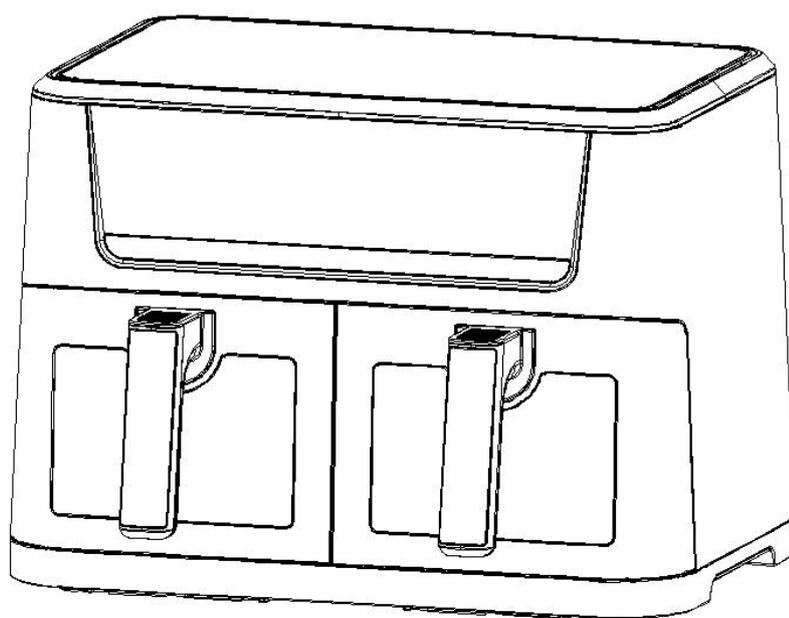


OULEMEI

АЭРОФРИТЮРНИЦА

OLM-KZB032



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.

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием прибора и сохраните его для дальнейшего использования.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

Данный прибор не предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, таких как:

- кухни персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- фермерские дома;
- клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
- гостевые дома типа "постель и завтрак".

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Внимательно прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или основание прибора в воду или другую жидкость.
4. **ВНИМАНИЕ:** Этот электроприбор имеет функцию нагрева. Поверхности, включая те, что не являются функциональными, могут сильно нагреваться. Поскольку разные люди воспринимают температуру по-разному, оборудование следует использовать с **ОСТОРОЖНОСТЬЮ**. Прикасаться к оборудованию можно только за предназначенные ручки и поверхности для захвата, используя термозащиту, такую как прихватки или аналогичные средства. Поверхностям, не предназначенным для захвата, необходимо дать достаточно времени, чтобы остыть, прежде чем к ним прикасаться.
5. Отключайте прибор от розетки, когда он не используется, и перед очисткой. Дайте ему остыть перед тем, как надевать или снимать детали.
6. Тип Y: Если сетевой шнур поврежден, его должен заменить производитель, его сервисный агент или аналогично квалифицированные лица во избежание опасности.
7. Использование принадлежностей и насадок, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
8. Не используйте прибор на открытом воздухе.
9. Не позволяйте шнуру свисать с края стола или столешницы и не допускайте его контакта с горячими поверхностями.
10. Не размещайте прибор на горячей газовой или электрической плите или рядом с ней, а также в разогретой духовке.
11. При перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости, следует проявлять особую осторожность.
12. Всегда сначала подключайте вилку к прибору, а затем вставляйте шнур в

розетку. Для отключения сначала поверните любой регулятор в положение "выкл." ("off"), затем выньте вилку из розетки.

13. Не используйте прибор для целей, отличных от его прямого назначения.

14. Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.** Дети не должны играть с прибором. Чистку и обслуживание пользователем не должны выполнять дети, если им меньше 8 лет или они не находятся под присмотром.

15. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.

16. Приборы не предназначены для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ВВЕДЕНИЕ

Эта современная воздушная фритюрница предлагает простой и здоровый способ приготовления ваших любимых продуктов. Используя циркуляцию горячего воздуха и верхний гриль, она способна приготовить множество блюд. Лучшее то, что воздушная фритюрница нагревает пищу со всех сторон, и большинству ингредиентов не требуется масло.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение: 220-240В\~50Гц/60Гц

Мощность: 2800 Вт

Емкость корзины: 6.0 + 6.0 литра

Регулируемая температура: 50°C - 200°C

Таймер(0-60 мин)

