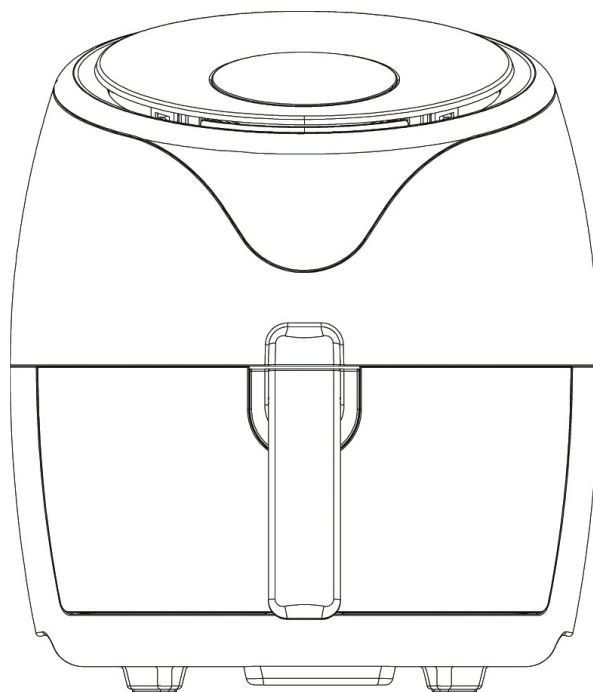


# Friggitrice ad aria (Airfryer) - 3,5 litri

## Model OT-AF-35BS-DIGITAL

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



### Introduzione

Grazie per aver scelto un prodotto Ozeanos.

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

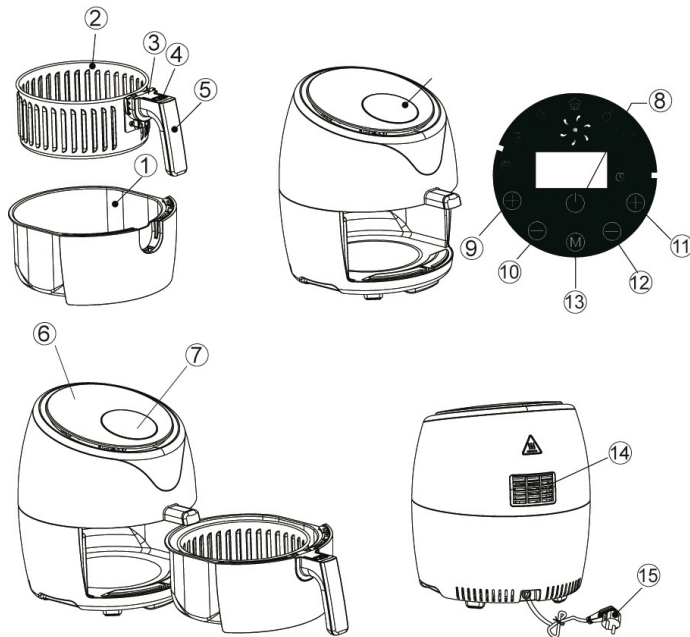
Se avete domande sull'uso del prodotto, contattateci.

Questa friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e sano per preparare il vostro cibo preferito per prepararsi. L'uso della circolazione dell'aria calda e di una griglia rende

è possibile organizzare numerosi piatti. La parte migliore è che il

Friggitrice ad aria calda riscalda il cibo da tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti senza olio bisogno.

## Panoramica dei prodotti



1. Pentola
2. Cestello per friggere
3. Coperchio di protezione per 4.
4. Tasto di rilascio del cestino
5. Maniglia del cestino
6. Ingresso aria
7. Display digitale touch screen
8. Interruttore on/off
9. Temperatura +
10. Temperatura -
11. Tempo +
12. Tempo -
13. Menu del programma
14. Uscita aria
15. Cavo di alimentazione

## Importanti misure di sicurezza

Le precauzioni di sicurezza di base devono essere prese quando si utilizzano apparecchi elettrici deve essere sempre seguito:

1. Leggere attentamente l'intero manuale.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o guanti.
3. Immergere cavi, spine o altri componenti in acqua per proteggerli dalle scosse elettriche (tranne la pentola e il cestello per friggere) non in acqua o altri liquidi.
4. Non lasciare i bambini incustoditi vicino all'apparecchio.

