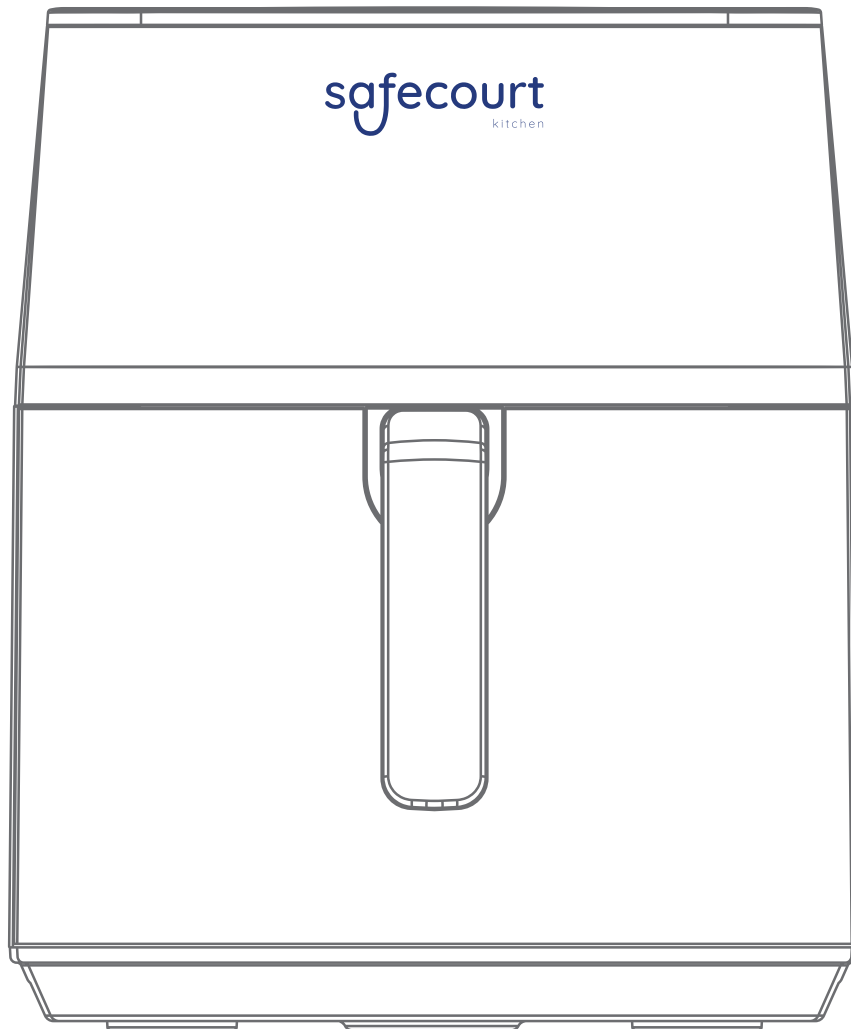


safecourt
kitchen

AIR FRYER | AF100

USER MANUAL



For your safety and continued enjoyment of this product, please always read the instruction book carefully before using.

CONTENTS

- EN – Manual1-12
- NL – Gebruiksaanwijzing 13-24
- DE – Anweisungen 25-36

IMPORTANT SAFEGUARDS

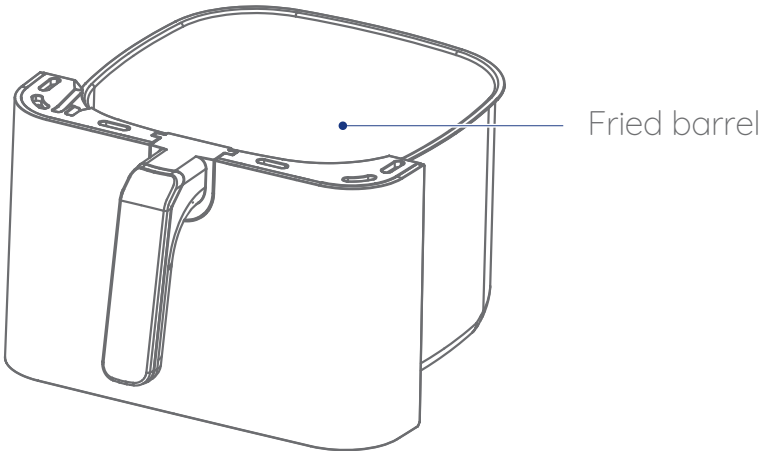
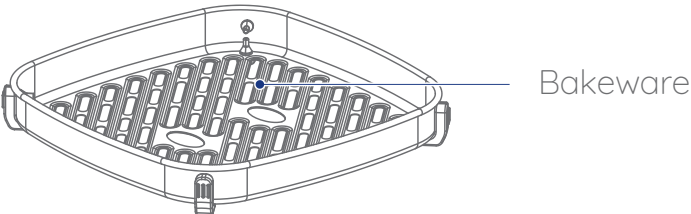
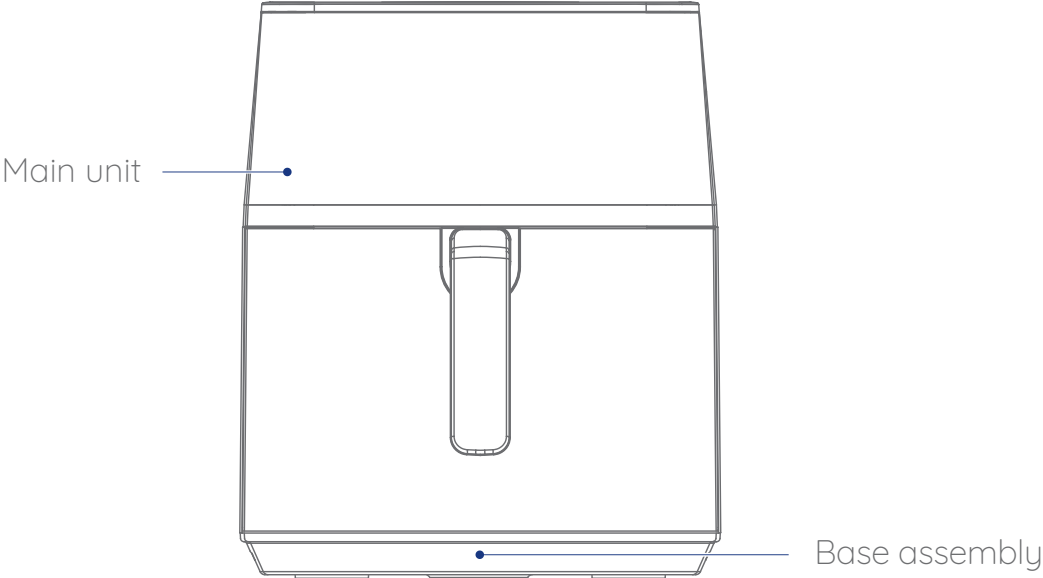
1. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified to avoid danger.
2. Do not immerse any part of the unit in water or other liquid.
3. **Warning:** Avoid spilling on the connector.
4. Do not use outdoors.
5. This device is intended for use in domestic and similar applications, such as:
 - Personal kitchens in stores, stores and other work environments. environments;
 - farms; by customers in hotels, motels and other residential environments; in bed and breakfast-type environments.
6. This device may be used by children 8 years and older and persons with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or have received instruction in the safe use of the device and understand the hazards. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless they are over 8 years old and supervised.

Keep the appliance and cord out of reach of children under 8 years of age.
7. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. **Warning:** Improper use may cause possible injury.
9. Appliances are not intended to be operated by an external timer or separate remote control system.
10. **WARNING:** Turn off appliance if surface is cracked to avoid electric shock.
11. Always put the ingredients to be baked in the basket to prevent them from coming into contact with the heating elements.
12. Do not cover the air inlet and air outlet while the appliance is operating, when the appliance is in operation.
13. Do not fill the pan with oil, this may cause fire.

