

*Taylor Swoden*

# INSTRUCTION MANUAL

**AIR FRYER**



**MODEL** B30202KL3

PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING  
YOUR PRODUCT AND RETAIN IT FOR FUTURE USE

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Alle Oberflächen, nicht nur Funktionsflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit **VORSICHT** zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen angefasst werden, und es ist ein Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches zu verwenden. Andere als die vorgesehenen Griffflächen müssen vor dem Berühren ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder

ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
11. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird.
12. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann den Stecker in die Steckdose. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie einen beliebigen Regler auf „Aus “ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des

Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

15. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

## **GEFAHR**

1. Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
2. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
3. Legen Sie die zu bratenden Zutaten immer auf den Grillrost, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
4. Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
5. Füllen Sie kein Öl in den Topf, da dies zu Brandgefahr führen kann.

6. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

## **WARNUNG**

1. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
3. Ein beschädigtes Netzkabel darf nicht von Unbefugten ersetzt oder repariert werden.
4. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
5. Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
6. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
8. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
9. Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten

Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

10. Alle zugänglichen Oberflächen können während der Benutzung heiß werden (Abb.2).
11. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

## **VORSICHT**

1. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
2. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht geeignet für den sicheren Gebrauch in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnumgebungen. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnbereichen vorgesehen.
3. Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung benutzt wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät muss etwa 30 Minuten abkühlen, damit es sicher bedient oder gereinigt werden kann.

## TECHNISCHE DATEN

Modell Nr.	AF-5511AT (B30202KL3)
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Stromverbrauch	1800 W
Fassungsvermögen Korb	6.5 L
Temperatur-Einstellbereich	50-200°C
Zeiteinstellung	1-90min

Änderungen der technischen Daten und des Designs sind ohne Vorankündigung möglich.

