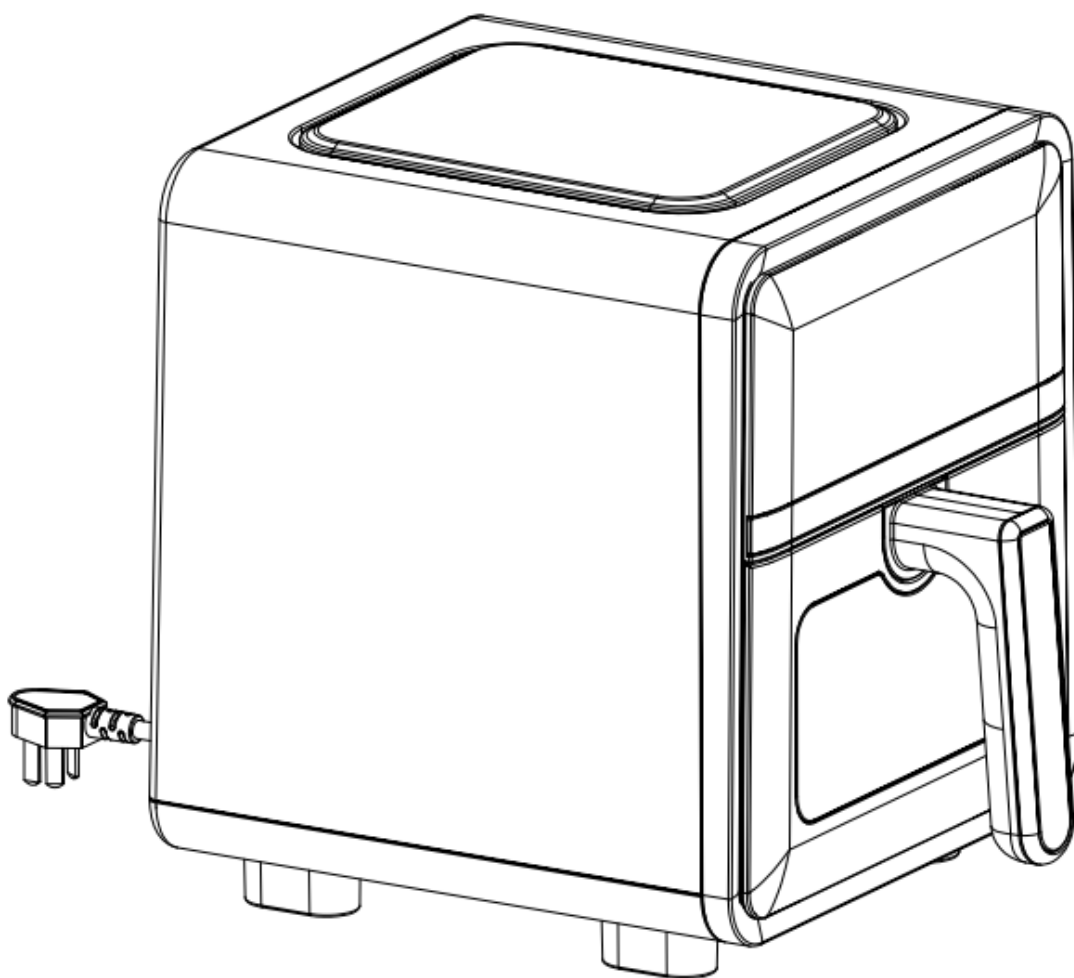


Руководство по эксплуатации аэрогриля и его техническое обслуживание

Название продукта: Электро гриль
(аэрогриль)

Модель продукта: OLM-KZC008



Дорогой пользователь:

Благодарим вас за использование нашей фритюрницы. Для обеспечения правильной работы этого устройства, пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед его использованием. Пожалуйста, обязательно внимательно прочитайте первую главу “Меры предосторожности по безопасному использованию”. (Технические характеристики, приведенные в данном примечании, могут быть изменены без предварительного уведомления)

Содержание

Содержание.....	1
Предисловие и введение	2
Глава 1. Меры предосторожности для безопасного использования...3-6	
Глава 2. Комплектующие и функции	7
Глава 3. Как использовать	8-14
Глава 4. Уход и техническое обслуживание	15
Глава 5. Гарантия	15
Глава 6. Анализ неисправностей и устранение неполадок	16

Предисловие

Благодарим вас за использование нашей аэрогриля. Для правильного использования и обслуживания этого устройства, пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию перед его использованием и сохраняйте ее надлежащим образом для будущих использования.

