

OULEMEI

Аэрогриль



Модель: OLM-KZF013

Спецификация продукта

Название продукта: Духовой шкаф

Тип продукта: OLM-KZF013

Номинальная мощность: 12L

Номинальная частота: 50Hz-60Hz

Номинальное напряжение: 220V-240V~

Номинальная мощность: 1600W

Перед использованием внимательно прочтите данную инструкцию и сохраните ее для наилучшего использования после покупки.

- О Означает, что содержание вредных веществ во всех однородных материалах компонента ниже предельных требований, предусмотренных в GB/T26572-2011.
- × Означает, что содержание вредного вещества хотя бы в одном однородном материале компонента превышает предельные требования, предусмотренные в GB/T26572-2011. Однако для компонента, отмеченного знаком «х» в приведенной выше таблице, содержание превышает предельные требования, поскольку в настоящее время в отрасли нет зрелой альтернативной технологии.



На этикетке продукта указано, что срок службы по охране окружающей среды составляет 10 лет. Срок службы по охране окружающей среды электронных информационных продуктов относится к периоду, в течение которого токсичные и вредные вещества или элементы в электронных информационных продуктах не будут вытекать или видоизменяться, а использование электронных информационных продуктов не приведет к серьезному загрязнению окружающей среды или нанесению серьезного ущерба человеческому организму и имуществу.

В период охраны окружающей среды, пожалуйста, следуйте инструкциям, изложенным в настоящем руководстве и «Правилах по переработке и обработке отходов электрических и электронных изделий», чтобы лучше заботиться о Земле и защищать ее. Когда пользователю больше не нужен этот продукт или срок его службы истек, пожалуйста, соблюдайте национальные законы и правила по переработке и утилизации отходов электрических и электронных изделий и передайте его местному производителю с квалификацией переработки, признанной государством, для переработки.



Меры предосторожности

Опасность

1. Не погружайте корпус в воду и не промывайте его под краном, так как в нем находятся электронные компоненты и нагревательные элементы.
2. Не допускайте попадания воды или другой жидкости в изделие, чтобы избежать поражения электрическим током.
3. Всегда жарьте ингредиенты на противне, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.
4. Не закрывайте воздухозаборное и воздуховыпускное отверстия изделия во время его работы.
5. Электрическая духовка (воздушная фритюрница) нагревается горячим воздухом, не наливайте масло или жир во фритюрницу, в противном случае возникнет опасность возгорания.
6. Не прикасайтесь к внутренним частям изделия во время работы.

Меры предосторожности

1. Поместите изделие на ровную, плоскую и устойчивую поверхность.
2. Изделие предназначено только для обычного бытового использования.
3. Обязательно отключайте изделие от сети после использования.
4. После использования дайте изделию остыть в течение примерно 30 минут, прежде чем брать его в руки или чистить.

Предупреждение

1. Запрещается использование лицам с ограниченными возможностями восприятия или умственного развития, не имеющие соответствующего опыта и знаний, или если пользователь не получил надлежащего руководства о том, как безопасно использовать изделие.
2. Перед подключением изделия к источнику питания проверьте, соответствует ли указанное напряжение в паспорте изделия, напряжению местной электросети.
3. Не используйте это изделие, если повреждены вилка, кабель питания или само изделие.
4. Если кабель питания поврежден, во избежание опасности его должен заменить производитель, специалисты его отдела технического обслуживания или эквивалентного отдела.
5. Убедитесь, что дети не играют с изделием.
6. Когда изделие включено или охлаждается, прибор и его кабель питания должны быть размещены в недоступном для детей младше 8 лет месте.
7. Держите кабель питания вдали от высокотемпературных поверхностей.
8. Держите руки сухими при вставке вилок изделия или работе с панелью управления.
9. Изделие должно быть подключено к заземленной розетке и убедитесь, что оно подключено правильно.
10. Прибор не может работать под внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
11. Не ставьте изделие на, или рядом с легковоспламеняющимися материалами, такими как скатерти и занавески.
12. Не ставьте изделие у стены или других изделий. Оставьте не менее 20 см свободного пространства сзади и в верхней части по центру обеих сторон изделия. Не кладите предметы на изделие.
13. Не используйте изделие для каких-либо целей, кроме тех, которые описаны в данном руководстве.
14. Кто-то должен находиться рядом, когда изделие работает.
15. При жарке горячим воздухом изделие будет выпускать пар высокой температуры из отверстия для выхода воздуха. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстия для выхода воздуха и будьте осторожны с паром высокой температуры и теплом, когда корзина снята с машины.
16. При использовании изделия его доступная поверхность может сильно нагреться.
17. Если прибор выделяет черный дым, немедленно отключите питание, выньте противень из машины и подождите, пока изделие не перестанет дымиться.

