

OZEANOS

Freidora - 5,5 Litros

Modelo OT-AF-55SM-DIGITAL



220-240 V / 50-60 Hz / 1800 W

Introducción

Muchas gracias por comprar el producto de Ozeanos.

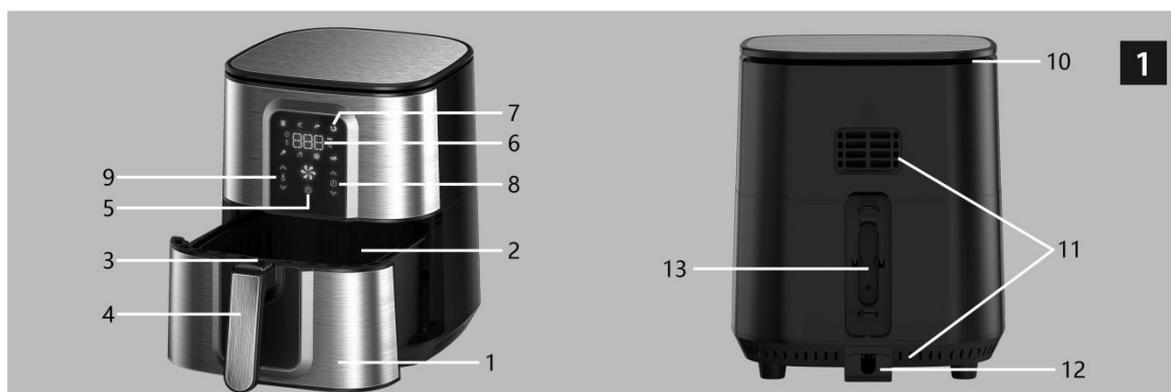
Por favor lean atentamente las instrucciones antes de usar el producto.

Si tiene alguna pregunta sobre el uso del producto, por favor comuníquese con nosotros.

Esta freidora brinda una manera fácil y saludable de preparar su comida favorita.

Utilizando una circulación de aire rápida y una parrilla, es posible preparar numerosos platos. Lo mejor de todo es que la freidora calentará los alimentos desde todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitarán aceite.

Descripción general (fig.1)



- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. Caja | 7. Menú |
| 2. Cesta para freír | 8. Control de tiempo |
| 3. Botón para soltar cesta | 9. Control de temperatura |
| 4. Poste de cesta | 10. Toma de aire |
| 5. Botón de encendido | 11. Salida de aire |
| 6. Pantalla táctil | 12. Cable de alimentación |
| | 13. Soporte del cable |

Precauciones de seguridad importantes

Siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos, incluidas las siguientes:

1. Por favor lea con atención las instrucciones de funcionamiento completas.
2. Por favor no toquen las superficies calientes. Hay que usar manijas o palancas (fig. 2).
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, por favor no sumerja cables, conectores u otros componentes (que no sean la olla y la canasta para freír) en agua u otros líquidos.
4. Por favor no deje niños desatendidos cerca de la unidad.
5. Por favor desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Hay que dejar enfriar antes de colocar o quitar piezas.
6. No opere el producto con un cable o enchufe dañado, o después de que el producto haya funcionado mal o se haya dañado de alguna manera. Comuníquese con un centro de servicio capacitado profesionalmente.
7. El uso de accesorios de terceros que no sean compatibles con el producto puede provocar lesiones.
8. No lo use al aire libre.

9. No toque superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre una estufa de gas o eléctrica caliente o en un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover la unidad si contiene aceite u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el enchufe al producto y luego conecte el cable a la toma. Para desconectar, apague el producto con el botón de encendido y luego saque el enchufe de la toma.
13. No utilice el producto para ningún otro propósito que no sea el previsto.

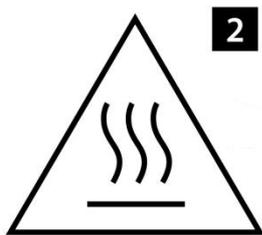
Atención!