Данное руководство применимо только к аэрогрилям серии **OLM-KZC008** мощностью 1400 Вт 220-240 В ~50/60 Гц. Все содержание руководства предназначено только для ознакомления. Фотографии приведены только для справки. Если у вас все еще возникают проблемы при использовании, пожалуйста, обратитесь в местный центр послепродажного обслуживания.

1. Все содержание данного руководства было тщательно проверено. Если в содержании есть какие-либо типографские ошибки или недоразумения, компания оставляет за собой право на интерпретацию.

2. Продукт может быть улучшен без предварительного уведомления

Описание продукта

Этот аэрогриль поможет вам приготовить ваши любимые блюда и закуски более здоровым способом. Аэрогриль использует принцип горячего воздуха в сочетании с высокоскоростной циркуляцией воздуха, что позволяет готовить разнообразные деликатесы для гурманов здоровым, быстрым и простым способом. В то же время он также может обеспечить своим ингредиентам полный спектр равномерного разогрева, и большинство ингредиентов можно будет готовить без повторной жарки, а блюда получатся вкусными. Он также позволяет вам легко готовить все виды тортов, заварных кремов и других блюд.

1. Технические характеристики, параметры: 220-240 В 50/60 Гц 1400 Вт

2. Вместимость: Фритюрница 5,0 л

3. Диапазон регулирования времени: функция установки времени 0-60 минут

4. Диапазон регулирования температуры: контроль температуры 80-200°C

5. Легко моется: фритюрницу и форму для выпечки можно снять, а поверхность покрыта антипригарным покрытием.

Глава 1. Меры предосторожности для безопасного использования

Перед первым использованием

- Пожалуйста, удалите все упаковочные материалы.
- Не удаляйте наклейки или этикетки с изделия.
- Пожалуйста, тщательно очистите форму для выпечки и фритюрницу горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой. Примечание: Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине.
- Пожалуйста, протрите изделие изнутри и снаружи влажной тканью (изделие нельзя протирать сразу после того, как оно нагрелось).
- Этот аэрогриль нагревается горячим воздухом. Не наливайте во фритюрницу масло или жир.

Готов к использованию

- Пожалуйста, поставьте данное изделие на устойчивую, горизонтальную и плоскую поверхность для работы.
- Не ставьте изделие на не жаропрочную поверхность.
- Убедитесь, что противень для запекания правильно установлен во фритюрницу.
- Не наливайте во фритюрницу масло или другие жидкости.
- Пожалуйста, не кладите предметы поверх изделия, это заблокирует конвекцию воздушного потока и повлияет на нагревательный эффект.

Осторожно опасно!

- Пожалуйста, не погружайте корпус в воду и не промывайте под краном, поскольку в корпусе находятся электронные компоненты и нагревательные элементы.

- Пожалуйста, не допускайте попадания воды или других жидкостей в устройство во избежание поражения электрическим током.
- Рекомендуется всегда выкладывать ингредиенты на противень в корпусе формы для запекания, чтобы они не соприкасались с нагревательным элементом.
- Когда устройство работает, не закрывайте его воздухозаборники и воздуховыпускные отверстия.
- Пожалуйста, не наливайте масло во фритюрницу, так как это может привести к возгоранию.
- Пожалуйста, не прикасайтесь к внутренней части изделия во время его работы. Вы можете обжечься.

Будьте бдительны!