14. Never touch the inside of the appliance when it is working.
15. During hot air frying, hot steam is released through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and air outlet vents. Also watch out for hot steam and air when removing the pan from the appliance.
16. Unplug immediately if you see dark smoke coming from the appliance. Wait until the smoke to stop before removing the cooker from the appliance.
17. Keep the appliance and cord out of the reach of children under 8 years of age.
18. The surface may become hot during use.

Product components

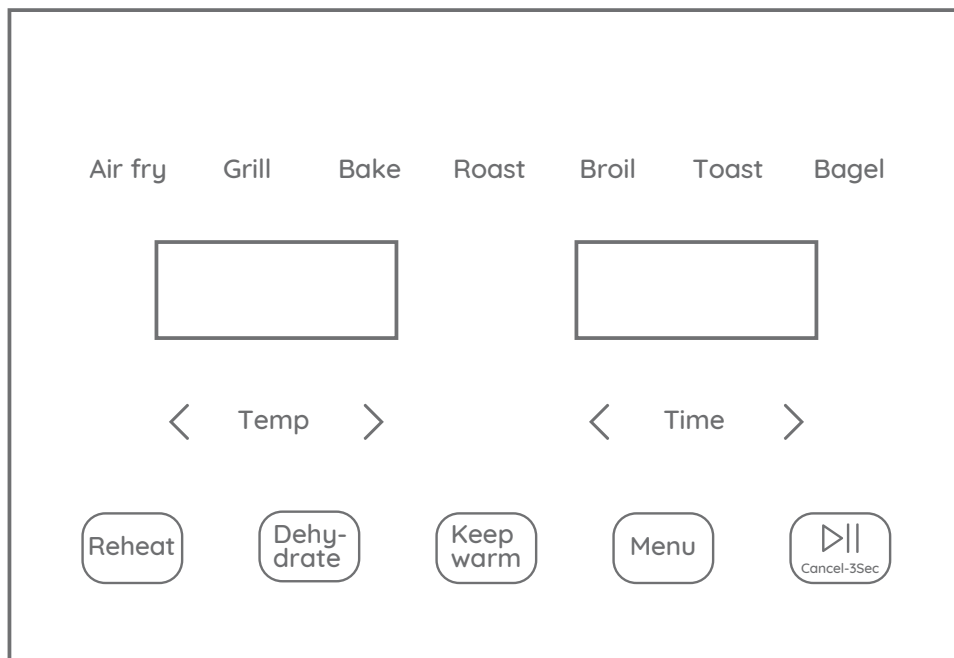
The product is subject to the actual product and configuration.



Electrical parameters

Model	Voltage	Frequentie	Power
AF-100	230V	50Hz	1500W

Instructions for use




Instructions for use

Operation process of the panel: power on the machine, touch “Menu” button (the machine enters the state of function selection mode) – touch “Menu” button to select functions (after select menu, touch “Temp”, “Temp” button to select if enter time or temperature setting, press the “< / >” key to DIY time and temperature) – touch “” button, the product go into the working state – touch the “” button again, the product stop working.

Note:

Menu selection

- The Nixie tube alternately displays the default time and temperature of the menu (the display switching frequency is two seconds each time).
- The selected function menu indicator light flashes, the unselected function menu indicator light remains on, the “” button indicator light flashes, the MENU button indicator light remains on, the TIME/TEMP button indicator light remains on, and other indicator lights turn off.
- Click on the MENU key to select the menu in sequence, click on the TIME/TEMP keys to enter the menu parameter selection, and click on the push-to-talk menu (Reheat, Dehy-drage, Keep warm) to select the corresponding push-to-talk menu.
- Wait for 2Min without button operation, and the interface will return to standby display. Working status: The selected function indicator light is on, while other function lights are off. The buttons indicator lights up. Digital tube displays countdown.

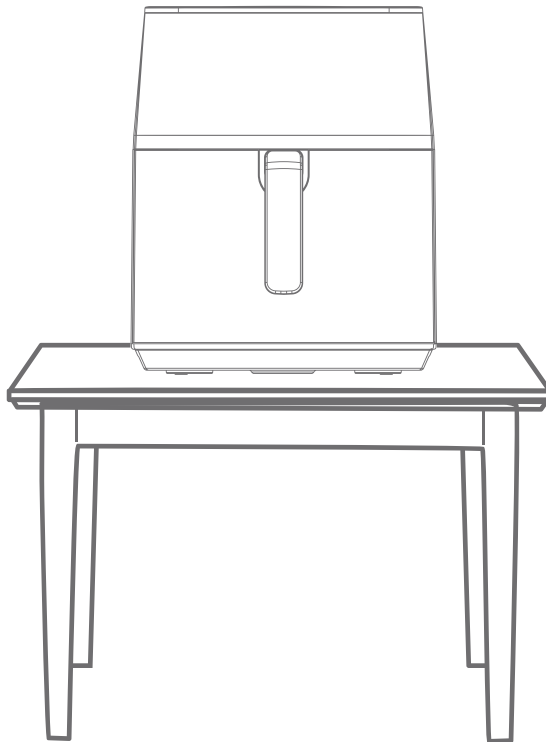
Menu functions

Menu function	Temperature(℃)		Time (Min)		Turn	Reheat
	Default	Adjustment range	Default	Adjustment range		
Air	200	40-200	12	1-60/1-720	NO	NO
Fry	200	40-200	10	1-60/1-720	NO	NO
Grill	170	40-200	13	1-60/1-720	NO	NO
Bake	200	40-200	14	1-60/1-720	NO	NO
Roast	180	40-200	12	1-60/1-720	NO	NO
Broil	190	40-200	9	1-60/1-720	NO	NO
Toast	180	40-200	10	1-60/1-720	NO	NO

Instructions for use

1. The product should be stably placed on a flat table (Figure 1), so that the power cord has a sufficient length to be plugged into the socket, and the air around the product should be kept in circulation, and should not be close to flammable items.

Figure 1



Instructions for use

2. According to different configurations, install the barrel assembly (Figure 2), then push it into the Main unit (Figure 3).

Figure 2

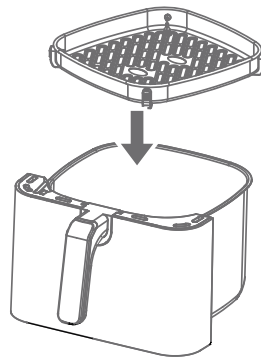
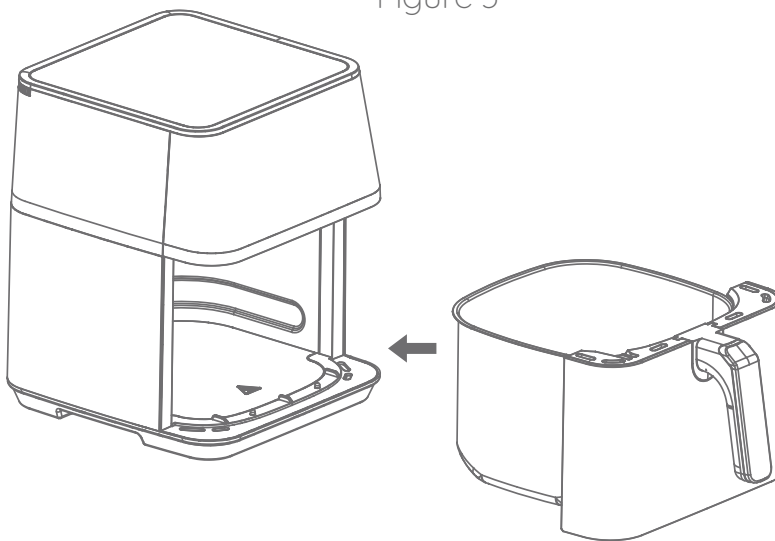
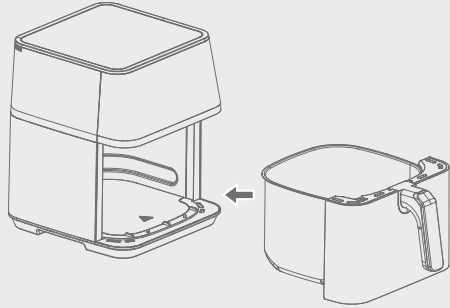


