



(DE)

Bedienungsanleitung für Heißluftöfen

Modell Nr.: AF50112DS



Vielen Dank, dass Sie sich für den Heißluftofen unseres Unternehmens entschieden haben!

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen gut auf.

Die Daten in dieser Anleitung wurden tatsächlich von Qualitätskontrollpersonal gemessen, es können also Fehler auftreten. Wir hoffen auf Ihr Verständnis!

Zubehör



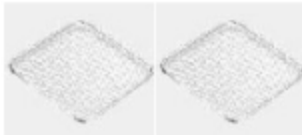
Drehspießwelle



Tropfschale



Frittierkorb



Crisper-Tabletts



Besorge dir Werkzeuge



Kapitel 1 Vorsichtsmaßnahmen für den sicheren Gebrauch

• WARNUNG

Um Verbrühungen zu vermeiden, ist es strengstens verboten, während des Betriebs die heiße Oberfläche und das Innere des Produkts zu berühren. Das Produkt kann nicht über einen externen Timer und ein unabhängiges Fernbedienungssystem gesteuert werden.

• AUFMERKSAMKEIT

1. Dieses Produkt darf nicht von Kindern oder Personen mit körperlichen oder sensorischen Beeinträchtigungen verwendet werden, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht und Anleitung einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person. Kinder müssen beaufsichtigt werden und es muss sichergestellt werden, dass sie nicht mit

diesem Produkt spielen.

2. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Wir sind nicht verantwortlich für Fehlfunktionen, die durch unsachgemäße gewerbliche Verwendung oder Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht werden.
3. Es ist strengstens verboten, dieses Produkt für andere Zwecke als das Erhitzen von Lebensmitteln zu verwenden.
4. Werfen Sie den Verpackungsbeutel nach dem Öffnen der Verpackung sofort in den Mülleimer, um zu verhindern, dass Kinder damit spielen und Erstickenungsgefahr besteht.
5. Bei Gebrauch muss das Verpackungsmaterial vollständig entfernt werden, da das Produkt sonst während des Betriebs Feuer und Verbrennungen verursacht.
6. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine scharfen Kanten, Grate, andere scharfe Gegenstände oder Gegenstände mit hoher Hitze auf der Oberfläche berührt, um Stromlecks, Stromschläge oder Brände zu vermeiden.
7. Überprüfen Sie vor dem Anschließen der Stromversorgung, ob die angegebene Spannung mit der Versorgungsspannung übereinstimmt, um die Komponenten nicht zu beschädigen oder einen Brand zu verursachen.
8. Verwenden Sie ausschließlich eine Steckdose mit Erdung und einer Nennstromstärke von über 10 A. Achten Sie darauf, das Netzkabel bis zum Ende einzustecken, um Überhitzungsschäden oder Kurzschlüsse, Brände und andere durch schlechten Kontakt verursachte Risiken an den Komponenten zu vermeiden.
9. Bitte auf einem horizontalen Tisch betreiben. Betreiben Sie dieses Produkt nicht auf Decken, Handtüchern, Kunststoffen, Papier und anderen brennbaren und explosiven Materialien, um Brände zu vermeiden.
10. Stellen Sie das Produkt nicht auf einen instabilen, nassen, heißen, glatten oder nicht hitzebeständigen Tisch, um Verletzungen und Sachschäden durch Stromschlag, Feuer, Ausrutschen usw. zu vermeiden.
11. Bitte verwenden Sie dieses Produkt nicht in einer Umgebung mit Gas- oder Stromlecks, da es sonst zu Bränden und Stromschlägen kommen kann.
12. Verwenden Sie dieses Produkt nicht unter oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen und Küchenwänden, um Brände zu vermeiden.
13. Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um Brände und andere Gefahren durch verbrannte Zutaten zu vermeiden.
14. Bitte reinigen Sie das Produkt beim ersten Mal gemäß dem Reinigungskapitel.
15. Bitte stellen Sie sicher, dass das Zubehör bei der ersten Verwendung trocken ist.
16. Wenn das Produkt verwendet wird, muss genügend Platz um das Produkt herum freigehalten werden. Halten Sie mindestens 10 cm Abstand zu umgebenden Objekten, um zu verhindern, dass Öldämpfe Möbel verschmutzen und sogar Brände und andere Gefahren verursachen.
17. Es ist normal, dass zu Beginn der Verwendung etwas Rauch oder ein leichter eigenartiger Geruch auftreten kann.
18. Dieses Produkt darf nicht längere Zeit leer brennen (ohne Lebensmittelzutaten). Es wird empfohlen, das Gerät nicht länger als 3 Stunden am Stück zu verwenden, um Verletzungen und Sachschäden durch Selbstentzündung zu vermeiden.
19. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel während des Gebrauchs nicht mit dem Heizrohr in Berührung kommen. Backen Sie nicht zu viele Lebensmittel, da sonst leicht Rauch und Feuer entstehen können.
20. Um Brandgefahr zu vermeiden, ist es strengstens verboten, Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien in das Produkt zu geben.
21. Stellen Sie keine Glaswaren, geschlossenen Behälter und andere explosive Gegenstände zum Erhitzen in den Ofen, um Explosionsgefahr zu vermeiden.