- ¡No se puede sumergir la carcasa en agua ni enjuague con agua corriente (para evitar dañar los componentes eléctricos y de calefacción)!
- ¡Hay que evitar la entrada de líquidos en el producto (riesgo de cortocircuito)!
- Por favor guarde todos los ingredientes en la cesta para freír para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- ¡No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el aparato esté encendido!
- ¡No llene la olla con aceite ya que podría provocar un incendio!
- ¡No toque el interior del producto mientras está en funcionamiento!

Advertencia!

- Por favor compruebe que la tensión indicada en el producto se corresponda con la tensión de la red local.
- Por favor no use el producto si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- En caso necesario, haga reparar el producto únicamente por un especialista autorizado.
- Por favor mantenga el producto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes (fig. 2).
- No conecte el producto a la red eléctrica con las manos mojadas y no lo utilice con las manos mojadas.
- Asegúrese de que el producto esté conectado a una toma de corriente con conexión a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente enchufado en la toma de corriente.
- No conecte el producto a un temporizador externo.
- No coloque el producto cerca de materiales inflamables como manteles o cortinas.
- No coloque el producto demasiado cerca de una pared u otro producto. Deje al menos 10 cm de espacio libre a los lados, arriba y en la parte posterior de la unidad.
- No coloque nada sobre el producto.

- No utilice el producto para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje el producto desatendido.
- Durante el tostado con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor.
- Desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente si sale humo oscuro desde el producto. Espere a que se detenga el humo antes de retirar la olla del producto.
- Coloque el producto sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este producto está diseñado para uso doméstico únicamente. Puede que no sea adecuado para su uso en entornos profesionales como cocinas de empresas o restaurantes.
- La garantía quedará anulada si el producto no se utiliza de acuerdo con las instrucciones y pautas de este manual.
- El producto necesita unos 30 minutos para enfriarse antes de poder limpiarlo.



2



3



4



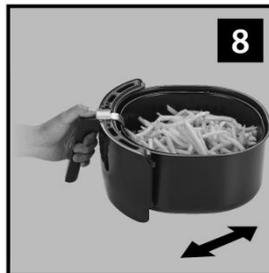
5



6



7



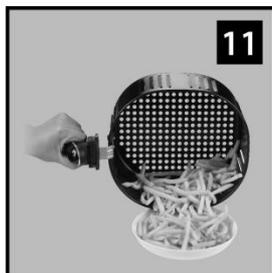
8



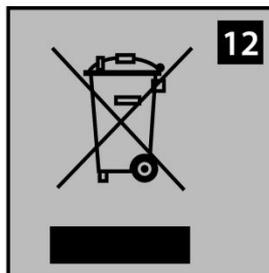
9



10



11



12

Apagado automático

Este producto tiene un temporizador incorporado que apaga automáticamente la airfryer cuando la cuenta regresiva es cero. Puede apagar el producto manualmente presionando el botón de encendido durante tres segundos. El producto se apagará automáticamente en veinte segundos.

Campos electromagnéticos

El producto cumple con todos los estándares sobre campos electromagnéticos. Cuando se maneja correctamente, no hay peligro para el cuerpo humano, según la evidencia científica disponible.

Antes del primer uso

1. Por favor retire todos los materiales de embalaje y adhesivos o etiquetas.
2. Por favor limpiar el cesto y la olla para freír con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Estas piezas son aptas para lavavajillas.
3. Por favor limpie el producto por dentro y por fuera con un paño limpio. No es necesario llenar la olla con aceite y grasa para freír ya que el aparato funciona con aire caliente.

Al usar el producto

1. Coloque la unidad sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
2. Retire la cesta y la olla para freír del aparato (fig. 3 / fig. 4).
3. Presione el botón de liberación en el asa de la canasta. Algunos modelos tienen una cubierta protectora encima. Primero empújelo hacia adelante (fig. 9).
4. Saca la canasta de la olla.

Instrucciones importantes:

1. Sosteniendo el equipo con una mano, presione el botón de liberación con la otra mano para quitar la olla.
2. Por favor no llene la olla con aceite u otros líquidos.
3. Coloque los ingredientes en el cesto de freír, coloque el cesto de freír en la olla y empújelos dentro del aparato (fig. 5). No exceda el símbolo MAX (capacidad máxima) ya que puede afectar la calidad de los alimentos.
4. Presione el botón de encendido.
5. Elija la función deseada y confirme presionando una vez el botón de encendido / inicio.



