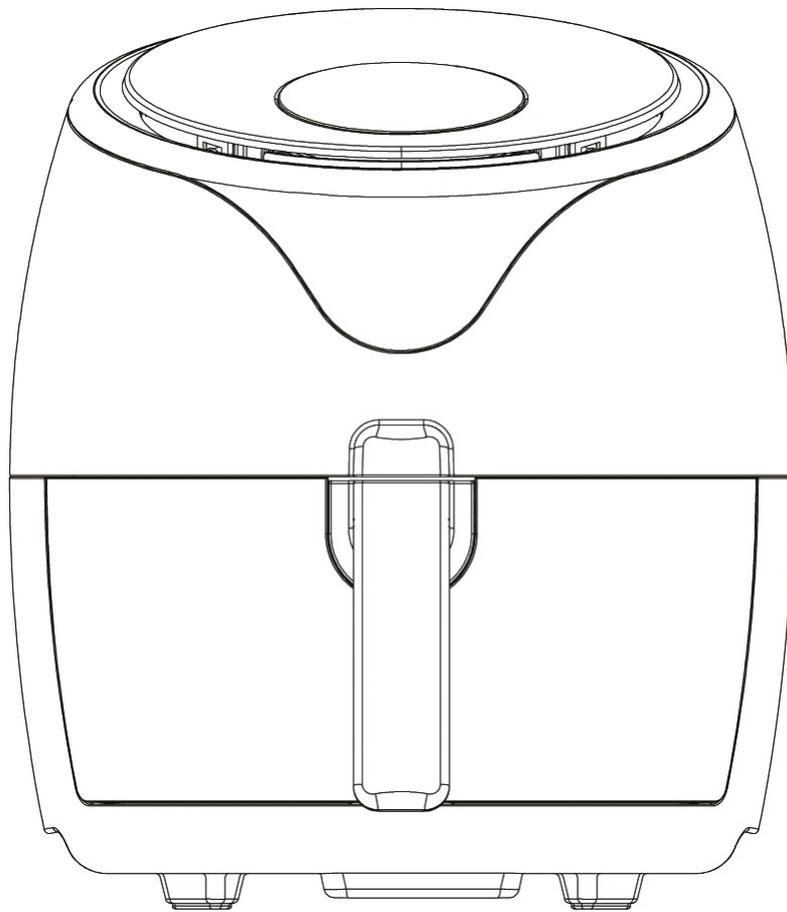




Luftfritteuse (Airfryer) - 3,5 Liter

Modell OT-AF-35BS-DIGITAL

220-240 V / 50-60 Hz / 1400 W

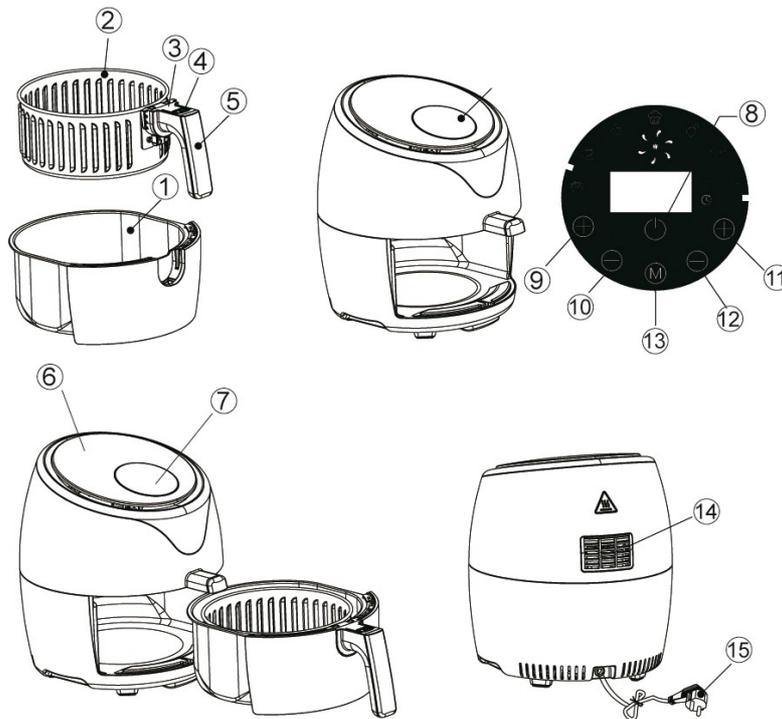


Einleitung

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.

Produktübersicht



1. Topf
2. Frittierkorb
3. Schutzabdeckung für 4.
4. Korbfreigabetaste
5. Korbgriff
6. Lufteinlass
7. Digitales Touchscreen-Display
8. Ein-/Ausschalter
9. Temperatur +
10. Temperatur -
11. Zeit +
12. Zeit -
13. Programm-Menü
14. Luftauslass
15. Netzkabel

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

Grundlegende Sicherheitsvorkehrungen sollten beim Gebrauch von Elektrogeräten immer befolgt werden:

1. Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Handschuhe.
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. Schalten Sie erst das Gerät aus und ziehen Sie dann 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 uns oder 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. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in einen beheizten Ofen.