5. Prima spegnere l'apparecchio e poi staccare il cavo di alimentazione dal presa di corrente quando non si utilizza l'apparecchio e prima di pulirlo. Prima del lasciare raffreddare le parti prima di indossarle o toglierle.
6. Non far funzionare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'unità non ha funzionato correttamente o è stata danneggiata in qualche modo. Contattateci o un servizio di assistenza professionale.
7. L'utilizzo di accessori estranei non compatibili con il dispositivo, può portare a lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non posizionare l'apparecchio su una stufa a gas o elettrica calda o in un forno riscaldato.
10. Quando si sposta l'apparecchio, se contiene olio caldo o altri liquidi caldi contiene, è richiesta estrema cautela.
11. Non utilizzare il dispositivo per un uso diverso da quello previsto.

### **Attenzione!**

1. Non immergere la custodia in acqua e non sciacquarla sotto l'acqua corrente Spegnere l'acqua (per non danneggiare i componenti elettrici ed elettronici)!
2. Evitare la penetrazione di liquidi nell'apparecchio (pericolo di corto circuito)!
3. Mettere nel cestello di frittura solo gli ingredienti per evitare che vengano mescolati con gli elementi riscaldanti entrano in contatto!
4. Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando l'unità è acceso!
5. Non riempire la pentola di olio, poiché ciò potrebbe causare un incendio!
6. Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione!

### **Attenzione!**

1. Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio sia compatibile con la tensione di rete locale è coerente.

2. Non utilizzare la macchina se la spina, il cavo di alimentazione o altre parti sono danneggiate sono.

3. Se necessario, far riparare l'apparecchio solo da uno specialista autorizzato.

4. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

5 Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.

6 Non collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica con le mani bagnate e far funzionare l'apparecchio

Non farlo con le mani bagnate.

7. Assicurarsi che l'unità sia collegata ad una presa di corrente con messa a terra.

Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa.

8. Non collegare l'unità ad un timer esterno.

9. Non posizionare il prodotto vicino a materiali infiammabili come tovaglie, utensili da cucina, ecc. o tende aperte.

10. Non posizionare l'apparecchio troppo vicino ad una parete o ad altre apparecchiature. Lascia Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sui lati, sopra e dietro l'unità.

11. Non posizionare nulla sopra l'unità.

Non lasciare l'unità incustodita.

12. Durante la cottura con aria calda, il vapore caldo viene rilasciato dalle aperture di uscita dell'aria vengono scaricate. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza di vapore.

13. Scollegare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa di corrente se il fumo scuro proviene dal

Il dispositivo perde. Attendere che il fumo si sia fermato prima di rimuovere il cestino dal dispositivo.

14. Posizionare l'unità su una superficie orizzontale, piana e stabile.

15. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Potrebbe non essere adatto per l'uso in ambienti professionali come le cucine di fabbrica o Ristoranti.

16. La garanzia decade se l'apparecchio non viene utilizzato secondo le istruzioni e le linee guida di queste istruzioni per l'uso.

**L'apparecchio necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi prima di essere pulito può.**

### **Spegnimento automatico**

L'apparecchio ha un timer incorporato che spegne automaticamente la friggitrice ad aria, quando il conto alla rovescia arriva a zero.

### **Campi elettromagnetici**

Il dispositivo è conforme a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici. Se il dispositivo è correttamente

Secondo le prove scientifiche disponibili, non vi è alcuna

Pericolo per il corpo umano.

### **Prima del primo utilizzo**

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi o le etichette.
2. Pulire la pentola e il cestello per friggere con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva. Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido. Non è necessario riempire la padella con olio e grasso per friggere, poiché l'apparecchio è riempito con aria calda funziona.
4. Posizionare il dispositivo su una superficie stabile, orizzontale e piana.

