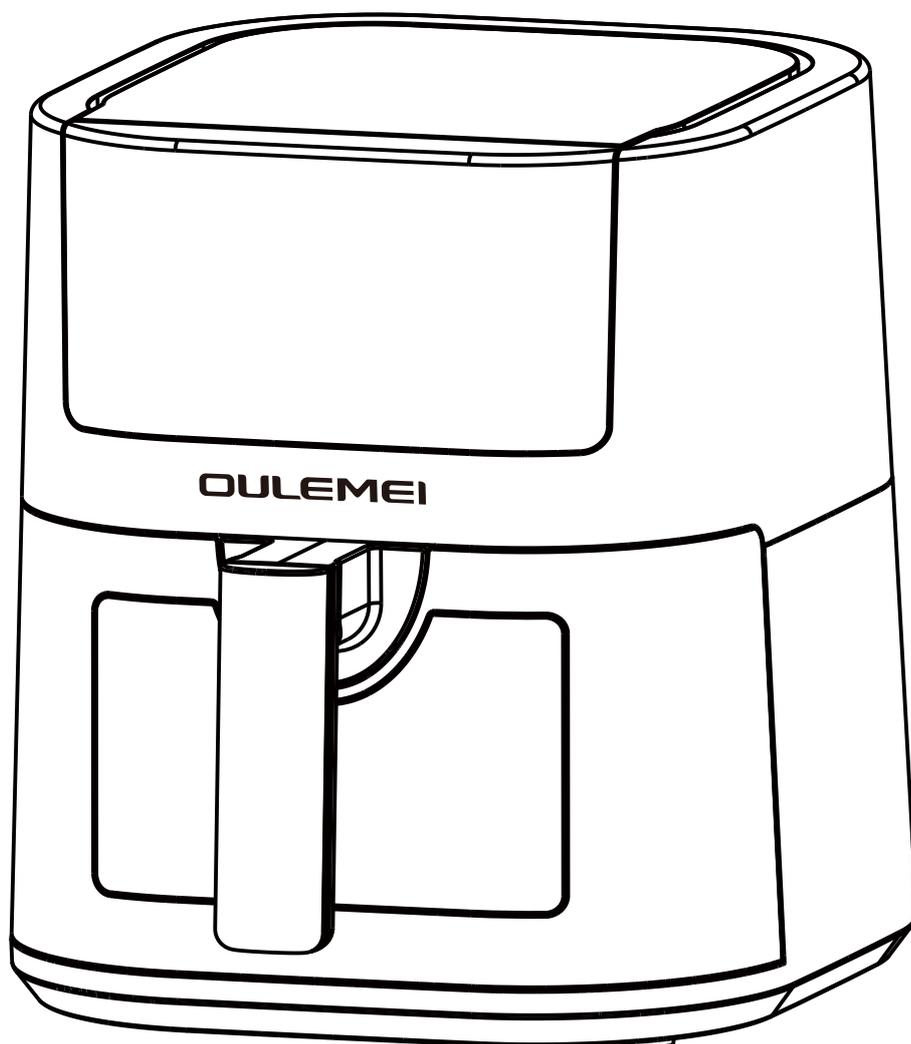


OULEMEI

Аэрогриль

OLM-KZF038



Руководство пользователя

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

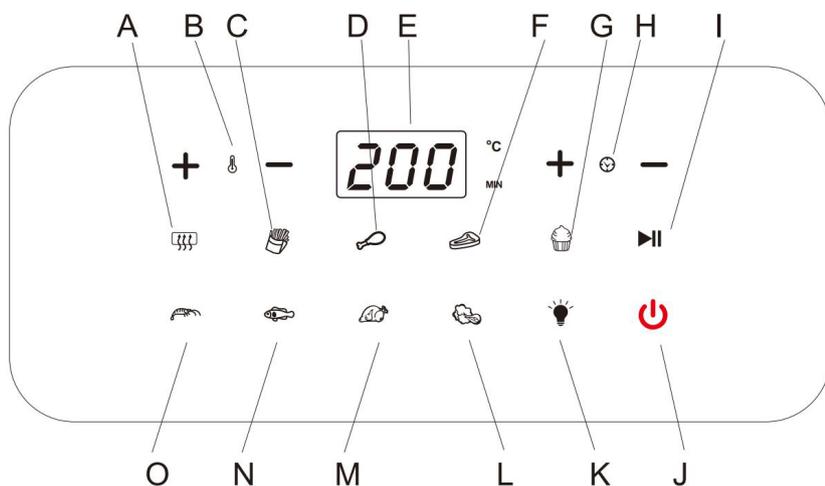
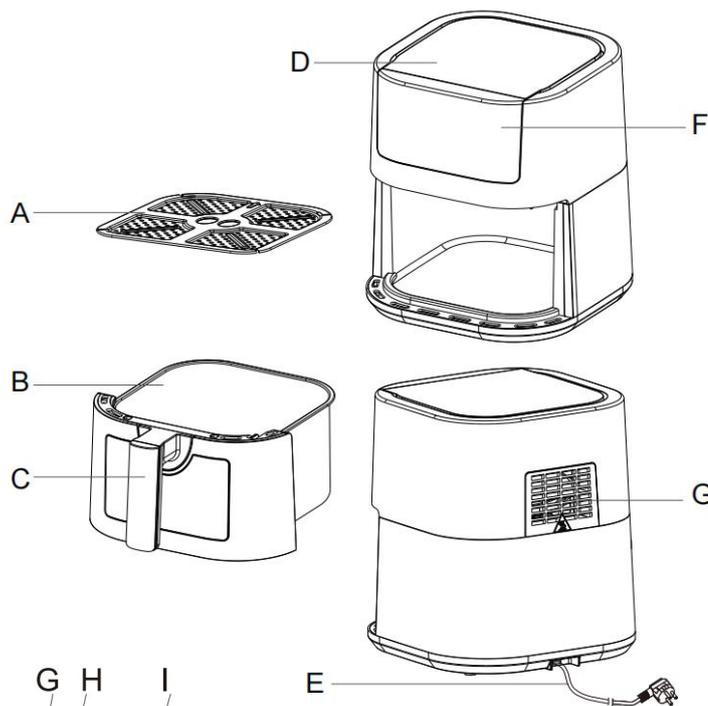
Введение

Благодарим за покупку этой высококачественной фритюрницы. Теперь вы сможете готовить самые разнообразные блюда более здоровым способом – с небольшим количеством масла или вообще без него!

В данном устройстве для приготовления блюд используется нагретый воздух в сочетании с высокоскоростной циркуляцией и верхним нагревательным элементом. Ингредиенты равномерно прогреваются со всех сторон одновременно, и в большинстве случаев не требуется добавлять масло.

Общее описание

- A: Решетка
- B: Поддон
- C: Ручка корзины
- D: Верхняя крышка
- E: Шнур питания
- F: Панель управления
- G: Вентиляционное отверстие



- A: Предварительный нагрев (Предразогрев); B: Температура плюс/минус; C: Картофель фри; D: Голень; E: Время/Температура; F: Стейк; G: Пирог (Торт); H: Время плюс/минус; I: Старт/Пауза; J: Выключение/Включение; K: Подсветка; L: Овощи; M: Курица; N: Рыба; O: Креветки

Важно

Внимательно прочтите данное руководство пользователя перед использованием прибора и сохраните его для дальнейшего использования.

Опасность

1. Никогда не погружайте корпус, в котором находятся электронные компоненты и нагревательные элементы, в воду и не мойте его под струей воды.

2. Не допускайте попадания воды или любой другой жидкости внутрь прибора – во избежание поражения электрическим током.

3. Всегда помещайте продукты для жарки в корзину, чтобы предотвратить их контакт с нагревательными элементами.

4. Не закрывайте воздухозаборные и выпускные отверстия во время работы прибора.

5. Не наполняйте корзину для продуктов маслом, так как это может стать причиной возгорания.

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

7. Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в местной электросети в вашей стране.

8. Не используйте прибор, если вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.

9. В случае повреждения сетевого шнура, его должен заменить сервисный центр или квалифицированный специалист, чтобы избежать опасности

10. Этот прибор не предназначен для использования детьми или людьми с физическими или умственными ограничениями, либо не имеющими опыта и знаний. Если вы хотите, чтобы прибор использовал кто-то другой, этот человек должен быть должным образом проинструктирован.