22. Stellen Sie während des Gebrauchs keine verpackten, konserven- oder flaschenförmigen Gegenstände, Baumwollgaze oder brennbaren Materialien auf das Produkt und decken Sie das Produkt nicht ab, um Feuer und Explosionen zu vermeiden.
23. Betreiben Sie das Produkt nicht über einen externen Timer oder ein unabhängiges Fernbedienungssystem, um Kurzschlüsse, Selbstentzündungen und andere Gefahren zu vermeiden.
24. Das Produkt erzeugt während des Betriebs hohe Temperaturen und Dampf. Berühren Sie es nicht mit den Händen oder nähern Sie es Ihrem Gesicht. Es kann heißer Dampf aus dem Produkt austreten. Seien Sie beim Öffnen der Ofentür sehr vorsichtig, um Verbrühungen zu vermeiden.
25. Halten Sie den Stecker fest, wenn Sie ihn herausziehen. Ziehen oder verdrehen Sie das Netzkabel nicht mit Gewalt, um eine Beschädigung des Netzkabels und die Gefahr eines elektrischen Lecks zu vermeiden.
26. Verwenden Sie keine hochtemperaturfesten Isoliergegenstände, um hochtemperaturfeste Lebensmittel zu transportieren, um Verbrühungen zu vermeiden.
27. Trennen Sie nach dem Gebrauch die Stromversorgung und reinigen Sie den Garraum, nachdem das Produkt abgekühlt ist, um zu verhindern, dass beim Backen Pulverrückstände und Ölflecken entstehen oder sich entzünden.
28. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Fachleuten des Herstellers, seiner Wartungsabteilung oder ähnlichen Abteilungen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
29. Wenn das Produkt kaputt geht oder beschädigt ist, verwenden Sie es bitte nicht mehr und schicken Sie es zur Reparatur an den Kundendienst des Unternehmens. Reparieren Sie es nicht selbst, um Gefahren zu vermeiden.
30. Um Stromschläge oder Feuer zu vermeiden, muss die Stromversorgung in den folgenden Situationen unterbrochen werden: bei Nichtgebrauch, beim Reinigen oder Transportieren des Produkts und wenn das Produkt Probleme hat.
31. Tauchen Sie das Produkt und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sprühen Sie kein Wasser auf das Produkt, um Kurzschlüsse und Stromlecks durch eindringendes Wasser zu vermeiden.
32. Verwenden Sie kein anderes Zubehör als das mit diesem Produkt mitgelieferte, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.
33. Es ist verboten, den Stecker mit nassen Händen einzustecken oder herauszuziehen oder die Steckdose mit einem nassen Tuch zu reinigen, da dies sonst zu einem Stromschlag führen kann.

● Herzliche Erinnerung

Verwenden Sie das Produkt in den folgenden Situationen nicht:

1. Es liegt ein Problem mit dem Produkt oder dem Netzkabel vor.
 2. Das Produkt fällt versehentlich herunter und verursacht Schäden oder anormalen Betrieb. In einem der oben genannten Fälle senden Sie das Produkt bitte zur Behandlung an das Kundendienstzentrum unseres Unternehmens.
- Bitte verwenden Sie das Originalzubehör des Produkts.