### **Importanti istruzioni per l'uso dell'apparecchio:**

1. Tenere il dispositivo con una mano e premere il tasto Pulsante di rilascio per rimuovere il cestello di frittura.
2. Non riempire la pentola con olio o altri liquidi.
3. Mettere gli ingredienti nel cestino, mettere il cestino nella pentola e
4. Spingere la pentola con il cestello per friggere nell'apparecchio. Non riempite troppo, perché questo può influire sulla qualità del risultato della frittura.  
Per accendere la friggitrice, premere il simbolo sul touch screen.  
Display.
5. Per impostare la temperatura sull'impostazione desiderata, rimuovere il tasto le temperature di cottura suggerite nella tabella sottostante e premere il tasto

sul display touch screen. Premere i simboli + o -

sullo schermo fino a quando non viene visualizzata la temperatura desiderata.

6. Per impostare il timer sull'impostazione desiderata, rimuovere l'opzione

il tempo di cottura suggerito nella tabella sottostante e premere il simbolo

il display touch screen. Premere i simboli + o - sul simbolo

fino a quando non viene visualizzata l'ora desiderata. Premere l'icona sul simbolo

per avviare il processo di cottura.

7. Per utilizzare una delle opzioni di cottura pre-programmate, premere il tasto

sul display touch screen. Sul display appare il simbolo di un alimento. Tenere

Premere il tasto per visualizzare tutti e sette i simboli: Patatine, carne di maiale,

Molluschi, cottura al forno, pollo, carne/bistecca e pesce.

8. Selezionare l'opzione di cottura preprogrammata che si desidera utilizzare, e

Premere il simbolo per avviare il processo di cottura.

9. Una volta iniziato il processo di cottura, un simbolo a ventaglio con una luce rossa ruota, che

indica che il cibo è in cottura.

10. Durante il funzionamento la luce rossa si accende e si spegne di tanto in tanto. Questo

indica che l'elemento riscaldante viene acceso e spento per ottenere il set

per mantenere la temperatura.

11. L'olio in eccesso del cibo cotto viene raccolto sul fondo della pentola

12. Alcuni alimenti devono essere scossi o girati a metà cottura

sarà. Togliere la pentola dalla friggitrice. Mentre si scuote, premere

non sul pulsante di sblocco.

13. Se si vuole ridurre il peso e scuotere solo il cestello per friggere, mettere

Posizionare il vaso su una superficie resistente al calore. Far scorrere il coperchio di protezione

Avanti e premere il pulsante di sblocco. Prendete il cestello per friggere

per scuotere il cibo.

**NOTA: Se si toglie il cestello per friggere durante la cottura per**

**per scuotere il cibo o capovolgerlo, è necessario premere nuovamente il tasto**

**non appena si rimette la pentola con il cestello per friggere nella friggitrice**

**...e tu ce l'hai messa.**

Suggerimento: Quando si cucinano piatti come le patatine fritte, che vengono cucinate durante scosso o ruotato, è possibile impostare il timer su metà del

Impostare il tempo di cottura. Quando sentite la campana, agitate o girate il

Cibo. È necessario reimpostare il timer per interrompere la cottura dei cibi.

Quando il timer suona, rimuovere la pentola dall'apparecchio e impostarla su

una superficie resistente al calore. Controllare che il cibo sia cotto. In caso contrario,

spingere la pentola con il cestello per friggere di nuovo nella friggitrice e mettere il

Timer acceso di nuovo per qualche minuto.

2. Dopo la cottura, è possibile rimuovere la pentola e posizionarla su una pentola resistente al calore

Impostare la superficie.

Far scorrere il coperchio di protezione in avanti e premere il

Rilasciare il pulsante prima di rovesciare il cibo dal cestello per friggere su un piatto.

NON inclinare il cestello per friggere prima di averlo tolto dalla pentola, perché

altrimenti l'olio in eccesso, che si è accumulato sul fondo della pentola, viene trasferito al

Il cibo scorre.

4. Dopo la cottura del cibo, la friggitrice può essere

può essere riutilizzato per cucinare altro cibo.