- Перед подключением устройства к источнику питания, пожалуйста, проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на устройстве, напряжению местного источника питания.
- Если вилка, шнур питания или само устройство повреждены, не используйте данное устройство.
- Однако, если шнур питания поврежден, во избежание опасности его необходимо заменить в специальном центре технического обслуживания производителя или у специалиста с такой же квалификацией по техническому обслуживанию.
- Данное изделие не может использоваться детьми в возрасте до 8 лет, а также людьми с ограниченными физическими возможностями, психическими расстройствами и отсутствием соответствующего опыта и знаний (включая детей). Оно должно использоваться под наблюдением и руководством опекуна.
- Храните устройство и его шнур питания в недоступном для детей месте.
- Пожалуйста, не допускайте соприкосновения шнура питания с поверхностью высокотемпературного корпуса.

- Не прикасайтесь мокрыми руками к штепсельной вилке устройства или панель управления.
- Данное изделие должно быть вставлено в заземленную розетку и обязательно убедитесь, что оно вставлено правильно.
- Обратите внимание, что данное изделие не может управляться с помощью внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.
- Пожалуйста, не размещайте изделие на легковоспламеняющихся материалах, таких как скатерти, занавески и т.д., или вблизи них.
- Пожалуйста, не прислоняйте изделие к стене или к другим изделиям. Сзади, с обеих сторон и над изделием, должно быть оставлено не менее 10 см свободного пространства. Не кладите предметы поверх изделия.
- Пожалуйста, не используйте данное изделие для каких-либо иных целей, кроме описанных в данном руководстве.
- При работе данного устройства необходимо за ним следить.
- Во время использования горячего воздуха для выпечки и жарки из воздуховыпускного отверстия будет выходить высокотемпературный пар. Руки и лицо следует держать на безопасном расстоянии от выходов пара и воздуха. Доставая фритюрницу из устройства, обратите внимание на высокотемпературный пар и горячий воздух.
- При использовании изделия его поверхности могут сильно нагреваться. Обратите внимание на защиту от ожогов.
- Если устройство выделяет черный дым, немедленно отключите его от сети. Дождитесь, пока изделие перестанет дымиться, прежде чем вынимать фритюрницу из изделия.
- Пожалуйста, обязательно пользуйтесь теплоизоляционными перчатками, когда держите форму для запекания и корпус фритюрницы.

Внимание!

