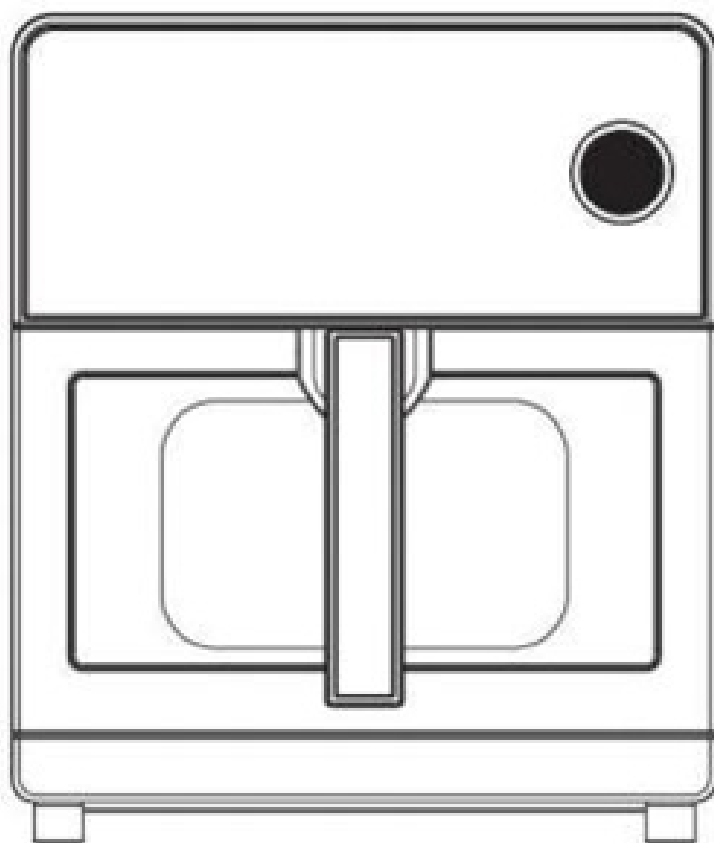


OULEMEI

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
АЭРОФРИТЮРНИЦА



OLM-KZB018

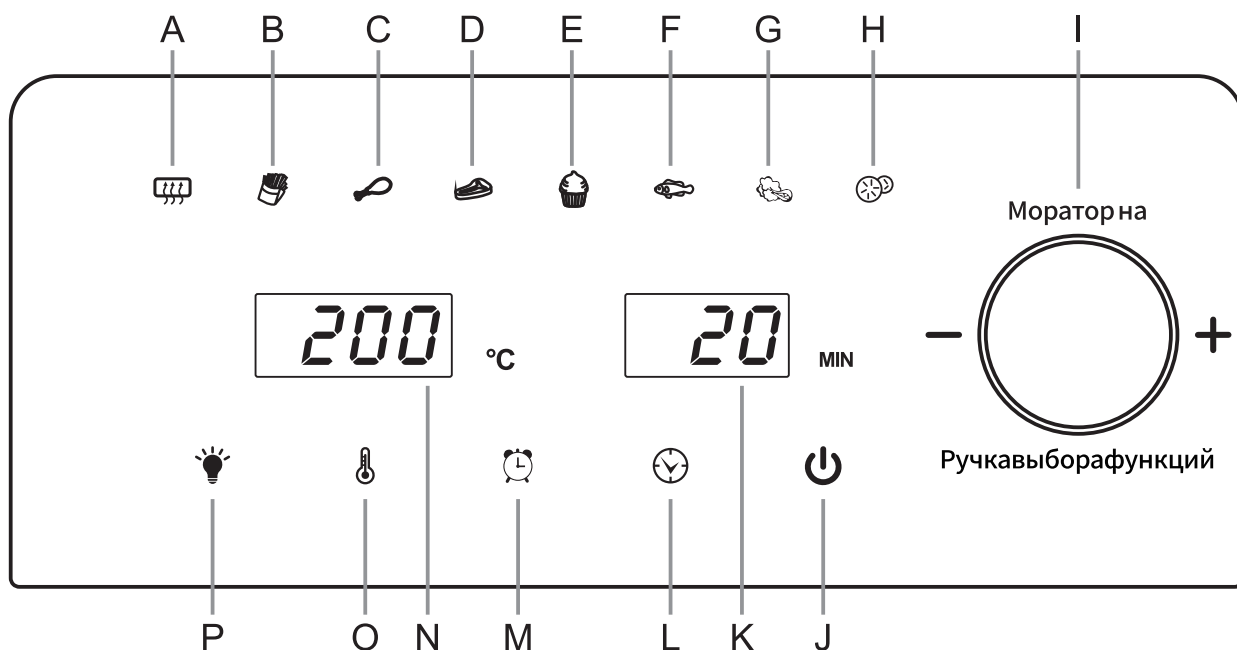
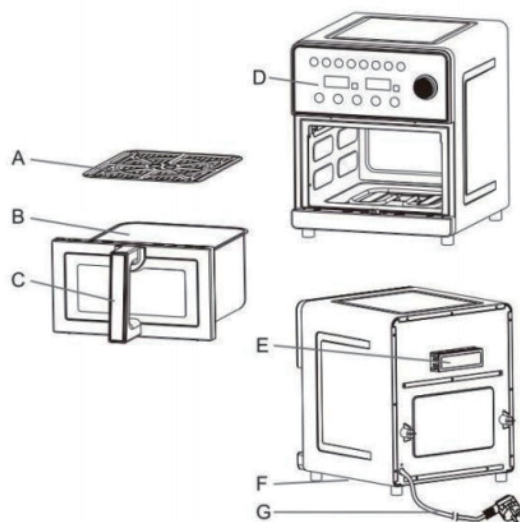
ВВЕДЕНИЕ