Panel de control

Hay ocho funciones automáticas seleccionables disponibles: PESCADO, PASTEL, MUSLO DE POLLO, PATATAS FRITAS, BISTEC, SALCHICHAS, CAMARONES Y PIZZA.

Si se requieren ajustes de tiempo y temperaturas más flexibles, estos ajustes se pueden realizar directamente presionando los elementos correspondientes de "reloj" y "termómetro". Luego presione la "flecha hacia arriba" o la "flecha hacia abajo" para establecer el valor deseado (fig. 6 / fig. 7).

Ejemplos de ajustes manuales de tiempo y temperatura:

-  Pescado: 165 grados, 20 minutos
-  Pastel: 160 grados, 30 minutos
-  Muslos de pollo: 190 grados, 20 minutos
-  Papas fritas: 200 grados, 20 minutos
-  Filete: 190 grados, 20 minutos

6. Precaución: El aceite o la grasa que gotea de los ingredientes se acumulará en el fondo de la olla.
7. Algunos ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción. Para ello, saque la olla del aparato por el asa y agítela suavemente. Luego, deslice la olla nuevamente dentro de la airfryer (fig. 8).

Atención: No presione el botón de liberación del mango mientras agita.

Sugerencia: para reducir el peso total al agitar, puede simplemente sacar la canasta de freír de la olla y agitarla. Para realizar eso, saque la olla del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón de desbloqueo del asa (fig. 10).

8. El equipo enciende automáticamente el timbre después de terminar la hora o el programa deseado. Si escucha el timbre cinco veces, el tiempo establecido ha transcurrido. Hay que sacar la olla del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: Después de hacer sonar el temporizador 5 veces, el soplador de aire se detendrá después de 20 segundos. Asegúrate de que los ingredientes estén listos. Saque la canasta.

Nota: cuando los ingredientes aún no estén listos, solo vuelva a colocar la olla en el aparato. Presione el símbolo de temperatura para ajustar la configuración de temperatura y presione el símbolo del temporizador para ajustar la configuración de tiempo. Luego presione el botón de inicio (botón de encendido) para reiniciar la freidora.

Nota: No gire ni lance la olla. De lo contrario, el aceite acumulado en el fondo de la olla goteará sobre los ingredientes.

9. Llene el contenido de la cesta de freír en un bol o en un plato (fig. 11).

Información sobre ingredientes de uso común

Comida	Cantidad g (min./max.)	Tiempo (min)	Temp.	Gira	Info
Papas fritas congeladas finas	300-700	9-16	200	Si	-
Papas fritas congeladas espesas	300-700	11-20	200	Si	-
Patatas fritas caseras (8 x 8 mm)	300-800	16-20	200	Si	más ½ cucharada de aceite
Gajos de patata hechos a mano	300-800	18-22	180	Si	más ½ cucharada de aceite
Dados de patata hechos a mano	300-750	12-18	180	Si	más ½ cucharada de aceite
Patatas doradas	250	15-18	180	Si	-
Gratinado de patatas	500	15-18	200	Si	-
Filete de carne y aves	100-500	8-12	180	-	-
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180	-	-
Empanadas de hamburguesa	100-500	7-14	180	-	-
Salchichas Kilted	100-500	13-15	200	-	-
Muslo de pollo	100-500	18-22	200	-	-
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180	-	-
Pollo empanizado	100-300	8-15	180	-	Agrega un poco de aceite al empanado.-
	150-400	10-18	200	-	
	100-400	7-15	180	-	-
Pez	100-400	8-10	200	-	-
Mariscos	100-500	6-10	200	-	-
Rollitos de primavera	100-400	6-10	200	-	-
Nuggets de pollo congelados	100-400	8-12	180	-	-
Dedos de pescado congelados	300	20-25	160	-	Prueba de horno
Verduras mixtas	80-300	8-13	180	-	dishes Prueba de horno

Quiche	200-400	15-25	160	-	molde de pastel de silicona Molde de pastel
	50-200	3-6	200	-	-
Magdalenas	100-500	12-25	180	-	-

Ejemplo: papas fritas caseras

Pelar las patatas y cortarlas en tiras de unos 8 x 8 mm de ancho. Lava las patatas fritas y sécalas. Pon en un bol media cucharada de aceite y las patatas y mezcla bien. Fríe las patatas fritas al aire según el tiempo y la temperatura indicados anteriormente.