11. Держите прибор и его сетевой шнур в недоступном для детей месте, когда прибор включен или остывает.

12. Держите сетевой шнур подальше от горячих поверхностей.

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

14. Подключайте прибор только к заземленной розетке. Всегда убеждайтесь, что вилка полностью и правильно вставлена в розетку.

15. Никогда не подключайте этот прибор к внешнему таймеру или выключателю с таймером.

16. Не ставьте прибор на легковоспламеняющиеся материалы (например, скатерть или шторы) и вблизи них.

17. Не ставьте прибор вплотную к стене или другим приборам. Оставляйте не менее 10 см свободного пространства сзади и по бокам, и 10 см сверху прибора. Не кладите ничего на прибор.

18. Не используйте прибор для целей, не описанных в данной инструкции.

19. Не оставляйте прибор работающим без присмотра.

20. Во время работы прибора с горячим воздухом через выпускные отверстия выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и выпускных отверстий. Также соблюдайте осторожность с горячим паром и воздухом при извлечении жарочного поддона из прибора.

21. Поверхность под прибором может нагреваться во время использования.

22. Немедленно отключите прибор от сети, если вы видите, что из него идет темный дым. Дождитесь прекращения выделения дыма, прежде чем извлекать корзину для продуктов из прибора.

Предостережение

1. Устанавливайте прибор на горизонтальную, ровную и устойчивую поверхность.
2. Данный прибор предназначен только для обычного домашнего использования. Он не предназначен для использования в таких условиях, как кухни для персонала, офисы, фермы или другие рабочие среды. А также не предназначен для использования гостями в отелях или других подобных заведениях.
3. Если прибор используется неправильно или не в соответствии с инструкциями в руководстве пользователя, гарантия аннулируется, и продавец отказывается от любой ответственности за любой возможный ущерб.
4. Всегда отключайте прибор от сети после использования.
5. Дайте прибору остыть в течение приблизительно 30 минут перед тем, как проводить какие-либо манипуляции или чистку.
6. Удаляйте пригоревшие остатки пищи.

Перед первым использованием

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Удалите все наклейки или этикетки с прибора, за исключением шильдика с техническими данными (номинальная табличка).
3. Тщательно вымойте корзину и корзину для продуктов горячей водой с небольшим количеством жидкого моющего средства, используя неабразивную губку.
Примечание: Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине.
4. Протрите внутреннюю и внешнюю части прибора влажной тканью.

Подготовка к использованию

1. Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и ровную, а также термостойкую поверхность.
2. Правильно установите корзину в корзину для продуктов.
Не наполняйте корзину для продуктов маслом или любой другой жидкостью.
Не кладите ничего сверху на прибор. Это нарушает циркуляцию воздуха и ухудшает результат приготовления в воздушной фритюрнице.

Использование прибора

1. Включение питания

Включите вилку в розетку. Раздастся звуковой сигнал, и подсветка включится. Через 1 секунду прибор перейдет в режим ожидания: все индикаторы погаснут, за исключением индикатора кнопки



2. Выбор режима / Температура / Время

После включения в розетку прибор находится в режиме ожидания.

Нажмите кнопку  — будут установлены температура по умолчанию 180°C и время по умолчанию 15 минут. В этот момент вы можете свободно регулировать время и температуру с

помощью кнопок Время +/- и Температура +/-.

Вы также можете сразу нажать на любую иконку функции (например, "Картофель фри", "Стейк" и т.д.) для приготовления разных блюд. При нажатии на иконку функции индикаторы начнут мигать. Затем для начала работы нажмите кнопку . Каждая функция имеет свое собственное время и температуру по умолчанию (как показано в таблице). Покупатель может свободно регулировать время и температуру с помощью кнопок Время +/- и Температура +/-.

(1) Регулировка температуры:

Диапазон регулировки температуры: от 50 до 200°C.

Каждое нажатие на "+" / "-" увеличивает или уменьшает температуру на 10°C.

При достижении 200°C последующее нажатие "+" вернет температуру к 50°C.

При достижении 50°C последующее нажатие "-" вернет температуру к 200°C.