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

Фритюрница использует горячий воздух в сочетании с высокоскоростной циркуляцией воздуха и верхней решеткой для быстрого и легкого приготовления блюд. Ингредиенты нагреваются со всех сторон одновременно, и в большинстве случаев нет необходимости добавлять масло.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A Противень
- B Корзина
- C Ручка корзины
- D Панель управления
- E Вентиляционное окно
- F Воздухозаборник
- G Шнур питания



A Предварительный нагрев; B Картофель фри; C Голени; D Стейк; E Торт; F Рыба; G Овощи; H Сушка; I: Ручка выбора функций; J ВКЛ/ВЫКЛ; K Отображение времени; L Время; M Предварительная установка; N Отображение температуры; O Температура; P Подсветка.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Внимание!

- Никогда не погружайте корпус, содержащий электрические компоненты и нагревательные элементы, в воду и не промывайте его под краном.
- Не допускайте попадания воды или другой жидкости в прибор — во избежание поражения электрическим током.
- Всегда кладите ингредиенты для жарки в корзину, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами.
- Не закрывайте отверстия для впуска и выпуска воздуха во время работы прибора.
- Не наполняйте противень маслом, так как это может привести к пожару.
- Никогда не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы.
- Перед подключением прибора проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению местной электросети в вашей стране.
- Не используйте прибор, если повреждены вилка, шнур питания или сам прибор.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить в сервисном центре, уполномоченным лицом с необходимой квалификацией, чтобы избежать несчастного случая.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Держите прибор и его сетевой шнур в недоступном для детей месте, когда прибор включен или остывает.
- Держите сетевой шнур вдали от горячих поверхностей.
- Не включайте прибор в розетку и не работайте с панелью управления мокрыми руками.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Всегда проверяйте, правильно ли вставлена вилка в розетку.
- Никогда не подключайте этот прибор к внешнему таймеру.
- Не ставьте прибор на горючие материалы, такие как скатерть или шторы, или рядом с ними.
- Не ставьте прибор у стены или у других приборов. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади и по бокам и 10 см свободного пространства над прибором. Не ставьте ничего на прибор.
- Не оставляйте прибор работать без присмотра.

- Не используйте прибор для каких-либо целей, кроме описанных в данном руководстве.
- Во время жарки горячим воздухом через вентиляционное окно выходит горячий пар.
- Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выпуска воздуха.
- Также будьте осторожны с горячим паром и горячим воздухом, когда вынимаете противень для жарки из прибора.
- Дверца или внешняя поверхность могут нагреваться во время работы прибора.
- Немедленно отключите прибор от сети, если вы видите, что из прибора выходит темный дым.
- Дождитесь прекращения выделения дыма, прежде чем вынимать противень для жарки из прибора.
- Приборы не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.



Осторожно, горячая поверхность

Рекомендации

- Установите прибор на горизонтальную, ровную и устойчивую поверхность.
- Этот прибор предназначен только для обычного бытового использования. Он не предназначен для использования в таких местах, как кухни для персонала, офисы, фермы или другие рабочие помещения. Он также не предназначен для использования клиентами в отелях или других подобных местах.
- Если прибор используется ненадлежащим образом или не в соответствии с инструкциями в руководстве пользователя, гарантия становится недействительной, и продавец отказывается от любой ответственности за любой ущерб, который может быть причинен.
- Всегда отключайте прибор от сети после использования.
- Дайте прибору остыть в течение примерно 30 минут, прежде чем брать его в руки или чистить.
- Удалите пригоревшие остатки.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Удалите весь упаковочный материал.
2. Удалите все наклейки и этикетки с прибора, кроме паспортной таблички.
3. Тщательно очистите корзину и противень для жарки горячей водой с жидким моющим средством, используя неабразивную губку.