**Suggerimento:** utilizzare un paio di pinze per manipolare alimenti delicati o di grandi dimensioni da far fuori.

Esempi di impostazioni manuali di tempo e temperatura:



Pesce: 165 gradi, 20 minuti



Torta: 160 gradi, 30 minuti



Cosce di pollo: 190 gradi, 20 minuti



Patatine fritte: 200 gradi, 20 minuti



Bistecca: 190 gradi, 20 minuti

### Informazioni sugli ingredienti utilizzati di frequente

Cibo	Quantità g (min./max.)	Tempo (min)	Temp.	scuotimento	Info
Patatine fritte surgelate sottili	300-700	9-16	200	sì	-
Patatine fritte surgelate spesse	300-700	11-20	200	sì	-
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	300-800	16-20	200	sì	più ½ olio EL
Fatto in casa					
Cunei di patate	300-800	18-22	180	sì	più ½ olio EL
Fatto in casa					
Cubetti di patata	300-750	12-18	180	sì	più ½ olio EL
Röstis	250	15-18	180	sì	-
Gratin di patate	500	15-18	200	sì	-
Bistecca di carne e pollame	100-500	8-12	180	-	-
Costolette di maiale	100-500	10-14	180	-	-
Hamburger polpettine	100-500	7-14	180	-	-
Salsicce in coperta	100-500	13-15	200	-	-
Cosce di pollame	100-500	18-22	200	-	-
Petto di pollo	100-500	10-15	180	-	-
Pollo fritto	100-300	8-15	180	-	Dare
un po' di olio per					
Rivestimento pangrattato					
Pesce	150-400	10-18	200	-	-
Molluschi	100-400	7-15	180	-	-
Rotoli a molla	100-400	8-10	200	-	-
Pepite di pollo congelate	100-500	6-10	200	-	-
Bastoncini di pesce congelati	100-400	6-10	200	-	-



Verdure miste	100-400	8-12	180	-	-
Quiche	300	20-25	160	-	A prova di forno
Piatti Muffin	80-300	8-13	180	-	A prova di forno
Stampo in silicone torta	200-400	15-25	160	-	tortiera
Toast precotti /Rotoli di pane	50-200	3-6	200	-	-
Pane fresco/rotolo di pane	100-500	12-25	180	-	-

### **Esempio: Patatine fritte fatte in casa**

Sbucciare le patate e tagliarle in strisce di circa 8 x 8 mm di larghezza.

Lavare le patatine e asciugarle. Aggiungere mezzo a

Mettere in una ciotola cucchiaini di olio e le patate e mescolare bene.

Friggere i chip secondo le istruzioni di tempo e temperatura di cui sopra.

Su Internet si possono trovare molte altre ricette per diversi piatti.

### **Pulizia**

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non pulire la pentola, il cestello per friggere o l'interno dell'apparecchio con

Utensili da cucina in metallo o detersivi abrasivi, in quanto possono danneggiare  
può danneggiare il rivestimento antiaderente.

Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.

**Nota:** Rimuovere la pentola per permettere alla friggitrice di raffreddarsi più velocemente.

Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Pulire la pentola e il cestello per friggere con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva. Alternativa: La pentola e il cestello per friggere sono lavabile in lavastoviglie.

**Suggerimento:** se lo sporco si attacca al cestello per friggere o al fondo della pentola,

Riempire la pentola con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti. Posizionare il cestello per friggere nella pentola e lasciarli in ammollo per circa 10 minuti prima di utilizzare il

Continuare la pulizia.

4. Pulire l'elemento riscaldante con un'eventuale spazzola per la pulizia delicata

la contaminazione dovrebbe essere presente.

## Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente.  
Calmati.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte per lo stoccaggio.

## Ambiente

Non gettare l'apparecchio nei normali rifiuti domestici quando si desidera smaltirlo.

Consegnarlo in un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio. In questo modo

Voi date un prezioso contributo alla tutela dell'ambiente.

## Garanzia e servizio

Se avete bisogno di aiuto per problemi o altre informazioni, visitate il sito

il nostro sito web, contattaci o contatta il tuo rivenditore.