В процессе регулировки температуры ее цифровое значение на дисплее мигает (во время работы не мигает). После того как индикатор мигнет 3 раза, температура считается установленной.

(2) Регулировка времени:

Диапазон регулировки времени: от 1 до 60 минут.

Каждое нажатие на "+" / "-" увеличивает или уменьшает время на 1 минуту.

При достижении 60 минут последующее нажатие "+" вернет время к 01 минуте.

При достижении 01 минуты последующее нажатие "-" вернет время к 60 минутам.

В процессе регулировки времени его цифровое значение на дисплее мигает (во время работы не мигает). После того как индикатор мигнет 3 раза, время считается установленным.

3. Старт, пауза/остановка

После выбора функции и установки нужного времени и температуры нажмите . Индикатор кнопки  начнет мигать, после чего раздастся звуковой сигнал, и прибор начнет работу.

Во время работы прибора, если нажать , раздастся звуковой сигнал, и прибор приостановит работу (индикатор  перестанет мигать).

Если во время работы снова нажать , раздастся звуковой сигнал, прибор прекратит работу и вернется в режим ожидания.

Примечания:

(1) Во время работы вы можете вынуть корзину для продуктов. Прибор автоматически приостановит работу. Вы можете проверить степень готовности или добавить продукты. Если вернуть поддон на место, прибор продолжит работу по прерванной программе.

(2) В случае отключения электроэнергии или отсоединения вилки во время работы, прибор прекратит работу, и все индикаторы погаснут. При восстановлении питания прибор продолжит работу по прерванной программе.

(3) Во время работы пять красных индикаторов постоянно перемигиваются по кругу.

4. Завершение программы

По истечении установленного времени работы нагревательный элемент отключается, на дисплее отображается 00 мин. Вентилятор продолжает работать, и раздается звуковой сигнал. Вентилятор работает еще 1 минуту для охлаждения прибора. После этого прибор переходит в режим ожидания.

Таблица меню

Логика программ			
	Меню	Время по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)
Функции	 Предварительный нагрев	3	180
	 Картофель фри	18	200
	 Голень	20	200
	 Стейк	12	180
	 Торт	25	160
	 Креветки	8	180
	 Рыба	10	180
	 Курица	30	200
	 Овощи	10	160

Предупреждение: Не прикасайтесь к сковороде во время использования и примерно в течение 30 минут после, так как она сильно нагревается.

Держите сковороду только за ручку.

Порядок работы

1. Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку.
2. Поместите продукты в корзину для продуктов.
3. Установите корзину для продуктов в правильное положение. Выберите функцию из меню и нажмите кнопку START/PAUSE для начала приготовления.
4. Дисплей: На нем будут отображаться температура и время. Температура — это заданное значение, а время — оставшееся время работы. Выбранная нами функция — мерцающий режим.
5. Некоторые продукты требуется встряхивать в середине времени приготовления (см. раздел «Настройки» в этой главе). Чтобы встряхнуть продукты, возьмитесь за ручку и вытяните корзину для продуктов из прибора, затем встряхните его. После этого задвиньте лоток обратно во фритюрницу.
6. Когда вы услышите звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления истекло. Выньте лоток из прибора и поставьте его на термостойкую поверхность.
7. Проверьте, готовы ли продукты. Если продукты еще не готовы, просто задвиньте корзину для продуктов обратно в прибор и готовьте еще в течение нескольких минут.
После горячей воздушной жарки лоток и продукты будут горячими. В зависимости от вида продуктов во фритюрнице, из лотка может выходить пар.
8. Переложите содержимое лотка в миску или на тарелку.

8. Переложите содержимое лотка в миску или на тарелку.

Совет: Для извлечения крупных или хрупких продуктов используйте щипцы.

9. Когда одна порция продуктов готова, фритюрница мгновенно готова к приготовлению следующей порции.

Примечание: При первом использовании фритюрницы может появляться легкий дымок или запах. Это нормальное явление, которое вскоре исчезнет. Обеспечьте достаточную вентиляцию вокруг фритюрницы.

Настройки

Помимо встроенных программ, вы также можете готовить в этой фритюрнице другие блюда, самостоятельно устанавливая время и температуру. Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать основные рекомендуемые настройки для ваших продуктов.

