



Luftfritteuse (Airfryer) - 3,5 Liter

Modell OT-AF-35B-DIGITAL



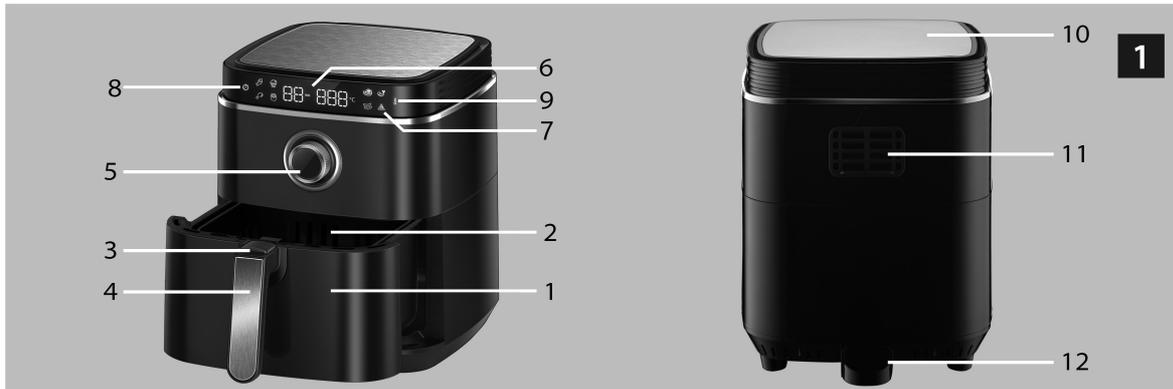
220-240 V / 50-60 Hz / 1500 W

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von Ozeanos entschieden haben. Bitte lesen Sie die Anleitung vor Benutzung des Geräts sorgfältig durch. Wenn Sie Fragen zur Nutzung des Produkts haben, melden Sie sich bitte bei uns.

Diese Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, um Ihr Lieblingsessen zuzubereiten. Durch die Verwendung von heißer Luftzirkulation und einem Grill ist es möglich, zahlreiche Speisen anzurichten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse das Essen aus allen Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl brauchen.

Generelle Beschreibung (Abb. 1)



- | | |
|---|-----------------------|
| 1. Topf | 7. Menü |
| 2. Korb | 8. Timer-Steuerung |
| 3. Korbfreigabetaste | 9. Temperaturregelung |
| 4. Korbgriff | 10. Lufteinlass |
| 5. Ein-/Ausschalter (und Start/Abbruch) | 11. Luftaustritt |
| 6. Touchscreen | 12. Netzkabel |

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

Grundlegende Sicherheitsvorkehrungen sollten beim Gebrauch von Elektrogeräten immer befolgt werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Hebel (Abb. 2).
3. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder sonstige Komponenten (außer dem Topf und dem Frittierkorb) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in die Nähe des Gerätes.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Vor dem Aufsetzen oder Abnehmen von Teilen abkühlen lassen.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion hatte oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Kontaktieren Sie eine fachmännisch ausgebildete Service-Einrichtung.
7. Die Verwendung von fremden Zubehöerteilen, die nicht zum Gerät kompatibel sind, kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in einen beheizten Ofen.
11. Beim Bewegen des Gerätes, wenn es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.

12. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Zum Trennen schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aussschalter aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Verwendungen.

Achtung!

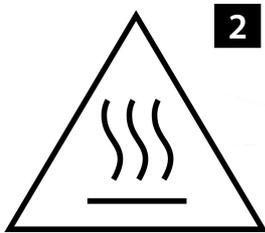
- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab (um die elektrischen und Heizkomponenten nicht zu beschädigen)!
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät (Kurzschlussgefahr)!
- Bewahren Sie alle Zutaten im Frittierkorb auf, um zu verhindern, dass diese mit den Heizelementen in Berührung kommen!
- Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät eingeschaltet ist!
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einem Brand führen kann!
- Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist!

Warnung!

- Prüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Bedarf nur von einem autorisierten Fachmann reparieren.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern (Abb. 2).
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an das Stromnetz an und bedienen Sie es nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht zu nah an eine Wand oder an ein anderes Gerät. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an den Seiten, über und auf der Rückseite

des Gerätes.

- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Während des Bratens mit heißer Luft wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen abgegeben. Behalten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand des Dampfes.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht geeignet zur Verwendung in professionellen Umgebungen wie Betriebsküchen oder Restaurants.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät nicht gemäß den Anweisungen und Richtlinien dieser Bedienungsanleitung verwendet wird.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zur Abkühlung, bevor es gereinigt werden kann.



2



3



4



5



6



7



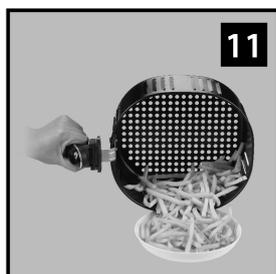
8



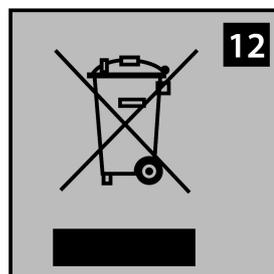
9



10



11



12

Automatische Abschaltung

Das Gerät hat einen eingebauten Timer, der die Luftfritteuse automatisch abschaltet, wenn der Countdown auf Null läuft. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie den Abbruchknopf drei Sekunden lang drücken. Das Gerät wird dann innerhalb von zwanzig Sekunden automatisch ausgeschaltet.

Elektromagnetische Felder

Das Gerät entspricht allen Normen bezüglich elektromagnetischer Felder. Bei sachgemäßer Handhabung besteht nach den verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnissen keine Gefahr für den menschlichen Körper.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.
2. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile sind spülmaschinenfest.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem klaren Tuch ab. Es ist nicht erforderlich, die Pfanne mit Öl und Bratfett zu füllen, da das Gerät mit heißer Luft arbeitet.

Beim Gebrauch des Gerätes

1. Platzieren Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
2. Nehmen Sie den Korb und den Topf aus dem Gerät (Abb. 3/Abb. 4).
3. Drücken Sie die Entriegelungstaste am Korbgriff. Einige Modelle haben darüber eine Schutzabdeckung. Schieben Sie diese zunächst nach vorne (Abb. 9). Nehmen Sie den Korb aus dem Topf.

Wichtige Hinweise:

1. Halten Sie das Gerät mit einer Hand fest und drücken Sie mit der anderen Hand die Entriegelungstaste, um den Topf herauszunehmen.
2. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
3. Geben Sie die Zutaten in den Frittierkorb, stellen Sie den Frittierkorb in den Topf und schieben Sie den Topf mit dem Frittierkorb in das Gerät (Abb. 5). Überschreiten Sie nicht die MAX-Anzeige (maximale Füllmenge), da es die Qualität des Essens beeinträchtigen kann.
4. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter.
5. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus und bestätigen Sie dies, indem Sie einmal auf den Ein-/Ausschalter drücken.



Bedienfeld

Es stehen acht anwählbare Auto-Funktionen zur Verfügung: FISCH, KUCHEN, HÜHNERKEULE, POMMES FRITES, STEAK, WÜRSTCHEN, GARNELEN und PIZZA.

Wenn flexiblere Zeiteinstellungen und Temperaturen erforderlich sind, kann diese Einstellung direkt durch Drücken der entsprechenden Punkte „Uhr“ und „Thermometer“ vorgenommen werden. Danach drehen Sie das Einstellrad (um den Ein-/Ausschalter herum), um den gewünschten Wert einzustellen (Abb. 6/Abb. 7).

Beispiele für manuelle Einstellungen von Zeit und Temperatur:



Fisch: 165 Grad, 20 Minuten



Kuchen: 160 Grad, 30 Minuten



Hähnchenkeulen: 190 Grad, 20 Minuten



Pommes Frites: 200 Grad, 20 Minuten



Steak: 190 Grad, 20 Minuten

6. **Vorsicht:** Aus den Zutaten heraustropfendes Öl oder Fett sammelt sich am Boden des Topfes.
7. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Ziehen Sie dafür den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn vorsichtig. Schieben Sie den Topf dann zurück in die Luftfritteuse (Abb. 8).

Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf den Entriegelungsknopf des Griffs.

Tipp: Um das Gesamtgewicht beim Schütteln zu verringern, können Sie auch nur den Frittierkorb aus dem Topf nehmen und ihn schütteln. Ziehen Sie dazu den Topf aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie den Entriegelungsknopf am Griff (Abb. 10).

8. Das Gerät schaltet nach dem Ende der gewünschten Zeit oder des gewählten Programms die Glocke automatisch ein. Wenn Sie die Glocke fünfmal hören, ist die eingestellte Zeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Hinweis: Nach 5-maligem Klingeln des Timers stoppt das Luftgebläse nach 20 Sekunden. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Ziehen Sie den Korb heraus.

Hinweis: Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät. Drücken Sie den Temperaturregler, um die Temperatureinstellung anzupassen, und drücken Sie den Timer-Regler, um die Zeiteinstellung anzupassen. Drücken Sie dann den Startknopf (Ein-/Ausschalter), um die Luftfritteuse wieder zu starten.

Hinweis: Drehen oder schwenken Sie den Topf nicht. Das am Boden des Topfes angesammelte Öl tropft sonst auf die Zutaten.

9. Füllen Sie den Inhalt des Frittierkorbes in eine Schüssel oder auf einen Teller (Abb. 11).

Informationen zu häufig verwendeten Zutaten

Nahrungsmittel	Menge g (min./max.)	Zeit (min)	Temp.	Schütteln	Info
Dünne gefrorene Pommes	300-700	9-16	200	ja	-
Dick gefrorene Pommes	300-700	11-20	200	ja	-
Selbstgemachte Pommes (8 x 8 mm)	300-800	16-20	200	ja	plus ½ EL Öl
Selbstgemachte Kartoffelecken	300-800	18-22	180	ja	plus ½ EL Öl
Selbstgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	ja	plus ½ EL Öl
Röstis	250	15-18	180	ja	-
Kartoffelgratin	500	15-18	200	ja	-
Fleisch- und Geflügelsteak	100-500	8-12	180	-	-
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180	-	-
Hamburger-Patties	100-500	7-14	180	-	-
Würstchen im Schlafrock	100-500	13-15	200	-	-
Geflügelkeulen	100-500	18-22	200	-	-
Hühnerbrust	100-500	10-15	180	-	-
Paniertes Hähnchen	100-300	8-15	180	-	Geben Sie etwas Öl zur Panade
Fisch	150-400	10-18	200	-	-
Schalentiere	100-400	7-15	180	-	-
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	-	-
Gefrorene Hühner-Nuggets	100-500	6-10	200	-	-
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200	-	-
Gemischtes Gemüse	100-400	8-12	180	-	-
Quiche	300	20-25	160	-	Ofenfestes Geschirr

Muffins	80-300	8-13	180	-	Ofenfeste Silikonform
Kuchen	200-400	15-25	160	-	Kuchenform
Vorgebackener Toast / Aufbackbrötchen	50-200	3-6	200	-	-
Frisches Brot/Brötchen	100-500	12-25	180	-	-

Beispiel: Hausgemachte Pommes Frites

Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie diese in ca. 8 x 8 mm breite Streifen. Waschen Sie die Pommes Frites und trocknen Sie sie ab. Geben Sie einen halben Esslöffel Öl und die Kartoffeln in eine Schüssel und mischen Sie diese ordentlich durch. Frittieren Sie die Pommes Frites gemäß den obigen Angaben zu Zeit und Temperatur.

