

OZEANOS

Friggitrice ad aria - 5,5 Litri

Modello OT-AF-55SM-DIGITALE



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

Introduzione

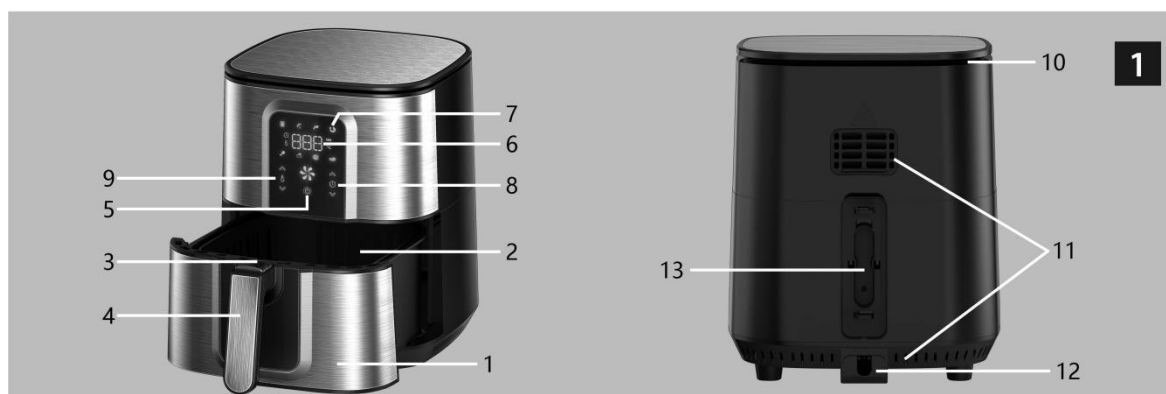
Grazie per l'acquisto del prodotto di Ozeanos.

Si prega di visualizzare attentamente l'introduzione prima dell'uso del dispositivo.

Se ha qualunque questioni sull'utilizzo del prodotto, si prega di contattarci.

Questo friggitrice ad aria ti offre in un modo semplice e salutare per preparare i tuoi cibi preferiti. Con la rapida circolazione dell'aria e graticola, possono preparare numerosi piatti. La parte più importante è che la friggitrice ad aria può riscaldare il cibo da tutte direzioni e la maggior parte dei ingredienti non hanno bisogno dell'olio.

Descrizione generale (fig. 1)



1. Pentola
2. Castello per frittura
3. Pulsante di rilascio del cestello
4. Maniglia cestello
5. Pulsante d'accensione e d'avvio
6. Schermo tattile

7. Menù
8. Controllo tempo
9. Controllo temperatura
10. Presa d'aria
11. Scarico dell'aria
12. Cavo d'alimentazione
13. Portacavo

Importanti precauzioni di sicurezza

Le precauzioni di sicurezza di base devono essere sempre seguite all'uso degli apparecchi elettrici, compresi i seguenti:

1. Leggere attentamente le istruzioni operative complete.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o leve (fig. 2).
3. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere cavi, connettori o altri componenti (esclusi la pentola e cestello per friggere) in acqua o altri liquidi.
4. Non lasciare bambini da soli vicino all'unità.
5. In caso del non uso e prima della pulizia, scollegare la spina d'alimentazione dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare prima del deposito o smontatura delle parti.
6. Non utilizzare cavi o spine danneggiati, oppure dopo le anomalie del dispositivo ed altri eventuali danneggiamenti nell'operazione. Contattare all'organizzazione di assistenza professionale addestrata.

7. L'uso di accessori di terze parti non compatibili con il dispositivo può provocare lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non toccare la superficie calda.
10. Non collocare il dispositivo in aria calda, nei fornelli elettrici o forni riscaldati.
11. Prestare la massima attenzione nel spostamento dell'unità in caso se contiene olio caldo o altri liquidi bollenti.
12. Collegare sempre prima la spina al dispositivo, poiché collegare il cavo alla presa. Per scollegare, si prega di usare il pulsante di spegnimento, successivamente scollegare la spina dal cavo d'alimentazione.
13. Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli previsti.

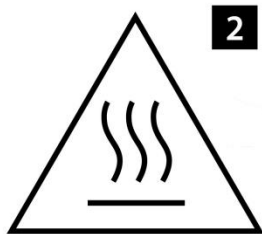
Attenzione!