Figure 3

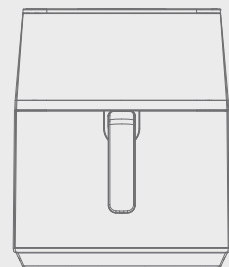


3. Before placing ingredients, preheat the machine for 3-5 minutes, the cooking effect will be better.

Instructions for use

1. Turn on the power, then touch “Menu” button to select the corresponding function and touch “Start/Cancel” button to let the machine run for preheating.
2. After the preheating is completed, the machine will beep and display shows “End”, hold the top of the machine with one hand, and pull the barrel out by holding the handle of the barrel with the other hand. The barrel must be placed on a stable table.A line drawing showing a square-shaped machine on the left and a rectangular frying barrel with a handle on the right. An arrow points from the barrel towards the machine, indicating it is being pulled out.
3. Put the ingredients on the bakeware in the fried barrel.
4. Push the frying barrel into the machine, after the machine is powered on, it will continue to work and the interface shows the set time or DIY through the control panel to set the certain temperature and time, then touch “Start/Cancel” button to start. Then the machine enters the heating work state, cooks and heats the food material.

Note: When the frying barrel is not thoroughly pushed in the micro switch is not triggered; Interface display “OPEN” and it won't work. At that time, you only need to totally push the frying barrel into the machine. The machine has the function of 10 minutes power off memory. After taking out of the frying barrel and stirring the food in the process of food cooking, fully push the frying barrel into the machine and the machine restores the working state when the frying barrel is not taken out, and continues to cook and heat the food materials.



5. The machine beeps after cooked, unplug the power plug. Unplug the socket put it on the desk flatwise and take out the cooked food with the auxiliary tool (such as chopsticks and clamp).
6. You can select the menu in standby mode and hold down the “Time/Temp +Keep Warm” key to switch between the current temperature display unit in Celsius or Fahrenheit.
7. After selecting the menu in standby mode, hold down the “Keep Warm +Reheat” key and select the buzzer in silent mode or non-silent mode.

8. Automatic memory of the user's last use of the corresponding menu cooking time, temperature and other parameters (set time is greater than or equal to 5Min can be memorized), when the user next use, priority to recommend the menu time, temperature to the user .After selecting the menu, long press the " Menu " key to restore the menu time and temperature to the factory default recommended parameters, and the buzzer will sound twice to prompt.



Please carefully take it out. Do not put it on the desk flatwise so as to avoid being scalded by steam or tipping over the frying barrel which may lead to scalding by oil or high temperature food. In addition, the auxiliary tools (such as chopsticks) are suggested to be used in the process of taking out food.

Warm reminder

- The first use requires 10 minutes of dry burning. A small amount of white smoke or odor may appear during the dry burning process, which is normal. Do not panic.
- Before the product works, please check whether the bakeware is in place to avoid malfunction.
- If you find that the product is malfunctioning, please stop using it and contact our service department immediately.
- Please use the bakeware and fried barrel together in the whole machine, and avoid using them separately.
- After using, unplug the power plug and allow the air fryer to cool completely before moving.

Cleaning & maintenance

- Please clean the air fryer to prevent it from being burned.
- After using, please clean the bakeware and fried barrel in time to avoid the damage of the coating due to the erosion of food residue oil.
- Do not use strong abrasive cleaners to prevent damage to the machine and your health.
- Use a soft, clean cloth to wipe the air fryer. Please do not use an over-wet cloth to clean the air fryer, to prevent water from entering the air fryer, which may cause short circuit and fire.
- Please do not use other cleaning equipment such as a dishwasher to clean the air fryer, otherwise it may cause damage and affect the use.
- Use neutral detergent or clean water to clean the frying pans and drums.
- Please do not use hard and sharp items (such as wire balls, blades, etc.) to clean the bakeware and fried barrel to prevent scratching.

Disposal and recycling

Important Instructions for Environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU).
This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

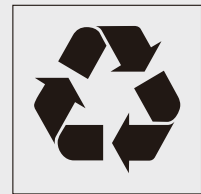


Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



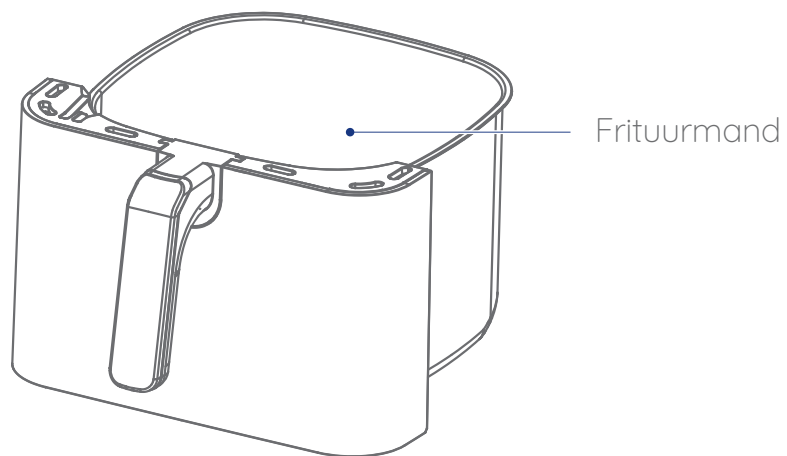
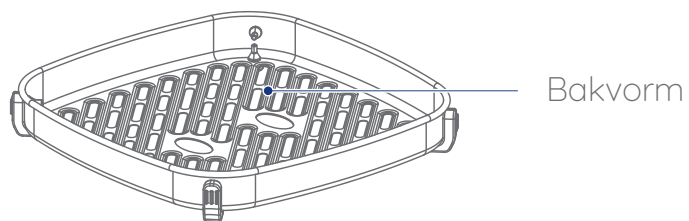
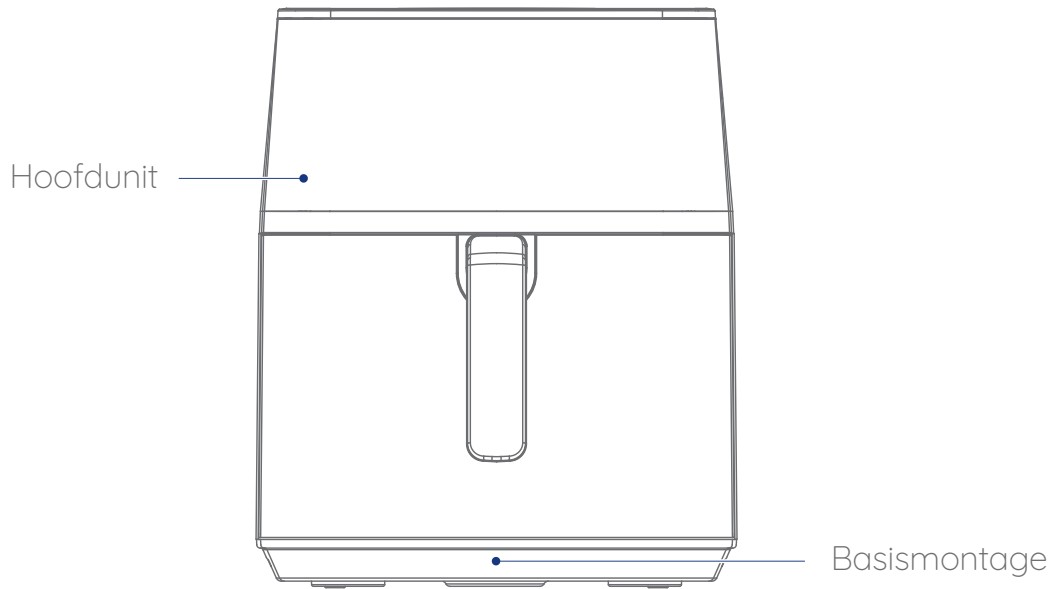
BELANGRIJKE VOORZORGSMaatregelen

1. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde om gevaar te voorkomen.
2. Dompel geen enkel deel van het apparaat onder in water of een andere vloeistof.
3. **Waarschuwing:** Voorkom morsen op de connector.
4. Niet buitenshuis gebruiken.
5. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, winkels en andere werkomgevingen.
 - boerderijen; door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen omgevingen; in bed & breakfast-achtige omgevingen.
6. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
7. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.
8. **Waarschuwing:** Verkeerd gebruik kan mogelijk letsel veroorzaken.
9. Toestellen zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
10. **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is om elektrische schokken te voorkomen.
11. Doe de te bakken ingrediënten altijd in het mandje, om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.

12. Dek de luchtinlaat en luchtuitlaat niet af terwijl het apparaat werkt, wanneer het apparaat in werking is.
13. Vul de pan niet met olie, dit kan brand veroorzaken.
14. Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan als het werkt.
15. Tijdens het heteluchtfrituren komt er hete stoom vrij via de lucht uitblaasopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
16. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de pan uit het apparaat haalt.
17. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
18. Het oppervlak kan heet worden tijdens het gebruik.

Productonderdelen

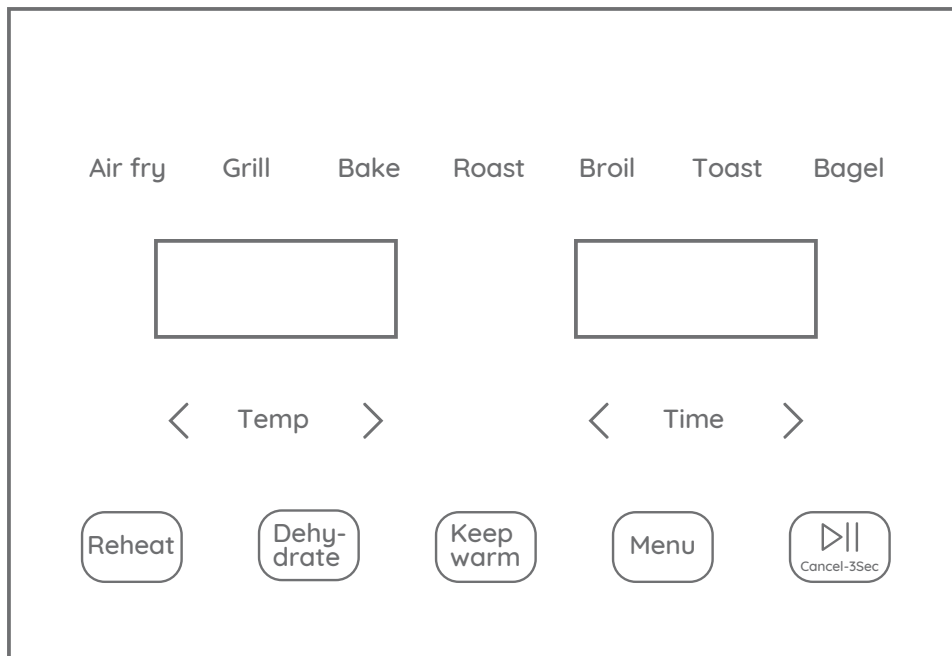
Het product is afhankelijk van het werkelijke product en de configuratie.







Specificatietabel

Model	Voltage	Frequentie	Stroom
AF-100	230V	50Hz	1500W

Instructies om te gebruiken




Bedieningsproces van het paneel:

1. Zet het apparaat aan door op de aan/uit-knop te drukken "  ". Hiermee komt het apparaat in de modus voor functie selectie.
2. Raak de knop "  " aan om functies te selecteren (nadat het menu is geselecteerd, raak "Temp" aan, "Temp"-knop om te selecteren of u de tijd of temperatuur wilt instellen, druk op de "</>" toets voor handmatige instelling van tijd en temperatuur) - raak de knop "  " aan, het product gaat over naar de werkende staat - raak de knop "  " nogmaals aan, het product stopt met werken.

Opmerkingen:

Menukeuze:

- De Nixie-buis geeft afwisselend de standaardtijd en temperatuur van het huidige menu weer (de weergavefrequentie schakelt elke twee seconden).
- Het knipperlicht van het geselecteerde functiemenu geeft aan, het knipperlicht van het niet-geselecteerde functiemenu blijft aan, het knipperlicht van de "  " knop knippert, het knipperlicht van de MENU-knop blijft aan, het knipperlicht van de TIME/TEMP-knop blijft aan en andere indicatielampjes gaan uit.
- Druk op de MENU-toets om in volgorde het menu te selecteren, druk op de TIME/TEMP-toetsen om de menuparameters in te voeren, en druk op het push-to-talk-menu (Opwarmen, Ontvochtigen, Warmhouden) om het overeenkomstige push-to-talk-menu te selecteren.
- Wacht 2 minuten zonder knopbediening en het scherm keert terug naar de stand-bystand.

Werkingsstatus: Het indicatorlicht van de geselecteerde functie is aan, terwijl andere functielampjes uit zijn. De knoppenindicator licht op. Het digitale buisje geeft de aftelling weer.

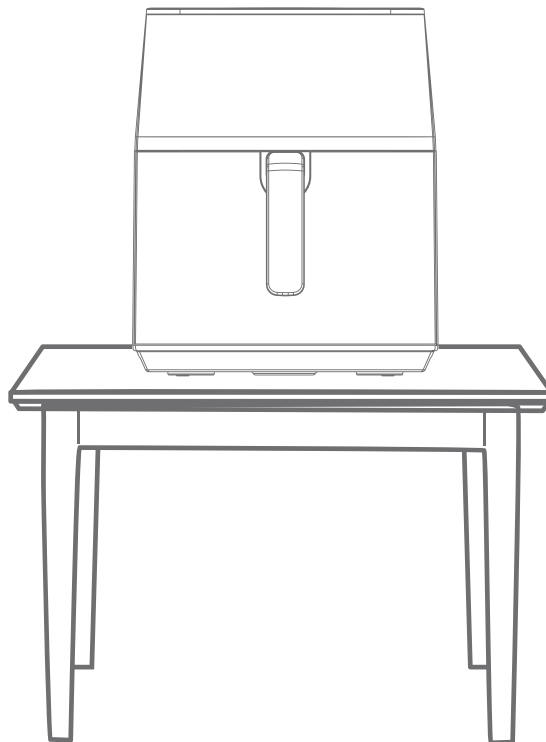
Menufuncties

Menu functie	Temperatuur(°C)		Tijd (min)		Draai	Opwarmen
	Standaard	Aanpassingsbereik	Standaard	Aanpassingsbereik		
Airfryen	200	40-200	12	1-60/1-720	NO	NO
Grillen	200	40-200	10	1-60/1-720	NO	NO
Bakken	170	40-200	13	1-60/1-720	NO	NO
Roosteren	200	40-200	14	1-60/1-720	NO	NO
Gratineren	180	40-200	12	1-60/1-720	NO	NO
Toasten	190	40-200	9	1-60/1-720	NO	NO
Bagel	180	40-200	10	1-60/1-720	NO	NO

Vorbereiding

1. Zorg ervoor dat het product stabiel op een vlakke tafel staat (Figuur 1), zodat de voedingskabel voldoende lengte heeft om in het stopcontact gestoken te worden. Houd de lucht rondom het product in circulatie en zorg ervoor dat het niet dicht bij brandbare items staat.