Viele weitere Rezepte für die verschiedensten Speisen finden Sie bald auf unserer Homepage oder entsprechend spezialisierten Internet-Seiten.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie den Topf, den Korb und das Innere des Geräts nicht mit Küchenutensilien aus Metall oder scheuernden Reinigungsmitteln, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Entfernen Sie den Topf, damit die Luftfritteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Topf und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Alternative: Der Topf und der Korb sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn sich Schmutz auf dem Frittierkorb oder am Boden des Topfes festsetzt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Frittierkorb in den Topf und lassen Sie beides ca. 10 Minuten einweichen, bevor Sie mit der Reinigung fortfahren.

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer sanften Reinigungsbürste, falls eventuell Verschmutzungen vorhanden sein sollten.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät gründlich abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass zur Lagerung alle Teile sauber und trocken sind.

Umwelt

Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll, wenn Sie es entsorgen wollen. Geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Auf diese Weise leisten Sie einen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz (Abb. 12).

Garantie und Service

Wenn Sie Hilfe bei Problemen oder sonstige Informationen benötigen, besuchen Sie unsere Website, melden Sie sich bei uns oder wenden Sie sich an Ihren Händler.

Fehlersuche

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
Der Inhalt ist nicht durch.	1. Sie haben keinen Timer gesetzt.	Stellen Sie den Timer und drücken Sie den Startknopf.
	2. Sie haben den Frittierkorb zu stark befüllt.	Geben Sie eine kleinere Menge in den Korb. Kleinere Mengen sind einfacher zu frittieren.
	3. Die Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Regler auf die benötigte Temperatur.
Der Inhalt ist ungleichmäßig frittiert.	Der Inhalt wurde nicht geschüttelt. Bestimmte Inhalte müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Inhalte, die aufeinander liegen (z.B. Pommes Frites), zur Hälfte der Zubereitungszeit schütteln.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie fertig sind.	Sie haben einen Snack, welcher in einer traditionellen Fritteuse frittiert werden muss.	Nehmen Sie Ofen-Snacks oder streichen Sie den Snack für ein knusprigeres Ergebnis mit ein wenig Öl ein.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	1. Es ist zuviel Inhalt im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die Max-Grenze.
	2. Der Korb ist nicht richtig im Topf platziert.	Drücken Sie den Frittierkorb im Topf runter, bis es hörbar einrastet.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	1. Sie bereiten sehr fettiges Essen zu.	Wenn sie fettiges Essen zubereiten, wird eine große Menge an Öl in den Topf laufen. Das Öl verursacht weißen Rauch und der Topf erhitzt sich vielleicht mehr als sonst. Dies beeinflusst jedoch nicht das Gerät oder das Essen.
	2. Der Topf enthält noch Fettrückstände von der vorherigen Benutzung.	Weißer Rauch wird verursacht durch erhitztes Fett. Stellen Sie sicher, dass Sie den Topf richtig säubern nach jeder Benutzung.

Frische Pommes Frites werden ungleichmäßig frittiert.	1. Sie haben die falsche Kartoffelform genommen.	Benutzen Sie frische, festkochende Kartoffeln.
	2. Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig ab gespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um äußere Stärkereste zu entfernen.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Menge des Öls und des Wassers in den Pommes ab.	1. Stellen Sie sicher, dass die Kartoffelstäbchen richtig getrocknet wurden, bevor Sie Öl hinzufügen.
		2. Schneiden Sie dünnere Kartoffelstäbchen, damit diese knuspriger werden.
		3. Fügen Sie ein wenig mehr Öl hinzu.

Informieren Sie sich auf unserer Homepage über unser gesamtes Produktsortiment.

Ozeanos-Kontakt Daten:

Telefon +49-(0)2154-95365-30

E-Mail: support@ozeanos-cl.de

Internet: www.ozeanos-cl.de





Airfryer - 3,5 Litres

Model OT-AF-35B-DIGITAL



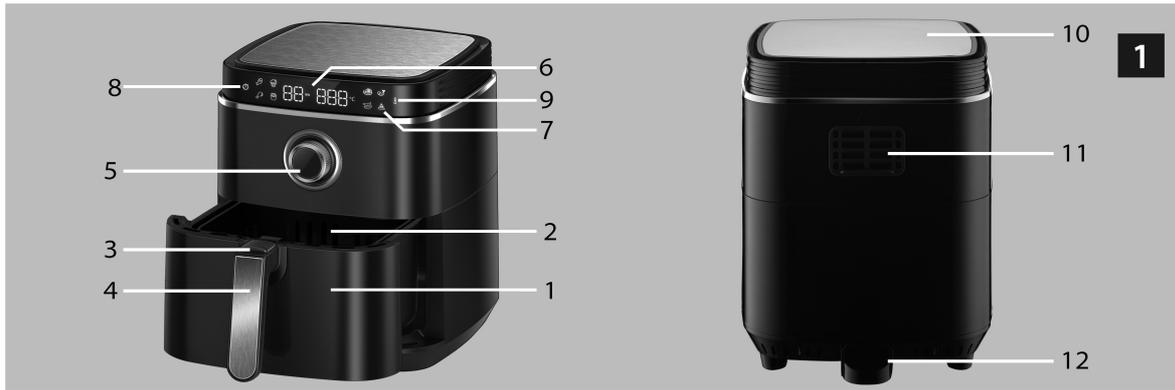
220-240 V / 50-60 Hz / 1500 W

Introduction

Thank you for purchasing a product from Ozeanos.
Please read the instructions carefully before using the device.
If you have any question about using the product, please contact us.

This airfryer provides an easy and healthy way to prepare your favorite food. By using rapid air circulation and a grill it is possible to prepare numerous dishes. Best of all, the air fryer will heat food from all directions and most ingredients will not need any oil.

General description (fig. 1)



- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| 1. Pot | 7. Menu |
| 2. Frying basket | 8. Timer control |
| 3. Basket release button | 9. Temperature control |
| 4. Basket handle | 10. Air intake |
| 5. Power button and start button | 11. Air exhaust |
| 6. Touchscreen | 12. Power cable |

Important safety precautions

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Read the complete operating instructions carefully.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or levers (fig. 2).
3. To protect against electrical shock, do not immerse cables, connectors, or other components (other than the pot and frying basket) in water or other liquids.
4. Do not leave children unattended near the unit.
5. Disconnect the power plug from the power outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before placing or removing parts.
6. Do not operate the device with a damaged cable or plug, or after the device has malfunctioned or has been damaged in any way. Contact a professionally trained service facility.
7. The use of third-party accessories that are not compatible with the device may result in injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not touch hot surfaces.
10. Do not place the appliance on a hot gas or electric stove or in a heated oven.
11. Extreme care should be taken when moving the unit if it contains hot oil or other hot liquids.

12. Always connect the plug to the device first, and then plug the cable into the socket. To disconnect, switch off the device with the power button and then pull the plug out of the socket.

13. Do not use the device for any other purpose than intended.

Attention!