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

1. Панель управления

2. Ручка корзины

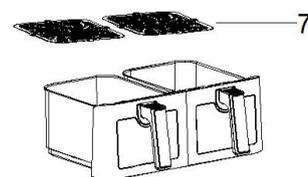
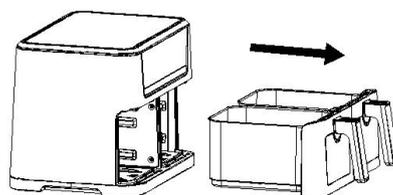
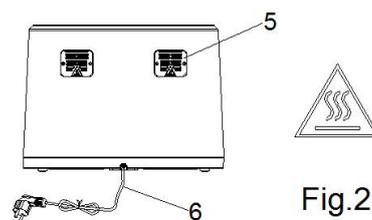
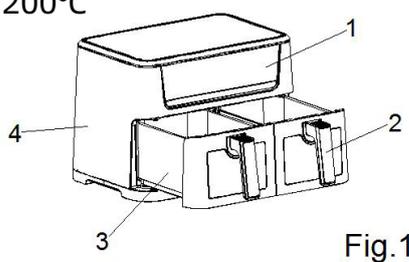
3. Чаша (кастрюля)

4. Основной корпус

5. Отверстие выхода воздуха

6. Сетевой шнур

7. Жаропрочная тарелка / Поддон



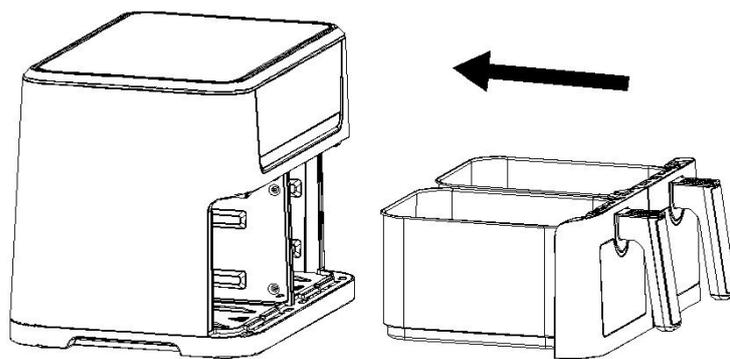


Fig.5

Важно

Опасность

-Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.** Дети не должны играть с прибором. **Чистку и обслуживание пользователем не должны выполнять дети, если им меньше 8 лет или они не находятся под присмотром.

-Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.

-Никогда не погружайте корпус, содержащий электрические компоненты и нагревательные элементы, в воду и не мойте его под струей воды.

-Не допускайте попадания воды или другой жидкости внутрь прибора, чтобы предотвратить поражение электрическим током.

-Всегда помещайте ингредиенты для жарки в корзину, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами.

-Не закрывайте отверстия для входа и выхода воздуха во время работы прибора.

-Не заполняйте чашу маслом, так как это может создать пожарную опасность.

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

-Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

-Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в местной сети.

-Не используйте прибор, если есть повреждения вилки, сетевого шнура или других частей.

-Не обращайтесь к неуполномоченным лицам для замены или ремонта поврежденного сетевого шнура.

-Держите сетевой шнур подальше от горячих поверхностей.

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

-Не ставьте прибор вплотную к стене или другим приборам. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади и по бокам и 10 см свободного пространства над прибором.

-Не кладите ничего на прибор.

-Не используйте прибор для каких-либо других целей, кроме описанных в данном руководстве.

-Не оставляйте прибор работающим без присмотра.

-Во время работы воздушной фритюрницы через отверстия выхода воздуха выделяется горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий выхода воздуха.

-Также будьте осторожны с горячим паром и воздухом, когда вынимаете чашу из прибора.

-Любые доступные поверхности могут стать горячими во время использования (Рис.2).

-Немедленно отключите прибор от сети, если вы увидите темный дым, выходящий из прибора. Дождитесь прекращения выделения дыма, прежде чем вынимать чашу из прибора.

Осторожно

-Убедитесь, что прибор установлен на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.

-Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Он может не подходить для безопасного использования в таких условиях, как кухни персонала, фермы, мотели и другие нежилые помещения. Он также не предназначен для использования клиентами в отелях, мотелях, гостевых домах типа "постель и завтрак" и других жилых помещениях.

-Если прибор используется ненадлежащим образом, в профессиональных или полупрофессиональных целях или не в соответствии с инструкциями в руководстве пользователя, гарантия становится недействительной, и мы можем отказаться от любой ответственности за причиненный ущерб.

-Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется.

-Прибору требуется примерно 30 минут, чтобы остыть до безопасной температуры для прикосновения к ручкам или очистки.

Перед первым использованием

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Удалите все наклейки или этикетки с прибора.
3. Тщательно вымойте жаропрочную тарелку (поддон) и чашу горячей водой, средством для мытья посуды и неабразивной губкой.
4. Протрите внутреннюю и внешнюю части прибора влажной тканью.

