

**OULEMEI**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ПЕЧЬ-ФРИТЮРНИЦА**



**OLM-KZB026**

# СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ .....	3
АКСЕССУАРЫ В УПАКОВКЕ: .....	3
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....	5
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	6
ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.....	6
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА .....	7
СИНХРОНИЗАЦИЯ ЗАВЕРШЕНА - SYNC FINISH.....	8
ДВОЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ - DUAL COOK.....	9
ТАБЛИЦА МЕНЮ .....	9
ЭТАПЫ РАБОТЫ .....	9
НАСТРОЙКИ .....	10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАСЛА .....	10
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ .....	10
РАЗОГРЕВ ПРОДУКТОВ .....	11
ОЧИСТКА.....	11
ХРАНЕНИЕ.....	11
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В РЕЖИМЕ AIR FRY .....	12
ТАБЛИЦА СУШКИ .....	14
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ DUAL COOK И SYNC FINISH .....	14
ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	16

## ВВЕДЕНИЕ

Благодарим вас за приобретение фритюрницы. Благодаря этому устройству вы сможете готовить разнообразные блюда, сохраняя их полезные свойства и снижая количество масла или полностью отказываясь от его использования.

Фритюрница оснащена функцией высокоскоростной циркуляции воздуха, которая обеспечивает равномерное и быстрое приготовление пищи. Ингредиенты нагреваются со всех сторон, что позволяет готовить без добавления масла в большинстве случаев.

## ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

А: Панель управления

Б: Стеклопанель

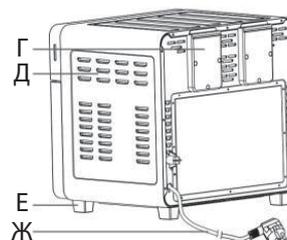
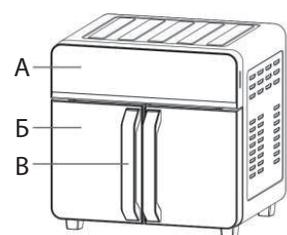
В: Не нагревающаяся ручка