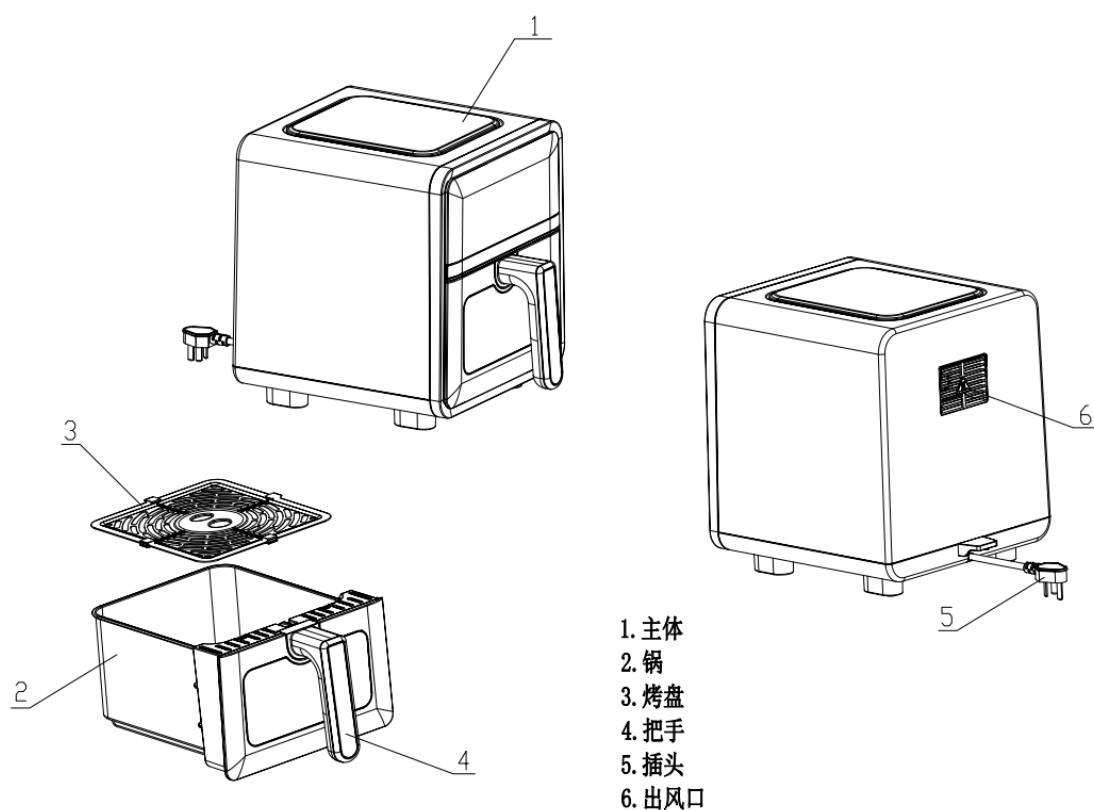
- Это изделие следует разместить на горизонтальной, нескользящей и устойчивой поверхности.
- Данное изделие предназначено только для обычного бытового использования. Его нельзя использовать в столовых для сотрудников магазинов, офисов, ферм или других рабочих помещениях. Им также не разрешается пользоваться гостям в отелях, мотелях, местах, предоставляющих ночлег и завтрак, и других местах размещения. Предназначено только для некоммерческого использования.
- Если вы используете данное изделие ненадлежащим образом, или используете его в профессиональных или полупрофессиональных целях, или не используете его в соответствии с инструкциями, приведенными в данном руководстве пользователя, в таких случаях гарантия теряет свою силу, и производитель не несет ответственности за неисправности.
- Пожалуйста, не ремонтируйте изделие самостоятельно, в противном случае гарантия на ремонт изделия будет недействительной.
- Пожалуйста, не забудьте отключить устройство от сети после использования.
- Перед использованием или чисткой изделия его необходимо полностью охладить.
- Пожалуйста, убедитесь, что ингредиенты, приготовленные в этом устройстве, золотисто-желтые, а не черные или коричневые. Сгоревшую часть следует выбросить. Никогда не обжаривайте свежий картофель при температуре выше 180°C.

Электромагнитное поле (EMF)

Данное изделие соответствует соответствующим стандартам в отношении электромагнитных полей (EMF). Согласно современным научным доказательствам, данное изделие безопасно при правильном использовании и эксплуатации в соответствии с инструкциями, приведенными в данном руководстве пользователя.

Глава 2. Комплектующие и функции

Изображение приведено только для справки !



№	Наименование	Функции
1	Корпус	Воздухозабор
2	Кастрюля	Она используется для хранения остатков масла при размещении противней и запекании продуктов.
3	Форма для запекания	Она используется для хранения ингредиентов и может быть снята и очищена.
4	Ручка	Используется для переноса фритюрницы
5	Вилка	Используется для подключения питания
6	Воздуховыпускное отверстие	Воздух поступает от воздухозаборника к воздуховыпускному отверстию, образуя внутреннюю циркуляцию горячего воздуха.

Глава 3. Как использовать

1) Инструкция по эксплуатации

1. Вставьте вилку в заземленную розетку, и устройство издаст звуковой сигнал "Дзынь".
2. Когда вы осторожно вытащите фритюрницу из основного корпуса, устройство также издаст звуковой сигнал "Дзынь".
3. Выложите ингредиенты из фритюрницы на противень.

Примечание: Не кладите во фритюрницу более трех четвертей сырьев или более, указанного в таблице ниже (см. "Настройки" в этой главе), так как это может повлиять на конечный эффект обжаривания.

