

OULEMEI

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ АЭРОФРИТЮРНИЦА



OLM-KZB025

ВВЕДЕНИЕ

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

В сочетании с высокоскоростной циркуляцией воздуха фритюрница использует горячий воздух и верхнюю решетку для быстрого и легкого приготовления ваших блюд. Ингредиенты нагреваются со всех сторон, и в большинстве случаев нет необходимости добавлять масло.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

A/D. Решетка

B/E. Противень

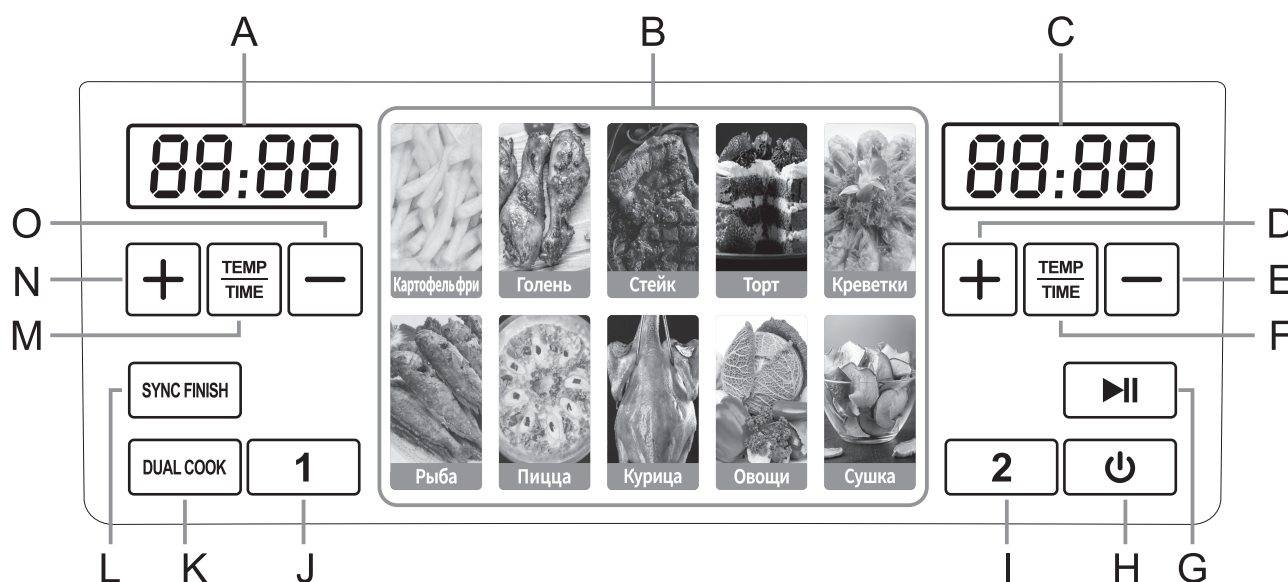
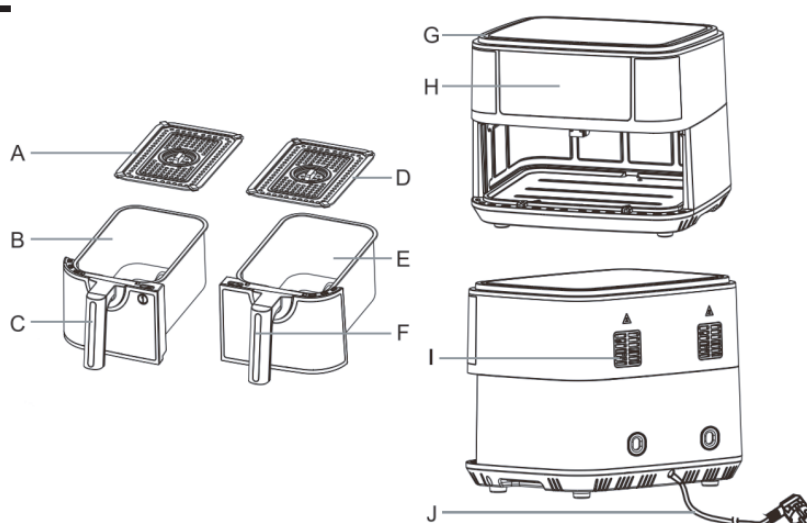
C/F. Ручка корзины

G. Воздухозаборник

H. Панель управления

I. Вентиляционные окна

J. Шнур питания



A/C. Время/Температура плюс/минус; B. Меню; D/E. Температура/Время плюс/минус 2; F. Температура/Время; G. Пауза/Старт; H. Вкл/Выкл; I. Зона 2; J. Зона 1; K. Двойное приготовление; L. Синхронизация завершения; M. Температура/Время 1; N/O. Температура/Время плюс/минус.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Включение прибора

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

2. Функциональность зон

Зона 1 или Зона 2 работают по отдельности.

Включите вилку в розетку, чтобы прибор находился в режиме ожидания. Нажмите , затем нажмите  или , выберите функцию приготовления. Вы можете свободно регулировать время и температуру с помощью кнопок Time +/- и Temperature +/- . Вы также можете нажать любой значок функции, чтобы приготовить выбранное блюдо. Затем нажмите  и устройство начнет работать.