Г: Вентиляционные окна

Д: Воздухозаборник

Е: Противоскользящие ножки

Ж: Шнур питания



## АКСЕССУАРЫ В УПАКОВКЕ:



Маленькая сетчатая корзина



Маленький поддон для масла



Маленькая решетка

### МАЛЕНЬКИЕ аксессуары



Большая сетчатая корзина



Большой поддон для масла



Большая решетка

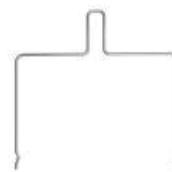
### <JKMIBT аксессуары



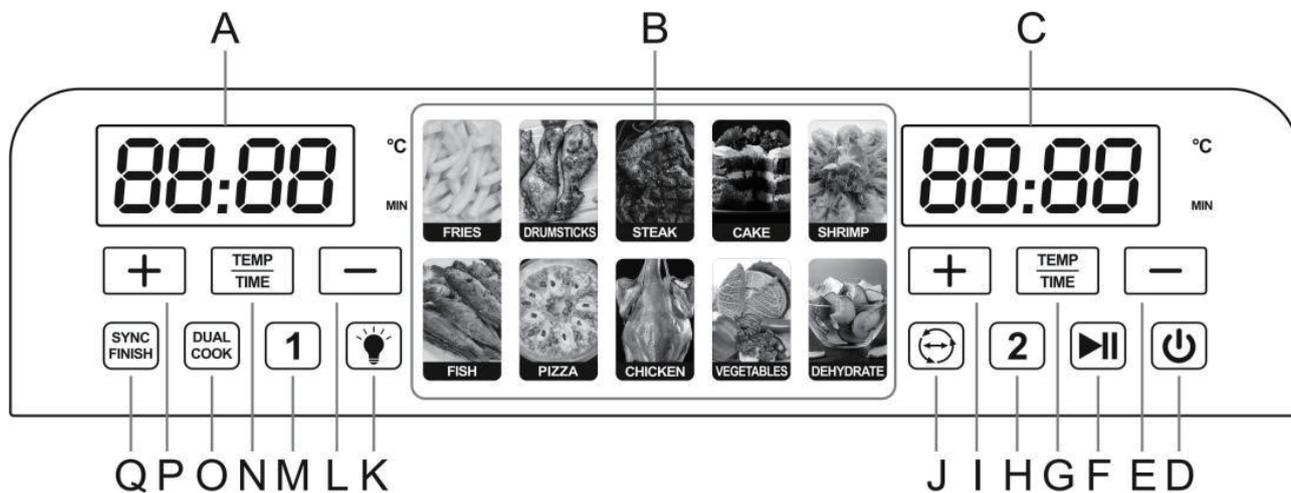
Щипцы для противня



Вертел



Вилка



- **A/C:** Время/Температура
- **B:** Меню
- **D:** Вкл/Выкл
- **I/E:** Температура Плюс/Минус
- **F:** Пауза/Старт
- **G/N:** Температура/Время
- **H:** Зона 2
- **J:** Вертел
- **K:** Свет
- **L/P:** Температура Плюс/Минус
- **M:** Зона 1
- **O:** Двойное приготовление
- **Q:** Синхронизация завершения

2 независимые корзины 11 л зона позволяет готовить 2 блюда 2 способами одновременно.



Съемная разделительная зона делает внутреннюю часть емкостью XXL 23 литра



## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

**ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ 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, чтобы предотвратить поражение электрическим током.
- Всегда кладите ингредиенты для жарки в противень, 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 вилка, шнур питания или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения шнура питания, рекомендуется обратиться в сервисный центр, имеющий соответствующую квалификацию и разрешение на проведение подобных работ. Это позволит избежать возможных рисков и обеспечить безопасность.
- Этот прибор не подходит для детей или людей с физическими или умственными недостатками или тех, у кого нет опыта и знаний. Если вы хотите, чтобы кто-то другой использовал прибор, этому человеку следует дать надлежащие указания по его использованию.
- 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 и всегда проверяйте, правильно ли вставлена вилка в розетку.
- Никогда не подключайте этот прибор к внешнему таймеру.
- Не ставьте прибор на или рядом с горючими материалами, такими как скатерть или шторы.
- 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 используйте прибор для целей, отличных от описанных в данном руководстве.

- Не оставляйте прибор работать без присмотра.
- Во время жарки горячим воздухом горячий пар выходит через отверстия для выпуска воздуха; Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выпуска воздуха; Будьте осторожны с горячим паром и горячим воздухом, когда вынимаете противень для жарки из прибора.
- Поверхность под прибором может нагреваться во время использования.
- Немедленно отключите прибор от сети, если вы видите, что из прибора идет темный дым; Подождите, пока дым прекратится, прежде чем вынимать противень для жарки из прибора.

### **Внимание!**

- Поставьте прибор на горизонтальную и устойчивую поверхность.
- 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.
- 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, и 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.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Удалите все наклейки и этикетки с прибора, кроме паспортной таблички.
3. Тщательно очистите противень для жарки горячей водой с жидким моющим средством, используя мягкую губку.

**Примечание:** эти детали также можно мыть в посудомоечной машине.

4. Протрите внутреннюю и внешнюю часть прибора влажной тканью.

## ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и термостойкую поверхность.
2. Правильно установите решетку для овощей и фруктов в противень для жарки.  
**Не заполняйте противень маслом или другой жидкостью.**  
**Не кладите ничего на прибор. Это нарушает поток воздуха и влияет на результат жарки на воздухе.**

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### 1. Включение питания

При включении прибора в сеть раздается звуковой сигнал. Кнопка питания загорается КРАСНЫМ цветом.

### 2. Выбор меню/Температуры/Времени

**Зона 1 или Зона 2 работают по отдельности.**

Выведите прибор из режима ожидания, нажав , затем нажмите **①** или **②**, 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 другую еду. Затем нажмите  и устройство начнет работать.

**Зона 1 и Зона 2 работают одновременно.**

1. Выведите прибор из режима ожидания, нажав , затем нажмите **①**, 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 другую еду.
2. После завершения функции **①** нажмите и выберите функцию **②** приготовления. Вы можете свободно регулировать время и температуру с помощью кнопок Time +/- и Temperature +/- . Вы также можете нажать любой значок функции, чтобы приготовить другую еду.
3. После завершения установки вышеуказанной программы нажмите кнопку , чтобы начать работу. 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 °С, каждое нажатие на кнопку +/- увеличивает или уменьшает температуру на 10 °С. При 200 °С нажмите кнопку «+», и температура вернется к 50 °С, нажмите кнопку «-» при 50 °С и температура вернется к 200 °С. В процессе регулирования температуры цифровой дисплей температуры будет мерцать на экране (не мигая во время работы), после трехкратного мерцания температура будет установлена;

Диапазон регулирования времени составляет от 1 до 60 минут. каждое нажатие на кнопку +/- увеличивает или уменьшает время на 1 минуту. Если нажать «+» на 60 мин, время вернется к 01 мин. Если нажать «-» на 01 мин, температура вернется к 60 мин. В процессе контроля времени на экране будет мигать цифровой дисплей времени (не мигая во время работы), после трехкратного мигания время будет установлено.