4. Вставьте фритюрницу обратно в основной корпус, устройство также издаст звуковой сигнал "Дзынь", на цифровом табло отобразится надпись "ВЫКЛ.", и одновременно загорится кнопка "Пуск"; после нажатия кнопки  нажмите кнопку "Функции" для выбора режима выпечки, а затем нажмите кнопку "Температура/время", чтобы перейти в режим регулировки температуры, нажмите кнопку "+/-", чтобы установить необходимую температуру в соответствии с требованиями к температуре выпечки и жарки продуктов; затем нажмите кнопку "Температура/время", чтобы перейти в режим настройки времени, и нажмите кнопку "+ / -", чтобы установить необходимую температуру в соответствии с требованиями к времени запекания и жарки продуктов. После завершения всех настроек нажмите кнопку "Пуск" еще раз, чтобы начать работу; после начала работы, индикатор на панели дисплея загорится, и оставшееся время и температура начнут отображаться попеременно, а индикатор печи всегда будет гореть во время работы. После завершения обжаривания на дисплее появится надпись "ВЫКЛ.", вентилятор будет работать еще около 20 секунд, и всё устройство перейдет в режим ожидания (дождитесь остановки вентилятора, прежде чем вынимать фритюрницу).

Примечание: В течение короткого времени после использования температура корпуса формы очень высока. Не прикасайтесь к форме для выпечки и фритюрнице. Перемещать фритюрницу можно, только взявшись за ручку.

5. Установите соответствующую температуру и время на панели управления.

Пожалуйста, ознакомьтесь с “Инструкциями по эксплуатации панели управления” в этой главе.

Примечание: Если вы хотите готовить различные ингредиенты одновременно, то перед одновременным приготовлением сырья, пожалуйста, обязательно проверьте время приготовления и требуемую температуру различных видов ингредиентов.

6. Определите время, необходимое для приготовления ингредиентов (пожалуйста, обратитесь к разделу “Настройки” в этой главе).

7. Если вы запускаете устройства без предварительного разогрева, время приготовления следует увеличить на 3 минуты.

Примечание: Вы также можете предварительно разогреть устройство без добавления ингредиентов. Время предварительного разогрева составляет более 3 минут. После того как таймер вернется к “0” (примерно через 3 минуты), выложите ингредиенты на противень фритюрницы и установите необходимое время приготовления (будьте осторожны, чтобы не обжечься при добавлении ингредиентов).

На цифровом индикаторе есть индикатор времени, и обратный отсчет начнется с заданного времени приготовления.

8. Некоторые ингредиенты необходимо переворачивать в процессе приготовления (смотрите раздел “Настройки” в этой главе). Чтобы перевернуть ингредиенты, пожалуйста, возьмитесь за ручку, чтобы вытащить фритюрницу из устройства, затем переверните ингредиенты (обязательно обратите внимание на защиту от ожогов при переворачивании ингредиентов), а затем задвиньте фритюрницу обратно в аэрогриль.

9. Проверьте, были ли приготовлены ингредиенты. Если ингредиенты все еще не готовы, просто вставьте фритюрницу обратно в устройство, и он будет продолжать работу автоматически, без каких-либо операций.

10. После обжаривания горячим воздухом фритюрница и ингредиенты все еще очень горячие. В зависимости от типа ингредиентов, хранящихся во фритюрнице, из фритюрницы может выходить пар.

11. Пересыпьте все ингредиенты из кастрюли в миску или блюдо.

Совет: Чтобы удалить крупное или хрупкое сырье, вы можете использовать зажим для извлечения продуктов из фритюрницы.

2) Настройки

Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать основные параметры для ингредиентов, которые вы хотите приготовить.

Примечание: Пожалуйста, помните, что эти настройки приведены только для справки. Из-за различных продуктов, размеров, форм и марок ингредиентов мы не можем гарантировать наилучшие настройки для ваших блюд.

При добавлении ингредиентов или переворачивании ингредиентов в процессе приготовления и повторном вставлении фритюрницы, её температура меняется, и ее необходимо разогреть повторно. Поэтому при добавлении ингредиентов или переворачивании старайтесь работать как можно быстрее, чтобы это практически не повлияло на эффект приготовления.

