

Sindaopus



Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Modell: K-1280

BEVOR SIE LOSLEGEN, LESEN SIE BITTE DIE FOLGENDEN WICHTIGEN SICHERHEITSINFORMATIONEN SOWIE DIE BEILIEGENDE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE BEIDES ZUM NACHSCHLAGEN AUF. SIE MÜSSEN DIESE INFORMATIONEN VOR DEM GEBRAUCH LESEN.

Das Produkt enthält elektronische Elemente und Heizelemente. Legen Sie es nicht ins Wasser und waschen Sie es nicht mit Wasser;

Decken Sie den Luftein- und -auslass während des Betriebs nicht ab. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, um Verbrühungen zu vermeiden;

Füllen Sie die Spieße/Grillschächte oder Luftstromständer nicht auf, damit die Lebensmittel nicht mit der oberen Innenwand und dem Heizelement in Berührung kommen.

Füllen Sie kein Öl in den Korb oder die Schublade, da dies sonst zu einem Brand führen kann.

Wenn das Gerät schwarzen Rauch ausstößt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie den Inhalt heraus, sobald der Rauch aufhört.

Während des Arbeitsprozesses des Geräts wird die Hochtemperaturluft durch den Auslass ausgestoßen. Bitte halten Sie einen Sicherheitsabstand ein. Halten Sie Ihre Hände und/oder Ihr Gesicht nicht in die Nähe der Steckdose. Achten Sie bei der Entnahme von Lebensmitteln auf die heiße Luft.

- Beschädigen Sie das Netzkabel nicht, ziehen Sie nicht daran und verdrehen Sie es nicht, um schwere Lasten zu tragen oder es umzuwandeln, um Stromschläge, Brände und andere Unfälle zu vermeiden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

- Bitte schalten Sie das Gerät nicht mit nassen Händen ein oder aus, da es sonst leicht zu einem Stromschlag kommen kann.

- Bitte halten Sie den Stecker sauber, um Gefahr zu vermeiden.

- Stecken Sie den Stecker fest ein, um Stromschlägen, Kurzschlüssen, Rauchentwicklung, Funkenbildung und anderen Gefahren zu vermeiden.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbarem oder explosivem Material, wie z.B. Tischdecken, Vorhänge und andere, um Brandgefahr zu vermeiden.

- Bitte stellen Sie das Produkt 30cm von der Wand oder den Möbeln entfernt auf, um Schäden an der Wand oder den Möbeln zu vermeiden.

- Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch zu Hause oder im Büro bestimmt. Verwenden Sie es nicht für gewerbliche oder in Restaurants.

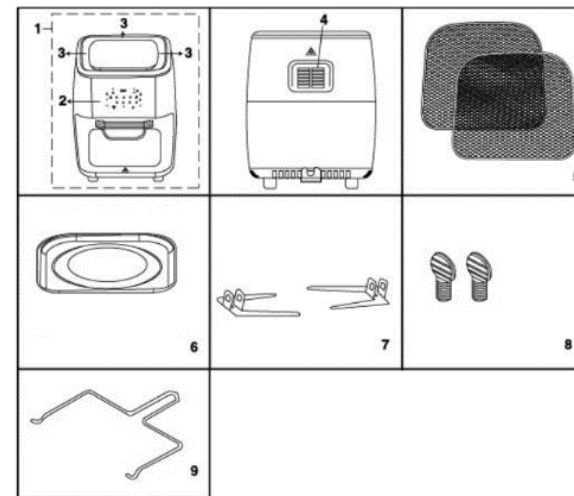
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten eine Einweisung.

- Kinder dürfen nicht ohne Aufsicht mit dem Gerät spielen..

- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

WARNUNG

Grillschaft und Spießnadel sind scharf. Die Metallteile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Seien Sie sehr vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Tragen Sie Ofenschutzhandschuhe oder Handschuhe.



- | |
|-----------------------------|
| 1. Haupteinheit |
| 2. Bedienfeld |
| 3. Lufteinlass |
| 4. Heißluftauslass |
| 5. Knuspertablett |
| 6. Abtropftablett |
| 7. Rotisserie-Gabel |
| 8. Schrauben |
| 9. Rotisserie-Aufnahmegärät |

Nr.1 Haupteinheit:

Steuert zentrale Funktionen der Maschine und enthält wichtige Betriebskomponenten.