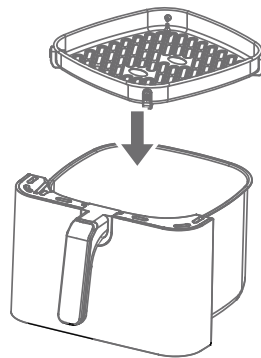
Afbeelding 1



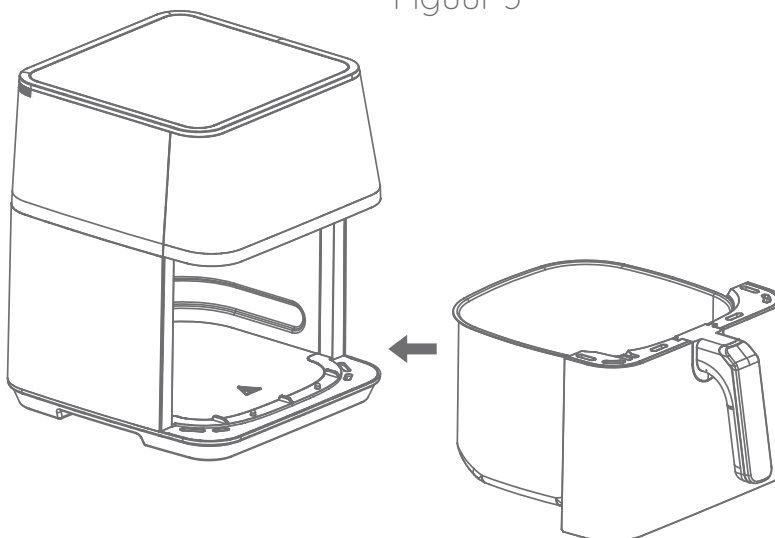
Vorbereiding

2. Afhankelijk van verschillende configuraties, installeer het vat (Figuur 2) en duw het vervolgens in de hoofdeenheid (Figuur 3).

Figuur 2



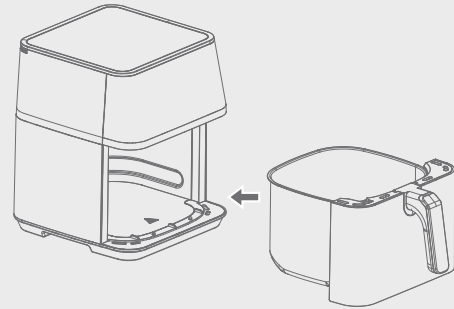
Figuur 3




3. Voordat u ingrediënten plaatst, verwarm de machine 3-5 minuten voor, dit verbetert het kookresultaat.

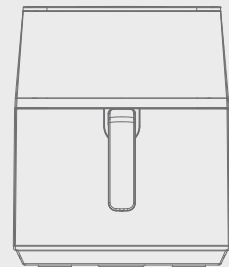
Gebruiksaanwijzing

1. Zet de stroom aan en raak vervolgens de knop "  " aan om de overeenkomstige functie te selecteren en raak "  " aan om de machine te laten draaien voor het voorverwarmen.
2. Na voltooiing van het voorverwarmen zal de machine piepen en "Einde" weergeven. Houd met één hand de bovenkant van de machine vast en trek met de andere hand aan het handvat van het vat om het vat eruit te halen. Plaats het vat op een stabiele tafel.



3. Plaats de ingrediënten op de bakplaat in het frituurmandje.
4. Duw het frituurmandje in de machine. Na het inschakelen van de machine blijft deze werken en toont het display de ingestelde tijd of DIY via het bedieningspaneel om de bepaalde temperatuur en tijd in te stellen. Raak vervolgens "  " aan om te starten. De machine gaat vervolgens over naar de verwarmingswerkstand, kookt en verwarmt het voedsel.

Opmerking: Als het frituurmandje niet volledig is ingeduwd, wordt de microschakelaar niet geactiveerd. Het scherm toont "OPEN" en de machine werkt niet. Duw op dat moment het frituurmandje volledig in de machine. De machine heeft een functie voor automatisch uitschakelen na 10 minuten. Na het uithalen van het frituurmandje en roeren van het voedsel tijdens het koken, duwt u het frituurmandje volledig in de machine en herstelt de machine de werkstand wanneer het frituurmandje niet wordt uitgenomen, en blijft het voedsel verwarmen en koken.



5. De machine geeft een piepton nadat het gerecht is bereid. Ontkoppel de stekker. Leg de stekker plat op het bureau en haal het bereide voedsel eruit met het hulpmiddel (zoals eetstokjes of een tang).
6. U kunt het menu selecteren in de stand-bymodus en houd de toets " Opwarmen + Ontvochtigen " ingedrukt om te schakelen tussen de huidige temperatuurweergave in Celsius of Fahrenheit.
7. Na het selecteren van het menu in de stand-bymodus, houd de toets " Warmhouden + Ontvochtigen " ingedrukt en selecteer de zoemer in de stille modus of de niet-stille modus.

8. Automatische geheugenfunctie voor de laatst gebruikte menukooktijd, temperatuur en andere parameters door de gebruiker (insteltijd is groter dan of gelijk aan 5 minuten kan worden onthouden). Bij het volgende gebruik wordt de menukooktijd en temperatuur als eerste aan de gebruiker aanbevolen. Na het selecteren van het menu, houd de " Menu " knop ingedrukt om de menukooktijd en temperatuur te herstellen naar de fabrieksaanbevolen standaardparameters, en de zoemer klinkt twee keer als melding.



Zorg ervoor dat u voorzichtig te werk gaat bij het uithalen. Plaats het apparaat plat op het bureau om brandwonden door stoom of omvallen van het frituurmandje, wat kan leiden tot verbranding door olie of heet voedsel, te voorkomen. Bovendien wordt aanbevolen om hulpmiddelen (zoals eetstokjes) te gebruiken bij het uithalen van voedsel.

Let op:

- De eerste keer dat u het apparaat gebruikt, is 10 minuten droogbranden vereist. Tijdens dit proces kan er een kleine hoeveelheid witte rook of geur verschijnen, wat normaal is. Raak niet in paniek.
- Controleer vóór gebruik of de bakvorm op zijn plaats zit om storingen te voorkomen.
- Als u merkt dat het product niet goed functioneert, stop dan met het gebruik en neem onmiddellijk contact op met onze serviceafdeling.
- Gebruik de bakvorm en het frituurmandje samen in de hele machine en vermijd apart gebruik.
- Na gebruik, trek de stekker uit het stopcontact en laat de heteluchtfriteuse volledig afkoelen voordat u deze verplaatst.