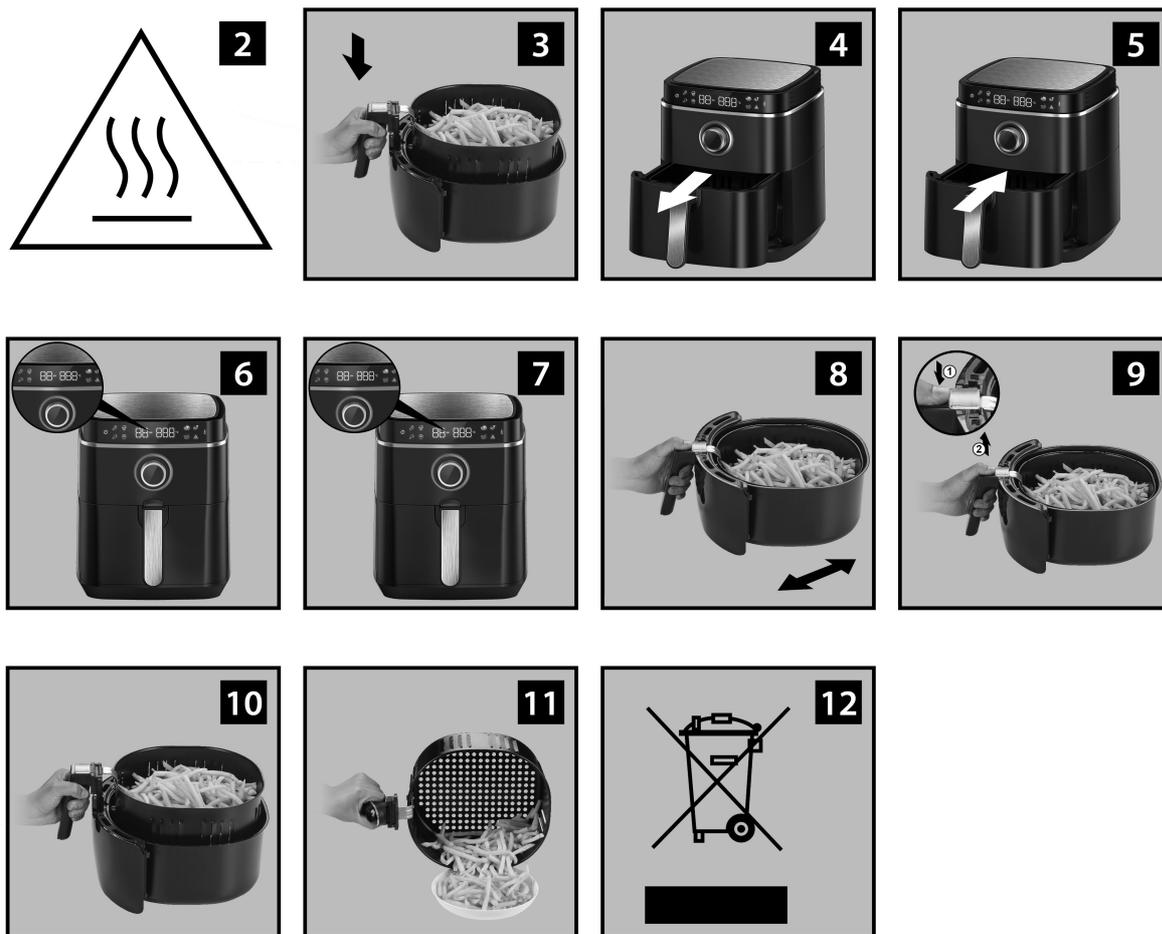
- Do not immerse the housing in water or rinse under running water (to avoid damaging the electrical and heating components)!
- Avoid the ingress of liquids into the device (risk of short circuit)!
- Store all ingredients in the frying basket to prevent them from coming into contact with the heating elements!
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is switched on!
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire!
- Do not touch the inside of the device while it is in operation!

Warning!

- Check that the voltage indicated on the device corresponds to the local mains voltage.
- Do not use the device if the plug, power cord or other parts are damaged.
- If necessary, have the device repaired only by an authorized specialist.
- Keep the device and the power cord out of the reach of children.
- Keep the power cord away from hot surfaces (fig. 2).
- Do not connect the device to the mains with wet hands and do not operate it with wet hands.
- Make sure that the device is connected to a grounded power outlet. Always make sure that the plug is correctly plugged into the socket.
- Do not connect the device to an external timer.
- Do not place the device near flammable materials such as tablecloths or curtains.
- Do not place the device too close to a wall or other device. Leave at least 10 cm of clearance on the sides, above and on the back of the unit.
- Do not put anything on the device.
- Do not use the device for any purpose other than that described in this manual.
- Do not leave the device unattended.
- During hot air roasting, hot steam is released through the air outlets. Keep hands and face at a safe distance from the vapor.
- Immediately disconnect the power plug from the outlet if dark smoke escapes

from the device. Wait for the smoke to stop before removing the pot from the device.

- Place the device on a horizontal, level and stable surface.
- This device is intended for domestic use only. It may not be suitable for use in professional environments such as company kitchens or restaurants.
- The warranty is void if the device is not used in accordance with the instructions and guidelines in this manual.
- The device needs about 30 minutes to cool down before it can be cleaned.