Примечание: *Имейте в виду, что данные настройки приведены только в качестве ориентира. Поскольку продукты различаются по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать идеальные настройки для ваших ингредиентов.*

Советы по использованию:

1. Мелкие ингредиенты обычно требуют несколько меньшего времени приготовления, чем крупные.

2. Большее количество ингредиентов требует лишь несколько большего времени приготовления, а меньшее количество — лишь несколько меньшего.

3. Встряхивание мелких ингредиентов в середине процесса приготовления оптимизирует конечный результат и помогает предотвратить неравномерное прожаривание.

4. Для получения хрустящего результата вы можете слегка сбрызнуть свежий картофель маслом. Обжаривайте ингредиенты во фритюрнице в течение нескольких минут после добавления масла.

5. Не готовьте во фритюрнице сильно жирные ингредиенты, такие как сосиски.

6. Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить и во фритюрнице.

7. Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри — 500 грамм.

8. Используйте готовое тесто для быстрого и легкого приготовления фаршированных закусок. Готовое тесто также требует меньшего времени приготовления по сравнению с домашним.

9. Вы также можете использовать фритюрницу для разогрева блюд, установив температуру на 150°C и таймер примерно на 10 минут.

	Время (мин.)	Темпера тура (°C)	Встряхивание	Доп. информация
Картофель и картофель фри				
Тонкий замороженный картофель фри	12-16	200	Встряхните	
Толстый замороженный картофель фри	12-20	200	Встряхните	
Домашний картофель фри (8x8 мм)	18-25	180	Встряхните	Добавьте 1/2 столовой ложки масла
Домашние картофельные дольки	18-22	180	Встряхните	Добавьте 1/2 столовой ложки масла
Домашние картофельные кубики	12-18	200	Встряхните	Добавьте 1/2 столовой ложки масла
Картофельные решетки	15-18	180		
Картофель гратен	18-22	180		
Мясо и птица				
Стейк	8-12	180		
Свинные отбивные	10-14	180		
Котлета для гамбургера	7-14	180		
Сосиска в тесте	13-15	200		
Куриные голени	18-22	180		
Куриная грудка	10-15	180		
Закуски				
Спринг-роллы	8-10	200	Встряхните	Используйте полуфабрикаты, готовые к запеканию
Замороженные куриные наггетсы	6-10	200	Встряхните	Используйте полуфабрикаты, готовые к запеканию
Замороженные рыбные палочки	6-10	200		Используйте полуфабрикаты, готовые к запеканию
Замороженные сырные закуски в панировке	10	200		Используйте полуфабрикаты, готовые к запеканию
Фаршированные овощи	10	160		Используйте полуфабрикаты, готовые к запеканию

Примечание: Если прибор холодный, перед началом жарки добавьте 3 минуты к времени приготовления.

Приготовление домашнего картофеля фри

Для достижения наилучшего результата мы рекомендуем использовать предварительно отваренный картофель. Если вы хотите приготовить картофель фри самостоятельно, следуйте инструкциям ниже:

1. Очистите картофель и нарежьте его брусочками.
2. Замочите картофельные брусочки в миске с водой как минимум на 30 минут, затем извлеките их и обсушите кухонным полотенцем.
3. Налейте 1/2 столовой ложки оливкового масла в миску, добавьте брусочки и перемешайте, пока они не покроются маслом.
4. Достаньте брусочки из миски пальцами или кухонным прибором так, чтобы излишки масла

остались в миске. Поместите брусочки в лоток.

Примечание: Не наклоняйте миску, чтобы выложить все брусочки в лоток за один раз — это предотвратит скопление излишков масла на дне жарочного лотка.

5. Обжарьте картофельные брусочки в соответствии с инструкциями в данной главе.

Очистка

Регулярно очищайте прибор после каждого использования.

Корзина для продуктов, решетка и внутренняя часть прибора имеют антипригарное покрытие. Не используйте для их очистки металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Отсоедините сетевую вилку от розетки и дайте прибору остыть.

Примечание: Для более быстрого остывания извлеките корзину для продуктов из фритюрницы.

2. Протрите внешние поверхности прибора влажной тканью.

3. Мойте корзину для продуктов и решетку горячей водой с небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой.