Это фритюрница без масла, работающая на горячем воздухе. Не наполняйте чашу маслом или жиром для жарки напрямую.

Примечание: Когда ваша воздушная фритюрница нагревается в первый раз, она может выделять легкий дым или запах. Это нормально для многих нагревательных приборов. Это не влияет на безопасность вашего прибора.

Подготовка к использованию

1. Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность.

Не ставьте прибор на поверхности, не устойчивые к нагреву.

2. Поместите жаропрочную тарелку (поддон) в чашу (Рис.4).

Не наполняйте чашу маслом или любой другой жидкостью.

Не кладите ничего на прибор, это нарушит циркуляцию воздуха и повлияет на результат жарки горячим воздухом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Фритюрница без масла может приготовить широкий ассортимент продуктов.

Приготовление горячим воздухом

1. Подключите сетевую вилку к заземленной розетке.

2. Аккуратно вытащите чашу из воздушной фритюрницы (Рис.3).

3. Поместите ингредиенты в чашу (Рис.4).

4. Задвиньте чашу обратно в воздушную фритюрницу (Рис.5). Обратите внимание на необходимость аккуратного совмещения с направляющими в корпусе фритюрницы.

Никогда не используйте чашу без установленной в нее Жаропрочной тарелки (поддона).

Осторожно: Не прикасайтесь к чаше во время использования и некоторое время после, так как она становится очень горячей. Держите чашу только за ручку.

5. Определите необходимое время приготовления для ингредиента (см. раздел "Настройки" в этой главе).

6. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания на середине времени приготовления (см. раздел "Настройки" в этой главе). Чтобы встряхнуть ингредиенты, вытащите чашу из прибора за ручку и встряхните ее. Затем задвиньте чашу обратно в фритюрницу.

Осторожно: Не нажимайте кнопку на ручке во время встряхивания. (Рис.3)

Совет: Чтобы уменьшить вес, вы можете вынуть корзину из чаши и встряхивать только корзину. Для этого вытащите чашу из прибора, поставьте ее на термостойкую поверхность, нажмите кнопку на ручке и поднимите корзину из чаши.

Совет: Если вы установите таймер на половину времени приготовления, вы услышите звуковой сигнал таймера, когда нужно встряхнуть ингредиенты. Однако это означает, что вам придется снова установить таймер на оставшееся время приготовления после встряхивания.

7. Когда вы услышите звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления истекло. Вытащите чашу из прибора.

Примечание: Вы также можете выключить прибор вручную. Для этого установите время на 1.

Совет: Вы можете регулировать температуру или время по своему вкусу во время использования. Ваши настройки сохранятся примерно 10 минут после того, как вы вытащите чашу из корпуса.

8. Проверьте, готовы ли ингредиенты.

Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте чашу обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут.

9. Чтобы извлечь ингредиенты (например, картофель фри), вытащите чашу из воздушной фритюрницы и поставьте ее на подставку или термостойкую поверхность.

Не переворачивайте Жаропрочную тарелку (поддон) вверх дном, пока она еще прикреплена к чаше, так как любой излишек масла, скопившийся на дне чаши, вытечет на ингредиенты.

Чаша и ингредиенты горячие. В зависимости от типа ингредиентов во фритюрнице, из чаши может выходить пар.

10. Высыпьте содержимое корзины в миску или на тарелку.

11. Когда одна порция ингредиентов готова, воздушная фритюрница мгновенно готова к приготовлению следующей порции.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Инструкции по эксплуатации:

1. В выключенном состоянии вся панель дисплея неактивна (черная).
2. После подачи питания индикация загорается полностью на 2 секунды, и прибор переходит в режим готовности: цветная область кнопок горит полностью, область кнопок управления горит полностью, область состояния отображает "-- --".
3. Если в режиме готовности не производится операций в течение 5 минут, прибор переходит в режим ожидания: цветная область кнопок: полностью неактивна; область кнопок управления подсвечиваются только "Левая чаша" и "Правая чаша"; область состояния: -- --.

4. В режиме готовности при нажатии "Левая чаша", "Правая чаша" или "Синхронизация чаш", соответствующая кнопка будет мигать, указывая на выбор, и одновременно будет мигать "88:88" слева или "88:88" справа; Нажмите значок функциональной кнопки в цветной области посередине, значок мигает, остальные значки горят постоянно; Область состояния отображает соответствующие предустановленные параметры;

Примечание: В режиме готовности, если сначала выбрана кнопка в цветной области посередине, по умолчанию активируется состояние левой чаши, то есть мигают "Левая чаша" и "88:88" левой чаши.

