



**Luftfritteuse (Airfryer) - 5,5 Liter**

**Modell OT-AF-55SM-DIGITAL**



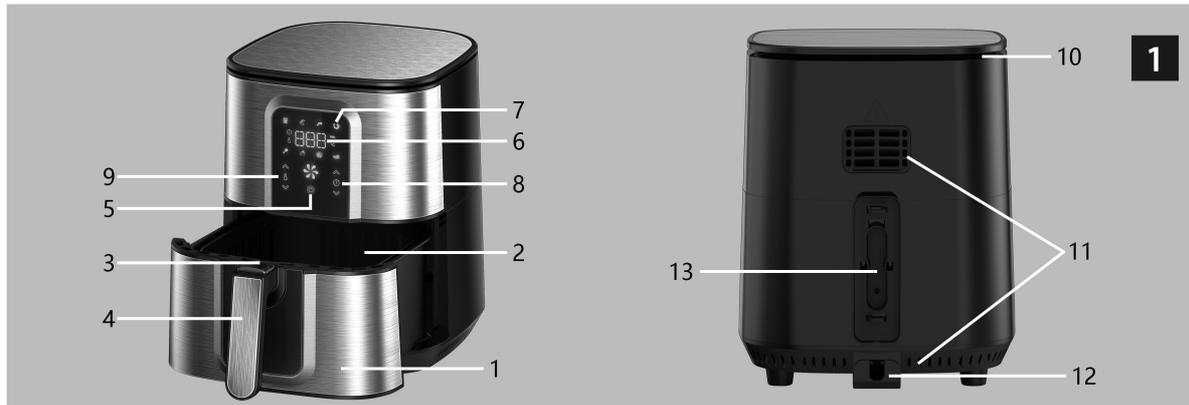
220-240 V / 50-60 Hz / 1800 W

## **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.

## Generelle Beschreibung (Abb. 1)



- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1. Topf                                 | 7. Menü               |
| 2. Korb                                 | 8. Timer-Steuerung    |
| 3. Korbfreigabetaste                    | 9. Temperaturregelung |
| 4. Korbgriff                            | 10. Lufteinlass       |
| 5. Ein-/Ausschalter (und Start/Abbruch) | 11. Luftaustritt      |
| 6. Touchscreen                          | 12. Netzkabel         |
|   | 13. Kabelhalterung    |

## Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

Grundlegende Sicherheitsvorkehrungen sollten beim Gebrauch von Elektrogeräten immer befolgt werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Hebel (Abb. 2).
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. Ziehen Sie 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 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. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in einen beheizten Ofen.
11. Beim Bewegen des Gerätes, wenn es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.

12. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Zum Trennen schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Verwendungen.

### **Achtung!**

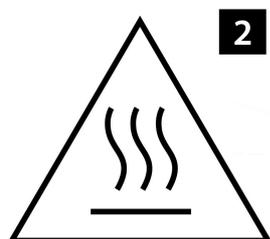
- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab (um die elektrischen und Heizkomponenten nicht zu beschädigen)!
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät (Kurzschlussgefahr)!
- Bewahren Sie alle Zutaten im Frittierkorb auf, um zu verhindern, dass diese mit den Heizelementen in Berührung kommen!
- Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät eingeschaltet ist!
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einem Brand führen kann!
- Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist!

### **Warnung!**

- Prüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Bedarf nur von einem autorisierten Fachmann reparieren.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern (Abb. 2).
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an das Stromnetz an und bedienen Sie es nicht mit nassen Händen.
- 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.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Während des Bratens mit heißer Luft wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen abgegeben. Behalten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand des Dampfes.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht geeignet zur Verwendung in professionellen Umgebungen wie Betriebsküchen oder Restaurants.
- 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.



2



3



4



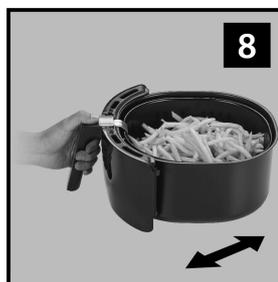
5



6



7



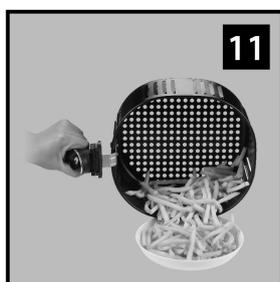
8



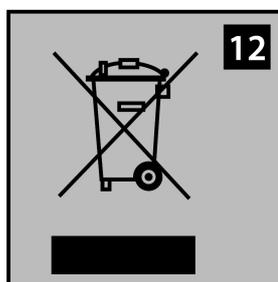
9



10



11



12

## **Automatische Abschaltung**

Das Gerät hat einen eingebauten Timer, der die Luftfritteuse automatisch abschaltet, wenn der Countdown auf Null läuft. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie den Abbruchknopf drei Sekunden lang drücken. Das Gerät wird dann innerhalb von zwanzig Sekunden automatisch ausgeschaltet.