### 3. Запуск, пауза/остановка

После выбора функции, установки правильного времени и температуры нажмите ►||, ►|| начнет мигать, после звукового сигнала машина начнет работать. Во время работы машины нажмите ►||, после звукового сигнала машина прекратит работу, ►|| прекратит мигать. Во время работы машины нажмите , после звукового сигнала машина прекратит работу и вернется в режим ожидания.

### 4. Управление освещением

Нажатие кнопки освещения  во время работы включает внутреннее освещение. Повторное нажатие кнопки освещения выключает освещение.

Открытие дверцы камеры автоматически включает освещение, и процесс приготовления приостанавливается.

### 5. Функция вертела

Нажатие кнопки вертела  во время работы активирует функцию вертела. Повторное нажатие кнопки выключает функцию вертела.

### 6. 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.

## СИНХРОНИЗАЦИЯ ЗАВЕРШЕНА - SYNC FINISH

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

#### Шаг 1: Программная зона 1

- Поместите продукты в корзину
- Нажмите **①**
- Выберите функцию приготовления

#### Шаг 2: Программная зона 2

- Поместите продукты в корзину
- Нажмите **②**
- Выберите функцию приготовления

#### Шаг 3: Начало приготовления

- Выберите SYNC FINISH
- Нажмите ►||, чтобы начать приготовление

## ДВОЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ - DUAL COOK

Приготовление одной и той же еды в каждой зоне

Установите зону 1 и используйте DUAL COOK для автоматического соответствия настроек в зоне 2.

**Шаг 1:** Выберите DUAL COOK

**Шаг 2:** Выберите функцию приготовления

- Нажмите ►||, чтобы начать приготовление.

## ТАБЛИЦА МЕНЮ

установка программы			
	меню	Время по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию °С
Функция	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	15	200
	ГОЛЕНЬ	20	200
	СТЕЙК	12	180
	ТОРТ	25	160
	КРЕВЕТКИ	8	180
	РЫБА	10	180
	ПИЦЦА	15	200
	КУРИЦА	30	180
	ОВОЩИ	12	180
	ОБЕЗВОЖИВАНИЕ	480	80

**⚠ Внимание:** Не прикасайтесь к печи во время и примерно в течение 30 минут после использования, так как она становится очень горячей. Держите печь 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 духовки с помощью

щипцов и встряхнуть его. Затем вы можете вставить противень для жарки обратно во фритюрницу.

6. Когда вы услышите звонок таймера, установленное время приготовления истекло. Вы можете вытащить противень из печи 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

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 помешает процессу.

## 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 блюда с начинкой или тестом, вы можете поместить продукты в термостойкий контейнер и поставить его в противень для жарки.

Не переполняйте противень для жарки продуктами.

Обсушите продукты с маринадами перед тем, как добавлять их в противень для жарки.

## Разогрев продуктов

Просто установите температуру 150 °C на время до 10 минут.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** все эти настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по размеру, форме и марке, вам может потребоваться скорректировать время приготовления и температуру.

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

## ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

Противень для жарки и внутренняя часть прибора имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие материалы для их очистки, 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 горячей водой, небольшим количеством моющего средства и мягкой губкой.

Вы можете использовать моющее средство, чтобы удалить оставшуюся грязь.

**Примечание:** противень для жарки можно мыть в посудомоечной машине.

**Совет:** если грязь прилипла к решетке для овощей или ко дну противня для жарки, вы можете наполнить противень для жарки горячей водой с небольшим количеством моющего средства, поместить решетку для овощей в противень для жарки и дать противню и решетке для овощей отмокнуть примерно 10 минут.

4. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и мягкой губкой.

5. Очистите нагревательный элемент чистящей щеткой, чтобы удалить остатки пищи.

## ХРАНЕНИЕ

1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

2. Убедитесь, что все детали чистые и сухие.