Nr.2 Bedienfeld:

Ermöglicht die Interaktion des Benutzers mit der Maschine durch Schalter, Knöpfe und Anzeigen.

Nr.3 Lufteinlass:

Führt Umgebungsluft in die Maschine für Kühlungs- oder Verbrennungsprozesse.

Nr.4 Heißluftauslass:

Leitet erwärmte Luft ab, um Überhitzung zu verhindern und die Betriebstemperatur zu regulieren.

Nr.5 Knusperblech:

Kann zum Dehydrieren verwendet werden, aber auch zur Herstellung von knusprigen Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza.

Nr.6 Abtropfblech:

Beim Kochen kann die Tropfschale zur einfachen Reinigung eingesetzt werden.

Nr.7 Rotisserie-Gabel:

Für Brathähnchen oder Fleisch. Führen Sie den Schaft durch die Mitte des Hähnchens und setzen Sie die zwei Gabeln auf beiden Seiten des Hähnchens. Mit den Schrauben festziehen. Sie können die Schrauben näher an der Mitte des Schafts anbringen, um eine bessere Rotation zu erreichen.

Achten Sie darauf, dass das Hähnchen (max. 1,5 kg) nicht zu groß ist, da es sich sonst im Luftofen nicht richtig drehen kann.

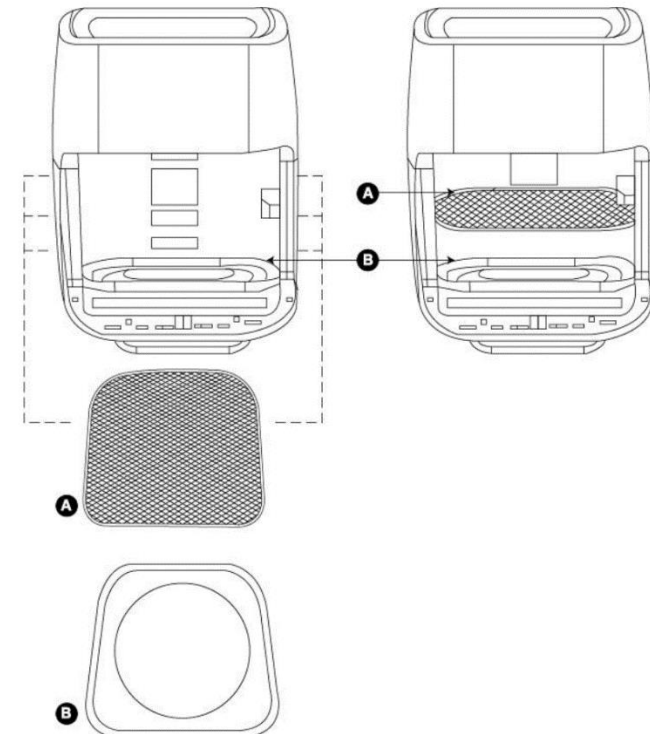
Nr.8 Schrauben:

Zur Befestigung der Welle für den rotierenden Gitterkorb, Spieß und Drehspieß.

Nr.9 Rotisserie-Aufnahmegerät:

Zum Einsetzen und Herausnehmen des Drehgitters, des Spießes und des Drehspießes in den und aus dem Luftofen.

1. Die Tropfschale in den Boden des Backofens einsetzen.
2. Setzen Sie das Knusperblech durch die seitliche Rille in den Backofen und legen Sie sie auf die hintere Lippe (A).
3. Stellen Sie das Knusperblech in die Nähe des oberen Heizelements, um die Garzeit zu beschleunigen und die Knusprigkeit zu erhöhen (B).
4. Schieben Sie das Knusperblech von oben nach unten und umgekehrt, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.