## **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 Korb und die Pfanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile sind spülmaschinenfest.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem klaren Tuch ab. Es ist nicht erforderlich, die Pfanne mit Öl und Bratfett zu füllen, da das Gerät mit heißer Luft arbeitet.

## **Beim Gebrauch des Gerätes**

1. Platzieren Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
2. Nehmen Sie den Korb und den Topf aus dem Gerät (Abb. 3/Abb. 4).
3. Drücken Sie die Entriegelungstaste am Korbgriff. Einige Modelle haben darüber eine Schutzabdeckung. Schieben Sie diese zunächst nach vorne (Abb. 9). Nehmen Sie den Korb aus dem Topf.

## **Wichtige Hinweise:**

1. Halten Sie das Gerät mit einer Hand fest und drücken Sie mit der anderen Hand die Entriegelungstaste, um den Topf 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 (Abb. 5). Überschreiten Sie nicht die MAX-Anzeige (maximale Füllmenge), da es die Qualität des Essens beeinträchtigen kann.
4. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter.
5. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus und bestätigen Sie dies, indem Sie einmal auf den Ein-/Ausschalter drücken.



Bedienfeld

Es stehen acht anwählbare Auto-Funktionen stehen zur Verfügung: FISCH, KUCHEN, HÜHNERKEULE, POMMES FRITES, STEAK, WÜRSTCHEN, GARNELEN und PIZZA.

Wenn flexiblere Zeiteinstellungen und Temperaturen erforderlich sind, kann diese Einstellung direkt durch Drücken der entsprechenden Punkte „Uhr“ und „Thermometer“ vorgenommen werden. Danach drücken Sie auf „Pfeil hoch“ oder „Pfeil runter“, um den gewünschten Wert einzustellen (Abb. 6/Abb. 7).

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

6. **Vorsicht:** Aus den Zutaten heraustropfendes Öl oder Fett sammelt sich am Boden des Topfes.
7. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Ziehen Sie dafür den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn vorsichtig. Schieben Sie den Topf dann zurück in die Luftfritteuse (Abb. 8).

**Achtung:** Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf den Entriegelungsknopf des Griffs.

**Tip:** Um das Gesamtgewicht beim Schütteln zu verringern, können Sie auch nur den Frittierkorb aus dem Topf nehmen und ihn schütteln. Ziehen Sie dazu den Topf aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie den Entriegelungsknopf am Griff (Abb. 10).

- Das Gerät schaltet nach dem Ende der gewünschten Zeit oder des gewählten Programms die Glocke automatisch ein. Wenn Sie die Glocke fünfmal hören, ist die eingestellte Zeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Hinweis: Nach 5-maligem Klingeln des Timers stoppt das Luftgebläse nach 20 Sekunden. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Ziehen Sie den Korb heraus.

**Hinweis:** Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät. Drücken Sie den Temperaturregler, um die Temperatureinstellung anzupassen, und drücken Sie den Timer-Regler, um die Zeiteinstellung anzupassen. Drücken Sie dann den Startknopf (Ein-/Ausschalter), um die Luftfritteuse wieder zu starten.

**Hinweis:** Drehen oder schwenken Sie den Topf nicht. Das am Boden des Topfes angesammelte Öl tropft sonst auf die Zutaten.

- Füllen Sie den Inhalt des Frittierkorbes in eine Schüssel oder auf einen Teller (Abb. 11).

### 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 bald auf unserer Homepage oder entsprechend spezialisierten Internet-Seiten. Bitte achten Sie darauf, dass sich die Zubereitung je nach Menge, Verarbeitung, Herkunft etc. des verwendeten Lebensmittels unterscheiden kann, insofern sind die obigen Werte als grobe Richtlinie zu verstehen.

### Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie den Topf, den Korb 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:** Entfernen Sie den Topf, 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 Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Alternative: Der Topf und der Korb 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.

5. Reinigen Sie das Heizelement 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 (Abb. 12).

## 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

<b>Problem</b>	<b>Möglicher Grund</b>	<b>Lösung</b>
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
Der Inhalt ist nicht durch.	1. Sie haben keinen Timer gesetzt. 2. Sie haben den Frittierkorb zu stark befüllt.	Stellen Sie den Timer und drücken Sie den Startknopf. Geben Sie eine kleinere Menge in den Korb. Kleinere Mengen sind einfacher zu frittieren.
	3. Die Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Regler auf die benötigte Temperatur.
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, welcher in einer traditionellen Fritteuse frittiert werden muss.	Nehmen Sie Ofen-Snacks oder streichen Sie den Snack für ein knusprigeres Ergebnis mit ein wenig Öl ein.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	1. Es ist zuviel Inhalt im Korb. 2. Der Korb ist nicht richtig im Topf platziert.	Füllen Sie den Korb nicht über die Max-Grenze. Drücken Sie den Frittierkorb im Topf runter, 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 vielleicht 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 abgespült.	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 Öls und des Wassers in den Pommes ab.	1. Stellen Sie sicher, dass die Kartoffelstäbchen richtig getrocknet wurden, bevor Sie Öl hinzufügen.
		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-Kontaktdaten:

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

E-Mail: support@ozeanos-cl.de

Internet: www.ozeanos-cl.de

