

# Taylor Sweden

## INSTRUCTION MANUAL

**AIR FRYER**



**MODEL** B30202LB2

PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING THIS PRODUCT AND RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

# CONTENTS

---

<b>EN</b>	.....	001-012
<b>ES</b>	.....	013-024
<b>PL</b>	.....	025-036
<b>IT</b>	.....	037-048
<b>DE</b>	.....	049-060
<b>NL</b>	.....	061-072
<b>FR</b>	.....	073-084
<b>PT</b>	.....	085-096
<b>HU</b>	.....	097-108

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS =

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons. These include the following:

1. Please read all instructions and safety precautions carefully before using the appliance and keep the instruction manual in a safe place so that it can be checked at any time.
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
3. Children should be watched to ensure that they do not play with the product.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
6. After being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction

hotplate is still hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.

7. Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
8. Keep the main cord away from hot surfaces.

### Warnings

9. This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
10. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - in bed and breakfast type environments.
11. The surfaces are liable to get hot during use.
12. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
13. Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap.
14. Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
15. Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.

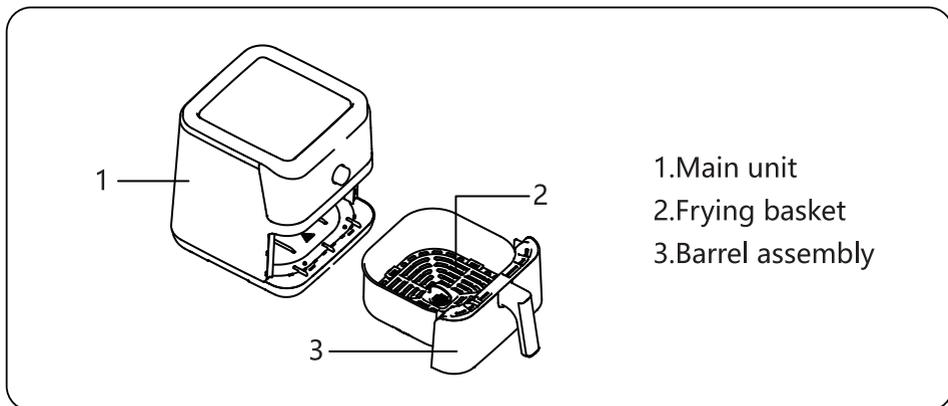
16. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard. Never touch the inside of the appliance while it is operating.
17. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation.
18. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
19. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
20.  Please pay attention to scald where there is a high-temperature symbol.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	B30202LB2
Power Supply	220-240V~ 50/60Hz
Power Consumption	1550-1850W

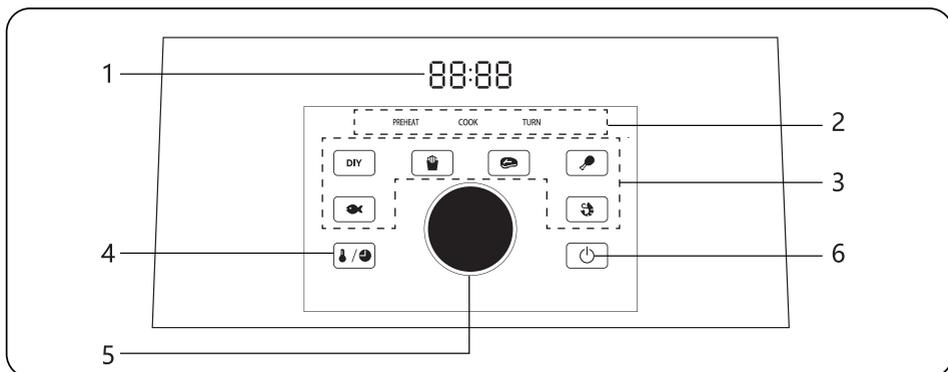
Specifications and design are subject to change without notice.

## PRODUCT OVERVIEW



The product is subject to the actual product and configuration.

## KEY FUNCTIONS



Number	Name	Description
1	Digital Display	Display cooking mode, temperature, time, etc.
2	Operation Stage Indicator	Display cooking process
3	Recipe	Preset recipes
4	Time/Temperature button	Rotates knob to change preset time or temperature
5	Knob	Indicator light turns on when speed is set to medium
6	Power Button	To enter cooking mode to start/stop processing.