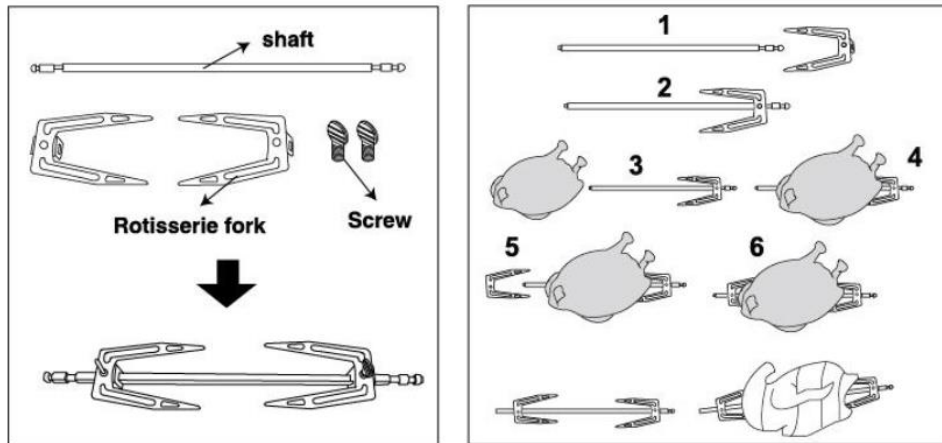
Zusammenbau und Verwendung des Rotisserie-Sets mit Gabeln

für Braten und ganze Hähnchen.

Drücken Sie den Schaft der Länge nach durch das Fleisch und die Mitte. Schieben Sie die Gabeln von beiden Enden des Schafts in das Fleisch und befestigen Sie sie mit den Schrauben. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher zur Mitte hin einstellen, aber nicht nach außen zu den Enden hin.

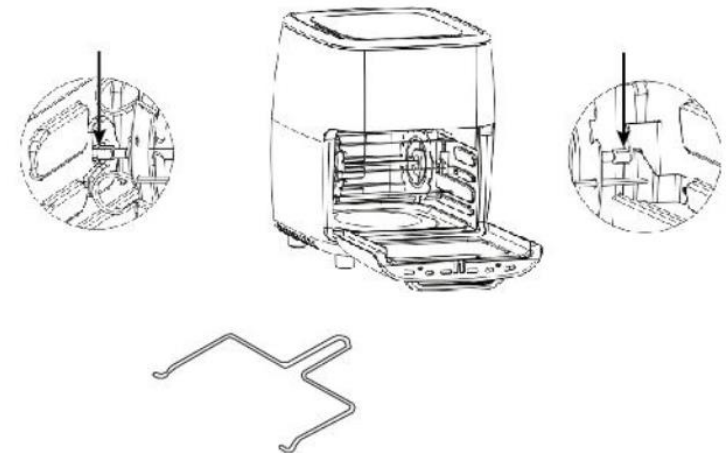
Anmerkung:

Achten Sie darauf, dass das Hähnchen oder Fleisch nicht zu groß ist, damit es sich im Ofen frei drehen kann.

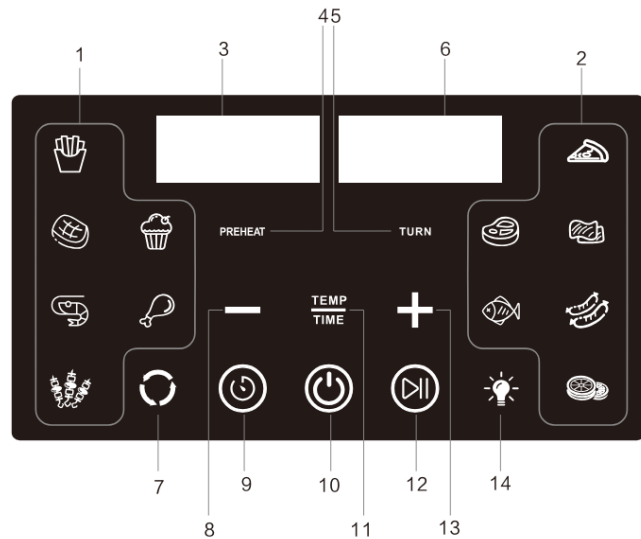


So setzen Sie den rotierenden Gitterkorb in den Luftofen ein

1. Setzen Sie zunächst die linke Welle auf den Wellenstützen im Inneren des Luftofens.
2. Setzen Sie dann die rechte Welle auf den Wellenstützen im Inneren des Luftofens.
3. Benutzen Sie das Rotisserie-Werkzeug, um es unter der Welle zu platzieren, um das Rotisserie-Set und den rotierenden Gitterkorb in den Ofen zu setzen oder herauszunehmen.