Automatic shutdown

The unit has a built-in timer that automatically shuts off the airfryer when the countdown is zero. You can switch off the device manually by pressing the power button for three seconds. The device will turn off automatically within twenty seconds.

Electromagnetic fields

The device complies with all standards regarding electromagnetic fields. When handled properly, there is no danger to the human body, according to available scientific evidence.

Before first use

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the frying basket and pot with hot water, a little detergent and a non-abrasive sponge. These parts are dishwasher-safe.
3. Wipe the device inside and outside with a clean cloth. It is not necessary to fill the pot with oil and frying fat as the appliance works with hot air.

When using the device

1. Place the unit on a stable, horizontal and level surface.
2. Remove the frying basket and pot from the appliance (fig. 3 / fig. 4).
3. Press the release button on the basket handle. Some models have a protective cover over it. First push it forward (fig. 9).
Take the basket out of the pot.

Important instructions:

1. Holding the unit with one hand, press the release button with the other hand to remove the pot.
2. Do not fill the pot with oil or other liquids.
3. Place the ingredients in the frying basket, place the frying basket in the pot and push them into the appliance (fig. 5). Do not exceed the MAX symbol (maximum capacity) as it may affect the quality of the food.
4. Press the power button.
5. Select the desired function and confirm by pressing once on the power/start button.



Control panel

There are eight selectable auto-features available: FISH, CAKE, CHICKEN THIGH, FRENCH FRIES, STEAK, SAUSAGES, SHRIMPS AND PIZZA.

If more flexible time settings and temperatures are required, these settings can be made directly by pressing the corresponding "clock" and "thermometer" items. Then turn the control dial (around the power button) to set the desired value (fig. 6 / fig. 7).

Examples of manual time and temperature settings:



Fish: 165 degrees, 20 minutes



Cake: 160 degrees, 30 minutes



Chicken thighs: 190 degrees, 20 minutes



French fries: 200 degrees, 20 minutes



Steak: 190 degrees, 20 minutes

6. **Caution:** Oil or grease dripping from the ingredients will collect on the bottom of the pot.
7. Some ingredients must be shaken halfway through the cooking time. To do this, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it gently. Then slide the pot back into the airfryer (fig. 8).

Attention: Do not press the handle release button while shaking.

Hint: To reduce the total weight when shaking, you can just take the frying basket out of the pot and shake it. To do this, pull the pot out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the release button on the handle (fig. 10).

8. The unit automatically turns on the bell after the desired time or program has ended. If you hear the bell five times, the set time has elapsed. Pull the pot out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. Note: After ringing the timer 5 times, the air blower will stop after 20 seconds. Make sure the ingredients are ready. Pull out the basket.

Note: When the ingredients are not ready yet, simply push the pot back into the appliance. Press the temperature symbol to adjust the temperature setting and press the timer symbol to adjust the time setting. Then press the start button (power button) to restart the air fryer.

Note: Do not turn or toss the pot. Otherwise the accumulated oil on the bottom of the pot drips onto the ingredients.

9. Fill the contents of the frying basket in a bowl or on a plate (fig. 11).

Information about commonly used ingredients

Food	Quantity g (min./max.)	Time (min)	Temp.	Shake	Info
Thin frozen French fries	300-700	9-16	200	yes	-
Thick frozen French fries	300-700	11-20	200	yes	-
Self-made French fries (8 x 8 mm)	300-800	16-20	200	yes	plus ½ tbs oil
Self-made potato wedges	300-800	18-22	180	yes	plus ½ tbs oil
Self-made potato cubes	300-750	12-18	180	yes	plus ½ tbs oil
Hash browned potatoes	250	15-18	180	yes	-
Potato gratin	500	15-18	200	yes	-
Meat and poultry steak	100-500	8-12	180	-	-
Pork chops	100-500	10-14	180	-	-
Hamburger patties	100-500	7-14	180	-	-
Kilted sausages	100-500	13-15	200	-	-
Poultry drumstick	100-500	18-22	200	-	-
Chicken breast	100-500	10-15	180	-	-
Breaded chicken	100-300	8-15	180	-	Add a bit of oil to the breading
Fish	150-400	10-18	200	-	-
Shellfishes	100-400	7-15	180	-	-
Spring rolls	100-400	8-10	200	-	-
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	-	-
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	-	-
Mixed vegetables	100-400	8-12	180	-	-
Quiche	300	20-25	160	-	Ovenproof dishes
Muffins	80-300	8-13	180	-	Ovenproof silicone cake mould
Cake	200-400	15-25	160	-	Cake tin
Pre-baked toast / Warm-up bread roll	50-200	3-6	200	-	-
New bread/bread roll	100-500	12-25	180	-	-