Напоминание:

- Таким образом, по сравнению с более крупными ингредиентами, для приготовления более мелких потребуется немного меньше время.

- При большом количестве ингредиентов время приготовления нужно лишь немного увеличить, а при небольшом количестве ингредиентов время приготовления нужно лишь немного сократить.
- В процессе приготовления переворачивание более мелких ингредиентов может улучшить конечный эффект приготовления и помочь равномерно прожарить ингредиенты.
- Рекомендуется добавить немного масла в свежий картофель, чтобы ингредиенты получились более хрустящими. После добавления масла ингредиенты следует оставить постоять на несколько минут перед запеканием и жаркой.
- Пожалуйста, не готовьте во фритюрнице ингредиенты с очень высоким содержанием масла, такие как сосиски и так далее.
- Другие закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить во фритюрнице.
- Если вы хотите приготовить хрустящий картофель фри, оптимальное количество ингредиентов - в пределах 500 граммов.
- Используя предварительно сброженное тесто, можно легко и быстро приготовить бутерброды. По сравнению с домашним тестом, предварительно сброженное тесто требует меньшего времени приготовления.

- Вы также можете использовать аэрогриль для разогрева ингредиентов. Чтобы ингредиенты были разогреты повторно, пожалуйста, установите температуру на 150 градусов по Цельсию и отрегулируйте время до 10 минут.



	Минимальное-максимальное количество ингредиентов (грамм)	Время (мин.)	Температура (Градусы Цельсия)	Переворачивания	Доп. информация
Картофель и картофель фри					
Замороженный тонкий картофель фри	300-700	12-16	200	Есть	
Замороженный толстый картофель фри	300-700	20-25	200	Есть	
Домашний картофель фри (8x8 мм)	300-800	18-25	180	Есть	Добавьте 1/2 столовой ложки масла
Домашние картофель фри	300-800	18-25	180	Есть	Добавьте 1/2 столовой ложки масла
Домашние	300-700	12-18	180	Есть	Добавьте 1/2

картофель кусочками					столовой ложки масла
Картофельный пирог	250	15-18	180		
Сливочный картофель	500	18-22	180		
Мясо и птица					
Бифштекс	100-500	8-12	180		
Свинная отбивная	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Сосиска в тесте	100-500	13-15	200		
Куриные ножки	100-500	18-22	180		
Куриная грудка	100-500	10-15	180		
Десерты					
Блинчики с начинкой	100-400	8-10	200	Есть	Готовый к выпечке тип
Замороженные жареные куриные наггетсы	100-500	6-10	200	Есть	Готовый к выпечке тип
Замороженные жареные рыбные наггетсы	100-400	6-10	200		Готовый к выпечке тип
Замороженные закуска из хлеба и сыра	100-400	8-10	180		Готовый к выпечке тип
Фаршированные овощи	100-400	8-10	160		
Выпечка					
Торт	300	20-25	160		Готовый к выпечке тип
Пирог с	400	20-22	180		Готовый к

заварным кремом					выпечке тип
Кекс	300	15-18	200		Готовый к выпечке тип
Сладкое	400	20	160		Готовый к выпечке тип

- **Внимание:**
- При приготовлении домашнего картофеля фри для достижения наилучших результатов рекомендуется использовать предварительно подготовленный картофель фри (например, замороженный картофель фри).
- Если вы хотите приготовить картофель фри самостоятельно, пожалуйста, выполните следующие действия;
- Очистите картофель и нарежьте мелкой соломкой.
- Замочите картофельную соломку в воде минимум на 30 минут, затем достаньте её и слейте воду.
- Затем добавьте в миску столовую ложку оливкового масла, добавьте картофельную соломку и хорошо перемешайте, пока все она не будет равномерно смазана маслом.
- Сначала достаньте картофельную соломку из миски, а затем выложите её на противень для запекания. Примечание: Не высыпайте всю картофельную соломку из миски в форму для запекания сразу. Это приведет к попаданию излишков масла во фритюрницу. При высокой температуре излишки масла подгорят, что очень опасно.
- Пожалуйста, следуйте инструкциям в этой главе, чтобы запечь картофель фри.