Kapitel 2 Verwendung

Funktion und Verwendung

01. Die Funktions- und Bedientasten werden als Bild 1 vorgestellt, die Tasten werden als Bild 2 vorgestellt, der Anzeigebereich wird als Bild 3 und 4 vorgestellt.

Menü-Anzeigebereich

Bild 1



Tastenbedienungsbereich und Statusanzeigebereich

Bild 2

<div style="background-color: #ccc; padding: 2px; text-align: center; width: 20px; margin: 0 auto;"><</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">+</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">⌚</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">—</div>	Zeit- und Temperaturtaste
<div style="text-align: center; margin: 5px 0;">+</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">🔑</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">—</div>	
<div style="text-align: center; margin: 5px 0;">☐☐</div>	Funktionsauswahl taste
<div style="text-align: center; margin: 5px 0;">⏻</div>	Kraftschlüssel
<div style="text-align: center; margin: 5px 0;">💡</div>	Beleuchtungsschlüssel
<div style="text-align: center; margin: 5px 0;">🍷</div>	Beleuchtungsschlüssel

Bild 3



Bild 4

	Kraftschlüssel
	Beleuchtungsschlüssel
	Rotationsschlüssel

02. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gemäß den Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Wartung“. Legen Sie das Gerät nach der Reinigung auf einen flachen Tisch, stecken Sie das Netzkabel mit ausreichender Länge in die Steckdose, halten Sie die Luft um das Gerät herum in Bewegung und vermeiden Sie die Nähe von brennbaren und explosiven Stoffen.

03. Nach dem Einschalten zeigt die Digitalanzeige 4 Balken „-- : --“ an und das Gerät wechselt in den Abschaltzustand.

04. Drücken Sie einmal die „Power“-Taste. Die Tasten „Zeit“, „+“, „-“, „Temperatur“, „Benutzermenü“, „Rotation“, „Funktionsauswahl“ und „Power“ leuchten ständig, die 12 Menüleuchten leuchten ständig, die Digitalanzeige zeigt „165“ an und zeigt abwechselnd 5 Sekunden lang die Zeit „25“ an, und das Gerät wechselt in den Standby-Zustand.

05. Drücken Sie einmal die „Funktionsauswahl“-Taste, um die Funktionsauswahlseite aufzurufen. Drücken Sie die Funktionstaste einmal, und die 9 Menüs auf dem Bildschirm blinken kreisförmig von links nach rechts und von oben nach unten. Die digitale Röhre zeigt die Standardtemperatur an. Drücken Sie zu diesem Zeitpunkt die Taste „Temperatur“ oder „Zeit“ und dann die Tasten „+“ und „-“, um die entsprechende Temperatur und Zeit frei einzustellen. Nach Auswahl des Kochmenüs

muss die Taste „Power“ gedrückt werden, um in den Betriebszustand zu wechseln. Gleichzeitig leuchtet das Licht 15 Sekunden lang, bevor es ausgeschaltet wird, und der Countdown beginnt, wenn das Programm läuft.

06. Taste „Rotation“: Drücken Sie im Betriebszustand die Taste „Rotation“, das Licht „Rotation“ leuchtet immer, der Synchronmotor beginnt sich zu drehen. Drücken Sie diese Taste erneut, der Synchronmotor hört auf zu drehen, und das Licht „Rotation“ erlischt.

07. Taste „Temperatur“: Drücken Sie diese Taste nach der Menüauswahl einmal. Es gibt zwei Situationen:

① Die Tastenleuchte blinkt 3 Mal (einmal/1 s), in der Mitte erfolgt keine Bedienung, die Tastenleuchte leuchtet normal und die Programmbetriebstemperatur wird standardmäßig ausgeführt;

② Wenn die Tastenleuchte 3 Mal (einmal/1 s) blinkt, drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Temperatur auszuwählen. Bei jedem Drücken erhöht/verringert sich die Temperatur um 5 °C. Die einstellbare Temperatur entspricht den Anforderungen in der Tabelle. Nach der Einstellung blinkt die Tastenleuchte 3 Sekunden lang und leuchtet normal und die Programmbetriebstemperatur wird entsprechend der eingestellten Temperatur ausgeführt;

③ Wenn die Temperatureinstellung abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste „Power“, um in den Betriebszustand zu wechseln.