- Non immergere la custodia nell'acqua o sciacquarla nell'acqua corrente (per evitare danni dei componenti elettrici e riscaldanti)!
- Evitare il penetramento nel dispositivo (rischio di cortocircuito)!
- Conservare tutti gli ingredienti nel cestello per evitare che contattino con l'elemento riscaldante!
- Quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica, non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria!
- Non riempire pieno l'olio nella pentola, che può provocare l'incendio!
- Durante l'operazione del dispositivo, non toccare parti interni del tale apparecchio!

Avvertimento!

- Verificare che la tensione indicata sul dispositivo corrisponda alla tensione di rete locale.
- In caso del danneggiamento della spina o fonte dell'alimento, non utilizzare il dispositivo.
- Se necessario, far riparare il dispositivo solo da uno specialista autorizzato.
- Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini
- Tenere il cavo d'alimentazione lontano da superfici calde (fig. 2).
- Non collegare il dispositivo alla rete e operare con le mani bagnate.
- Assicurare che il dispositivo sia collegato correttamente con la presa. Verificare se la spina è inserita correttamente alla presa.
- Non collegare il dispositivo a un timer esterno.
- Non depositare il dispositivo vicino ai materiali infiammabili come tovaglie o tende.
- Non depositare il dispositivo troppo vicino a una parete o ad altro dispositivo. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sui lati, sopra e sul retro dell'unità.

- Non depositare nulla sul dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non lasciare il dispositivo incustodito.
- Durante la tostatura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le uscite d'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore.
- Scollegare immediatamente la spina di alimentazione dalla presa in caso di fuoriuscita del fumo dal dispositivo. Prima di rimuovere la pentola dal dispositivo, attendere che il fumo si fermi.
- Posizionare il dispositivo sulla superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico, potrebbe non essere adatto all'uso in ambienti professionali come cucine aziendali o ristoranti.
- La garanzia decade se il dispositivo non viene utilizzato secondo le istruzioni e le linee guida contenute nel presente manuale.
- Il dispositivo necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi, poiché è possibile effettuare pulizie.



2



3



4



5



6



7



8



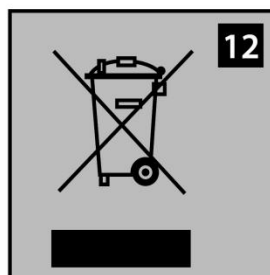
9



10



11



12

Spegnimento automatico

L'unità ha un timer integrato, quando la friggitrice ad aria si spegne automaticamente, il conto si azzerà. Premere il pulsante per 3 secondi per il spegnimento manuale del dispositivo. Il tale verrà spenta automaticamente entro 20 secondi.

Campi elettromagnetici

Questo dispositivo è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici. In base alle prove scientifiche esistenti, se gestisci correttamente, non causerà pericolo per corpo umano. Prima dell'uso

1. Rimuovere tutti I materiali di imballaggio e gli adesivi o le etichette.
2. Pulire il cestello e la pentola con acqua calda, un po'di detersivo e una spugna non abrasiva. Tali parti possono essere pulite in lavastoviglie.
3. Pulire l'interno e l'esterno del dispositivo con un panno pulito. Il dispositivo utilizza l'aria calda, per cui non necessita riempire la pentola con olio e grasso per friggere.

Quando usi il dispositivo

1. Posizionare l'unità su una superficie stabile, orizzontale e piana.
2. Rimuovere il cestello e la pentola dall'apparecchio (fig. 3 / fig. 4).
3. Premere il pulsante di rilascio sulla maniglia del cestello. Alcuni modelli hanno una copertura protettiva sopra. Spingere in avanti (fig. 9). Tirare fuori il cestello dalla pentola.

Introduzioni importanti:

1. Tenere l'apparecchio con una mano e premere il pulsante di rilascio con l'altra mano per rimuovere la pentola.
2. Non riempire la pentola con l'olio o altri liquidi.
3. Mettere gli ingredienti nel cestello per friggere, depositare il cestello per friggere nella pentola, successivamente mettere nell'utensile (Figura 5). Non superare il limite massimo (capacità massima) perché potrebbe influire sulla qualità del cibo.
4. Premere il pulsante di accensione.
5. Selezionare la modalità desiderata e confermare premendo una volta il pulsante di accensione / avvio.