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В РЕЖИМЕ AIR FRY

ИНГРЕДИЕНТ	КОЛИЧЕСТВО НА ЗОНУ	ПОДГОТОВКА	МАСЛО	ТЕМП. (°C)	Одинарная ЗОНА (мин)	Двойная ЗОНА (мин)
<b>ОВОЩИ</b>						
Спаржа	1 пучок	Целые, стебли обрезаны	2 ч. л.	200	8-12	20-25
Свекла	6-7 маленьких	Целые	Нет	200	30-35	35-40
Болгарский перец	3 маленьких перца	Целые	Нет	200	10-15	15-20
Брокколи	1 головка	Разрезанные на соцветия по 1 дюйму	1 ст. л.	200	8-10	15-17
Брюссельская капуста	1 фунт	Разрезанные пополам, стебель удален	1 ст. л.	200	15-20	20-25
Брюссельская тыква	1-1/2 фунта	Разрезанные на кусочки по 1-2 дюйма	1 ст. л.	200	20-25	35-40
Морковь	1 фунт	Очищенные, разрезанные на кусочки по 1/2 дюйма	1 ст. л.	200	13-16	25-30
Цветная капуста	1 головка	Разрезанные на соцветия по 1 дюйму	2 ст. л.	200	17-20	20-25
Кукуруза в початках	2 початка, разрезанных пополам	Шелуха удалена	1 ст. л.	200	12-15	18-20
Зеленая фасоль	1 пакет (12 унций)	Нет	1 ст. л.	200	8-10	10-15
Капуста кале (для чипсов)	5 чашек, упакованных	Разорванные на части, стебель удален	Нет	200	7-9	15-20
Грибы	8 унций	Промытые, разрезанные на четвертинки	1 ст. л.	200	7-9	13-15
Картофель, красновато-коричневый	1-1/2 фунта.	Нарезать на 1-дюймовые клинья	1 ст. л.	200	20-22	35-38
	1 фунт.	Ручная нарезка картофеля фри*, тонкая	1/2-3 ст. л., рапс	200	20-24	30-35
	1 фунт.	Ручная нарезка картофеля фри*, толстая	1/2-3 ст. л., рапс	200	19-24	35-40
	3 целых (6-8 унций)	Проткнуть вилкой 3 раза	Нет	200	30-35	37-40
Картофель, сладкий	1-1/2 фунта.	Нарезать на кусочки по 1 дюйму		200	15-20	30-35
	3 целых (6-8 унций)	Проткнуть вилкой 3 раза		200	36-42	40-45
Кабачок	1 фунт.	Разрежьте на четвертинки вдоль, затем нарежьте на кусочки по 1 дюйму		200	15-18	25-28
<b>ПТИЦА</b>						
Куриные грудки	2 грудки	С костью	Смазан маслом	200	25-30	30-35
	4 грудки	Без костей	Смазан маслом	200	22-24	25-28
Куриные бедра	2 бедра	С костью	Смазан маслом	200	22-28	26-29
	4 бедра	Без костей	Смазан маслом	200	18-22	25-28
Куриные крылышки	2 фунта.	Нет	1 ст. л.	200	18-22	43-47