Hinweis: Im Betriebszustand können Sie diese Taste auch drücken und „+“ oder „-“ drücken, um die Temperatur auszuwählen. Der Lüfter und das Heizrohr hören während des Einstellvorgangs nicht auf zu arbeiten. Nach der Einstellung blinkt die Tastenleuchte „Temperatur“ 3 Sekunden lang und leuchtet dann wieder normal.

08. Taste „Zeit“: Drücken Sie diese Taste nach der Menüauswahl einmal. Es gibt zwei Situationen:

① Die Tastenleuchte blinkt 3 Mal (einmal / 1 s), in der Mitte erfolgt keine Bedienung, die Tastenleuchte leuchtet dann wieder normal und die Programmarbeitszeit wird standardmäßig ausgeführt;

② Wenn die Tastenleuchte 3 Mal (einmal / 1 s) blinkt, drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Zeit auszuwählen. Bei jedem Drücken wird sie um 1 Minute erhöht/verringert. Der einstellbare Zeitbereich beträgt: 1-99 Minuten. Nach der Einstellung blinkt die Tastenleuchte 3 Sekunden lang und leuchtet dann wieder normal und die Programmarbeitszeit wird gemäß der eingestellten Zeit ausgeführt;

Hinweis: Im Betriebszustand können Sie diese Taste auch drücken und „+“ oder „-“ drücken, um die Zeit zurückzusetzen. Während des Einstellvorgangs hören der Lüfter und das Heizrohr nicht auf zu arbeiten. Nach der Einstellung blinkt die Taste „Zeit“ 3 Sekunden lang und leuchtet dann normal.

09. Taste „Optionales Menü“ (Reservierung ist die Startzeit): Nach Auswahl des Menüs (Standby-Modus) drücken Sie diese Taste einmal, die Taste „Optionales Menü“ blinkt und die vier Ziffern zeigen „200“ an. Drücken Sie die Taste „Temperatur“, um die blinkende Ziffer „200“ anzuzeigen. Drücken Sie zu diesem Zeitpunkt die Taste „+“ oder „-“, um die Kochtemperatur einzustellen, drücken Sie die Taste „Zeit“, um die blinkende Zahl „30:“ anzuzeigen, drücken Sie die Tasten „Zeit“ und „+“ oder „-“, um die Kochzeit einzustellen (siehe Tabelle 1).

Nachdem Sie die Zeiteinstellung ausgewählt haben, drücken Sie die Taste „Ein/Aus“, um mit der Arbeit zu beginnen.

10. Nach Abschluss der Arbeit dreht sich der Ventilator 3 Minuten lang weiter, bis er in den Standby-Status zurückkehrt.

Warme Erinnerung:

- ① Gültige Taste: Der Summer gibt 1 kurzen Piepton „Bi“ aus;
- ② Ungültige Taste: Der Summer gibt 3 kurze Pieptöne „Bi Bi Bi“ aus;
- ③ Arbeitsvorgang abgeschlossen: Der Summer gibt 5 kurze Pieptöne „Bi Bi Bi Bi Bi“ aus;
- ④ Fehler aufgetreten: Der Summer gibt 10 Alarmtöne „bi-bi-bi-bi-bi-bi-bi-bi-bi-bi“ aus und jeder Ton „bi -“ dauert 1 Sekunde;
- ⑤ Wenn die Ofentür geöffnet wird: Der Summer gibt 10 Alarmtöne „bi-bi-bi-bi-bi-bi-bi-bi-bi-bi“ aus.