Pannello di controllo

Sono disponibili otto funzioni automatici selezionabili: PESCE, TORTA, COSCIA DI POLLO, PATATE FRITTE, BISTECCA, SALSICCE, GAMBERI E PIZZA.

Se ha bisogno di impostazioni di ora e temperatura più flessibili, può premere direttamente le voci "orologio" e "termometro" corrispondenti per queste impostazioni. Successivamente premere il "tasto freccia su" o "tasto freccia giù" per impostare il valore desiderato (Figura 6 / Figura 7).

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

6. **Cauzione:** l'olio o il grasso che gocciolano dagli ingredienti si raccoglieranno sul fondo della pentola.
7. Alcuni ingredienti devono essere agitati bene a metà del tempo di cottura. Per questo, estrarre la pentola dal dispositivo con la maniglia e scuoterla delicatamente. Infine reinserire la pentola nel friggitrice(fig. 8).

Attentione: non premere il pulsante di rilascio della maniglia mentre agiti.

Suggerimento: per ridurre il peso totale durante l'agitazione, è sufficiente estrarre il cestello dalla pentola e scuoterlo. Per questo, estrarre la pentola dal dispositivo, posizionarla su una superficie resistente al calore e premere il pulsante di rilascio sulla maniglia (fig.10).

8. Al termine del tempo o del processo richiesto, il dispositivo attiverà automaticamente il campanello. Se sente il suono 5 volte, rappresenta che l'orario impostato è passato. Estrarre la pentola dal dispositivo e depositarlo su una superficie resistente al calore. Nota: dopo che il timer suona 5 volte, la ventola smetterà di funzionare dopo 20 secondi. Assicurare che il cibo sia pronto e estrarre la cestola.

Nota: quando gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire la pentola nel dispositivo. Premere il simbolo della temperatura per regolare l'impostazione della temperatura e premere il simbolo del timer per regolare l'impostazione del tempo. Poiché premere il pulsante di avvio (pulsante di accensione) per riavviare la friggitrice ad aria.

Nota: non girare o lanciare la pentola. Altrimenti l'olio accumulato sul fondo della pentola gocciola sugli ingredienti.

9. Mettere il contenuto del cestello fritto in una ciotola o in un piatto (fig. 11).

Informazioni sugli Ingredienti Comuni

cibo	Quantità g (min./max.)	Tempo (min)	Temperatura	Shake	Info
Patatine fritte surgelate Sottili	300-700	9-16	200	si	-
Patatine fritte surgelate spesse	300-700	11-20	200	si	-
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	300-800	16-20	200	si	più ½ cucchiaino d'olio
Spicchi di patate fatti in casa	300-800	18-22	180	si	più ½ cucchiaino d'olio
Cubetti di patate fatti in casa	300-750	12-18	180	si	più ½ cucchiaino d'olio
Patate hash brown	250	15-18	180	si	-
Patate gratinate	500	15-18	200	si	-
Bistecca di carne e pollame	100-500	8-12	180	-	-
Bracioline di maiale	100-500	10-14	180	-	-
Polpette di hamburger	100-500	7-14	180	-	-
Salsiccia kilte	100-500	13-15	200	-	-
Cosce di pollame	100-500	18-22	200	-	-
Petto di pollo	100-500	10-15	180	-	-
Pollo impanato	100-300	8-15	180	-	Aggiungere un filo d'olio alla panatura
Pesce	150-400	10-18	200	-	-
Crostacei	100-400	7-15	180	-	-
Involtoni primavera	100-400	8-10	200	-	-
Crocchetta di pollo surgelati	100-500	6-10	200	-	-
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200	-	-
Verdure miste	100-400	8-12	180	-	-
Quiche	300	20-25	160	-	Resistente al calore Piatti
Focaccia	80-300	8-13	180	-	Resistenti al calore

					Torta di silicone Stampo per dolci
Torta	200-400	15-25	160	-	
Toast precotto/ Panino caldo	50-200	3-6	200	-	-
Pane/panino nuovo	100-500	12-25	180	-	-

Esempio: Patatine Fatte in Casa

Pelare le patate e tagliarle a strisce larghe circa 8 x 8 mm. Pulire le patatine e asciugarle. Mettete mezzo cucchiaino di olio e patate in una ciotola e mescolare bene. Secondo il tempo e la temperatura sopra indicati friggere le patatine.