Pronto encontrará muchas otras recetas de diversos alimentos en nuestra página de inicio o en otras páginas de Internet especializadas. Tenga en cuenta que la cocción puede variar en función de la cantidad, el procesamiento, el origen, etc. del alimento utilizado, por lo que los valores anteriores deben entenderse como una aproximación.

Limpieza

Limpia el producto después de cada uso.

No limpie la olla, la canasta o el interior del aparato con utensilios de metal o limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufe el cable de alimentación y deje que el equipo se enfríe.

Nota: Retire la olla para permitir que la freidora se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior del producto con un paño húmedo.
3. Limpiar la olla y el cesto con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
4. Alternativa: la olla y la cesta son aptas para lavavajillas.

Sugerencia: si hay suciedad atrapada en la canasta de freír o en el fondo de la olla, llénela con agua caliente y un poco de detergente. Coloque la cesta de freír en la olla y déjela en remojo durante unos 10 minutos antes de continuar con la limpieza.

5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza suave si hay suciedad.

Almacenamiento

1. Saque el enchufe de la toma y deje que el producto se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas para su almacenamiento.

Ambiente

No deseche el producto con la basura doméstica normal, si desea deshacerse de él. Devuélvalo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. De esta forma, hace una valiosa contribución a la protección del medio ambiente (fig. 12).

Garantía y servicio

Si necesita ayuda con problemas o cualquier otra información, visite nuestro sitio web, contáctenos o comuníquese con su distribuidor.

Solucion de problema

Problema	Posible razon	Solucion
La airfryer no funciona.	El aparato no está conectado.	Enchufe el enchufe de alimentación en una toma de corriente.
El contenido no está terminado.	1. No configuró un temporizador.	Configure el temporizador y presione el botón de inicio.
	2. Ha llenado demasiado la cesta de freír.	Ponga una cantidad menor en la canasta. Las cantidades más pequeñas son más fáciles de freír.
	3. La temperatura es demasiado baja.	Gire la perilla a la temperatura requerida.
El contenido se fríe de manera desigual.	El contenido no se agitó. Ciertos contenidos deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Agite los contenidos que se encuentran uno encima del otro (por ejemplo, papas fritas) a la mitad del tiempo de cocción.
Los bocadillos fritos no quedan crujientes cuando están listos.	Tiene un bocadillo que debe freírse en una freidora tradicional.	Tome bocadillos al horno o cubra el bocadillo con un poco de aceite para un acabado crujiente.
No puedo empujar la olla correctamente en el dispositivo	1. Hay demasiado contenido en la canasta.	No llene la cesta por encima del máx. símbolo.
	2. La canasta no está colocada correctamente en la olla.	Presione la canasta de freír en la olla hasta que encaje en su lugar.
Sale humo blanco del producto.	1. Está preparando comida muy grasosa.	Si prepara alimentos grasosos, se derramará una gran cantidad de aceite en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Sin embargo, esto no afecta al aparato ni a la comida.
	2. La olla todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por grasa calentada. Asegúrese de limpiar la olla correctamente después de cada uso.
Las papas fritas frescas se fríen de manera desigual.	1. Ha tomado la forma de papa incorrecta.	Use papas frescas y firmes.

	2. No enjuagó bien los palitos de papa.	Enjuague bien los palitos de papa para eliminar cualquier residuo externo de almidón.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la airfryer.	La textura crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	1. Asegúrese de que los palitos de papa estén bien secos antes de agregar aceite.
		2. Corte palitos de papa más delgados para que queden más crujientes.
		3. Agregue un poco más de aceite.

Infórmese en nuestra página de inicio sobre toda nuestra gama de productos.

Ozeanos contacto dato:

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

Correo: support@ozeanos-cl.de

Internet: www.ozeanos-cl.de