Для удаления стойких загрязнений можно использовать моющее средство.

Совет: Если загрязнения присохли к решетке или на дне лотка, наполните лоток горячей водой с моющим средством. Погрузите решетку в лоток и дайте им пропитаться примерно 10 минут.

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

2. Очистите нагревательный элемент чистящей щеткой для удаления остатков пищи.

Хранение

1. Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.

2. Убедитесь, что все детали чистые и полностью сухие.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Фритюрница не работает.	Прибор не включен в сеть.	Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку.
	Таймер не установлен.	Поверните ручку таймера на требуемое время приготовления, чтобы включить прибор.
Ингредиенты, приготовленные во фритюрнице, прожарились.	Количество ингредиентов в корзине слишком велико.	Закладывайте ингредиенты в корзину меньшими партиями. Небольшие партии жарятся более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Поверните ручку регулировки температуры на требуемое значение (см. раздел «Настройки»).
	Время приготовления слишком короткое.	Поверните ручку таймера на требуемое время приготовления (см. раздел «Настройки»).
Ингредиенты неравномерно прожариваются во фритюрнице.	Некоторых видов ингредиентов необходимо встряхивать в середине процесса приготовления.	Ингредиенты, которые лежат друг на друге или перекрещиваются (напр., картофель фри), необходимо встряхивать в середине процесса приготовления (см. раздел «Настройки»).
Жареные закуски не получаются хрустящими после приготовления во фритюрнице.	Вы использовали закуски, предназначенные для приготовления в обычной фритюрнице (с большим количеством масла).	Используйте закуски для духовки или слегка сбрызните закуски маслом для более хрустящего результата.
Не удается правильно задвинуть лоток в прибор.	В лотке слишком много еды.	Не заполняйте лоток сверх максимального количества, указанного в таблице в предыдущем разделе.
Из прибора идет белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Следите за тем, чтобы при жарке жирных ингредиентов во фритюрнице температура не превышала 180°C.
	В лотке остались жирные остатки от предыдущего использования.	Белый дым вызван нагревом жира в лотке. Убедитесь, что вы правильно очищаете лоток после каждого использования.
Свежий картофель фри неравномерно прожаривается во фритюрнице.	Вы недостаточно замочили картофельные брусочки перед жаркой.	Замочите картофельные брусочки в миске с водой не менее чем на 30 минут; затем извлеките их и обсушите кухонным полотенцем.
	Вы использовали неподходящий сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и убедитесь, что он сохраняет плотность в процессе жарки.

Свежий картофель фри не получается хрустящим после приготовления во фритюрнице.	Хрустящая корочка картофеля фри зависит от количества масла и воды в нем.	Убедитесь, что вы тщательно обсушили картофельные брусочки перед тем, как сбрызнуть их маслом.
		Нарежьте картофель на более тонкие брусочки для получения более хрустящего результата.
		Добавьте немного больше масла для усиления хрустящих свойств.

