

OZEANOS

Airfryer - 5,5 Litres

Model OT-AF-55SM-DIGITAL



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

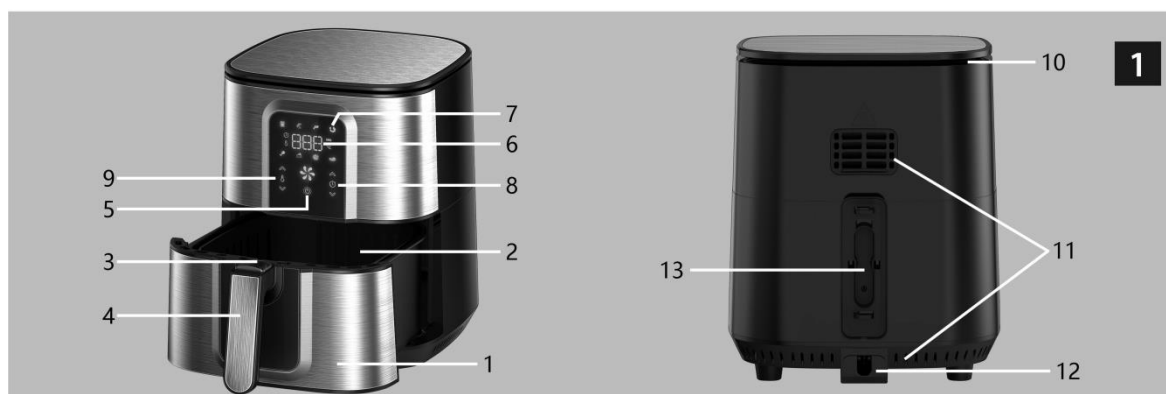
Introduction

Merci d'acheté ce produit d'Ozeanos.

Veillez-vous lire attentivement ces instructions avant d'utiliser.

Si vous avez des questions sur l'utilisation du produit, pouvez-vous nous contacter. Cette machine offre une façon simple de préparer votre plat. En utilisant une circulation d'air rapide pour faire griller, il puisse préparer beaucoup de plats. Une point très important ce que cette machine chauffera les aliments dans toutes les directions et la majorité des ingrédients n'auront pas besoin d'huile.

Description Générale (fig. 1)



1. Pot
2. Panier de cuisson
3. Bouton de déverrouillage
4. Poignée de panier
5. Bouton de démarrage
6. Écran en touchant

7. Menu
8. Contrôle de la minuterie
9. Contrôle de la température
10. Entrée d'air
11. Échappé l'air
12. Câble de la puissance
13. Support de câble

Précautions de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies les suivantes:

1. Lisez attentivement et complètement ce mode d'emploi.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des leviers (fig. 2).
3. Pour vous éviter les chocs électriques, ne plongez pas les câbles, connecteurs ou autres composants (sauf que la casserole et le panier de cuisson) dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de la machine.
5. Lorsque la machine n'est pas utilisée et avant le nettoyage, pouvez-vous débranchez la prise. Laissez-le refroidir avant de placer ou de retirer des pièces chauds.
6. N'utilisez pas l'appareil avec un câble ou une prise endommagés, ou l'appareil est en mal fonctionné ou a été endommagé. Contactez le centre de service qualifié.

7. L'utilisation d'accessoires qui est non compatibles avec l'appareil sera entraîner des blessures de l'appareil.
8. Ne pas utilisez à l'extérieur.
9. Ne touchez pas la surface chaude.
10. Ne mettez pas l'appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique, telle que dans un four chauffé.
11. Faites-vous très attention lors du déplacement de l'appareil si elle contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Branchez toujours la prise de l'appareil en premier, ensuite branchez le câble dans la prise. Pour déconnecter, éteignez l'appareil avec le bouton en premier, ensuite retirez la prise.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres objectifs.

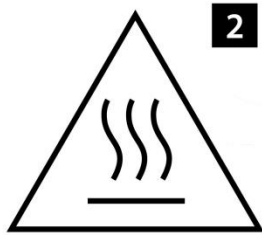
Attention!