Зона 1 и Зона 2 работают одновременно.

1. Включите вилку в розетку, чтобы прибор находился в режиме ожидания. Нажмите , затем нажмите , выберите функцию приготовления. Вы можете свободно регулировать время и температуру с помощью кнопок Time +/- и Temperature +/- . Вы также можете нажать любой значок функции, чтобы приготовить выбранное блюдо.
2. После завершения функции  нажмите и выберите функцию  приготовления. Вы можете свободно регулировать время и температуру с помощью кнопок Time +/- и Temperature +/- . Вы также можете нажать на выбор любой значок функции, чтобы приготовить другое блюдо.
3. После завершения вышеуказанной программы нажмите кнопку , чтобы устройство начало работать. Каждая функция имеет свое собственное время и температуру по умолчанию (как показано в таблице). Клиент может свободно регулировать время и температуру с помощью кнопок Time +/- и Temperature +/- .

Диапазон регулирования температуры составляет 50-200 °C, каждое нажатие на +/- увеличивает или уменьшает температуру на 10 °C. При 200 °C, нажмите «+», произойдет возврат к температуре 50 °C, нажмите «-» при 50 °C температура вернется к 200 °C. В процессе регулирования температуры цифровой дисплей температуры будет мигать на экране (во время работы не мигает), после трехкратного мигания температура будет установлена.

Диапазон регулирования времени составляет от 1 до 60 минут. Каждое нажатие на +/- увеличивает или уменьшает время на 1 минуту. При 60 минутах, если вы нажмете «+», время вернется к 01 минуте. Если нажать «-» при 01 мин, время вернется к 60 мин. В процессе контроля времени цифровой дисплей времени будет мигать на экране (во время работы не мигает), после трехкратного мигания время будет установлено.

3. Запуск, пауза/остановка

После выбора функции установите правильное время и правильную температуру, нажмите , начнется мигание, после звукового сигнала машина начнет работать. Во время работы машины нажмите , после звукового сигнала машина остановится, прекратит мигание. 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.

4. Конец программы

Нагревательный элемент перестанет работать по истечении рабочего времени, покажет 00 мин, двигатель продолжит работать, раздастся звуковой сигнал. Двигатель продолжает работать 1 минуту, охлаждая машину, затем машина переходит в режим ожидания.

SYNC FINISH & DUAL COOK

SYNC FINISH

Приготовление 2 блюд с использованием 2 разных функций, температур или времени приготовления и завершение в одно и то же время.

Задайте каждую зону и используйте SMART SET, чтобы обе зоны закончили готовиться одновременно.

Шаг 1: Программирование Zone 1.

Поместите еду в корзину;

Нажмите .

Выберите функцию приготовления.

Шаг 2: Программирование Zone 2.

Поместите еду в корзину;

Нажмите .

Выберите функцию приготовления.

Шаг 3: Начало приготовления.

Выберите Smart Finish;

Нажмите , чтобы начать приготовление.

DUAL COOK

Приготовление одной и той же еды в каждой зоне.

Установите Zone 1 и используйте MATCH COOK, чтобы автоматически сопоставить настройки с зоной 2.

Шаг 1: Выберите MATCH COOK;

Поместите еду в корзину.

Шаг 2: Выберите функцию приготовления;

Нажмите , чтобы начать приготовление.

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 прибор 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 начнет 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 за ручку и встряхнуть его. Затем вы можете вставить противень для жарки обратно в аэрофритюрницу.
6. Когда вы услышите звонок таймера, 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 для жарки обратно в прибор и готовить его еще несколько минут.
8. Высыпьте содержимое противня в миску или на тарелку.

Примечание: чтобы достать крупные или хрупкие ингредиенты, можно использовать щипцы.

9. Когда партия ингредиентов 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

Помимо предустановленного меню, вы также можете использовать эту фритюрницу для приготовления других блюд, установив время и температуру. Эта таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов, которые вы хотите приготовить.

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

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

Советы по приготовлению пищи

Во время приготовления пищи аэрофритюрница и ее детали нагреваются, будьте осторожны.

Не переполняйте корзину для жарки продуктами.

Не кладите продукты в противень для жарки.

Использование масла

Добавление небольшого количества масла в продукты может сделать их более хрустящими.

Масляные спреи хороши для равномерного нанесения небольшого количества масла на продукты.

Советы по приготовлению пищи

Вы можете жарить на воздухе замороженные продукты, которые можно запекать в духовке.

Чтобы приготовить торты, пирожки или любые продукты с начинкой или тестом, вы можете поместить продукты в термостойкий контейнер и поставить его в противень для жарки.

Обсушите продукты кухонным полотенцем перед тем, как добавлять их в противень для жарки.

Разогрев продуктов

Просто установите температуру 150 °C на 10 минут.

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

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

Адрес: комната 301, № 2, 3-я улица Шафэн, район Байюнь, Гуанчжоу (зоны C318, C320, C322 в зале C)

Официальный сайт торгового центра: www.oulemei.top.

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.