Funktionsmenü Garzeit- und Temperaturrichtlinie

Speisekarte	Standardtemperatur (°C)	Einstellbarer Temperaturbereich (°C)	Standardzeit (min)	Einstellbarer Zeitbereich (min)
Chips	200	60-200	20	0-60
Hähnchen	175	60-200	30	0-60
Pizza	170	60-200	18	0-60
Hähnchenflügel	175	60-200	20	0-60
Steak	180	60-200	12	0-60
Spieß	155	60-200	15	0-60
Kuchen	145	60-200	20	0-60
Fisch	160	60-200	18	0-60
Garnelen	160	60-200	15	0-60
Nuss	110	60-200	16	0-60
Auftauen	60	60-200	10	0-60
Gemüse	170	60-200	30	0-60

Herzliche Erinnerung

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und Verletzungen und Sachschäden bei Ihnen und anderen zu vermeiden, befolgen Sie bitte unbedingt die folgenden Sicherheitsvorkehrungen. Unsachgemäßer Gebrauch ohne Beachtung der Sicherheitswarnung kann zu Unfällen führen. Befolgen Sie diese unbedingt.

Kapitel 3 Reinigung und Wartung

1. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Produkt reinigen, warten Sie, bis das Produkt vollständig abgekühlt ist, und öffnen Sie dann die Ofentür zum Reinigen.
2. Das Produkt kann vollständig mit einem weichen Baumwolltuch oder einem neutralen Reiniger abgewischt werden. Wischen Sie das Wasser anschließend mit einem trockenen Tuch ab.
3. Verwenden Sie keine Stahlwolle, harte Bürsten, Eisenbürsten, harte Schaufeln oder alkalische Reinigungsmittel, um den Innenbehälter des Hauptteils dieses Produkts zu reinigen oder zu berühren, um die Oberflächenbeschichtung nicht zu beschädigen.

4. Pulverförmiges (Reinigungsmittel), ätherisches Öl sowie heißes und saures Wasser beschädigen das Produkt. Verwenden Sie es daher nicht.
5. Tauchen Sie das gesamte Produkt zum Reinigen nicht in Wasser, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
6. Reinigen Sie das Backblech oder den Korb und legen Sie es zum Trocknen an einen kühlen Ort, bevor Sie es in das Hauptteil einsetzen.

Kapitel 4 Fehlerdiagnose und Fehlerbehebung

Fehlerdiagnose und Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Funktioniert nicht	Schaltkreis wurde nicht angeschlossen	Prüfen Sie, ob die Backofentür fest geschlossen ist und das Netzkabel richtig eingesteckt ist.
Essen ist roh	Zu viel Essen	Bei zu großer Futtermenge bitte in mehreren Portionen frittieren.
	Eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Stellen Sie die entsprechende Temperatur ein und braten Sie die Speisen erneut.
	Garzeit ist zu kurz	Verlängern Sie die Garzeit.
Essen wurde nicht gleichmäßig gebraten	Bestimmte Lebensmittel müssen während des Garvorgangs geschüttelt werden	Ziehen Sie den Topf während des Kochvorgangs heraus und schütteln Sie ihn, um die übereinanderliegenden Lebensmittel voneinander zu trennen. Schieben Sie den Topf anschließend wieder zurück, um fortzufahren.
Frittiertes Essen ist nicht knusprig	Es wurden keine herkömmlichen frittierten Zutaten verwendet	Sie können geeignete frittierte Snacks verwenden. Wenn die Zutaten kein Öl enthalten, können Sie die Oberfläche mit einer dünnen Ölschicht bestreichen.
E1 anzeigen	NTC-Schaltkreis offen	Zur Wartung an die entsprechende Abteilung senden.
E2 anzeigen	NTC-Kurzschluss	Zur Wartung an die entsprechende Abteilung senden
E3 anzeigen	Temperaturgrenze überschritten	Warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.
Hinweis: Der Summer gibt 10 Alarmtöne aus, wenn die oben genannten Codes erscheinen.		

Herzliche Erinnerung:

1. Oben finden Sie die Diagnose und Fehlerbehebung bei häufigen Fehlern. Bei anderen Fehlern wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder schicken Sie das Gerät zur Reparatur direkt an die vom Unternehmen angegebenen Reparaturstellen. Bitte zerlegen oder reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
2. Einzelheiten zu den von unserem Unternehmen angegebenen Wartungsstellen finden Sie auf der Garantiekarte.

Nennspannung: 220–240 V

Nennleistung: 1800 W

Kapazität: 12 L