Reiniging en Onderhoud:

- Reinig de heteluchtfriteuse regelmatig om brand te voorkomen.
- Na gebruik, reinig de bakvorm en het frituurmandje op tijd om schade aan de coating te voorkomen door de erosie van achtergebleven voedselolie.
- Gebruik geen krachtige schuurmiddelen om schade aan de machine en uw gezondheid te voorkomen.
- Gebruik een zachte, schone doek om de heteluchtfriteuse af te vegen. Gebruik geen te natte doek om de heteluchtfriteuse schoon te maken om te voorkomen dat water binnendringt, wat kortsluiting en brand kan veroorzaken.
- Gebruik geen andere reinigungsapparatuur zoals een vaatwasser om de heteluchtfriteuse schoon te maken, anders kan dit schade veroorzaken en het gebruik beïnvloeden.
- Gebruik een neutraal reinigingsmiddel of schoon water om de bakvormen en drums schoon te maken.
- Gebruik geen harde en scherpe voorwerpen (zoals staalwol, messen, enz.) om de bakvorm en het frituurmandje schoon te maken om krassen te voorkomen.

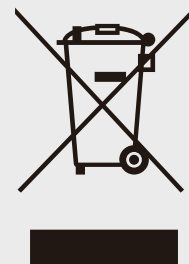
Afvoer en recycling

Belangrijke Instructies voor het Milieu

Naleving van de WEEE-richtlijn en Afvoeren van het Afvalproduct:

Dit product voldoet aan de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit symbool geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid aan het einde van zijn levensduur. Het gebruikte apparaat moet worden ingeleverd bij een officieel inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Neem voor informatie over deze inzamelsystemen contact op met uw lokale autoriteiten of de winkelier waar het product is gekocht. Elke huishouden speelt een belangrijke rol bij het terugwinnen en recyclen van oude apparaten. Een juiste verwijdering van gebruikte apparaten helpt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

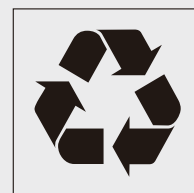


Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u heeft gekocht, voldoet aan de EU RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen zoals gespecificeerd in de richtlijn.

Verpakkingsinformatie:

De verpakkingsmaterialen van het product zijn vervaardigd uit recyclebare materialen in overeenstemming met onze nationale milieuregels. Gooi de verpakkingsmaterialen niet samen met het huishoudelijk afval of andere afvalstoffen weg. Breng ze naar de inzamelpunten voor verpakkingsmaterialen die zijn aangewezen door de lokale autoriteiten.



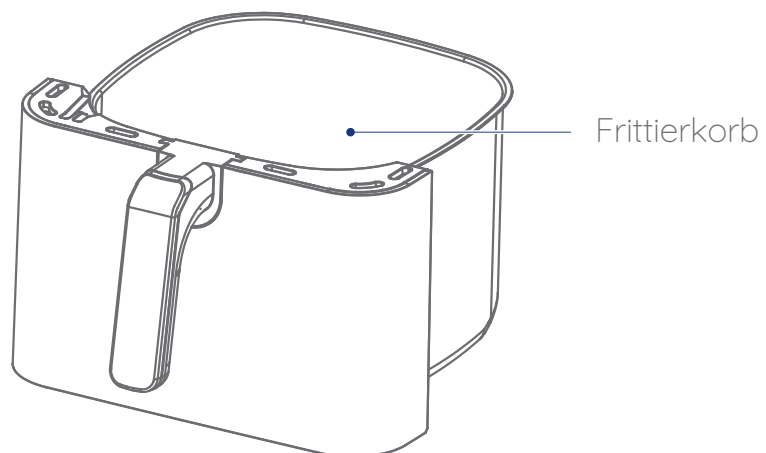
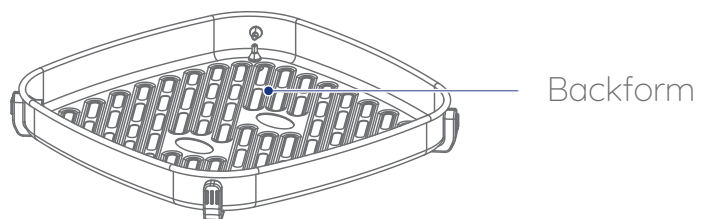
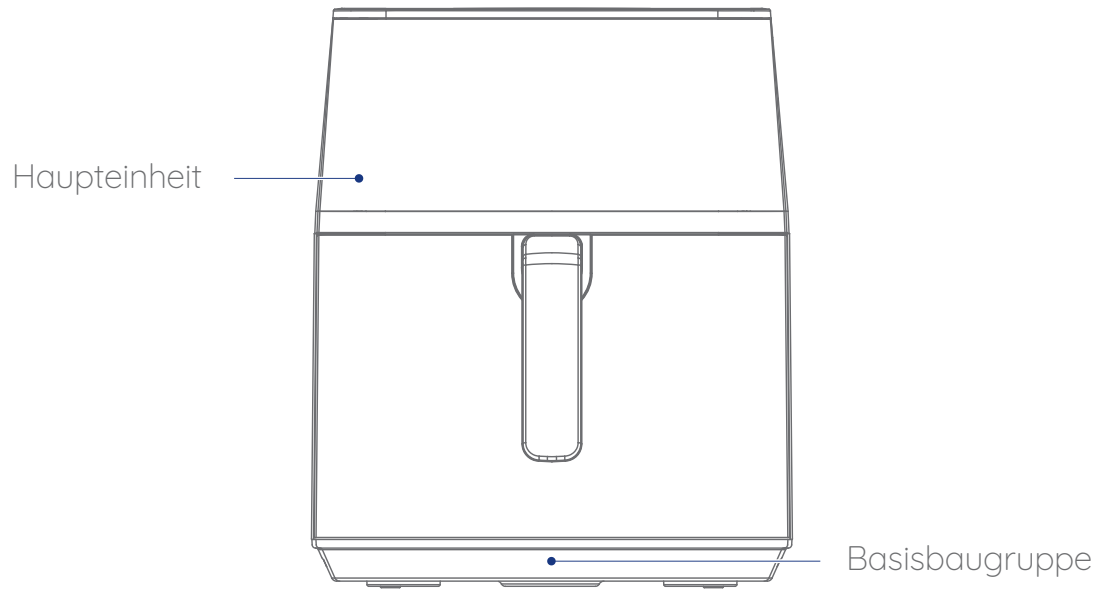
WICHTIGE VORSICHTSMAßNAHMEN

1. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten um Gefahren zu vermeiden.
2. Tauchen Sie keine Teile des Gerätes in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
3. **Warnung:** Vermeiden Sie das Verschütten von Flüssigkeiten auf den Stecker.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
5. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Läden und anderen Arbeitsbereichen Umgebungen;
 - Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen in Hotels, Motels und anderen Wohngebäuden; in Bed-and-Breakfast- Umgebungen.
6. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Gerätes erhalten haben und die Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
7. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
8. **Warnung:** Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen.
9. Die Geräte sind nicht dazu bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
10. **Warnung:** Schalten Sie das Gerät aus, wenn die Oberfläche rissig ist, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
11. Legen Sie die zu backenden Zutaten immer in den Korb, damit damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.

12. Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist, wenn das Gerät in Betrieb ist.
13. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, dies kann einen Brand verursachen.
14. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, wenn es in Betrieb ist.
15. Beim Frittieren mit Heißluft wird heißer Dampf durch die Luft Lüftungsschlitze. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zu den Dampf- und Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch beim Herausnehmen der Pfanne aus dem Gerät auf heißen Dampf und heiße Luft.
16. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis der Rauch wartet, bis der Rauch aufhört, bevor Sie den Kocher aus dem Gerät nehmen.
17. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
18. Die Oberfläche kann während des Gebrauchs heiß werden.