10. Beim Bewegen des Gerätes, wenn es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Verwendungen.

Achtung!

1. Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab (um die elektrischen und elektronischen Komponenten nicht zu beschädigen)!
2. Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät (Kurzschlussgefahr)!
3. Legen Sie Zutaten nur in den Frittierkorb, um zu verhindern, dass diese mit den Heizelementen in Berührung kommen!
4. Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät eingeschaltet ist!
5. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einem Brand führen kann!
6. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist!

Warnung!

1. Prüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
3. Lassen Sie das Gerät bei Bedarf nur von einem autorisierten Fachmann reparieren.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
5. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
6. Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an das Stromnetz an und bedienen Sie es nicht mit nassen Händen.
7. 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.
8. Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
9. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
10. 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.
11. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
12. Während des Garens mit heißer Luft wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen abgegeben. Behalten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand des Dampfes.
13. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Raumentwicklung aufgehört hat, bevor Sie den Korb aus dem Gerät nehmen.
14. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche.
15. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht geeignet zur Verwendung in professionellen Umgebungen wie Betriebsküchen oder Restaurants.
16. 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.

Automatische Abschaltung

Das Gerät hat einen eingebauten Timer, der die Luftfritteuse automatisch abschaltet, wenn der Countdown auf Null läuft.

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 Topf und den Frittierkorb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile sind spülmaschinenfest.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen Tuch ab. Es ist nicht erforderlich, die Pfanne mit Öl und Bratfett zu füllen, da das Gerät mit heißer Luft arbeitet.
4. Platzieren Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.

Wichtige Hinweise zur Nutzung des Geräts:

1. Halten Sie das Gerät mit einer Hand fest und drücken Sie mit der anderen Hand die Entriegelungstaste, um den Frittierkorb 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. Füllen Sie nicht zuviel ein, da dies die Qualität des Frittiererergebnisses beeinträchtigen kann.
4. Um die Fritteuse einzuschalten, drücken Sie das Symbol  auf dem Touchscreen-Display.
5. Um die Temperatur auf die gewünschte Einstellung einzustellen, entnehmen Sie die vorgeschlagenen Gartemperaturen der untenstehenden Tabelle und drücken Sie das Symbol  auf dem Touchscreen-Display. Drücken Sie entweder die Symbole + oder - auf dem Bildschirm, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.
6. Um den Timer auf die gewünschte Einstellung einzustellen, entnehmen Sie die vorgeschlagene Garzeit der untenstehenden Tabelle und drücken Sie das Symbol  auf dem Touchscreen-Display. Drücken Sie entweder die Symbole + oder - auf dem Bildschirm, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Drücken Sie das Symbol  auf dem Bildschirm, um den Garvorgang zu starten.
7. Um eine der vorprogrammierten Garoptionen zu nutzen, drücken Sie das Symbol  auf dem Touchscreen-Display. Ein Lebensmittelsymbol erscheint auf dem Display. Halten Sie die -Taste gedrückt, um alle sieben Symbole zu sehen: Chips, Schweinefleisch, Schalentiere, Backen, Huhn, Fleisch/Steak und Fisch.
8. Wählen Sie die vorprogrammierte Garoption, die Sie verwenden möchten, und drücken Sie das Symbol , um den Garvorgang zu beginnen.
9. Sobald der Garvorgang gestartet ist, dreht sich ein Fächersymbol mit rotem Licht, das anzeigt, dass das Essen gegart wird.
10. Während des Betriebs schaltet sich das rote Licht von Zeit zu Zeit ein und aus. Dies

zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur zu halten.

11. Überschüssiges Öl aus der gegarten Speise wird am Boden der Pfanne gesammelt.

12. Einige Lebensmittel müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden. Entnehmen Sie dazu den Topf aus der Fritteuse. Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Entriegelungsknopf.

13. Wenn Sie das Gewicht reduzieren und nur den Frittierkorb schütteln wollen, legen Sie den Topf auf eine hitzebeständige Unterlage. Schieben Sie die Schutzabdeckung nach vorne und drücken Sie den Entriegelungsknopf. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, um die Speisen zu schütteln.

HINWEIS: Wenn Sie den Frittierkorb während des Garvorgangs entfernen, um die Speisen zu schütteln oder umzudrehen, müssen Sie die Taste [®] erneut drücken, sobald Sie den Topf mit dem Frittierkorb wieder in die Fritteuse gestellt haben.

Tipp: Beim Garen von Speisen wie zum Beispiel Pommes Frites, die während des Garens geschüttelt oder gedreht werden müssen, können Sie den Timer auf die Hälfte der Garzeit einstellen. Wenn Sie die Glocke hören, dann schütteln oder drehen Sie die Speisen. Sie müssen den Timer neu einstellen, um das Garen der Speisen zu beenden.