- Évitez de mettre la machine dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau courante (pour éviter d'endommager les composants électriques et de chauffage)!
- Évitez les liquides entrent dans l'appareil (évitez de risquer de court-circuit)!
- Placez tous les ingrédients dans le panier de cuisson pour éviter qu'ils touchent directes avec les éléments chauffants!
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et la sortie d'air lorsque l'appareil est allumé!
- Ne remplissez pas l'huile dans le pot car il pourrait provoquer un incendie!
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement!

Avertissement!

- Vérifiez que la tension de l'appareil correspond à la tension locale.
- N'utilisez pas l'appareil quand la prise, le fil d'alimentation ou d'autres éléments sont endommagés.
- Si nécessaire, réparez l'appareil uniquement par un spécialiste.
- Gardez l'appareil et le fil d'alimentation éloignés des enfants.
- Gardez le fil d'alimentation éloigné des surfaces chaudes (fig. 2).
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas avec les mains mouillées.
- Assurez-vous que l'appareil a été est bien connecté à une prise. Assurez-vous toujours que la tête de prise est correctement branchée sur la prise.
- Ne connectez pas l'appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme des nappes ou des rideaux.

- Ne placez pas l'appareil trop près d'un mur ou d'un autre appareil. Laissez au moins 10 cm de dégagement sur les deux côtés, au-dessus et à l'arrière de l'appareil.
- Ne posez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres objets qui ne décritez pas dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Pendant le rôtissage, l'air chaud et la vapeur chaude sont sortis par les sorties d'air. Éloignez les mains et le visage à une distance sécuritaire de la vapeur.
- Quand il y a des fumées noires s'échappent de l'appareil, débranchez immédiatement la tête de la prise. Attendez que la fumée cesse avant de retirer le pot de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'a pas des utilisations professionnels tels que les cuisines d'entreprise ou les restaurants.
- La garantie ne fonctionne pas si l'appareil n'est pas utilisé conformément aux règles de ce manuel.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour se refroidir avant de nettoyer.



2



3



4



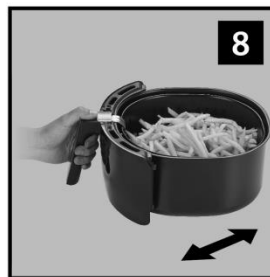
5



6



7



8



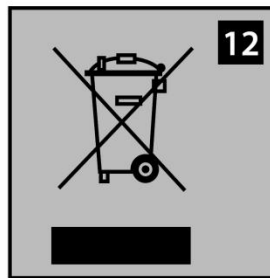
9



10



11



12

Arrêt automatique

Cet unité a d'une minuterie d'intérieur qui arrête automatiquement lorsque le compte à rebours est nul. Vous pouvez éteindre l'appareil manuellement avec le bouton. Appuyez-le pendant 3 secondes. L'appareil s'éteint automatiquement dans les 20 secondes.

Champs électromagnétiques

L'appareil est conforme à toutes les règles des champs électromagnétiques. Selon les normes scientifiques, lorsqu'il est utilisé correctement, il n'y a aucun danger pour le corps humain, disponibles.

Avant la première utilisation

1. Déballagez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes.
2. Nettoyez le panier de cuisson et la pot avec de l'eau chaude, utilisez un peu de détergent et une éponge sont non abrasive. Ces pièces peuvent entrer au lave-vaisselle.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un tissu propre. Il n'est pas nécessaire de remplir l'huile dans le pot quand l'appareil fonctionne à l'air chaud.

Pendant la processus d'utilisation de l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
2. Retirez le panier de cuisson et le pot de l'appareil (fig. 3 / fig. 4).
3. Appuyez le bouton de déverrouillage de la poignée du panier. Certains modèles de l'appareil sont recouverts d'une protection. Poussez-le vers l'avant en premier (fig. 9).
4. Sortez le panier du pot.

Instructions importantes

1. Tenez l'appareil avec une main, appuyant sur le bouton de déverrouillage avec l'autre main pour retirer le pot.
2. Ne remplissez pas d'huile ou d'autres liquides dans le pot.
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. mettez les ingrédients dans le panier de cuisson, placez le panier de cuisson dans la pot et poussez-les dans l'appareil (fig. 5). Ne dépassez pas de mettre des ingrédients que symbole MAX (capacité maximale) allmue, car cette situation peut affecter la qualité des aliments.
5. Pressez le bouton.