Presto troverete molte altre ricette per vari alimenti sulla nostra homepage o su altre pagine internet specializzate. Si ricorda di notare che il metodo di cottura varierà a seconda della quantità di cibo, del metodo di lavorazione, del luogo di origine, ecc. a questo proposito, i valori di cui sopra indicati sono da considerati come un'approssimazione.

Pulizia

Pulire il dispositivo ogni volta dopo l'uso.

Non pulire la pentola, il cestello o l'interno dell'apparecchio con utensili metallici o detergenti abrasivi, che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.
Nota: rimuovere la pentola per consentire la friggitrice ad aria di raffreddarsi più velocemente.
2. Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido.
3. Pulire la pentola e il cestello con l'acqua calda e un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.
4. Alternativa: la pentola e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie.

Suggerimento: Se lo sporco si attacca al cestello o al fondo della pentola, riempire la pentola con acqua calda e un po' di detersivo. Mettere il cestello per friggere nella pentola in ammollo per circa 10 minuti, poi continuare a pulire.

5. Se sono presenti dei sporchi pulire l'elemento riscaldante con una spazzola morbida.

Conservazione

1. Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare completamente il dispositivo
2. Assicurare che tutte le parti siano pulite e asciutte per la conservazione.

Ambiente

Non smaltire il dispositivo tra i normali rifiuti domestici, se lo si desidera, restituire ad un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio, in questo modo si dà un prezioso contributo alla tutela dell'ambiente (fig. 12).

Garanzia e Assistenza

Se ha bisogno di aiuto per problemi o qualsiasi altre informazioni, visitare il nostro sito web, contattaci o contattare il tuo rivenditore.

Risoluzione dei problemi

Problemi	Possibile motivo	Soluzione
La friggitrice non funziona.	Il dispositivo non è stato collegato.	Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente.
Il contenuto non è completo.	1. Non hai impostato il timer.	Impostare il timer e premere il pulsante di avvio.
	2. Hai riempito troppo nel cestello per friggere.	Mettere una quantità minore nel cestello, sono più facili da friggere.
	3. La temperatura è troppo bassa.	Ruotare la manopola sulla temperatura desiderata.
Il contenuto non è frittato in modo uniforme.	Il contenuto non è stato scosso. Alcuni contenuti devono essere scossi a metà del tempo di preparazione.	Scuotere il contenuto che si trova uno sopra l'altro (ad esempio patatine fritte) a metà del tempo di cottura.
Gli spuntini fritti completati non sono croccanti.	Hai uno spuntino che deve essere fritto in una friggitrice tradizionale.	Cuocere gli spuntini in forno o applicare un filo d'olio sugli spuntini per rendere la superficie croccante.
Non riesco a spingere correttamente la pentola nel dispositivo	1. Sono presenti troppi contenuti nella cestello.	Non riempire il cestello oltre il simbolo massimo.
	2. Il cestello non è posizionato correttamente nella pentola.	Premere il cestello nella pentola finché non scatta un suono in posizione.
Fuoriesce il fumo bianco dal dispositivo.	1. Stai preparando cibi molto grassi.	Se prepari cibi grassi, una grande quantità dell'olio entrerà nella pentola. L'olio provoca fumo bianco e la pentola può riscaldarsi più del normale, ma ciò non influisce sul dispositivo o sul cibo.
	2. La pentola contiene ancora residui di grasso dell'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso riscaldato. Assicurare la pulizia della pentola dopo ogni utilizzo.

Le patatine fritte fresche sono fritte in modo non uniforme.	1. Hai preso una forma sbagliata della patata.	Utilizzare patate fresche e sode.
	2. Non hai risciacquato bene le strisce di patate.	Sciacquare bene le strisce di patate per rimuovere eventuali residui esterni di amido.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dal friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	1. Assicurare che le strisce di patate siano adeguatamente asciugati prima di aggiungere l'olio.
		2. Tagliare strisce di patate più sottili per renderli più croccanti.
		3. Aggiungere più l'olio

Informati sulla nostra intera gamma di prodotti nella nostra homepage.

Dati di contatto Ozeanos:

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

E-Mail: support@ozeanos-cl.de

Internet: www.ozeanos-cl.de

