

105g铜版纸,成品142.5*210mm 双色印刷/12P

OULEMEI

Руководство
по эксплуатации
воздушной фритюрницы

Инструкция по использованию

" Все содержание данной инструкции было тщательно проверено.
Если вы обнаружите какие-либо ошибки в печати или недоразумения
в содержании, пожалуйста, свяжитесь с нами как можно скорее."

"Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данным руководством,
после прочтения аккуратно сохраните его. Товар соответствует тому, что
находится в упаковке. Код подлинности продукта смотрите на обороте
сертификата, находящегося внутри коробки."

Содержание:

1. Глава 1 Технические характеристики - 5
2. Глава 2 Описание прибора- 5
3. Глава 3 Важные меры по защите - 5
4. Глава 4 Структура прибора - 7
5. Глава 5 Инструкция по использованию- 7
6. Глава 6 Инструкция по настройке - 8
7. Глава 7 Инструкция по приготовлению - 9
8. Глава 8 Устранение неполадок - 10
9. Глава 9 Гарантийный талон - 11

Технические характеристики

Наименование продукта	Модель продукта	Номинальное напряжение
Воздушная фритюрница (воздушная жарка)	OLM-KZB004	220В~
Номинальная частота	Номинальная мощность	Номинальная ёмкость
50Гц	1200Вт	5л

Описание прибора

Этот вид воздушного фритюра использует технологию быстрого циркулирования воздуха для приготовления еды, обычно не требующей масла для жарки. Принцип работы технологии воздушного фритюра заключается в быстром циркулировании горячего воздуха вокруг чаши. Основное преимущество воздушного фритюра в том, что он может подогревать еду с разных направлений, и для большинства блюд не требуется масло. Емкость этого воздушного фритюра - 5 литров, с внутренней прозрачной и видимой чашей из высокоборосиликатного стекла, . Время регулируется от 1 до 60 минут. Этот воздушный фритюр представляет собой простой и здоровый способ приготовления ваших любимых жареных блюд.

Важные меры по защите

1. Прочтите руководство.
2. Бережно храните упаковочную коробку и упаковочные материалы.
3. Во время чистки не погружайте шнур питания, вилку или основное оборудование в воду, чтобы избежать удара электрическим током или повреждения фритюрницы.
4. Поместите все ингредиенты на решетку для гриля, чтобы нагревательные элементы не соприкасались.
5. Не закрывайте воздухозаборное и выпускное отверстия во время работы.

6. Не переполняйте чашу маслом. Переполнение может привести к возгоранию.
7. Не прикасайтесь к внутренней части устройства во время работы.
8. Не используйте вилку, шнур питания или другие детали, если они повреждены. Во избежание несчастных случаев строго запрещено заменять их без разрешения.
9. Не обращайтесь к неавторизованным лицам для замены или ремонта оборудования.
10. Держите шнур питания вдали от горячих поверхностей.
11. Не вставляйте и не используйте мокрыми руками.
12. Убедитесь, что устройство правильно подключено к сетевой розетке.
13. Храните шнуры питания и электроприборы в недоступном для детей месте.
14. Прибором нельзя управлять с помощью внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.
15. Не размещайте устройство на легковоспламеняющихся материалах, таких как скатерти или шторы, или рядом с ними. Во время работы не размещайте устройство у стены или другого устройства. Оставьте не менее 5 дюймов свободного пространства сзади, по бокам и над устройством, чтобы обеспечить чистоту входных/выходных отверстий для воздуха.
16. Не кладите ничего на оборудование во время работы.
17. Не используйте это устройство для каких-либо целей, кроме указанных в данном руководстве.
18. Когда оборудование работает, не оставляйте его без присмотра.
19. Во время жарки горячим воздухом через воздуховыпускное отверстие выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от отверстий. Будьте осторожны с горячим паром и воздухом при снятии чаши с прибора. Во время использования любые доступные поверхности могут стать горячими.
20. Если выходит черный дым, немедленно вытащите вилку из розетки и подождите, пока дым не прекратится, прежде чем отсоединять фритюру от источника питания.
21. Убедитесь, что устройство установлено на ровной и устойчивой поверхности.
22. Это устройство предназначено только для домашнего использования. Небезопасно для использования на кухнях для персонала, фермах, отелях и других нежилых помещениях.
23. Гарантия аннулируется, если оборудование используется в профессиональных или полупрофессиональных целях, либо используется не в соответствии с инструкцией.
24. Прежде чем прикасаться к устройству или чистить его, подождите 30 минут, пока оно остынет.