Merkmale des Bedienfelds



1. Luftfritteuse Voreinstellungen
2. Kochvoreinstellungen
3. Temperatur
4. Vorheizen umschalten
5. Wendeerinnerung umschalten
6. Zeit
7. Drehfunktion
8. Minus-Symbol
9. Verzögerungsfunktion
10. Stromsymbol
11. Umschalten zwischen Temperatur- und Zeiteinstellung
12. Start
13. Plus-Symbol
14. Backofenlicht

Kochmenü als Referenz					
	Temp °C	Zeit (Min.)		Temp °C	Zeit (Min.)
	200	15		160	25
	160	25		200	25
	200	25		180	26
	180	25		200	20
	200	25		200	12
	190	6		60	8

Die obigen Angaben dienen nur als Referenz, Sie können die Temperatur und die Zeit entsprechend anpassen.

Allgemeine Betriebsanweisungen

Bitte lesen Sie alle Materialien, Warnaufkleber und Etiketten, bevor Sie den Heißluftofen zum ersten Mal benutzen. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Etiketten und Aufkleber. Waschen Sie alle Teile und Zubehörteile, die beim Garen verwendet werden, mit warmer Seifenlauge

Anmerkung: Das Hauptgerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Anmerkung: Füllen Sie bei der Verwendung dieses Geräts kein Öl und keine Flüssigkeit in die Behälter des Kochgeschirrs. Dieses Gerät verwendet ausschließlich Heißluft zum Kochen.

Einstellungen

Um die richtigen Einstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten, zu wählen, lesen Sie bitte finden Sie in den Menüanweisungen.

Anmerkung: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Aufgrund der unterschiedlichen Aufgrund der unterschiedlichen Quellen, Größen, Formen und Marken der Zutaten können wir nicht garantieren, dass die Einstellungen für Ihre Zutaten nicht garantieren. Da die Schnellbelüftungstechnologie dieses Geräts die die Luft im Produkt sofort wieder aufheizt, öffnen und schließen Sie die Backofentür schnell, wenn Sie dieses Produkt verwenden. die Backofentür schnell öffnen und schließen, wird der Garvorgang nicht beeinträchtigt.

Bereit zum Gebrauch

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Tischplatte. Vor dem ersten Gebrauch wischen Sie bitte die Innen- und innen und außen mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. Spülen Sie mit einem warmen, feuchten Tuch ab. Waschen Sie alle Kochutensilien mit der Hand. Vor dem Garen der Speisen heizen Sie den einige Minuten vorheizen, damit das Gerät die Reste der Schutzschicht des Herstellers abbrennt. Schutzschicht abbrennen. Wischen Sie das Gerät mit warmer Seifenlauge und einem Handtuch ab.

Die Diagramme und Tabellen in diesem Handbuch und in der Rezeptanleitung helfen Ihnen, die richtigen Ergebnisse zu erzielen. Die Diagramme und Tabellen in diesem Handbuch und in der Rezeptanleitung helfen Ihnen, die richtigen Ergebnisse zu erzielen, und die richtige Menge an Lebensmitteln zu wählen. Wählen Sie das Zubehör für Ihr Rezept.

Überhitzungsschutz

Wenn das interne Temperaturkontrollsystem abnormal ist, wird das Überhitzungsschutzsystem aktiviert und das Gerät stellt seinen Betrieb ein. Ziehen Sie in diesem Fall bitte den Netzstecker Netzkabel. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen oder lagern. Maschine.

Warnung

Decken Sie die oberen und hinteren Lüftungsöffnungen nicht ab. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

Füllen Sie kein Öl oder Flüssigkeiten in den Kochbehälter. Dieses Gerät verwendet nur Heißluft zum Garen. Stellen Sie niemals Lebensmittel oder Zubehör auf die Tür. Beim Entfernen von benutzen Sie unbedingt Ofenhandschuhe, wenn Sie heißes Zubehör oder Lebensmittel entfernen.