Produktkomponenten

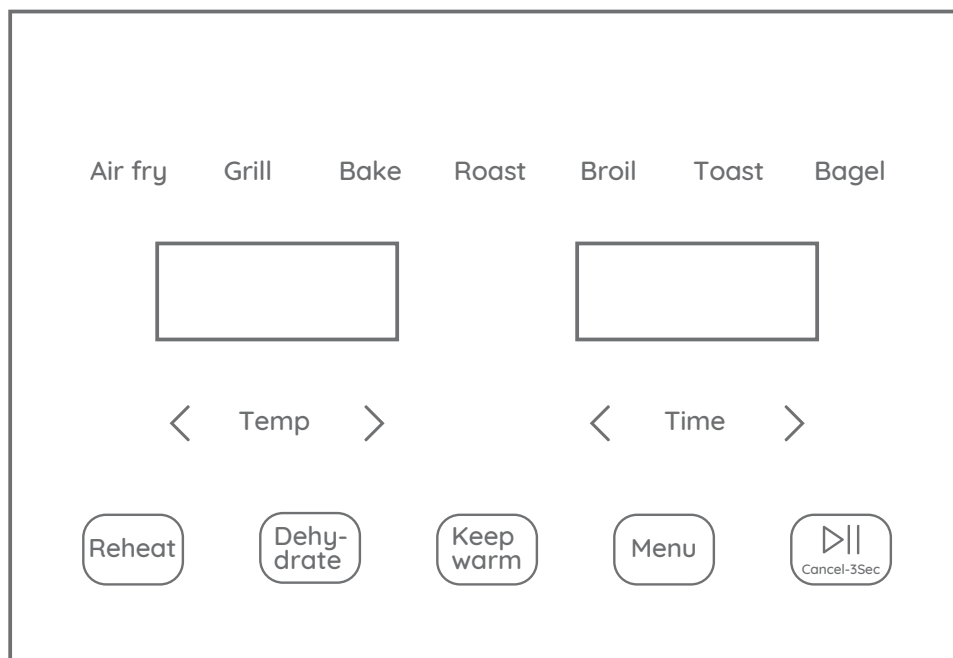
Das Produkt ist abhängig vom tatsächlichen Produkt und der Konfiguration.







Spezifikationstabelle

Model	Voltage	Frequentie	Power
AF-100	230V	50Hz	1500W

Gebrauchsanweisungen




Bedienvorgang des Bedienfelds:

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Ein/Aus-Taste "  " drücken. Dadurch gelangt das Gerät in den Modus für die Funktionsauswahl.
2. Berühren Sie die Taste "  ", um Funktionen auszuwählen (nach Auswahl des Menüs, berühren Sie "Temp", "Temp"-Taste, um einzustellen, ob Sie Zeit oder Temperatur eingeben möchten, drücken Sie die "< / >" Taste für die manuelle Einstellung von Zeit und Temperatur) - berühren Sie die Taste "  ", das Produkt wechselt in den Arbeitszustand - berühren Sie die Taste "  " erneut, das Produkt hört auf zu arbeiten.

Hinweise:

Menüauswahl:

- Die Nixie-Röhre zeigt abwechselnd die Standardzeit und Temperatur des aktuellen Menüs an (die Anzeigefrequenz wechselt alle zwei Sekunden).
- Das Blinklicht des ausgewählten Funktionsmenüs zeigt an, das Blinklicht des nicht ausgewählten Funktionsmenüs bleibt an, das Blinklicht der "  " -Taste blinkt, das Blinklicht der MENÜ-Taste bleibt an, das Blinklicht der TIME/TEMP-Taste bleibt an und andere Anzeigelampen erlöschen.
- Drücken Sie die MENÜ-Taste, um das Menü in der Reihenfolge auszuwählen, drücken Sie die TIME/TEMP-Tasten, um die Menüparameter einzugeben, und drücken Sie die Push-to-Talk-Menü-Taste (Aufwärmen, Entfeuchten, Warmhalten), um das entsprechende Push-to-Talk-Menü auszuwählen.
- Warten Sie 2 Minuten ohne Tastenbedienung, und das Display kehrt in den Standby-Modus zurück.

Betriebsstatus: Die Anzeigenleuchte der ausgewählten Funktion leuchtet, während andere Funktionslampen aus sind. Die Tastenleuchte leuchtet auf. Die digitale Röhre zeigt den Countdown an.

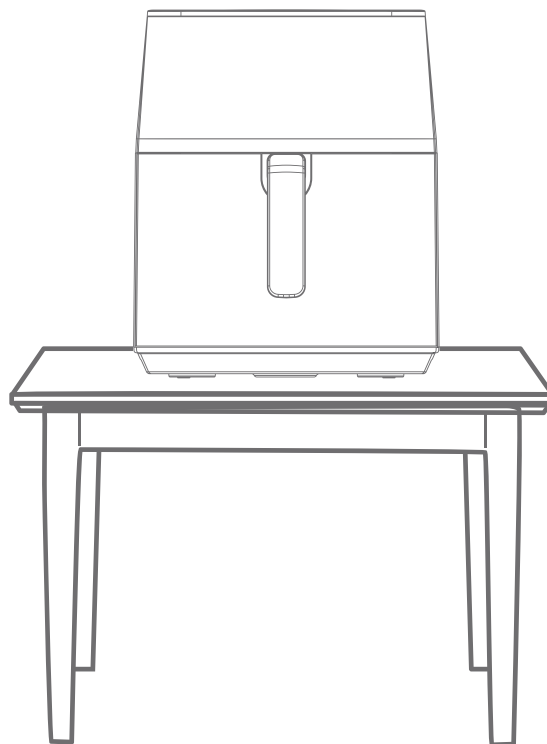
Menüfuncties

Menüfunctie	Temperatuur(°C)		Zeit (min)		Drehen	Aufwärmern
	Standaard	Anpassungsbereich	Standaard	Anpassungsbereich		
Airfryen	200	40-200	12	1-60/1-720	NEIN	NEIN
Grillen	200	40-200	10	1-60/1-720	NEIN	NEIN
Bakken	170	40-200	13	1-60/1-720	NEIN	NEIN
Roosteren	200	40-200	14	1-60/1-720	NEIN	NEIN
Gratineren	180	40-200	12	1-60/1-720	NEIN	NEIN
Toasten	190	40-200	9	1-60/1-720	NEIN	NEIN
Bagel	180	40-200	10	1-60/1-720	NEIN	NEIN

Vorbereitung:

1. Stellen Sie sicher, dass das Produkt stabil auf einem flachen Tisch steht (Abbildung 1), damit das Netzkabel ausreichende Länge hat, um in die Steckdose gesteckt zu werden. Halten Sie die Luft um das Produkt in Bewegung und stellen Sie sicher, dass es nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen steht.

Abbildung 1



Gebrauchsanweisung

2. Installieren Sie, abhängig von verschiedenen Konfigurationen, die Fassmontage (Abbildung 2) und schieben Sie sie dann in die Haupteinheit (Abbildung 3).

Abbildung 2

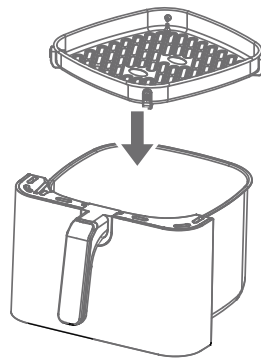
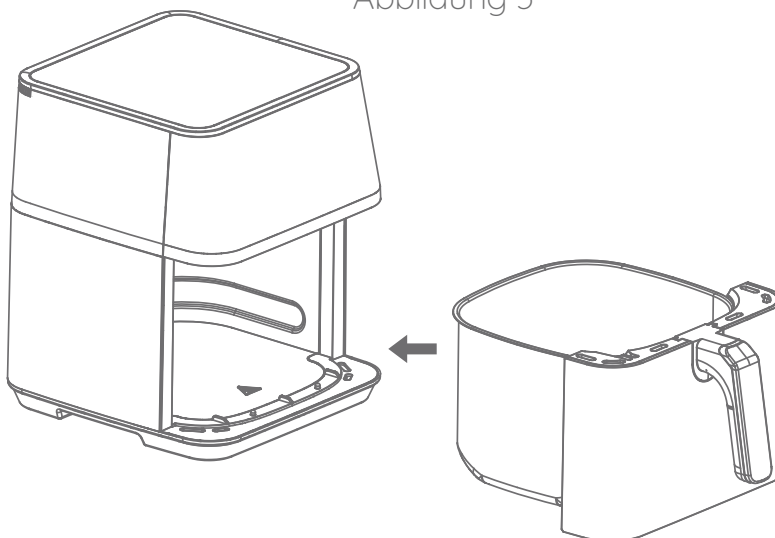