Примечание: эти детали также можно мыть в посудомоечной машине.

4. Протрите внутреннюю и внешнюю часть прибора влажной тканью.

5. Правильно установите корзину в противень для жарки. Не заполняйте противень маслом или любой другой жидкостью. Не кладите ничего на прибор. Это нарушает поток воздуха и влияет на результат жарки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Включение

Нажмите , раздастся звуковой сигнал. Загорится на 1 секунду  и вернется в режим ожидания.

2. Выбор меню/Температуры/Времени

Включите . Теперь устройство находится в режиме ожидания. По умолчанию температура составляет 180 °C, а время — 15 минут. Вы можете свободно регулировать эти параметры с помощью кнопок Time +/- и Temperature +/- . Также вы можете нажать на любой значок меню, чтобы начать приготовление блюда. При нажатии на значок индикаторы начнут мигать. Затем поверните функциональную ручку, чтобы устройство заработало. Для каждой функции установлены свои значения температуры и времени по умолчанию (см. таблицу). Вы можете нажать  или , а затем повернуть функциональную ручку, чтобы изменить время и температуру по своему усмотрению.

1. Диапазон настройки температуры составляет от 50 до 200 градусов Цельсия. При каждом повороте регулятора температура меняется на 10 градусов. Если вы установили температуру на 200 градусов, то, повернув регулятор, вы вернётесь к 50 градусам. Затем, повернув регулятор при 50 градусах, вы снова получите 200 градусов. Во время настройки температуры на дисплее будет отображаться её значение. После трёхкратного мигания на экране температура будет установлена.
2. Временной диапазон для настройки составляет от 1 до 60 минут. При каждом повороте ручки настройки время будет увеличиваться или уменьшаться на 1 минуту в зависимости от выбранной функции таймера. Если вы повернёте «+» при 60 минутах, время вернётся к 1 минуте. Если вы повернёте «-» при 1 минуте, время вернётся к 60 минутам. В процессе настройки времени на экране будет отображаться цифровой индикатор, который будет мигать. После трёх миганий установка времени будет завершена.
3. Нажмите , свет включится. Нажмите  еще раз, свет выключится.

3. Запуск, пауза/остановка

После того как вы выберете функцию, установите нужное время и температуру, нажмите на функциональную кнопку. После звукового сигнала устройство начнёт работу. Во время работы устройства нажмите на кнопку ещё раз. После звукового сигнала устройство остановится. Потом нажмите на кнопку ещё раз. После звукового сигнала устройство остановится и перейдёт в режим ожидания.

Примечание:

1. В процессе работы вы можете извлечь противень для жарки для оценки результата приготовления или для добавления ингредиентов. Если вы вынете противень для жарки, а потом вновь вставите, устройство продолжит работу в соответствии с заданной программой.
2. Отключение питания или отключение вилки из розетки во время работы, машина перестает работать, все индикаторы гаснут, но машина продолжает работать по программе при включении питания или повторном подключении вилки в розетку.

4. Конец программы

По истечении времени работы нагревательный элемент отключается, на дисплее отображается «00 минут». Двигатель продолжает работать, издавая звуковой сигнал. Спустя 1 минуту работы двигатель останавливается, машина начинает охлаждаться, после чего переходит в режим ожидания.

ТАБЛИЦА МЕНЮ

логистика программы			
	меню	Время по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)
Функция	 Подогрев	3	180
	 Картофель фри	18	200
	 Голени	20	200
	 Стейк	12	180
	 Торт	25	160
	 Рыба	10	180
	 Овощи	10	160
	 Сушка	360 (Регулируемое время: от 0,5 часов до 24 часов)	60

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

ЭТАПЫ РАБОТЫ

1. Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку.
2. Положите ингредиенты в противень для жарки.

3. Установите противень для жарки в правильное положение. Выберите функцию в меню и нажмите ПУСК/ПАУЗА, чтобы начать готовить.
4. Дисплей на экране покажет температуру и время. Температура — это установленная температура, а время — оставшееся рабочее время. Выбранная нами функция будет мигать.
5. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания в середине времени приготовления (см. раздел «Настройки» в этой главе). Чтобы встряхнуть ингредиенты, вы можете вытащить противень для жарки из прибора и встряхнуть его. Затем вы можете вставить противень для жарки обратно во фритюрницу.
6. Когда вы услышите звонок таймера, значит установленное время приготовления истекло. Вы можете вытащить противень из прибора и поставить его на термостойкую поверхность.
7. Проверьте, готовы ли ингредиенты. Если ингредиенты еще не готовы, вы можете просто вставить противень обратно в прибор и готовить еще несколько минут.
8. Выложите содержимое противня в миску или на тарелку.
Совет: чтобы вынуть крупные или хрупкие ингредиенты, вы можете использовать пару щипцов, чтобы поднять ингредиенты из противня.
9. Когда партия ингредиентов будет готова, фритюрница мгновенно готова к приготовлению следующей партии.