Panneau de commande

Sélectionnez la fonction souhaitée et appuyez une fois sur le bouton marche / arrêt. Il y a huit fonctions automatiques sélectionnables: POISSON, GÂTEAU, CUISSE DE POULET, FRITES, STEAK, SAUCISSES, CREVETTES ET PIZZA.

Si vous avez besoin de l'heure et des températures plus flexibles, pouvez-vous d'appuyer directement sur les boutons «horloge» et «thermomètre».

Appuyez sur «flèche vers le haut» ou «flèche vers le bas» pour sélectionner la fonction et les chiffres souhaités (fig. 6 / fig. 7).

Exemples de réglages manuels de l'heure et de la température



Poisson: 165 degrés, 20 minutes



gâteau: 160 degrés, 30 minutes



Cuisse de poulet: 190 degrés, 20 minutes



Frites: 200 degrés, 20 minutes



Steak: 190 degrés, 20 minutes

6. Attention: L'huile ou la graisse dégageant des ingrédients s'accumulent au fond du pot.
7. Certains ingrédients doivent être secoués pendant la cuisson. Retirez le pot de l'appareil par la poignée et secouez-la doucement. Remettez ensuite le pot dans l'appareil (fig. 8).

Attention: N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage de la poignée lorsque vous secouez.

Indice: Pour réduire le poids total lors de le secouement, vous pouvez simplement retirer le panier de cuisson de le pot et le secouer. Pour ce faire, retirez le pot de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de déverrouillage (fig. 10).

- À la fin de l'heure ou du programme, l'appareil sonnera automatiquement. Si vous entendez sonner cinq fois, le temps réglé est écoulé. Retirez le pot de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur. Remarque: après la sonnerie de 5 fois, le ventilateur s'arrêtera après 20 secondes. Assurez-vous que les ingrédients sont tous prêts. Retirez le panier.

Noter: Lorsque les ingrédients ne sont pas encore prêts, repoussez légèrement le pot dans l'appareil. Appuyez sur la touche de température pour régler la température et appuyez sur la touche de la minuterie pour régler l'heure. Ensuite appuyez sur le bouton de démarrage (bouton d'alimentation) pour redémarrer l'appareil.

Noter: Ne tournez pas et ne jetez pas le pot. Sinon, l'huile sera accumuler au fond du pot et s'égoutter sur les ingrédients.

- Resortir le contenu du panier de cuisson dans un bol ou sur une assiette (fig. 11).

Informations sur les ingrédients couramment utilisés

Alimentaires	Quantité g (min./max.)	Temps (min)	Tempéra ture.	Secouer	Info
Frites surgelées (Minces)	300-700	9-16	200	oui	-
Frites surgelées (Épaisses)	300-700	11-20	200	oui	-
Frites maison (8 x 8 mm)	300-800	16-20	200	oui	plus ½ tbs huile
Coins de pommes de terre traditionels	300-800	18-22	180	oui	plus ½ tbs huile
Cubes de pommes de terre traditionels	300-750	12-18	180	oui	plus ½ tbs huile
Purée de pomme de terre	250	15-18	180	oui	-
Gratin de pommes de terre	500	15-18	200	oui	-
Steak de viande et de volaille	100-500	8-12	180	-	-
Côtes de porc	100-500	10-14	180	-	-
Galettes de burgers	100-500	7-14	180	-	-
Saucisses kiltées	100-500	13-15	200	-	-
Cuisses de poulet	100-500	18-22	200	-	-
Poitrine de poulet	100-500	10-15	180	-	-
Poulet pané	100-300	8-15	180	-	Ajouter un peu d'huile
Poisson	150-400	10-18	200	-	-
Fruits de mer	100-400	7-15	180	-	-
Rouleaux du printemps	100-400	8-10	200	-	-
Pépites de poulet surgelées	100-500	6-10	200	-	-
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200	-	-
Légumes mélanges	100-400	8-12	180	-	-

Quiche	300	20-25	160	-	Allant au four
Muffins	80-300	8-13	180	-	Assiettes thermoré sistants
Gâteau	200-400	15-25	160	-	Moule du gâteau en silicone Moule du gâteau
Pain grillé /réchauffement de petit pain	50-200	3-6	200	-	-
Pain / petit pain	100-500	12-25	180	-	-

Example: Frites faites à la maison

Épluchez les peaux des pommes de terre et coupez-les en tranches d'environ 8 x 8 mm de large. Lavez les tranches et séchez-les. Mettez une demi-cuillère d'huile et les tranches dans un bol et mélangez bien.