25. Если блок питания поврежден, во избежание опасностей он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или персоналом аналогичной квалификации.
26. Этот прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний при условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.

Опасность. Детям запрещено пользоваться данным прибором. Очистка и пользовательское обслуживание не должны выполняться детьми младше 8 лет без присмотра.

27. Детям до 8 лет не должен быть доступ к электроприборам и их шнурам питания.



28. Когда оборудование работает, температура поверхности может быть очень высокой, не приближайтесь к нему.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Воздушная фритюрница соответствует всем стандартам в отношении электромагнитных полей (ЭМП) и при правильном обращении не причиняют вреда человеку, согласно имеющимся научным данным.

Инструкция по настройке

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления разных блюд.

Имейте в виду, что, поскольку ингредиенты различаются по размеру, форме, сотру и происхождению, мы не можем гарантировать, что это будет лучший вариант для ингредиентов, которые вы используете. Технология воздушного фритюра мгновенно нагревает воздух внутри фритюрницы, поэтому вынимание чаши из фритюрницы на некоторое время не прерывает процесс приготовления.

Напоминание: Чем меньше ингредиент, тем меньше времени требуется для приготовления.

Встряхивание более мелких ингредиентов в середине процесса приготовления дает лучшие результаты.

Если добавить в свежий картофель небольшое количество масла и обжарить его, получится хрустящая корочка. Не готовьте для жарки на воздухе слишком жирные ингредиенты, например сосиски.

Рекомендуемое количество картофельных палочек для приготовления картофеля фри – 500 грамм.

Готовое не домашнее тесто требует меньше времени на приготовление, чем домашнее.

При приготовлении тортов, суфле или начинок используйте только форму. Не используйте гриль.

Устранение неполадок

Неисправность	Возможная причина	Решение
Устройство не работает	Фритюрница не подключена к электропитанию.	Подключите фритюрницу к розетке.
	Стекло не установлено правильно.	Прижмите стеклянную кружку к аварийному выключателю.
Эффективность приготовления воздушной фритюрницы низкая.	Перегруженная решетка.	Используйте небольшие порции ингредиентов на решетке, чтобы они жарились равномерно.
	Слишком короткое время настройки	Увеличьте время использования.
Неравномерное жарение ингредиентов.	Некоторые виды ингредиентов нужно перемешивать в процессе приготовления.	Периодически перемешивайте ингредиенты, лежащие сверху или перекрывающие друг друга, например, картошку фри.
Закуски, приготовленные во фритюрнице, не хрустят.	Эти закуски приготовлены в традиционной фритюрнице.	Для более хрустящего результата используйте закуски для фритюрницы или легко обмажьте маслом.
Я не могу правильно вставить решетку в устройство.	Решетка перегружена.	Не заполняйте решетку сверх "максимального" указателя.
Фритюрница идет дымом.	Вы готовите жирные ингредиенты.	При жарке жирных компонентов во фритюрнице много масла просачивается в кастрюлю, что приводит к образованию белого дыма. Это не влияет на фритюрницу или конечный результат.
	Сковорода все еще содержит остатки масла от предыдущего использования.	Белый дым образуется из-за нагрева масла во фритюрнице. После каждого использования обязательно вытирайте сковороду.
Картошка фри не жарится равномерно во фритюрнице.	Используется неправильный вид картошки.	Используйте свежую картошку и убедитесь, что она хорошо укреплена во время жарки.
	Палочки из картошки не чистые.	Тщательно промывайте картошку, чтобы удалить крахмал снаружи.
Картошка фри не хрустит после жарки.	Хрупкость картошки зависит от содержания масла и воды в картошке.	Обязательно обсушите картошку до добавления масла.
		Нарежьте картошку на короткие кусочки для более хрустящего результата.
		Добавьте еще немного масла для более хрустящего результата.