5. В режиме ожидания нажмите "Левая чаша" или "Правая чаша", чтобы войти в режим готовности.

6. После выбора функции параметры можно регулировать с помощью кнопок времени "+" "-"; температуры "+" "-";

Примечание: Первая операция, не выполненная в текущем состоянии, является переключением, и время отображается через 5 секунд.

7. После выбора параметров нажмите "Старт" для начала приготовления. Соответствующие индикаторы "Левая чаша", "Правая чаша" и "Синхронизация чаш" отображают красное мигание и через 5 секунд становятся постоянно красными;

8. После приготовления выбранные значки в цветной области кнопок начнут "дышать" (мерцать с эффектом дыхания), остальные значки станут полупрозрачными, время и температура в области состояния будут отображаться попеременно, автоматически переключаясь каждые 5 секунд. В области кнопок управления только выбранные кнопки "Левая чаша", "Правая чаша" или "Синхронизация чаш" будут красными, остальные будут светиться белым.

Примечание: Отображение времени и температуры в области состояния левой и правой чаш должно синхронно чередоваться.

9. Во время приготовления нажмите кнопки времени "+" "-", температуры "+" "-", чтобы отрегулировать соответствующие параметры; Первая операция, не выполненная в текущем состоянии, является переключением.

10. Когда левая и правая чаши готовят одновременно, нажмите кнопку "Левая чаша", кнопка "Левая чаша" станет красной и начнет мигать, значок режима левой чаши в цветной области кнопок будет "дышать", остальные будут неактивны, через 5 секунд отображение вернется в исходное состояние. Нажатие "Правая чаша" работает аналогично (это только для просмотра, в каком функциональном режиме находится левая или правая чаша).

11. Цветная область кнопок не может быть использована во время приготовления.

12. Извлечение чаши во время приготовления. Область дисплея соответствующей чаши отображает "OPEN" (ОТКРЫТО), время останавливает отсчет, соответствующий нагрев прекращается, вентилятор останавливается с задержкой 10 секунд. Пока чаша не будет вставлена обратно, и прибор не начнет работать нормально.

13. При выборе "Синхронизация чаш" левая и правая чаши используют одинаковый режим работы, области состояния левой и правой чаш отображаются синхронно, содержание идентично, кнопки времени и температуры для левой и правой чаш могут регулировать параметры.

14. После завершения приготовления зуммер подаст 5 сигналов, и каждые 5 минут зуммер будет подавать еще 5 сигналов, повторяя это 3 раза, значок режима соответствующей чаши начнет "дышать" (перейдет в режим мерцания), соответствующая область состояния будет отображать "END" (КОНЕЦ), соответствующая кнопка чаши будет мигать белым (указывая на выбранное состояние). После извлечения соответствующей чаши или нажатия любой кнопки зуммер остановится, и соответствующий интерфейс вернется в режим готовности. Если пользователь не выполнит никаких действий, зуммер подаст сигнал в последний раз, и соответствующий экран автоматически вернется в режим готовности.

Пример: Левая чаша готовит картофель фри, правая чаша готовит куриные крылышки одновременно, и левая чаша закончила первой. В этот момент состояние левой чаши отображается как "END", зуммер подает сигнал, значок "Картофель фри" начинает мигать, значок "Куриные крылышки" продолжает "дышать", а кнопка "Левая чаша" становится белой и мигает. Когда левая чаша извлекается или нажимается любая кнопка, зуммер останавливается, и состояние левой чаши отображается как "-- --". В этот момент в цветной области кнопок только "Куриные крылышки" "дышат", остальные неактивны.

15. После завершения приготовления соответствующий нагрев прекращается, вентилятор останавливается через 10 секунд, левая и правая чаши находятся в режиме готовности, через 5 минут прибор переходит в режим ожидания.

16. Извлечение чаши приостанавливает работу, специальной кнопки паузы нет.

17. В режиме ожидания извлечение чаши или ее отсутствие не меняет состояние дисплея.

18. В режиме готовности извлечение чаши или ее отсутствие приводит к тому, что область состояния дисплея на соответствующей позиции отображает "OPEN" и мигает.

19. Перевернуть: Некоторые режимы имеют эту подсказку. Когда время достигнет половины установленного времени, в области состояния дисплея мигает "ПЕРЕВЕРНУТЬ", зуммер подает 3 сигнала. В это время программа работает нормально. При извлечении соответствующей чаши "ПЕРЕВЕРНУТЬ" гаснет. После повторной установки чаши программа продолжает работу. Если пользователь не выполнит действие после напоминания перевернуть, "ПЕРЕВЕРНУТЬ" будет продолжать мигать, а программа нагрева будет работать нормально до завершения.