1. Wenn der Timer klingelt, nehmen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Überprüfen Sie, ob das Essen gar ist. Wenn nicht, schieben Sie den Topf mit dem Frittierkorb wieder in die Fritteuse und stellen Sie den Timer erneut für ein paar Minuten ein.

2. Nach dem Garen können Sie den Topf herausnehmen und auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen.

3. Schieben Sie die Schutzabdeckung nach vorne und drücken Sie den Entriegelungsknopf, bevor Sie das Essen aus dem Frittierkorb auf einen Teller kippen. Kippen Sie den Frittierkorb NICHT, bevor Sie ihn aus dem Topf genommen haben, da sonst das überschüssige Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf das Essen fließt.

4. Nach dem Garen der Lebensmittel kann die Fritteuse bei Bedarf sofort wiederverwendet werden, um mehr Lebensmittel zu garen.

Tipp: Verwenden Sie eine Zange, um empfindliche oder größere Lebensmittel herauszunehmen.

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

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 im Internet.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie den Topf, den Frittierkorb 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: Nehmen Sie den Topf heraus, 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 Frittierkorb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Alternative: Der Topf und der Frittierkorb 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.

4. Reinigen Sie das Hezelement 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.

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 gar.	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.	Stellen Sie die für das Lebensmittel benötigte Temperatur ein.
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 gekauft, der in einer traditionellen Fritteuse frittiert werden muss.	Nehmen Sie Ofen-Snacks oder bestreichen Sie den Snack für ein knusprigeres Ergebnis mit ein wenig Öl.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	1. Es ist zuviel Inhalt im Korb.	Nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel wieder heraus.
	2. Der Frittierkorb ist nicht richtig im Topf platziert.	Drücken Sie den Frittierkorb im Topf herunter, 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 eventuell 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 verwendeten Öls und der Menge des Wassers in den	1. Stellen Sie sicher, dass die Kartoffelstäbchen richtig getrocknet wurden, bevor Sie Öl hinzufügen.

	Pommes ab.	
		2. Schneiden Sie dünnere Kartoffelstäbchen, damit diese knuspriger werden.
		3. Fügen Sie ein wenig mehr Öl hinzu.

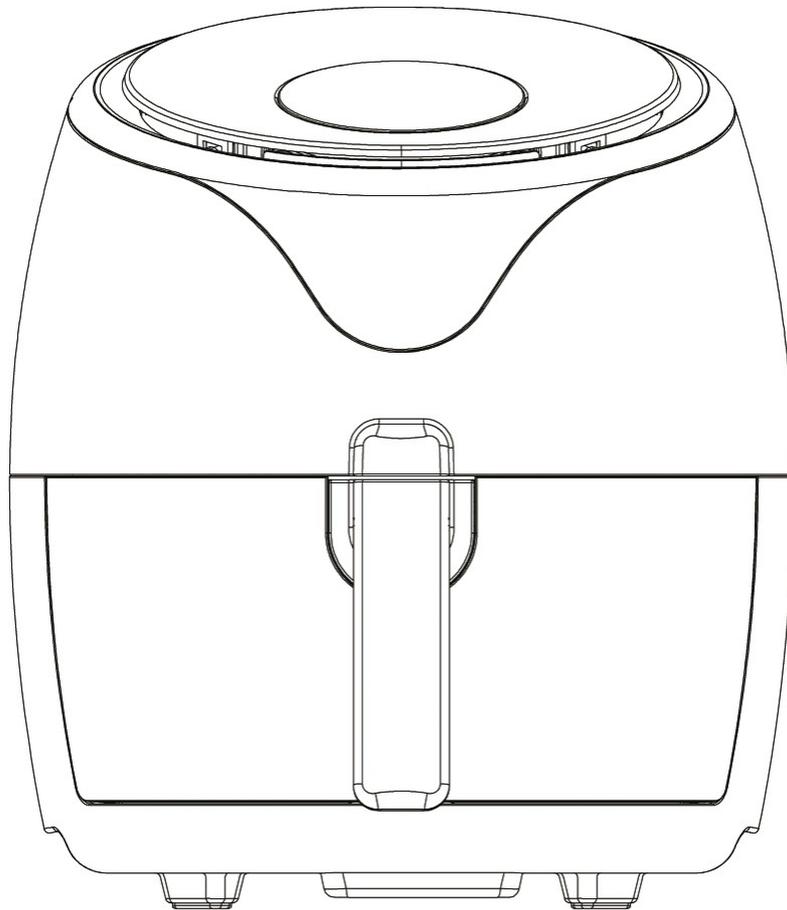
Informieren Sie sich auf unserer Homepage über unser gesamtes Produktsortiment.

Ozeanos-Kontakt Daten:

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

E-Mail: support@ozeanos-cl.de

Internet: www.ozeanos-cl.de



OZEANOS