# PRODUKTÜBERSICHT

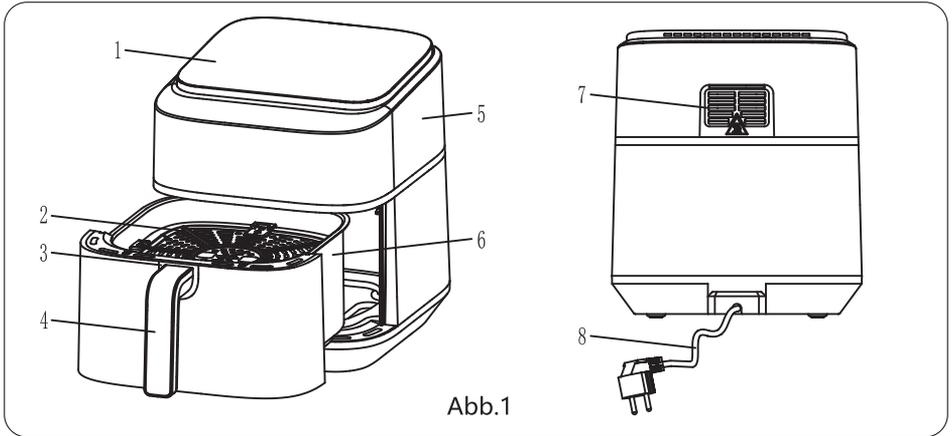


Abb.1

1. Bedienfeld  
2. Grillrost  
3. Topfgriff

4. Dekorative Abdeckung  
des Griffs  
5. Hauptgehäuse

6. Frittiertopf  
7. Luftauslass  
8. Elektrisches Kabel

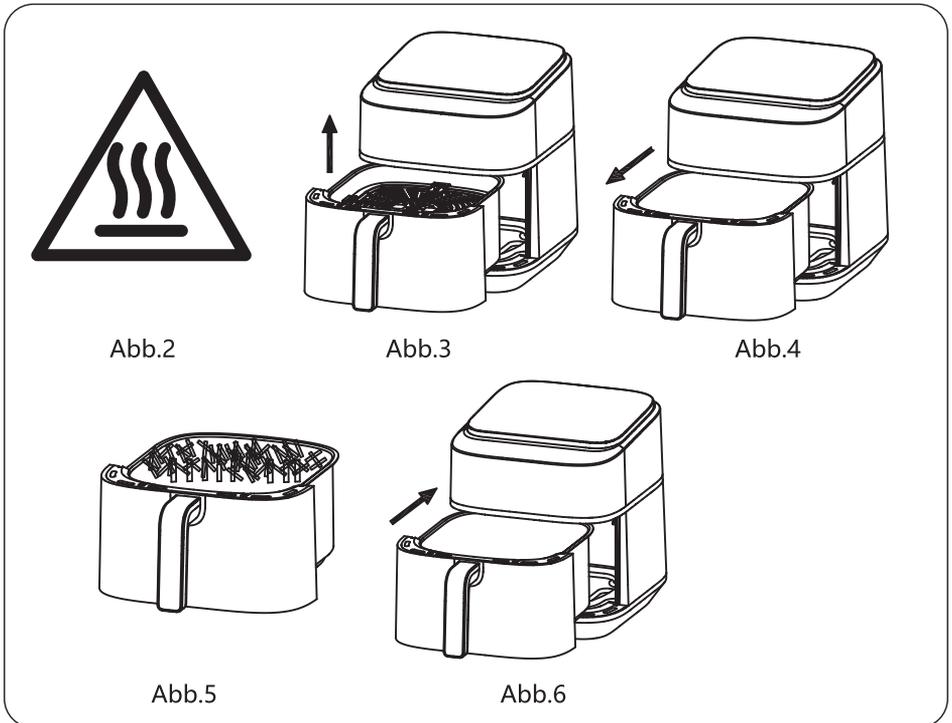


Abb.2

Abb.3

Abb.4

Abb.5

Abb.6

## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Grillrost und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.  
Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

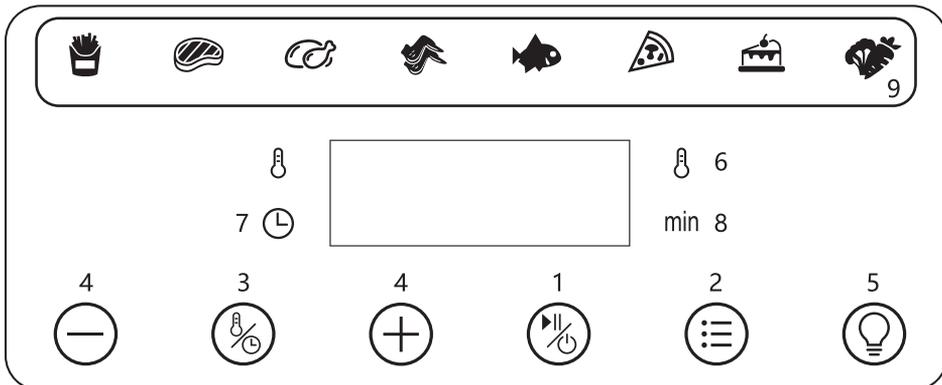
## ZUBEREITUNGEN ZUR VERWENDUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Unterlage.
2. Legen Sie den Grillrost in den Topf (Abb.3).
3. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
4. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Heißluftfrittierergebnis beeinträchtigt wird.

## BETRIEBSANLEITUNG

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Fritteuse (Abb.4).
3. Legen Sie die Zutaten auf den Grillrost. (Abb.5).
4. Schieben Sie den Topf zurück in die Fritteuse (Abb.6).
  - Achten Sie darauf, die Führungen im Gehäuse der Fritteuse sorgfältig auszurichten. Verwenden Sie den Topf niemals ohne den Grillrost.
  - Vorsicht! Berühren Sie den Topf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff.
5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt Einstellungen als Referenz).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt Einstellungen). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie dann den Topf zurück in die Fritteuse.  
Vorsicht! Der Körper und die Haut dürfen nicht in direkten Kontakt mit dem Grillrost kommen. (Abb.3)
7. Wenn Sie den Signalton des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät.
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.
9. Zum Herausnehmen von Zutaten (z. B. Pommes frites) den Topf aus der Fritteuse nehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.
10. Die Zutaten aus dem Grillrost in eine Schüssel oder auf einen Teller geben.
11. Wenn eine Ladung Zutaten fertig ist, ist die Fritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Ladung bereit.

# ANWEISUNGEN FÜR DAS BEDIENFELD



Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Sobald der Grillrost und der Topf richtig im Hauptgehäuse platziert sind, leuchten alle Kontrollleuchten kurz auf, dann leuchtet nur noch die Betriebsleuchte.