20. Режимы с подсказкой перевернуть: "Картофель фри", "Куриные крылышки", "Жареная курица", "Жареная рыба", "Жаркое".

21. Отмена: В процессе настройки параметров нажмите "Отмена", чтобы вернуть интерфейс текущей чаши в режим готовности. В процессе работы сначала нажмите "Левая чаша" или "Правая чаша", когда "Левая чаша" или "Правая чаша" мигает, удерживайте 2 секунды для отмены. Соответствующая чаша прекращает работу, состояние возвращается в режим готовности. Если левая или правая чаша

не выбраны, длительное нажатие (2с) "Отмена" отменяет работу обеих чаш одновременно. Состояние восстанавливается до режима готовности.

22.Функция синхронизации окончания: После запуска выберите меню для "Левая чаша" и "Правая чаш" отдельно. Когда время приготовления в двух чашах не совпадает, нажмите кнопку "СИНХРОНИЗАЦИЯ ОТДЕЛКИ", индикатор мигает. Нажмите кнопку "Старт" в этот момент. Чаша с большим временем начнет работать. На экране чаши с меньшим временем отображается "HOLD" (УДЕРЖ), и она временно не начинает работу. Когда время работы чаши с большим временем сравняется с временем чаши на удержании, обе чаши начинают работать вместе до окончания.

23.Функция копирования меню: После включения установите меню, температуру и время для одной чаши. Затем нажмите кнопку "ДВОЙНОЙ ПРИГОТОВИТЕЛЬ" , индикатор мигает. Одновременно другая чаша (еще не настроенная) устанавливает соответствующее меню. Нажмите кнопку "Старт", обе чаши начнут работу с одинаковым меню.

24.Время готовки:Данная функция включена по умолчанию во всех меню, кроме CAKE, PIZZA, DEFROST. Когда оставшееся время достигнет половины установленного (установленное время должно быть ≥ 5 минут), зуммер подаст 3 звуковых сигнала для напоминания пользователю.

25.Перемешать:Отображает время, оставшееся до завершения работы.

Настройки

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов.

Примечание: Имейте в виду, что эти настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать оптимальные настройки для ваших ингредиентов.

Технология Rapid Air мгновенно повторно нагревает воздух внутри прибора, поэтому кратковременное извлечение чаши во время жарки горячим воздухом практически не нарушает процесс.

Советы

Мелкие ингредиенты обычно требуют немного меньшего времени приготовления, чем крупные.

Большее количество ингредиентов требует лишь немного большего времени приготовления, меньшее количество — немного меньшего.

Встряхивание мелких ингредиентов на середине времени приготовления оптимизирует конечный результат и помогает предотвратить неравномерно приготовленные ингредиенты.

Добавьте немного масла к свежему картофелю для хрустящего результата. Обжарьте ваши ингредиенты в воздушной фритюрнице в течение нескольких минут после добавления масла.

Не готовьте чрезмерно жирные ингредиенты, такие как сосиски, в воздушной фритюрнице.

Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить в воздушной фритюрнице.

Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри — 500 грамм.

Используйте готовое тесто для быстрого и легкого приготовления фаршированных закусок. Готовое тесто также требует меньше времени для приготовления, чем домашнее.

Поместите форму для выпечки или жаропрочную посуду в корзину воздушной фритюрницы, если вы хотите испечь торт или киш, или если вы хотите обжарить хрустящие или фаршированные ингредиенты.

Вы также можете использовать воздушную фритюрницу для разогрева блюд. Для разогрева установите температуру на 150°C на срок до 10 минут.

логистика программы			
	меню	Время по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)
Функция	 Картофель фри	20	195
	 Крылышки гриль	20	190
	 Курица	35	200
	 Рыба	20	190
	 ЖАРКА	10	180
	 Пицца	12	160
	 Торт	40	120
	 Креветки	20	180
	 ГРИЛЬ	20	200
	 Разморозка	13	50

Примечание: Добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если вы начинаете жарку, когда воздушная фритюрница еще холодная. Когда обе чаши работают одновременно, увеличьте время работы на 5 минут.

Чистка

Чистите прибор после каждого использования.

Чаша и корзина с антипригарным покрытием. Не используйте металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства для их очистки, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

Примечание: Извлеките чашу, чтобы воздушная фритюрница остыла быстрее.

2. Протрите внешнюю часть прибора влажной тканью.

3. Вымойте чашу и корзину горячей водой, средством для мытья посуды и неабразивной губкой.