## Risoluzione dei problem

Problema	Possibile motivo	Soluzione
La friggitrice non funziona	Il dispositivo non è collegato.	Inserire la spina di rete in una presa elettrica.
Il contenuto non è cotto.	1. Non avete Timer impostato. 2. Cestello per friggere troppo forte riempito. 3. La temperatura è troppo basso.	1. Impostare il timer e premere il pulsante di avvio. 2. Inserire una quantità minore nel cestino. Quantità più piccole sono più facili da friggere. 3. Impostare il Cibo necessario Temperatura accesa.
Il contenuto è fritto in modo disomogeneo.	Il contenuto non era scossa. Alcuni Il contenuto deve essere la metà il tempo di preparazione scossa.	Contenuti che giacciono uno sopra l'altro (ad esempio, le patatine fritte), la metà il tempo di preparazione.
Gli snack fritti sono non croccante quando hanno finito.	Avete uno spuntino che è stato acquistato in un friggitrice tradizionale deve essere fritto.	Accettate spuntini da forno o spalmare la merenda per un risultato più croccante con un po' d'olio.
Non posso usare la pentola correttamente nel dispositivo spingere.	1. Ci sono troppi contenuti in Cestino. 2. Il cestino per friggere è sottovestito posto	1. Prendere una parte del Cibo fuori di nuovo. 2. Premere il cestello per friggere nel

		Abbassate la pentola fino a quando non la sentite si impegna.
Il fumo bianco sta arrivando dal dispositivo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. si preparano molto cibo grasso.</li> <li>2. il vaso contiene ancora I residui di grasso del uso precedente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. se mangiano cibi grassi sarà preparato, un grande Quantità di olio nella pentola. L'olio provoca fumo bianco e la pentola si riscalda forse più del solito. Questo ma non influisce sul o il cibo.</li> <li>2. il fumo bianco è causato da grasso riscaldato. Metti assicuratevi di mettere a posto la pentola pulire dopo ogni utilizzo.</li> </ol>
Patatine fritte fresche diventano irregolari fritto.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. avete sbagliato Forma della patata preso.</li> <li>Due. Bastoncini di patate non lavato a dovere.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. utilizzare quelli freschi, patate bollite di cera.</li> <li>2. sciacquare i bastoncini di patate per rimuovere a fondo la parte esterna Più forti da rimuovere.</li> </ol>
Patatine fritte fresche non sono croccanti, quando lasciano il Friggitrice in arrivo.	La croccantezza del Le patatine fritte dipendono da l'importo del olio usato e il quantità di acqua nelle patatine fritte.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. assicurarsi che il Bastoncini di patata corretti sono stati essiccati prima di voi Aggiungere olio.</li> <li>2. diluente da taglio Bastoncini di patate, in modo che diventano più croccanti.</li> <li>3. aggiungere un po' più di olio in aggiunta.</li> </ol>

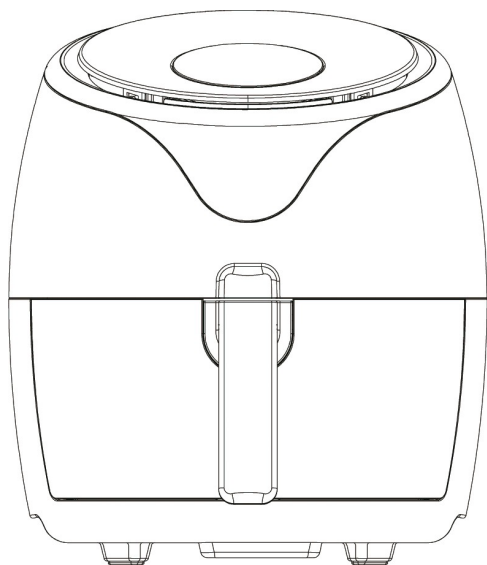
Informatevi sulla nostra homepage sulla nostra gamma completa di prodotti.

Dettagli di contatto Ozeanos:

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

E-Mail: [support@ozeanos-cl.de](mailto:support@ozeanos-cl.de)

Internet: [www.ozeanos-cl.de](http://www.ozeanos-cl.de)



OZEANOS