1	Einschalttaste: Drücken Sie die Einschalttaste, um den Einstellungsmodus aufzurufen (die Standardeinstellung ist 200°C, 20min), nach der Einstellung drücken Sie die Einschalttaste ein zweites Mal, um den Garvorgang zu starten. Während des Garvorgangs können Sie diese Taste berühren, um die Pause und den Start des Garvorgangs zu steuern. Wenn Sie die Einschalttaste 2 Sekunden lang drücken, schaltet sich das gesamte Gerät während des Garvorgangs aus. Das Gebläse schaltet sich nach einer Verzögerung von 15 Sekunden aus, und der Summer ertönt 5 Mal.
2	Menü-Taste: Mit dieser Taste können Sie durch die 8 beliebigen Speisenauswahlen blättern. Sobald Sie eine Auswahl getroffen haben, arbeitet das Gerät mit der vorgegebenen Zeit und Gartemperatur.
3	Umschalttaste Temp./Zeit: Drücken Sie diese Taste, um die Temp./Zeit-Einstellung umzuschalten.
4	Taste zum Erhöhen/Verringern: Sie können die Gartemperatur im Bereich von 50-200°C in 5°C-Schritten und die Garzeit im Bereich von 1-90 Min. in 1-Min.-Schritten einstellen. Durch langes Drücken können Sie Zeit und Temperatur schnell erhöhen oder verringern.
5	Licht-Taste A.Im Einstellmodus bleibt die Lichttaste eingeschaltet, und das Licht ist standardmäßig ausgeschaltet. B.Drücken Sie die Lichttaste, das Licht schaltet sich ein und das Symbol blinkt. C.Das Licht schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn es nicht manuell ausgeschaltet wurde.
6	Temperaturanzeige
7	Zeitanzeige
8	Zeitanzeige
9	Indikatoren für 8 Menüs

## EINSTELLUNGEN

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten. Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren. Dank der Rapid-Air-Technologie wird die Luft im Gerät sofort wieder erwärmt, ein kurzes Herausziehen des Topfes aus dem Gerät während des Heißluftbratens stört den Prozess kaum.

### Tipps

- A. Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- B. Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- C. Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- D. Geben Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- E. Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- F. Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden
- G. Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- H. Mit vorgefertigtem Teig können Sie schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- I. Stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in die Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten
- J. Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 Minuten ein.

		Zeit	 Pommes frites	 Steak	 Hähnchenschlegel	 Flügel	 Fisch	 Pizza	 Torte	 Gemüse
Temperatur	50-200°C		200 20	180 15	200 25	180 20	180 15	180 7	160 25	160 15
Min-Max Menge (g)		1-90 min	100- 650	100- 650	100- 650	100- 650	100- 650	100- 650	100- 650	100-650

#### Anmerkung:

- Rechnen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Fritteuse noch kalt ist.
- Während des Garvorgangs einmal wenden oder schütteln.

## REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Topf und der antihafbeschichtete Grillrost: Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.  
Hinweis: Entfernen Sie den Topf, um die Fritteuse schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Topf und den Grillrost mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um restlichen Schmutz zu entfernen.

**Tipp:** Wenn Schmutz auf dem Grillrost oder dem Topfboden festsetzt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Rost in den Topf und lassen Sie den Topf und den Rost etwa 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Hezelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

## LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

## FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose und vergewissern Sie sich, dass die Netzanzeige leuchtet.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die in der Heißluftfritteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten auf dem Rost ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen von Zutaten auf den Rost. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Einstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“.

Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Das Gestell ist nicht richtig in den Topf eingesetzt.	Drücken Sie die Zahnstange nach unten in den Topf, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch Fett verursacht, das sich im Topf erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

## ENTSORGUNG

### Korrekte Entsorgung dieses Produkts



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Diese können das Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.

GEWÄHRLEISTUNG: ZWEI JAHRE



ITALIA MARKET SRL  
VIA DELLE INDUSTRIE, 9/1 20883 MEZZAGO(MB), ITALIA  
P.IVA: IT10502730962



---

**WWW.TAYLORSWODEN.COM**  
MADE IN CHINA