Frire les frites à l'air selon le temps et la température indiqués ci-dessus.

Vous sera trouver les nombreuses autres recettes sur notre page d'accueil du site ou sur les autres pages Internet. Attention que la cuisson peut changer en fonction de la quantité, de la transformation, de l'origine, etc. Ces valeurs ci-dessus doivent être comprises comme une approximation approximative.

Nettoyage

Nettoyez bien l'appareil après chaque utilisation.

Ne nettoyez pas le pot, et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles en métal ou des nettoyeurs abrasifs, car ils pourraient casser le couverture antiadhésif.

1. Débranchez le cordon d'alimentation pour refroidir l'appareil.
Noter: Retirez le pot ailleurs pour le refroidir plus rapide.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un tissu humide.
3. Nettoyez le pot et le panier avec de l'eau chaude et d'une éponge non abrasive.
4. Alternative: le pot et le panier pourront entrer au lave-vaisselle.

Conseil: s'il y a de la saleté coincée sur le panier ou sur le fond de la casserole, remplissez le pot avec l'eau chaude et d'un peu de détergent. Mettez le panier de cuisson dans le pot et trempez environ 10 minutes avant de nettoyage.

5. Nettoyez l'élément chauffant avec une éponge douce s'il y a des saletés.

Espace de Rangement

1. Retirez la tête de la prise et laissez l'appareil refroidir.
2. Assurez que toutes les éléments sont propres et sèches pour le stockage.

Environnement

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).

Ne jetez pas l'appareil dans les poubelles ménagères. Rapportez-le à un point de collecte officiel pour recyclage. De cette manière, vous apportez une contribution à la protection de l'environnement (fig. 12).

Garantie et service

Si vous avez besoin d'aide pour résoudre des problèmes ou vous avez des autres informations, merci de visitez notre site officiel, contactez-nous ou contactez votre revendeur.

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
L'airfryer ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas bien connecté.	Essayez de brancher la tête de la prise dans une prise de courant.
Le contenu n'est pas bien terminé.	1. N'avez pas correctement réglé de minuterie. 2. Trop rempliez le panier de cuisson.	Réglez la minuterie et appuyez sur le bouton de démarrage. Mettez moins quantité dans le panier. Les plus petites quantités de l'alimentaires sont plus faciles à frire.
	3. La température est trop base.	Tournez le bouton vers la température souhaitée.
Le contenu est fen manière de frit inégale.	N'a pas été secoué le contenu. Certains contenus doivent être agités à la moitié du temps de préparation.	Secouez le contenu (par exemple des frites) à la moitié du temps de cuisson.
Les frites ne sont pas croustillantes	Une collation doit être frite dans une friteuse traditionnelle.	Mettez un peu de l'huile sur des collations pour avoir une goût croustillante.
N'arrivez pas à pousser correctement le pot dans l'appareil.	1. Trop de contenu dans le panier. 2. Le panier n'est pas correctement placé dans le pot.	Ne remplissez pas le panier. Appuyez sur le panier de cuisson dans le pot.
L'appareil sort de la fumée blanche.	1. Votre plats sont très gras.	Si les aliments sont très gras, une grande possible que l'huile coulera dans le pot. L'huile produit de la fumée blanche. Cependant, cela n'affecte ni l'appareil ni les aliments

	2. Le pot contient encore des graisses de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse chauffée. Assurez-vous de bien nettoyer le pot après chaque utilisation.
Les frites fritent de manière inégale	1. N'avez pas pris la bonne forme de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre en fraîche
	2. N'avez pas bien rincé les tranches de pommes de terre.	Rincez soigneusement les tranches de pommes de terre
Les frites ne sont pas croustillantes	Le niveau de croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau.	1. Assurez-vous que les tranches de pommes de terre sont bien séchées avant d'ajouter de l'huile.
		2. Coupez les tranches de pommes de terre plus fins
		3. Ajoutez plus de l'huile

Informez-vous sur votre page d'accueil pour notre gamme de produits.

Coordonnées d'Ozeanos:

Téléphone +49-(0)2154-95365-30

E-Mail: support@ozeanos-cl.de

Site: www.ozeanos-cl.de