Цифры

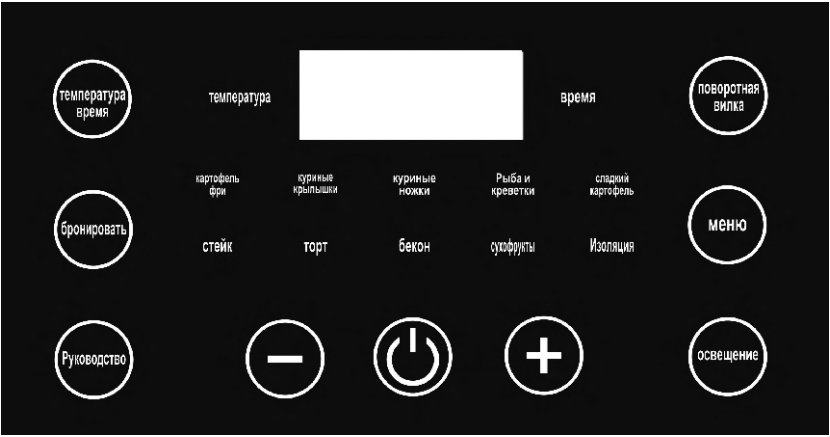


Содержание ядовитых и вредных веществ или элементов в продукте

Название детали	Pb	Hg	Cd	C(VI)	PBB	PBDE
Корпус	0	0	0	0	0	0
Передний корпус	0	0	0	0	0	0
Сиденье	0	0	0	0	0	0
Фритюрница	0	0	0	0	0	0
Противень	0	0	0	0	0	0
Гриль	0	0	0	0	0	0
Ручка противня	0	0	0	0	0	0
Крепежная деталь	0	0	0	0	0	0
Штампованные детали	0	0	0	0	0	0
Heatinotuhe	0	0	0	0	0	0
Мотор	0	0	0	0	0	0
Панель управления	0	0	0	0	0	0
Сборка печатной платы	x	0	x	0	0	0
Кабель питания	X	0	0	0	0	0

Данная таблица подготовлена в соответствии с положениями GB/T26572-2011.

Функции сенсорной панели и инструкции по индикации



Очистка

Очищайте изделие сразу после каждого использования. Внутренняя часть противня покрыта антипригарным покрытием. Не используйте металлические кухонные принадлежности и абразивные чистящие средства для чистки противня, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

1. Выньте вилку из розетки, откройте стеклянную дверцу и дайте машине быстро остыть.
2. Протрите внешнюю часть изделия влажной тканью.
3. Используйте горячую воду, моющее средство и неабразивную губку для очистки аксессуаров, вы можете добавить горячую воду и немного моющего средства, поместите аксессуары в контейнер примерно на 10 минут.
4. Очистите внутреннюю часть изделия горячей водой и неабразивной губкой.

Хранилище

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

Методы устранения неполадок

Проблема	Возможная причина	Действие
Электрическая духовка не работает	1. Кабель питания устройства не подключен. 2. Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ на панели управления не включен.	1. Вставьте вилку в заземленную розетку. 2. Включите переключатель и отрегулируйте время приготовления.
Ингредиенты недоварены	1. Слишком много ингредиентов. 2. Установлено слишком короткое время.	1. Уменьшите количество ингредиентов 2. Увеличьте время приготовления
Ингредиенты не готовятся равномерно	Слишком много еды создает перекрытие	Если некоторые ингредиенты находятся сверху или накладываются на другие, перемешайте их во время приготовления или уменьшите количество ингредиентов.
Невозможно установить вилку	Вилка не совмещена с отверстием	Вставьте вилку в отверстие сначала с правой стороны, затем осторожно вставьте ее с левой стороны.
Невозможно вставить решетку в машину	Слишком много ингредиентов	Уменьшить количество ингредиентов
Изделие выделяет белый дым	1. Вы готовите что-то жирное. 2. Гриль все еще заляпан маслом с последнего использования.	1. Когда вы готовите что-то на масле, в духовку попадает много сажи. При нагревании масло будет давать белую сажу, а сковорода может быть горячее обычного, что не повлияет на эффективность приготовления ингредиентов. 2. При нагревании масла на сковороде образуется белый дым, 5. Убедитесь, что вы правильно очищаете продукт после каждого использования

Использование продукта

Перед первым использованием

1. Снимите всю упаковку.
2. Снимите наклейку с изделия.
3. Используйте моющее средство с горячей водой и неабразивную губку, чтобы тщательно очистить аксессуары, такие как гриль и противень. Вы также можете использовать посудомоечную машину для очистки этих частей.
4. Протрите внутреннюю и внешнюю часть изделия влажной тканью.

Подготовка перед использованием

1. Положите изделие на твердую, ровную и плоскую поверхность. Не кладите изделие на поверхность, которая не является термостойкой.
2. Правильно поместите противень в духовку.
3. Не наливайте масло или другие жидкости во фритюрницу. Не кладите на изделие предметы, которые будут блокировать поток воздуха и влиять на нагревательный эффект горячего воздуха.