Вы можете использовать обезжиривающее средство для удаления стойких загрязнений.

Совет: Если загрязнения прилипли к корзине или дну чаши, наполните чашу горячей водой с добавлением средства для мытья посуды. Поместите корзину в чашу и дайте им пропитаться примерно 10 минут.

4. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной 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.

Окружающая среда

Не выбрасывайте отработавший прибор вместе с обычными бытовыми отходами. Сдайте его в официальный пункт сбора для переработки. Этим вы помогаете сохранить окружающую среду.

Гарантия и обслуживание

Если вам требуется сервис, информация или у вас возникла проблема, обратитесь в ваш местный авторизованный сервисный центр.

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.
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.

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

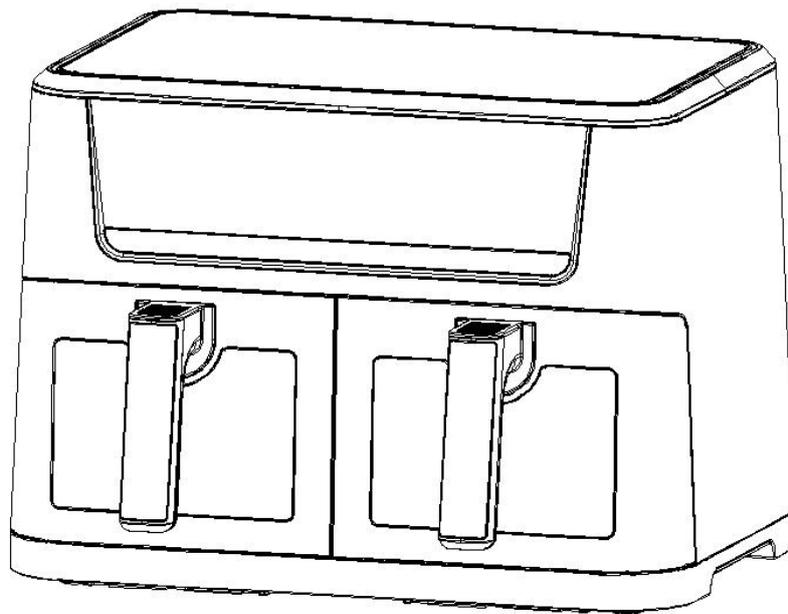
Адрес: комната 301, № 2, 3-я улица Шафэн, район Байюнь, Гуанчжоу (зоны C318, C320, C322 в зале C)

Официальный сайт торгового центра: www.oulemei.top.

OULEMEI

AIR FRYER

OLM-KZB032



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

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. **Type Y:** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the

appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.

- 15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INTRODUCTION

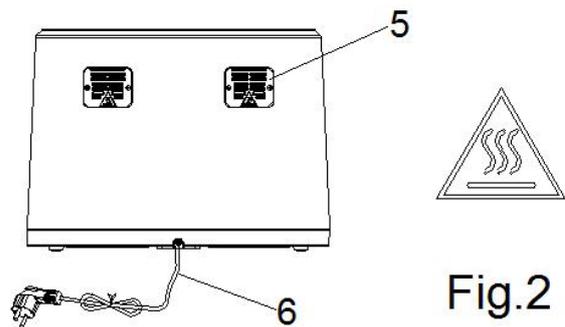
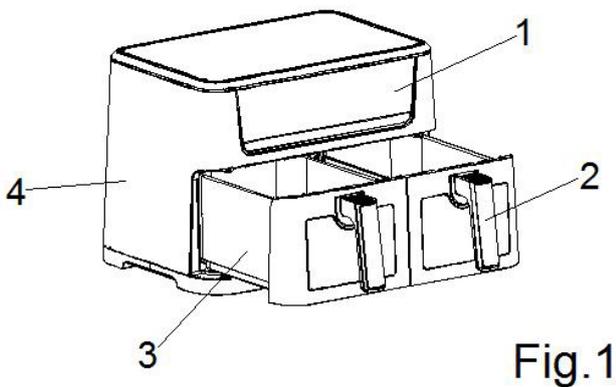
This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

TECHNICAL DATA:

- Voltage:220-240V~50Hz/60Hz
- Wattage:2800 Watts
- Capacity of basket:6.0+6.0Litre
- Adjustable temperature:50°C-200°C
- Timer (0-60min)

GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

- | | |
|------------------|-------------------------------|
| 1. Control panel | 2. Basket handle |
| 3. Pot | 4. Main housing |
| 5. Air outlet | 6. Main cord(Electrical cord) |
| 7. Fried plate | |