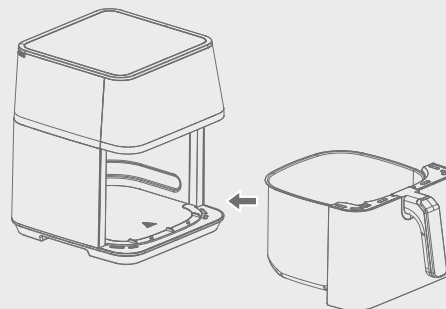
Abbildung 3




3. Heizen Sie die Maschine 3-5 Minuten vor dem Einlegen der Zutaten vor, dies verbessert das Kochergebnis.

1. Schalten Sie die Stromversorgung ein und berühren Sie dann die "  "- Taste, um die entsprechende Funktion auszuwählen, und berühren Sie die "  "-Taste, um die Maschine für das Vorheizen laufen zu lassen.

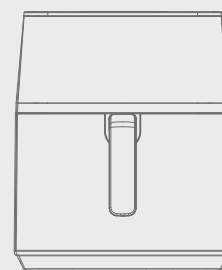
2. Nach Abschluss des Vorheizens gibt die Maschine einen Piepton von sich und zeigt "Ende" an. Halten Sie mit einer Hand die Oberseite der Maschine fest und ziehen Sie mit der anderen Hand am Griff des Fasses, um es herauszuziehen. Setzen Sie das Fass auf einen stabilen Tisch.



3. Legen Sie die Zutaten auf das Backgeschirr im Frittierkorb.

4. Schieben Sie den Frittierkorb in die Maschine. Nach dem Einschalten der Maschine arbeitet sie weiter, und das Display zeigt die eingestellte Zeit oder DIY über das Bedienfeld an, um die bestimmte Temperatur und Zeit einzustellen. Berühren Sie dann "  ", um zu starten. Die Maschine wechselt dann in den Heizbetriebszustand, kocht und erhitzt die Lebensmittel.

Hinweis: Wenn der Frittierkorb nicht vollständig eingedrückt ist, wird der Mikroschalter nicht ausgelöst. Der Bildschirm zeigt "OPEN" an, und die Maschine funktioniert nicht. Drücken Sie in diesem Fall den Frittierkorb vollständig in die Maschine. Die Maschine verfügt über eine Funktion zum automatischen Ausschalten nach 10 Minuten. Nach dem Herausnehmen des Frittierkorbs und Umrühren der Lebensmittel während des Kochens drücken Sie den Frittierkorb vollständig in die Maschine, und die Maschine stellt den Arbeitszustand wieder her, wenn der Frittierkorb nicht herausgenommen wird, und setzt das Erhitzen und Kochen der Lebensmittel fort.



5. Die Maschine gibt einen Piepton ab, nachdem das Gericht gekocht wurde. Ziehen Sie den Stecker. Legen Sie den Stecker flach auf den Schreibtisch und nehmen Sie das zubereitete Essen mit dem Hilfsmittel (wie Esstäbchen oder einer Zange) heraus.

6. Sie können das Menü im Standby-Modus auswählen und die "Aufwärmen + Entfeuchten"-Taste gedrückt halten, um zwischen der aktuellen Temperaturanzeige in Celsius oder Fahrenheit zu wechseln.

7. Nach Auswahl des Menüs im Standby-Modus halten Sie die Taste "Warmhalten + Entfeuchten" gedrückt und wählen Sie den Summer im stummen Modus oder im nicht stummen Modus.

8. Automatische Speicherung der zuletzt verwendeten Menükochzeit, Temperatur und anderer Parameter des Benutzers (Einstellzeit ist größer oder gleich 5 Minuten kann gespeichert werden). Bei der nächsten Verwendung wird dem Benutzer die Menükochzeit und -temperatur priorisiert empfohlen. Nach Auswahl des Menüs halten Sie die "Menü"-Taste gedrückt, um die Menükochzeit und -temperatur auf die werkseitig empfohlenen Parameter zurückzusetzen, und der Buzzer gibt zweimal einen Signalton von sich.



Stellen Sie sicher, dass Sie beim Herausnehmen vorsichtig vorgehen. Legen Sie das Gerät flach auf den Schreibtisch, um Verbrennungen durch Dampf oder ein Umkippen des Frittierkorbs, was zu Verbrennungen durch Öl oder heißes Essen führen kann, zu vermeiden. Darüber hinaus wird empfohlen, Hilfsmittel (wie Essstäbchen) beim Herausnehmen von Lebensmitteln zu verwenden.

Hinweis:

- Bei der ersten Verwendung sind 10 Minuten Trockenbrennen erforderlich. Während dieses Vorgangs kann eine geringe Menge weißer Rauch oder Geruch auftreten, was normal ist. Keine Panik.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob das Backgeschirr richtig sitzt, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Wenn Sie feststellen, dass das Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert, hören Sie auf es zu verwenden und wenden Sie sich sofort an unseren Kundendienst.
- Verwenden Sie das Backgeschirr und den Frittierkorb zusammen in der gesamten Maschine und vermeiden Sie deren separate Verwendung.
- Nach Gebrauch ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Heißluftfritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie sie bewegen.

Reinigung und Wartung:

- Reinigen Sie die Heißluftfritteuse regelmäßig, um Brand zu verhindern.
- Reinigen Sie nach Gebrauch das Backgeschirr und den Frittierkorb rechtzeitig, um Schäden an der Beschichtung durch die Erosion von Speiseresten zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine starken Scheuermittel, um Schäden an der Maschine und Ihrer Gesundheit zu vermeiden.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch, um die Heißluftfritteuse abzuwischen. Verwenden Sie kein zu nasses Tuch, um die Heißluftfritteuse zu reinigen, um das Eindringen von Wasser zu verhindern, was einen Kurzschluss und Brand verursachen könnte.
- Verwenden Sie keine anderen Reinigungsgeräte wie einen Geschirrspüler, um die Heißluftfritteuse zu reinigen, da dies zu Schäden führen und die Verwendung beeinträchtigen kann.
- Verwenden Sie ein neutrales Reinigungsmittel oder sauberes Wasser, um die Backformen und Trommeln zu reinigen.

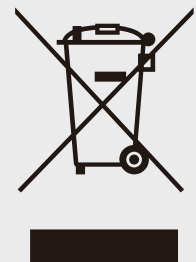
ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Anweisungen für die Umwelt

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Abfallprodukts:
Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU).

Dieses Produkt trägt ein Klassifikationssymbol für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE).

Dieses Symbol bedeutet, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderem Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Das gebrauchte Gerät muss an einer offiziellen Sammelstelle für die Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Für Informationen zu diesen Sammelsystemen wenden Sie sich an Ihre örtlichen Behörden oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rückgewinnung und Recycling von alten Geräten. Eine ordnungsgemäße Entsorgung von gebrauchten Geräten hilft mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern.



Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

Das von Ihnen gekaufte Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, wie in der Richtlinie festgelegt.

Verpackungsinformationen:

Die Verpackungsmaterialien des Produkts sind gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden zugewiesenen Sammelstellen für Verpackungsmaterialien.



Thank you for purchasing the **Airfryer**