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

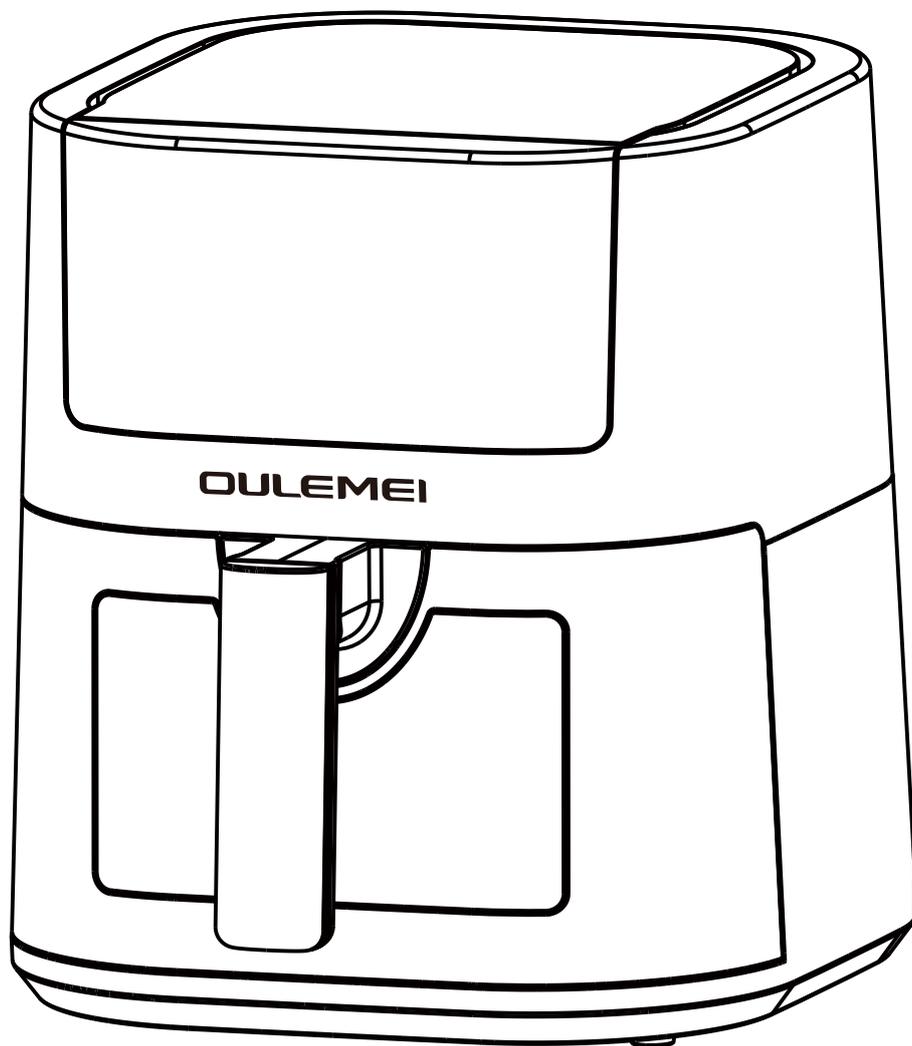
Адрес: комната 301, № 2, 3-я улица Шафэн, район Байюнь, Гуанчжоу (зоны С318, С320, С322 в зале С)

Официальный сайт торгового центра: www.oulemei.top.

OULEMEI

AIR FRYER

OLM-KZF038



USER MANUAL

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

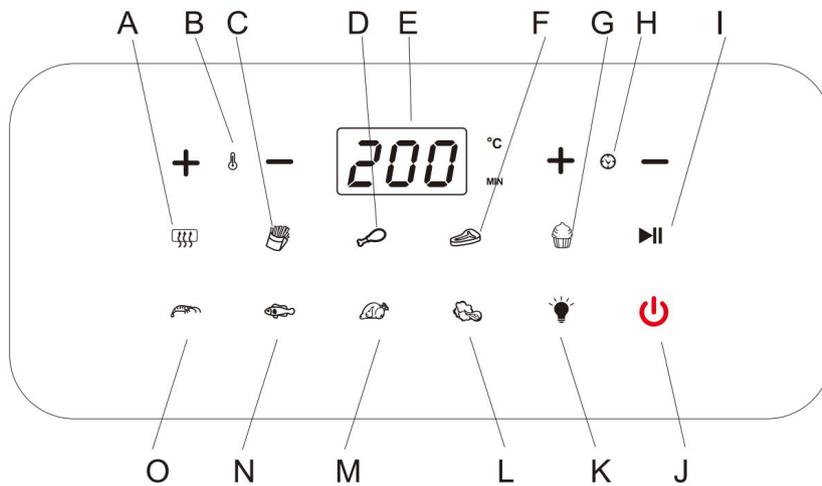
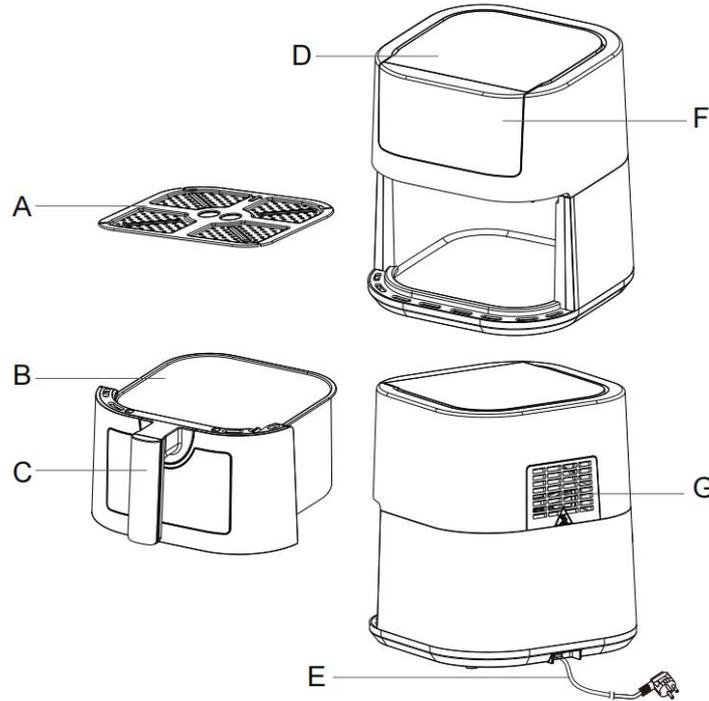
Introduction