ИНГРЕДИЕНТ	КОЛИЧЕСТВО НА ЗОНУ	ПОДГОТОВКА	МАСЛО	ТЕМП. (°C)	Одинарная ЗОНА (мин)	Двойная ЗОНА (мин)
<b>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</b>						
Крабовые котлеты	2 лепешки (по 6-8 унций каждая)	Нет	Смазан маслом	200	5-10	10-13
Хвосты лобстера	4 хвоста (по 3-4 унции каждый)	Целые	Нет	200	5-8	15-18
Филе лосося	3 филе (по 4 унции каждое)	Нет	Смазан маслом	200	7-12	13-17
Креветки	1 фунт.	Целые, очищенные, с хвостиками	1 ст. л.	200	7-10	10-13
<b>ГОВЯДИНА</b>						
Бургеры	2 котлеты по четверть фунта, 80% постного мяса	Толщина 1/2 дюйма	Смазан маслом	200	8-10	10-13
Стейки	2 стейка (по 8 унций каждый)	Целые	Смазан маслом	200	10-20	14-18
<b>СВИНИНА</b>						
Бекон	3 полоски, разрезанных пополам	Нет	Нет	170	8-10	9-12
Свинные отбивные	2 толстых отбивных с костями (по 10-12 унций каждая)	С костями	Побрызган маслом	200	15-17	23-27
	2 отбивных без костей (по 8 унций каждая)	Без костей	Побрызган маслом	200	14-17	17-20
Свиная вырезка	1 фунт	Нет	Побрызган маслом	190	15-20	20-25
Колбаски	5 штук	Нет	Нет	200	7-10	17-22
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>						
Куриные котлеты	3 котлеты	Нет	Нет	200	18-21	20-25
Куриные наггетсы	1 коробка (12 унций)	Нет	Нет	200	10-13	18-21
Рыбное филе	1 коробка (6 филе)	Нет	Нет	200	14-16	17-22
Рыбные палочки	18 рыбных палочек (11 унций)	Нет	Нет	200	10-13	16-19
Картофель фри	1 фунт	Нет	Нет	200	18-22	28-32
Картофель фри	1 фунт	Нет	Нет	200	32-36	50-55
Палочки из моцареллы	1 коробка (11 унций)	Нет	Нет	190	8-10	10-12
Пельмени	2 пакета (10,5 унций)	Нет	1 ст. л.	200	12-14	16-18
Рулетики для пиццы	1 пакет (20 унций, 40 шт.)	Нет	Нет	200	12-15	15-18
Попкорн из креветок	1 коробка (14-16 унций)	Нет	Нет	200	9-11	14-18
Картофель фри из батата	1 фунт	Нет	Нет	200	20-22	30-32
Картофельные шарики	1 фунт	Нет	Нет	190	18-22	25-27
Луковые кольца	10 унций	Нет	Нет	190	13-16	18-22

## ТАБЛИЦА СУШКИ

ИНГРЕДИЕНТ	ПОДГОТОВКА	ТЕМП. (°C)	Одинарная ЗОНА Двойная ЗОНА (ВРЕМЯ ОДИНАКОВОЕ ДЛЯ ОБЕИХ ЗОН)
<b>ФРУКТЫ И ОВОЩИ</b>			
Яблоки	Очищенные от сердцевины, нарезанные ломтиками 1/8 дюйма, промытые в лимонной воде, высушенные	60	7-8 часов
Спаржа	Нарезанные кусочками 1 дюйм, бланшированные	60	6-8 часов
Бананы	Очищенные, нарезанные ломтиками 3/8 дюйма	60	8-10 часов
Свекла	Очищенные, нарезанные ломтиками 1/8 дюйма	60	6-8 часов
Баклажаны	Очищенные, нарезанные ломтиками 1/4 дюйма, бланшированные	60	6-8 часов
Свежая зелень	Очищенные, высушенные, удалены стебли	60	4 часов
Корень имбиря	Нарезанные ломтиками 3/8 дюйма	60	6 часов
Манго	Очищенные, нарезанные ломтиками 3/8 дюйма, косточка удалена	60	6-8 часов
Грибы	Очищенные мягкой щеткой (не мыть)	60	6-8 часов
Ананас	Очищенные, нарезанные ломтиками 3/8-1/2 дюйма	60	6-8 часов
Клубника	Разрезанные пополам или ломтиками 1/2 дюйма	60	6-8 часов
Помидоры	Нарезанные ломтиками 3/8 дюйма или натертые; готовьте на пару, если планируете регидратировать	60	6-8 часов
<b>МЯСО, ПТИЦА, РЫБА</b>			
Вяленая говядина	Нарезать ломтиками по 1/4 дюйма, мариновать на ночь	70	5-7 часов
Вяленая курица	Нарезать ломтиками по 1/4 дюйма, мариновать на ночь	70	5-7 часов
Вяленая индейка	Нарезать ломтиками по 1/4 дюйма, мариновать на ночь	70	5-7 часов
Вяленый лосось	Нарезать ломтиками по 1/4 дюйма, мариновать на ночь	70	3-5 часов

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ DUAL COOK И SYNC FINISH

ВЫБЕРИТЕ ЛЮБЫЕ ДВА	ДОБАВЬТЕ ОДИН РЕЦЕПТ НА ЗОНУ		УСТАНОВИТЕ ОБЕ ЗОНЫ И ИСПОЛЬЗУЙТЕ SYNC FINISH		
РЕЦЕПТ	КОЛИЧЕСТВО	СМЕШАЙТЕ ИЛИ ОБЪЕДИНЯЙТЕ ЭТИ ИНГРЕДИЕНТЫ	ФУНКЦИЯ	ТЕМП. (°C)	ВРЕМЯ (мин)
Крабовые котлеты	2 крабовых котлеты	Смажьте растопленным маслом.	Air Fry	195	15
Бальзамические жареные томаты	2 пинты помидоров черри	1/2 стакана бальзамического уксуса 1 ст. л. рапсового масла	Жарка	195	15
Свинные отбивные с кленовым шалфеем	2-3 свиных отбивных без костей (по 4 унции каждая)	2 ст. л. рапсового масла 2 ст. л. приправы каджун	Жарка	195	17-20