Kochanleitung nur als Referenz

Dünne gefrorene Pommes frites	1114-3 Tassen	15-16 Min.	200°C	
Dicke gefrorene Pommes frites	1114-3 Tassen	15-20 Min.	200°C	
Hausgemachte Pommes frites	1114-3 114 Tassen	10-16 Min.	200°C	112 EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	1114-3 1/4 Tassen	18-22 Min.	185°C	112 EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	1114-3 Tassen	12-18 Min.	185°C	112 EL Öl hinzufügen
Hash Browns	1 Tasse	15-18 Min.	185°C	
Kartoffelgratin	2 Tassen	15-18 Min.	200°C	
Steak	114-1.1 Pfd	8-12 Min.	185°C	
Hamburger	1/4-1.1 Pfd	7-14 Min.	185°C	
Wurstsemmel	114-1.1 Pfd	13-15 Min.	200°C	
Hähnchen-Knödel	1/4-1.1 Pfd	18-22 Min.	185°C	
Hähnchenbrust	1/4-1.1 Pfd	10-15 Min.	185°C	
Frühlingsrollen	114-3/4 Pfd	15-20 Min.	200°C	Backfertig verwenden
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	114-1.1 Pfd	10-15 Min.	200°C	Backfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	1/4-1.1 Pfd	6-10 Min.	200°C	Backfertig verwenden
Mozzarella-Stäbchen	114-1.1 Pfd	8-10 Min.	185°C	Backfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	1/4-1.1 Pfd	10 Min.	160°C	
Kuchen	1114 Pfd	20-25 Min.	160°C	Backform verwenden
Quiche	1112 Pfd	20-22 Min.	185°C	Backform/oven verwenden
Muffins	1114 Pfd	15-18 Min.	200°C	Backform verwenden
Süße Snacks	1112 Pfd	20 Min.	160°C	Backform/oven verwenden
Gefrorene Zwiebelringe	1 Pfd	15 Min.	200°C	

Vorschläge

1. Im Vergleich zu großvolumigen Zutaten benötigen kleinvolumige Zutaten eine etwas kürzere Garzeit.
2. wenn die Menge der Zutaten groß ist, erhöhen Sie die Garzeit ein wenig, und wenn die Menge der Zutaten klein ist, verringern Sie die Garzeit ein wenig
3. Während des Garvorgangs können größere Speisen in der Mitte gewendet werden, um den endgültigen Gareffekt zu verbessern und die Zutaten gleichmäßig zu garen.
4. Es wird empfohlen, etwas Öl hinzuzufügen, um die Lebensmittel knuspriger zu machen (zum Beispiel: frische Kartoffeln). Nach der Zugabe von Öl sollten die Zutaten vor dem Backen noch einige Minuten ruhen.
5. Wenn Sie Kuchen oder Torten backen, stellen Sie eine geeignete Backform oder ein Backblech in den Air Oven.

Reinigung

Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stellen Sie sicher dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist

Wischen Sie das Äußere und Innere des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. nach jedem Gebrauch ab.

Verwenden Sie KEINE scheuernden Reinigungsmittel oder Werkzeuge, um den Drehkorb und das Zubehör zu reinigen. Zubehör. Verwenden Sie einen weichen Schwamm und Lappen.

Gebackene Lebensmittel, die an den Utensilien haften, sollten in warmem Seifenwasser eingeweicht werden, damit sie sich leicht entfernen lassen.

Falls erforderlich, entfernen Sie überschüssige Lebensmittelreste auf dem oberen Sieb mit einer weichen Bürste.

Technische Daten

Produkt Modell	K-1280
Spannung	220-240V
Frequenz	50/60Hz
Leistung	1750W

Fehlersuche		
Problem	mögliche Ursache	Lösung
Air Oven funktioniert nicht	1 Das Gerät ist nicht eingesteckt 2 Sie haben den Ofen A1 nicht durch Einstellen der Zubereitungszeit eingeschaltet	1 Netzkabel in die Steckdose stecken 2 Temperatur und Uhrzeit einstellen Überprüfen Sie, dass die Tür geschlossen ist
Lebensmittel werden nicht gegart	Zu viel Essen Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt Die Garzeit ist zu kurz	Kleinere Chargen für gleichmäßigeres Frittieren verwenden Eine höhere Temperatur einstellen Längere Garzeit einstellen
Lebensmittel werden nicht gleichmäßig gebraten	Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden	Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden
Display zeigt E1	Kurzschluss	Kundendienst kontaktieren
Display zeigt E2	Kurzschluss	Kundendienst kontaktieren
Etwas weißer Rauch aus dem Air Oven während dem Garen	Das Gargut enthält zu viel Fett/Öl Es sind noch Öl-/Fettreste vom letzten Gebrauch im Ofen	Wenn die Speisen mit viel Öl/Fett gegart werden, kommt es normalerweise zu einer leichten Rauchentwicklung, die das Garergebnis nicht beeinträchtigt. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen sauber ist
Pommes frites sind nicht knusprig	Rohe Pommes frites enthalten zu viel Wasser	Mindestens 30 Minuten lang einweichen und dann trocknen