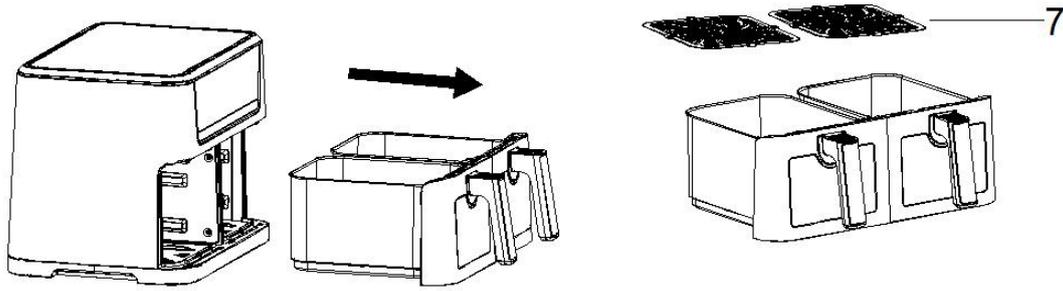


Fig.3

Fig.4

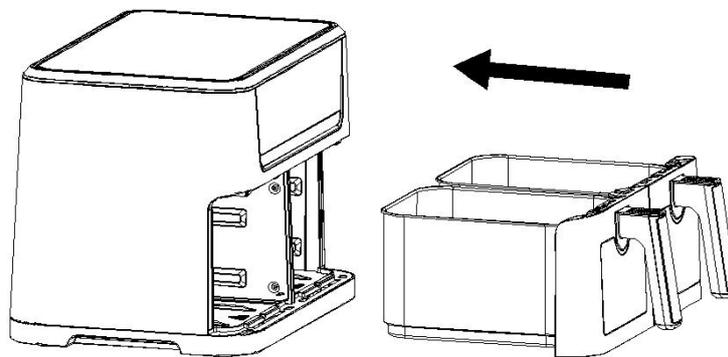


Fig.5

Important

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 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 outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.

-Never touch the inside of the appliance while it is operating.
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on 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 other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- 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 pot from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. thoroughly clean the frying plate and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Preparing for use

1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

2 Place the fried plate in the pot (Fig.4).

Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.

2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig.3)

3. Put the ingredients in the po. (Fig.4)

4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 5)

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the Fried plate in it.

Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section ‘Settings’ in this chapter).

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

caution: Do not press the button the handle during shaking. (Fig.3)

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pot and shake the basket only. To do so, pull the pot out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pot

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the body.

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set

the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, **Do not turn the Fried plate upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.**

the pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

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

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Operation Instructions:

1. In the shutdown state, the entire display panel is black.
2. After the power is powered on, the light is fully on for 2s, and the preparation mode is entered: the color button area is fully on, the button area is fully on, and the status area displays "-- --";
3. If there is no operation in the ready mode for 5 minutes, enter the standby mode: color button area: all black; The button area only lights up "left pot" and "right pot"; Status display area: -- --.
4. In preparation mode, click "left pot", "right pot" or "double pot synchronization", the corresponding button will blink, indicating that it has been selected, and the corresponding "88:88" on the left or "88:88" on the right will blink simultaneously; Click the function button icon in the middle color button area, the icon flashes, and the other ICONS are steady on; The status display area displays the corresponding preset parameters;

Note: In preparation mode, if the middle color button is selected first, the default is the left pan state, that is, the "left pan" and the left pan "88:88" blink

5. In standby mode, click "left pan" and "right pan" to enter the ready mode

6. After selecting the function, you can adjust the parameters by time "+" "-", temperature "+" "-";

Note: The first operation that is not performed in the current state is switchover, and the time is displayed after 5s

7. After selecting the parameters, click "Start" to start cooking. The corresponding "left pot", "right pot" and "double pot synchronization" display red flashing, and turn red after 5S;

8. After cooking, the pictures selected in the color button area will become breathing display (the mode of the left and right POTS will be displayed at the same time), the rest of the pictures will be semi-dark, the time and temperature in the status display area will be displayed alternately, and the switch will be automatic every 5s. In the button area, only the selected "left pot", "right pot" or "double pot synchronization" keys will be red, and the rest will be bright white.

Note: The time and temperature display in the status display area of the left and right POTS should be synchronized alternately

9. during the cooking process, click the time "+" "-", temperature "+" "-" to adjust the corresponding parameters; The first operation that is not in the current state is switching.