ВЫБЕРИТЕ ЛЮБЫЕ ДВА	ДОБАВЬТЕ ОДИН РЕЦЕПТ НА ЗОНУ		УСТАНОВИТЕ ОБЕ ЗОНЫ И ИСПОЛЬЗУЙТЕ SYNC FINISH		
			РЕЦЕПТ	КОЛИЧЕСТВО	СМЕШАЙТЕ ИЛИ ОБЪЕДИНЯЙТЕ ЭТИ ИНГРЕДИЕНТЫ
Картофель кад-жун-рассет	4 средних картофеля, нарезанных кубиками	1/4 стакана кетчупа, 1/4 стакана желтой горчицы, 1 яйцо, 1/2 стакана панировочных сухарей панко, 1/4 стакана сыра пармезан	Air Fry	200	30
Классический мясной рулет	1 фунт смеси для мясного рулета (говядина, свинина, телятина)	2 ст. л. рапсового масла 1/2 стакана нарезанного миндаля	Air Fry	165	35
Зеленая фасоль с миндалем	1 фунт зеленой фасоли, концы обрезаны	2 ст. л. рапсового масла 1/2 стакана нарезанного миндаля	Air Fry	195	15
Лосось с глинтвейном в мисо	3 филе лосося (по 6 унций каждое)	2 ст. л. пасты мисо, 1 ч. л. масла канолы Натрите смесью лосось	Air Fry	195	15
Брюссельская капуста с медом и лесным орехом	1 фунт брюссельской капусты, разрезанной пополам	2 ст. л. рапсового масла, 1/4 стакана меда, 1/2 стакана рубленого фундука	Air Fry	195	23
Бедрышки цыпленка Буффало	4 куриных бедра без костей с кожей (по 4-5 унций каждое)	1 чашка соуса «Баффало», перемешать с курицей	Air Fry	200	27
Бургер «Мясо на растительной основе»	1 фунт растительного фарша "мясо" (4 котлеты по 4 унции)	1 ст. л. измельченного чеснока, 1 ст. л. измельченного лука	Air Fry	185	20
Средиземноморский салат	1 кочан цветной капусты, разрезанной на соцветия по 1/2 дюйма	1/2 чашки тахини, 2 ст. л. рапсового масла	Air Fry	195	35
Картофель фри	1 фунт картофеля фри	Приправить по желанию	Air Fry	200	30

## ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фритюрница 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.
Еда не полностью приготовлена	Количество ингредиентов в противне для жарки слишком большое.	Положите в противень для жарки небольшие порции ингредиентов. Меньшие порции жарятся более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Поверните ручку регулятора температуры на необходимую температуру (см. раздел «Настройки»).
	Время приготовления слишком короткое.	Поверните ручку таймера на необходимое время приготовления (см. раздел «Настройки»).
Ингредиенты неравномерно обжариваются во фритюрнице.	Некоторые типы ингредиентов необходимо встряхивать в середине времени приготовления.	Ингредиенты, которые лежат друг на друге или слишком плотно друг к другу (например, картофель фри), необходимо встряхивать в середине времени приготовления (см. раздел «Настройки»).
Жареные закуски не хрустят, когда их вынимают из фритюрницы	Вы используете вид закуски, предназначенный 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 противне для жарки слишком много продуктов.	Не заполняйте противень сверх максимального количества, указанного в таблице на предыдущей странице.
Из прибора идет белый дым	Вы готовите жирные ингредиенты.	Обратите внимание, что температура хорошо контролируется и не превышает 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 на сковороде. Обязательно тщательно очищайте сковороду после каждого использования.
Свежий картофель фри неравномерно прожаривается во фритюрнице.	Вы не замочили картофельные палочки как следует перед тем, как их обжарить.	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 хрустящий результат.
		Добавьте немного больше масла, чтобы получить более хрустящий результат.