Глава 4. Уход и техническое обслуживание

Изделие следует чистить сразу же после каждого использования.

- Перед чисткой фритюрницы, пожалуйста, отключите питание и выньте вилку из розетки, а также подождите, пока фритюрница полностью остынет, прежде чем продолжить.
- Пожалуйста, обратите внимание: Выньте фритюрницу и дайте ей быстрее остыть.
- Все фритюрницы и противни для выпечки покрыты антипригарным покрытием. Не используйте для чистки металлические губки или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие сковороды.
- Рекомендуется чистить фритюрницу и форму для запекания горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.
- Рекомендуется протирать внутреннюю поверхность изделия горячей водой и неабразивной губкой.
- Пожалуйста, очистите нагревательный элемент щеткой для чистки, чтобы удалить остатки пищи.
- После очистки изделия подождите, пока оно высохнет, прежде чем хранить в сухом прохладном месте.

Глава 5. Гарантия

1. Гарантия на данную фритюрницу составляет один год. Если в течение гарантийного срока произойдет сбой в качестве продукции, она может быть бесплатно отремонтирована отделом послепродажного обслуживания с выставлением счета.
2. Фактическая дата окончания гарантийного срока зависит от даты выставления счета после продажи изделия.
3. Гарантия не распространяется ни на одно из следующих обстоятельств:
 - Ущерб, причиненный потребителями в результате неправильного использования, хранения и обслуживания.

- Поломки после ремонта и разбора оборудования не в центрах техобслуживания, установленных компанией.
- Номер модели в счет-фактуре изделия не соответствует модели ремонтируемого изделия или был изменён.
- Действующий счета – фактуры отсутствует.
- Устройство повреждено в результате форс-мажорных обстоятельств.
- Использование фритюрницы в коммерческих целях.

4. Что касается продукции, на которую не распространяется гарантия, центр техобслуживания компании по-прежнему будет с энтузиазмом обслуживать вас.

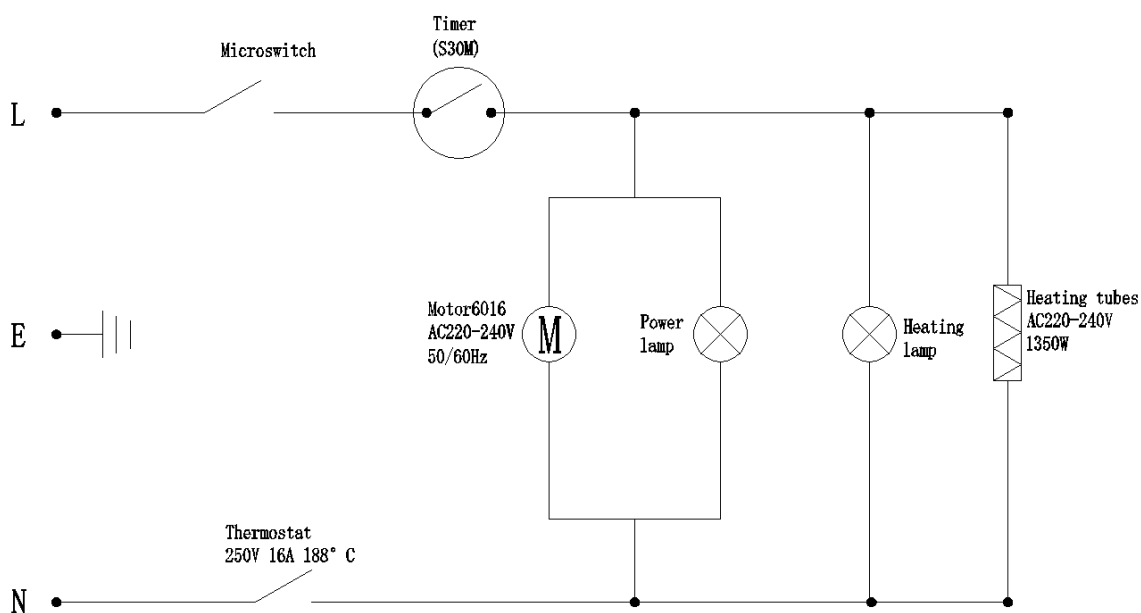
Глава 6. Анализ неисправностей и устранение неполадок