Инструкции по использованию

Фритюрница имеет кнопку запуска. Слегка нажмите кнопку запуска, чтобы запустить машину. После запуска машины выберите функциональную кнопку, чтобы отрегулировать температуру. Температура по умолчанию составляет 160 градусов Цельсия с шагом в пять градусов. Выбирайте в соответствии с ингредиентом и фактические условия.

Готовьте при температуре 80-200 градусов, затем выберите время. После завершения выбора нажмите кнопку «Пуск» и машина начнет работать; во время рабочего процесса нажмите и удерживайте кнопку «Пуск», чтобы выключить машину.

1. Поставьте фритюрницу на ровную поверхность.
2. Не ставьте фритюрницу на термостойкую поверхность.
3. Поместите решетку для гриля в чашу.
4. Не наливайте в чашу масло или другую жидкость.
5. Когда фритюрница остынет, разогрейте ее в течение 3 минут. После прогрева осторожно вытащите фритюрницу. После вытаскивания фритюрница перестанет нагреваться.
6. Поместите ингредиенты на гриль, поместите гриль в чашу и поставьте чашу во фритюрницу.
7. Выберите подходящее время и температуру для ингредиентов. Обратитесь к справочной таблице, чтобы определить правильную температуру.
8. Чтобы запустить фритюрницу, настройте меню на нужное время.
9. Примечание. Если фритюрница еще не нагрелась, добавьте 3 минуты к желаемому значению времени.
10. Некоторые ингредиенты во время приготовления, возможно, придется встряхивать (перемешивать) (см. «Руководство по приготовлению»). Для этого снимите чашу с прибора, фритюрница автоматически выключится, а чашу встряхните или переверните ингредиенты. Затем верните к фритюрнице, и цикл приготовления возобновится.
11. После окончания приготовления он издаст звуки «ди», «ди» и «ди».
12. Вытащите чашу из фритюрницы и поместите ее на прихватку.
13. ПРИМЕЧАНИЕ. Масло, содержащееся в ингредиентах, будет собираться на дне сковороды, поэтому будьте осторожны, вытаскивая его из сковороды.
14. Убедитесь, что ингредиенты готовы, если нет, просто вставьте чашу обратно в фритюрницу, установите время приготовления и включите фритюрницу.
15. Чтобы вынуть ингредиенты, просто возьмите в руки решетку.
16. Примечание. Не переворачивайте кастрюлю, так как масло, скопившееся на дне кастрюли, вытечет на ингредиенты.
17. Вылейте содержимое в миску или тарелку.
18. Совет: решетку для гриля можно вынуть из кастрюли. Мы используем щипцы, чтобы вынимать из гриля крупные или хрупкие ингредиенты.
19. Если вы хотите приготовить больше, можете воспользоваться фритюрницей, как только будет готова очередная порция ингредиентов.

Структура прибора



Прибор



Полка для
еды

Стеклянная
чаша

Перед использованием

1. Снимите все упаковочные материалы, наклейки и этикетки.
2. Очистите фритюрницу и чашу горячей водой, средством для мытья и неабразивной губкой.
3. Протрите внутреннюю и внешнюю часть устройства чистой тряпкой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Поскольку устройство работает в горячем воздухе, нет необходимости для жарки заливать в кастрюлю большое количество масла.