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

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

General description

- A: Rack
- B: The tray
- C: Basket handle
- D: Top lid
- E: Power cord
- F: Control panel
- G: Vent window



- A: Preheat B:Temperature plus/minus C: French fries D:Drumsticks
- E:Time/Temperature F: Steak G: Cake H: Time plus/minus
- I: Start/Pause J: Off/On K: Light L: Vegetables M: Chicken
- N: Fish O: Shrimp

Important

Read this user manual carefully, before you use the appliance, and keep it safely for future reference.

Danger

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

Caution

- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.

Before first use

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

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

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

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the **rack** in the frying tray properly.

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

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

Using the appliance

1. Power on

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

2. Menu selection/Temperature/Time

Plug in, it is at the standby mode. press , default temperature and default time of the Program are 180°C, 15 min respectively, at that time you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

You can also press any function icon to cook different food. When press the function icon, the lights flickered, then press  unit start to work. Every function have its own default time and temperature (As shown in the table). Customer can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

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

been done of setting;

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

3. Start, pause/stop

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

Noted:

- (1). During working, you can take frying tray out, stop working,and you can check cooking result or add more food, machine continue to work on the program if pull in the frying tray.
- (2). Power cut or unplug during working,machine stop working,all light off, machine continue to work on the program when power on or plug in again.
- 3,during work, five red lights flicker on by one all the time.

4. End of program

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

Menu table

program logistics			
	menu	Default time(min)	Default temperature (°C)
function	 pre-heat	3	180
	 french fries	18	200
	 drumsticks	20	200
	 steak	12	180
	 cake	25	160
	 shrimp	8	180
	 fish	10	180
	 chicken	30	200
	 vegetables	10	160

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

Operation step

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

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

The function we have selected is flicker

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

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

7. Check if the ingredients are ready.

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

After hot air frying, the frying tray and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape form the frying tray.

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

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

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

Note: When using the Health Fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside.

Ensure that there is sufficient ventilation around the Health Fryer.

Settings

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

Note: Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape 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, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs 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 optimized the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the 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.

- You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 150°C and the timer to about 10 minutes.

	Time (min.)	Temperature(°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries				
Thin frozen	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	12-18	200	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rösti	15-18	180		
Potato gratin	18-22	180		
Meat & Poultry				
Steak	8-12	180		
Pork chops	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Sausage roll	13-15	200		
Drumsticks	18-22	180		
Chicken breast	10-15	180		
Snacks				
Spring rolls	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken Nuggets	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	6-10	200		Use oven-ready
Frozen Bread crumbed cheese snacks	10	200		Use oven-ready
Stuffed vegetables	10	160		Use oven-ready

Note: Add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the **tray**.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the **tray** in one go, to prevent excess oil from collecting at the bottom of the frying tray.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

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

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

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the frying tray and rack with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge. You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

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

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required Preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket . Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway 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').
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 is too much food in the tray.	Do not fill the tray beyond the Max amount indicated in the table on the earlier page.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The pan still contains greasy 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 potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Guangdong Oulemei Import and Export Co., Ltd

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

www.oulemei.top.