10. When the left and right POTS are cooking together, click the "left pot" button, the "left pot" button turns red and flashes, the picture of the left pot mode in the color button area is breathing, the rest is dark, return after 5s, click the right pot logic is the same (this is only to see which function mode the left and right pot is)

11. The color button area cannot be operated during cooking

12. Pull out the fryer in the middle of cooking. The display area of the corresponding pan displays "OPEN", the time stops counting down, the corresponding heating stops, and the fan stops after 10s delay. Until the pan is re-inserted and the machine begins to operate normally

13. choose double pot synchronization, that is, the left and right pot use the same mode of operation, the left and right status display area synchronous display, the content is consistent, the left and right time and temperature buttons can be adjusted parameters

14. After cooking, the buzzer will prompt 5 sounds, and every 5 minutes, the buzzer will prompt 5 sounds again, repeated 3 times, the mode picture of the corresponding pot will breathe into flashing, the corresponding state area will display "END", the corresponding pot key will flash white (indicating the selected state), after taking out the corresponding pot or pressing any key, the buzzer will stop, and the corresponding interface will return to the ready mode. If the user does not perform any operation, the buzzer prompts for the last

time, and the corresponding screen automatically returns to the ready mode.

Example:

The left pot of French fries and the right pot of chicken wings are cooked at the same time, and the left pot is finished first. At this time, the status of the left pot is displayed as "END", and the buzzer alerts, the "French fries" becomes blinking, the "chicken wings" is still breathing, and the button of the "left pot" becomes white and blinking. When the left pot is removed or any key is pressed, the buzzer stops and the status of the left pot is displayed as "----". At this time, the color key area only "chicken wings" breathe, and the rest are semi-dark.

15. After cooking is completed, the corresponding heating stops, the fan stops 10 seconds later, the left and right POTS are in the ready mode, and the standby mode is entered after 5 minutes.

16. take out the pot is suspended, there is no special pause button

17. In standby mode, take out the pot body or do not install the pot body, and the display status area does not change

18. In the preparation mode, remove the pot body or do not install the pot body, and the pot display status area at the corresponding position displays "OPEN" and blinks

19. Turn over: Some modes have this prompt, when the time runs to half of the set time, the display status area "flip" flashes, the buzzer reminds 3 sounds, during which the program runs normally, when the corresponding pot is taken out, the "flip" is off, after reloading the pot, the program continues to run, if the user does not operate after reminding the flip, the "flip" will keep blinking, and the heating program will run normally until the end.

20. with the mode of turning tips "chips", "chicken wings", "roast chicken", "roast fish", "roast meat"

21. Cancel: In the process of parameter setting, click "Cancel" to restore the interface of the current pot to the ready mode. In the process of running, click "left pot" or "right pot" first, when the "left pot" or "right pot" flickers, long press 2s to cancel, the corresponding pot stops working, and the state returns to the ready mode. If the left pot or right pot is not selected, directly long press 2s to cancel, the left and right POTS will stop working at the same time. The status is restored to Ready mode.

22. Synchronization end function: After Startup, choose the menu of "left pot" and "right pot", respectively when two POTS of time not at the same time, press the button "SYNC", the light is flashing, press the "start" button at this time, the time long pot began to work, time is short of pan screen shows "HOLD" temporarily not start work, until the pot first

started working phase at the same time, the rest time and the pan pan with two began working together.

23. Copy the menu function: after the boot set a pot menu temperature and time, then press the key "MATCH COOK", the indicator light flashing, at the same time, another pot is not set up a pot set up the corresponding menu, press the "start" button, two POTS with the same menu to start work.

24. Shake: Flip reminder function: This function comes with the menu by default except CAKE PIZZA DEFROST. When the time runs to half of the setting time (the setting time must be ≥ 5 minutes), the buzzer will prompt 3 sounds to remind the user.

25. Surplus: it means the remained time during working.

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. 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 instantly Pull the **pot** briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the 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 optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .*
- *Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-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.*
- *Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients*
- *You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.*

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)
Chips	100-400	20	195
Wings	100-400	20	190
Chicken	100-400	35	200
Fish	100-400	20	190
Roast	100-400	10	180
Pizza	100-400	12	160
Cake	100-400	40	120
Shrimp	100-400	20	180
grill	100-400	20	200
Defrost	100-400	13	50

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold, When both pans work at the same time, please extend the working time by 5 minutes.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating basket. 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 pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3 Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.

4 Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5 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.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted.,,

but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

Troubleshooting

problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of 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' in chapter 'Using the appliance'.
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 are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket down into the pot until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease 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 fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the	Rinse the potato sticks properly to remove starch

	potato sticks properly before you fried them.	from the outside of the sticks.
Fresh 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 add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Correct Disposal of this product	
 	<p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.</p>

Guangdong Oulemei Import and Export Co., Ltd

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