Инструкция по эксплуатации

1. Вставьте вилку в розетку с заземлением.
2. Откройте стеклянную дверцу.
3. Положите ингредиенты в противень. **Примечание:** не добавляйте больше, чем указано в таблице ниже (см. «Настройки» в этом разделе), так как это может повлиять на конечное качество жарки.
4. Вставьте противень в машину, закройте стеклянную дверцу. **Примечание:** температура противня очень высокая в течение короткого времени после использования. Пожалуйста, не прикасайтесь к нему.
5. Выполните следующие действия после размещения ингредиентов:
Шаг 1: нажмите кнопку управления питанием на 3 секунды, и машина перейдет в режим ожидания;
Шаг 2: нажмите кнопку предустановленной функции, чтобы выбрать еду для приготовления и перейдите к **Шагу 4**. Если еда для приготовления не входит в предустановленный диапазон, пропустите **Шаг 2** и сразу перейдите к **Шагу 3**;
Шаг 3: нажмите кнопку перевода времени/температуры в соответствии с пищей, которую нужно приготовить, а затем нажмите кнопку «+» или «-», чтобы установить время приготовления и температуру, когда отображается время или температура; (см. «V Жарка продуктов», чтобы установить время и температуру)
Шаг 4: после установки нажмите кнопку «Пуск/Стоп» один раз, чтобы начать работу.
6. Установите время, необходимое для приготовления ингредиентов.
7. Если изделие запущено в холодном состоянии, время приготовления увеличится на 3 минуты.
8. Когда зуммер прозвонит шесть раз, это означает окончание времени приготовления.



Вставьте противень и поддон для сбора жира в машину, закройте стеклянную дверцу.

Длительно нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для включения, установите нужный режим, нажмите кнопку ПУСК/ПАУЗА для начала работы.

Когда зуммер прозвонит шесть раз, это будет означать окончание времени приготовления.

Предустановленные функции, время и температура

Кнопка предустановленной функции	Креветки	Крылышки	Ребрышки	Steak	Чипсы	Рыба	Мугабе	Попкорн	Курица	Торт	Рицца	Сладкий картофель
Temperature	120°C	200°C	200°C	180°C	180°C	200°C	180°C	200°C	200°C	180°C	180°C	200°C
Time	10 мин	17 мин	15 мин	18 мин	18 мин	20 мин	12 мин	15 мин	33 мин	30 мин	12 мин	37 мин

Советы: Если для приготовления продуктов требуется функция раскатывания, сначала выберите кнопку «Попкорн/курица», а затем отрегулируйте температуру и время.

Настройки

Следующая таблица поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов, которые вы хотите приготовить.

Примечание: помните, что эти настройки приведены только для справки. Поскольку ингредиенты имеют разные источники, размеры, формы и марки, мы не можем гарантировать предоставление наилучших настроек для ваших ингредиентов. Технология быстрой вентиляции восстанавливает воздух внутри продукта, открытие и закрытие дверцы мало влияет на процесс приготовления.

Советы

- Для приготовления небольших ингредиентов требуется меньше времени, чем для приготовления крупных.
- При большом количестве ингредиентов время приготовления необходимо немного увеличить, а при небольшом количестве ингредиентов время приготовления необходимо немного сократить.
- Добавьте немного масла, чтобы свежий картофель стал более хрустящим. После добавления масла оставьте ингредиенты на несколько минут перед жаркой.
- Не готовьте в этой машине продукты с высоким содержанием масла, например, сосиски.

Жарка пищи



Картофель и картофель фри

Категория	Мин.-макс. ингредиенты(г)	Время (мин.)	Температура(°C)	Перемешивание	Примечание
Замороженные тонкие картофельные чипсы	300-700	12-16	200	ДА	
Замороженные толстые картофельные чипсы	300-700	12-20	200	ДА	
Домашний картофель фри	300-700	18-25	180	ДА	Добавить 3 г масла
Сырые картофельные чипсы	300-700	18-22	180	ДА	Добавить 3 г масла
Полуфабрикатные картофельные чипсы	300-700	12-18	180	ДА	Добавить 3 г масла
Картофельный пирог	250	15-18	180		
Пломбирный картофель	500	18-22	180		



Мясо

Категория	Мин.-макс. ингредиенты(г)	Время (мин.)	Температура(°C)	Перемешивание	Примечание
Стейк	100-500	8-10	180	ДА	
Свинная отбивная	100-500	10-14	180	ДА	
Гамбургер	100-500	7-14	180	ДА	Добавить 3 г масла
Рулет из сосисок	100-500	13-15	200	ДА	Добавить 3 г масла
Голень	100-500	18-22	180	ДА	Добавить 3 г масла
Куриная грудка	100-500	10-15	180		



Десерт

Категория	Мин.-макс. ингредиенты(г)	Время (мин.)	Температура(°C)	Перемешивание	Примечание
Спринг-ролл	100-400	8-10	200	ДА	
Замороженные куриные наггетсы	100-500	6-10	200	ДА	
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200		
Замороженный хлеб, чизкейк	100-400	8-10	200		
Фаршированные овощи	100-400	10	180		

Примечание: если машина запускается в холодном состоянии, время приготовления увеличивается на 3 минуты.