№	Неисправность	Причина	Диагностика
1	E1	Отсоединился NTC	Записаться в ЦТО
2	E2	Короткое замыкание NTC	Записаться в ЦТО
3	E5	Сигнал о превышении температурных ограничений (выше 260°C)	Немедленно выключите питание и обратитесь в ЦТО
4	Продукты запекаются и обжариваются неравномерно.	В форме для запекания слишком много продуктов	Выпекайте блюдо порциями
		В процессе запекания продукты не переворачиваются	В середине процесса обжарки, достаньте фритюрницу и переверните продукты.
		Ингредиентов слишком много	Достаньте несколько ингредиентов
5	В процессе запекания	Противень для запекания не был помещен во	Положите его во фритюрницу

	образуется дым.	фритюрницу	
		Жирные ингредиенты, подлежащие обжариванию	В процессе запекания из ингредиентов выделяется много дыма, что является нормальным явлением.
		Остатки, оставшиеся после последней выпечки и обжаривания во фритюрнице	Используйте снова после очистки

Примечания: Выше приведены методы диагностики и устранения неисправностей производителя. В случае других неисправностей, пожалуйста, обратитесь в центр обслуживания клиентов компании или обратитесь непосредственно в назначенный компанией ЦТО. Не разбирайте и не ремонтируйте самостоятельно.

Электрическая схема



Подробная информация о материалах, "контактирующих с пищевыми продуктами"

Название детали	Материалы
-----------------	-----------

Кронштейн для крепления лопасти вентилятора/термостата/нагревательной трубки	Лист холодной прокатки
Фритюрница/противень для выпечки	Основа: холоднокатаный лист Покрытие: Тефлоновое
Винт	SUS304(нержавеющая сталь)
Силиконовый противень для выпечки	Силикон 3500
Нагревательная трубка из нержавеющей стали	SUS304(нержавеющая сталь)

Инструкции по экологической безопасности

- Данное изделие соответствует требованиям "Административных мер по ограничению использования опасных веществ в электротехнических и электронных изделиях".
- В течение периода экологически безопасного использования потребители не столкнутся с утечкой вредных веществ, выпадением осадков и другими проблемами, влияющими на здоровье потребителей при нормальном использовании, и сможет спокойно использовать устройство.
- Срок экологически безопасного использования продукции компании составляет 10 лет. "Срок экологически безопасного использования" действителен только в том случае, если продукт используется в обычных условиях, как описано в данном руководстве.



Наименование и содержание опасных веществ в продукте

Название детали	Опасные вещества						
	Алюминий (pb)	Ртуть (Hg)	Кадмий (cd)	Шестивалентный хром (Cr(VI))	Полибромированный бифенил (PBВ)	Полибромированные дифениловые эфиры(PBDE)	Примечание
Пластиковые детали	○	○	○	○	○	○	
Металлические	○	○	○	○	○	○	

компоненты							
Электрические детали	×	○	×	○	○	○	
Нагревательный элемент в сборе	○	○	○	○	○	○	
Шнур питания	×	○	○	○	○	○	

Эта форма подготовлена в соответствии с положениями SJ/T 11364

○: означает, что содержание опасного вещества во всех однородных материалах компонента ниже предела, указанного в GB/T 26572.

×: Указывает на то, что содержание опасного вещества по крайней мере в одном однородном материале компонента превышает предельные требования, указанные в GB/T 26572

Примечания: Некоторые детали, помеченные “×” выше, содержат вредные вещества, которые превышают норму из-за текущего технического уровня отрасли, и временно невозможно заменить или уменьшить их количество.