Example: Homemade French fries

Peel the potatoes and cut them into strips about 8 x 8 mm wide. Wash the French fries and dry them. Put half a tablespoon of oil and the potatoes in a bowl and mix well. Airfry the French fries according to the above given time and temperature.

You will soon find many other recipes for various foods on our homepage or on other specialized internet pages.

Cleaning

Clean the device after each use.

Do not clean the pot, the basket, or the inside of the appliance with metal utensils or abrasive cleaners, as they may damage the non-stick coating.

1. Unplug the power cord and allow the unit to cool.
Note: Remove the pot to allow the air fryer to cool faster.
2. Wipe the outside of the device with a damp cloth.
3. Clean the pot and basket with hot water, some detergent and a non-abrasive sponge.
4. Alternative: The pot and the basket are dishwasher-safe.

Hint: If dirt is trapped on the frying basket or on the bottom of the pot, fill the pot with hot water and some detergent. Put the frying basket in the pot and let soak for about 10 minutes before proceeding with the cleaning.

1. Clean the heating element with a soft cleaning brush if any dirt is present.

Storage

1. Pull the plug out of the socket and allow the device to cool thoroughly.
2. Make sure that all parts are clean and dry for storage.

Environment

Do not dispose of the device in the normal household waste, if you want to dispose of it. Return it to an official collection point for recycling. In this way you make a valuable contribution to environmental protection (fig. 12).

Warranty and service

If you need help with problems or any other information, visit our website, contact us or contact your dealer.

Troubleshooting

Problem	Possible reason	Solution
The airfryer doesn't work.	The appliance is not connected.	Plug the power plug into a power outlet.
The content is not done.	1. You did not set a timer.	Set the timer and press the start button.
	2. You have filled too much into the frying basket.	Put a smaller amount in the basket. Smaller quantities are easier to fry.
	3. The temperature is too low.	Turn the knob to the required temperature.
The content is fried unevenly.	The content was not shaken. Certain contents must be shaken halfway through the preparation time.	Shake contents that lie on top of each other (for example French fries) halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they are done.	You have a snack that needs to be fried in a traditional deep fryer.	Take oven snacks or coat the snack with a little oil for a crispy finish.
I can not push the pot properly into the device.	1. There's too much content in the basket.	Do not fill the basket above the max. symbol.
	2. The basket is not properly placed in the pot.	Press down the frying basket in the pot until it clicks into place.
White smoke comes out of the device.	1. You're preparing very greasy food.	If you prepare greasy food, a large amount of oil will run into the pot. The oil causes white smoke and the pot may heat up more than usual. However, this does not affect the appliance or the food.
	2. The pot still contains fat residues from the previous use.	White smoke is caused by heated fat. Make sure you clean the pot properly after each use.
Fresh French fries are fried unevenly.	1. You have taken the wrong potato form.	Use fresh, firm potatoes.
	2. You did not rinse the potato sticks properly.	Rinse the potato sticks thoroughly to remove any external starch residue.
Fresh French fries are not crispy when they come out of the airfryer.	The crispness of French fries depends on the amount of oil and water in the fries.	1. Make sure the potato sticks are properly dried before adding oil.
		2. Cut thinner potato sticks to make them crispier.
		3. Add a little more oil.

Inform yourself about our entire product range on our homepage.

Ozeanos contact data:

Telephone +49-(0)2154-95365-30

E-Mail: support@ozeanos-cl.de

Internet: www.ozeanos-cl.de