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

НАСТРОЙКИ

В дополнение к стандартному набору функций, эта фритюрница позволяет готовить разнообразные блюда. Вы можете настроить время и температуру в соответствии с вашими предпочтениями. В таблице ниже представлены основные параметры для различных ингредиентов.

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

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

Рекомендации.

- Более мелкие ингредиенты обычно требуют немного меньше времени приготовления, чем более крупные.
- Большее количество ингредиентов требует немного больше времени приготовления, меньшее количество ингредиентов требует немного меньше времени приготовления.

- Встряхивание более мелких ингредиентов в середине времени приготовления оптимизирует конечный результат и может помочь предотвратить неравномерную обжарку ингредиентов.
- Вы можете покрыть свежий картофель небольшим количеством масла для хрустящего результата. Обжарьте ингредиенты во фритюрнице в течение нескольких минут после добавления масла.
- Не готовьте слишком жирные ингредиенты во фритюрнице.
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить во фритюрнице.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри — 500 граммов.
- Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко приготовить закуски с начинкой. Готовое тесто также требует меньше времени на приготовление, чем домашнее.
- Вы также можете использовать фритюрницу для разогрева ингредиентов, установив температуру на 150 °C и таймер примерно на 10 минут.

Ингредиенты	Время (мин.)	Темп. (°C)	Действие	Дополнительная информация
КАРТОФЕЛЬ И КАРТОФЕЛЬ ФРИ				
Тонкий замороженный картофель фри	12-16	200	Встряхнуть	
Толстый замороженный картофель фри	12-20	200	Встряхнуть	
Свежий картофель фри (8x8 мм)	18-25	180	Встряхнуть	добавить 1/2 ст. л. масла
Свежие картофельные дольки	18-22	180	Встряхнуть	добавить 1/2 ст. л. масла
Свежие картофельные кубики	12-18	200	Встряхнуть	добавить 1/2 ст. л. масла
Свежая тонкая картофельная соломка	15-18	180		
Картофельная запеканка	18-22	180		
МЯСО И ПТИЦА				
Стейк	8-12	180		
Свинные отбивные	10-14	180		
Гамбургер	7-14	180		
Сосиска в тесте	13-15	200		
Куриные ножки	18-22	180		
Куриная грудка	10-15	180		
ЗАКУСКИ				
Весенние рулеты	8-10	200	Встряхнуть	Использовать для готовки в духовке
Замороженные куриные наггетсы	6-10	200	Встряхнуть	Использовать для готовки в духовке
Замороженные рыбные палочки	6-10	200		Использовать для готовки в духовке
Замороженные сырные закуски в панировочных сухарях	10	200		Использовать для готовки в духовке
Фаршированные овощи	10	160		Использовать для готовки в духовке

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

Приготовление домашней картошки фри

Для наилучшего результата мы советуем использовать предварительно запеченную картошку фри. Если вы хотите приготовить домашнюю картошку фри, следуйте инструкциям ниже:

1. Очистите картофель и нарежьте его соломкой.
2. Замочите картофельные палочки в миске с водой не менее чем на 30 минут, выньте их и высушите кухонным полотенцем.
3. Налейте 1/2 столовой ложки оливкового масла в миску, положите сверху палочки и перемешайте, пока они не покроются маслом.
4. Выньте палочки из миски пальцами или кухонными щипцами, чтобы излишки масла остались в миске. Положите палочки в корзину.

Примечание: не наклоняйте миску, чтобы выложить все палочки в корзину за один раз, чтобы излишки масла не собирались на дне противня для жарки.

5. Жарьте картофельные палочки в соответствии с инструкциями в этой таблице.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Чистка

Чистите прибор после каждого использования.

Противень для жарки, корзина и внутренняя часть прибора имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства для их чистки, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.

Примечание: выньте противень для жарки, чтобы фритюрница остыла быстрее.

2. Протрите внешнюю часть прибора влажной тканью.
3. Очистите противень для жарки и корзину горячей водой, с небольшим количеством моющего средства и с помощью неабразивной губки. Вы можете использовать моющее средство, чтобы удалить оставшуюся грязь.

Примечание: противень для жарки и корзина пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Совет: если грязь прилипла к корзине или ко дну противня для жарки, наполните противень горячей водой с небольшим количеством моющего средства. Поместите корзину в противень для жарки и дайте противню и корзине отмокнуть примерно 10 минут.

1. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.
2. Очистите нагревательный элемент щеткой, чтобы удалить остатки пищи.

Хранение

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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