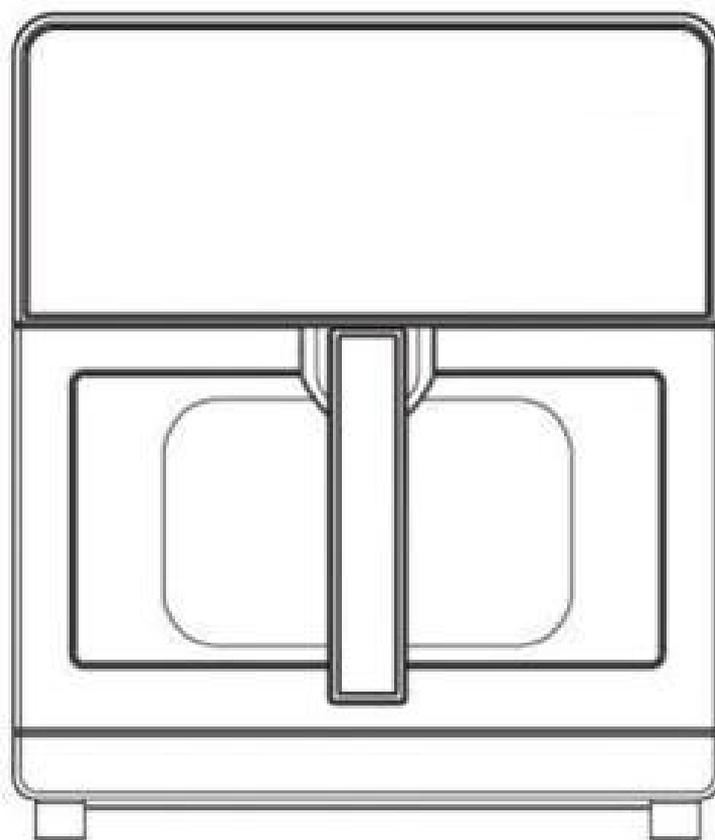


OULEMEI

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
АЭРОФРИТЮРНИЦА



OLM-KZB019

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

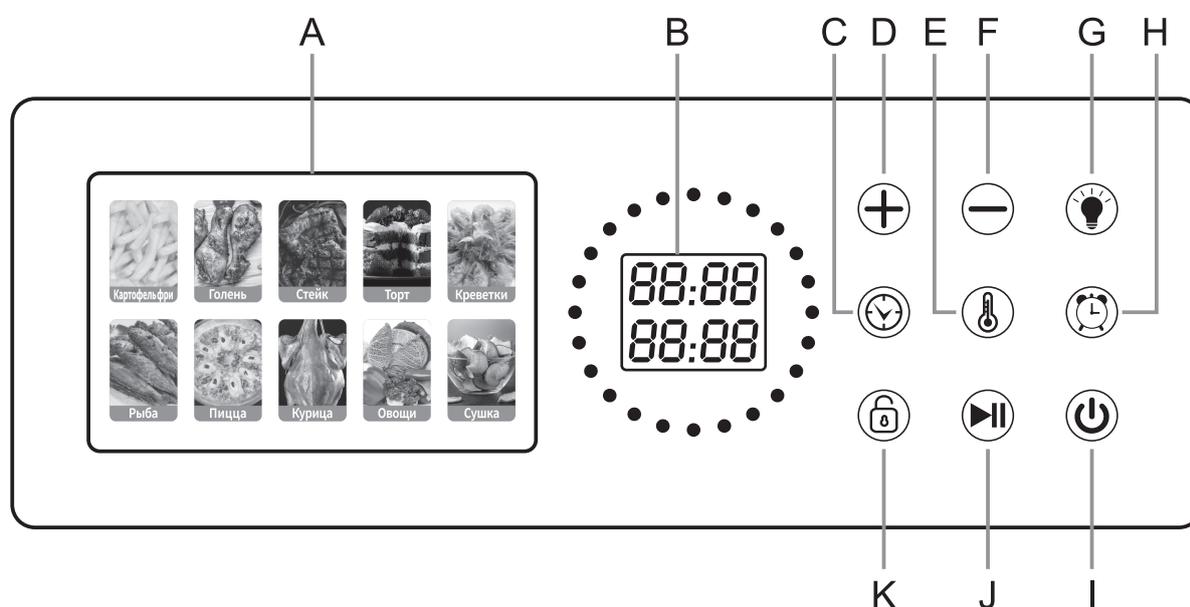
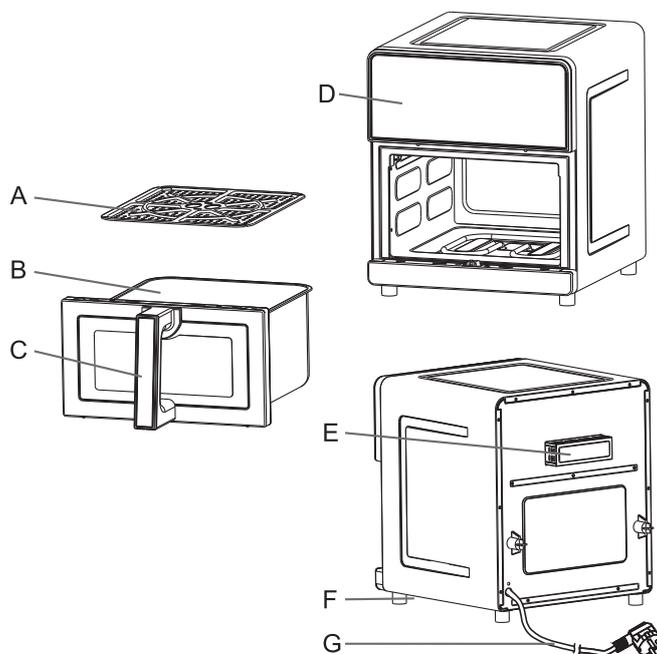
C Ручка корзины

D Панель управления

E Вентиляционное окно

F Воздухозаборник

G Шнур питания



A: Меню из меню B: Отображение времени температуры
C: Времени D: прибавление E: Температуры F: Снижение
G: Подсветка H: Предварительная установка I: ВКЛ/ВЫКЛ
J: Моратор на K: Блокировка

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Подключение к сети

Включите в сеть, раздастся звуковой сигнал. Загорится . Через 1 секунду устройство вернется в режим ожидания и все индикаторы погаснут.

2. Выбор меню/Температуры/Времени

Включите в сеть, устройство перейдет в режим ожидания. Нажмите , температура и время по умолчанию программы составят 180 °С, 15 минут соответственно, в это время вы можете свободно регулировать время и температуру с помощью кнопок Time +/- и Temperature +/-.

Вы также можете нажать любой значок функции, чтобы приготовить другую еду. При нажатии значка функции замигают индикаторы, затем нажмите , устройство начнет работать. Каждая функция имеет собственное время и температуру по умолчанию (как показано в таблице). Вы можете свободно регулировать время и температуру с помощью кнопок Time +/- и Temperature +/-.

1. Диапазон регулирования температуры составляет 180–200 °С, каждое нажатие на кнопку +/- увеличивает или уменьшает температуру на 10 °С. При 200 °С нажмите «+», произойдет возврат к температуре 50 °С, нажмите «-», при 50 °С температура вернется к 200 °С. В процессе регулирования температуры цифровой дисплей температуры будет мигать на экране (во время работы не мигает), после трехкратного мигания температура будет установлена.
2. Диапазон времени регулировки составляет от 1 до 60 минут. Каждое нажатие на кнопку +/- увеличивает или уменьшает время на 1 минуту. При 60 минутах, если вы нажмете «+», время вернется к 1 минуте. При 1 минуте, если вы нажмете «-», температура вернется к 60 минутам. В процессе контроля времени цифровой дисплей времени будет мигать на экране (во время работы не мигает), после трехкратного мигания установка времени будет завершена.
3. Нажмите , свет включится. Нажмите  еще раз, свет выключится.

3. Старт, пауза/стоп

После выбора функции, установите правильное время и правильную температуру, нажмите , кнопка начнет мигать, после звукового сигнала машина начнет работать. Во время работы машины нажмите , после звукового сигнала машина остановится,  прекратит мигать. Во время работы машины нажмите , после звукового сигнала машина остановится и вернется в режим ожидания.

Примечание:

1. Во время работы фритюрницы вы можете вынуть противень для жарки, чтобы проверить результат приготовления или добавить еще продуктов. Машина продолжит работу по программе, если вставить противень для жарки обратно внутрь.

2. Если отключить питание в сети или вытащить вилку из розетки во время работы, машина останавливается, все индикаторы гаснут, но если вновь подключить электроэнергию, машина продолжит работать по установленной ранее программе.
3. Во время работы пять красных индикаторов постоянно мигают по одному.

4. Конец программы

Нагревательный элемент прекращает работу по истечении рабочего времени, отображается 00 мин, двигатель продолжает работать, раздается звуковой сигнал. Двигатель продолжает работать 1 мин, машина охлаждается, затем машина переходит в режим ожидания.

ТАБЛИЦА МЕНЮ

логистика программы			
	меню	Время по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)
Функция	 Картофель фри	18	200
	 Голень	20	200
	 Стейк	12	180
	 Торт	25	160
	 Креветки	8	180
	 Рыба	10	180
	 Пицца	20	180
	 Курица	30	200
	 Овощи	10	160
	 Сушка	360 (Регулируемое время: от 0,5 часа до 24 часов)	60

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

ЭТАПЫ РАБОТЫ

1. Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку.
2. Положите ингредиенты в корзину и поставьте корзину 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, вытащите противень для жарки из прибора за ручку и встряхните его. Затем задвиньте противень для жарки обратно во фритюрницу.

Внимание: не нажимайте кнопку фиксатора корзины во время встряхивания.

6. Когда вы услышите звонок таймера, установленное время приготовления истекло. Вытащите противень из прибора и поставьте его на термостойкую поверхность.
7. Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте противень обратно в прибор и готовьте еще несколько минут.

Рекомендации: чтобы уменьшить вес, вы можете снять корзину с противня и встряхнуть только корзину. Для этого вытащите противень из прибора, поставьте его на термостойкую поверхность и нажмите кнопку освобождения корзины.

8. Чтобы вынуть мелкие ингредиенты, нажмите кнопку освобождения корзины и поднимите корзину из противня.

Не переворачивайте корзину вверх дном, когда противень все еще прикреплен к ней, так как излишки масла, скопившиеся на дне противня, выльются и попадут на ингредиенты. После жарки на горячем воздухе противень и ингредиенты горячие. В зависимости от типа ингредиентов в воздушном духовом шкафу из противня может выходить пар.

9. Высыпьте содержимое корзины в миску или на тарелку.

Рекомендации: чтобы вынуть крупные или хрупкие ингредиенты из корзины, используйте щипцы.

10. Когда партия ингредиентов готова, фритюрница мгновенно готова к приготовлению следующей партии.

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.

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.