# OPERATION AND DIGITAL DISPLAY INSTRUCTIONS

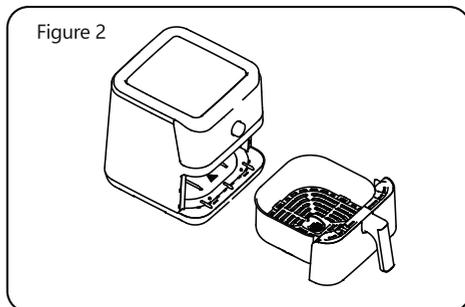
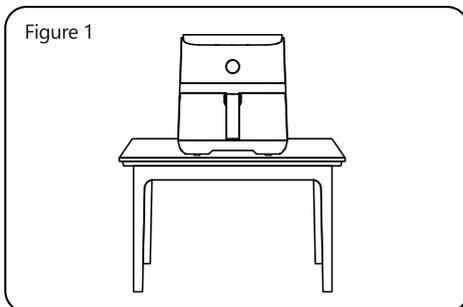
No	Operation mode	Instructions	
1	Stand-by	Power on	<ul style="list-style-type: none"> <li>After connecting the power supply, the startup animation will be displayed and the buzzer will emit a long beep.</li> <li>The startup animation is as follows:   </li> <li>After the animation is displayed, the appliance enters standby mode.</li> </ul>
		Standby Mode Display	<ul style="list-style-type: none"> <li>In standby mode, the power button indicator light  remains on, other indicator lights are off, and the digital display show "-----".</li> <li>In standby mode, touching the "power button"  can wake up the prototype mode, and all buttons can be used at this time.</li> </ul>
		Select Recipe	<ul style="list-style-type: none"> <li>When selecting a recipe, lightly touch the corresponding button. After selection, the digital display will alternate between the preset time and temperature . At this time, the selected button will flash, while other buttons remain lit, including the time/temperature and power buttons.</li> <li>Press and hold the power button  for more than 3 seconds, and it will return to standby mode.</li> <li>In this mode, if no action is taken after 2 minutes, it will automatically return to standby mode.</li> </ul>
		Cooking Time and Temperature Adjustment	Recipe Time and Temperature Adjustment: <ul style="list-style-type: none"> <li>After selecting a recipe, touch the time/temperature button  and rotate the knob  to change the time or temperature. Clockwise increases, counterclockwise decreases, and the displayed numbers will flash. The digital display will first show the time, and after touching the button again, it will switch to temperature setting.</li> </ul>
		Cooking Time and Temperature Adjustment	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Time Setting</b> The time range is 1-60 minutes, and each adjustment increases or decreases by 1 minute.</li> <li><b>Temperature Setting</b> The temperature range is 40-200°C, and each adjustment increases or decreases by 5°C.</li> <li><b>Exiting Time/Temperature Setting</b> </li> </ul> There are two ways to confirm the adjustment and exit the setting: <ol style="list-style-type: none"> <li>If there is no operation for 5 seconds while adjusting the time or temperature, the system will automatically confirm the user's settings and exit this stage.</li> <li>Press the knob to confirm.</li> </ol>
		Start Cooking	<ul style="list-style-type: none"> <li>After selecting a recipe, simply touch the power button to start cooking.</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>After starting the cooking process, the machine will begin to preheat, and the digital display will show "PrE".</li> </ul>

1		Preheat stage	<ul style="list-style-type: none"> <li>•The selected recipe button remains lit, while other buttons are turned off. The preheat indicator light, time/temperature, and power buttons  remain lit.</li> <li>•At this time, you can touch the time/temperature button  to adjust the time/temperature.</li> <li>•At this time, you can touch the power button to  pause the cooking process.</li> <li>•At this time, holding down the power button for more than 3 seconds can return to standby mode.</li> <li>•After preheating is complete, the digital display will show "Add Food", and the buzzer will emit a double beep for 10 seconds.</li> </ul>
		Cooking stage	<ul style="list-style-type: none"> <li>•At this time, the cooking indicator light remains on.</li> <li>•Other buttons or indicator lights are the same as the preheating stage.</li> </ul>
		Turn Indicator	<ul style="list-style-type: none"> <li>•When half of the cooking time has passed, the device will remind the user to turn the food.</li> <li>•If the total cooking time is less than 3 minutes, the device will not remind the user to turn the food.</li> <li>•The indicator will only be displayed once.</li> <li>•At this time, the digital display will show "Turn Food" for 10 seconds, repeating 10 times, while the buzzer emits a double beep.</li> <li>•The "Turn" indicator light remains on during these 10 seconds.</li> </ul>
		Display of the pause state	<ul style="list-style-type: none"> <li>•The tube display the temperature and the remaining cooking time alternately.</li> <li>•The selected recipe button remains on, while the others off. The preheat indicator, time/temperature button  and  power button remain on.</li> <li>•You can touch power button  to pause the cooking process, press power button for more than 3 seconds can return to standby mode in this stage.</li> <li>•Touch time/temperature button can adjust time/temperature in this stage.</li> </ul>
		Frying barrel pulled-out	<ul style="list-style-type: none"> <li>•In the preheat or cooking stage, it will pause while pull out the frying barrel, the heater and motor will stop work immediately.</li> <li>•If the barrel is pulled out more than 10 minutes, the fryer returns to standby mode; if the barrel is put back-in in 10 minutes, it will continue the previous working mode.</li> </ul>
		Finish cooking	<ul style="list-style-type: none"> <li>•The tube display "End" when it finish cooking.</li> <li>•When the cooking stage is finished, pull out and then put in it or touch the power button, the fryer return to standby mode.</li> </ul>
		2	Malfunction

# OPERATING INSTRUCTIONS

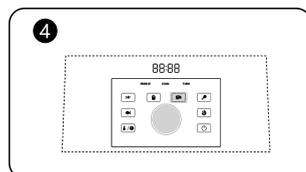
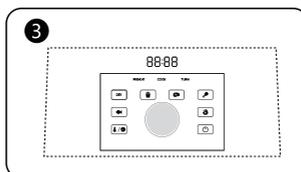
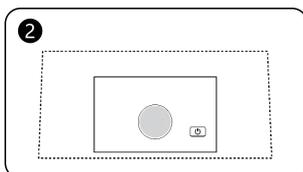
## Preparation Before Cooking

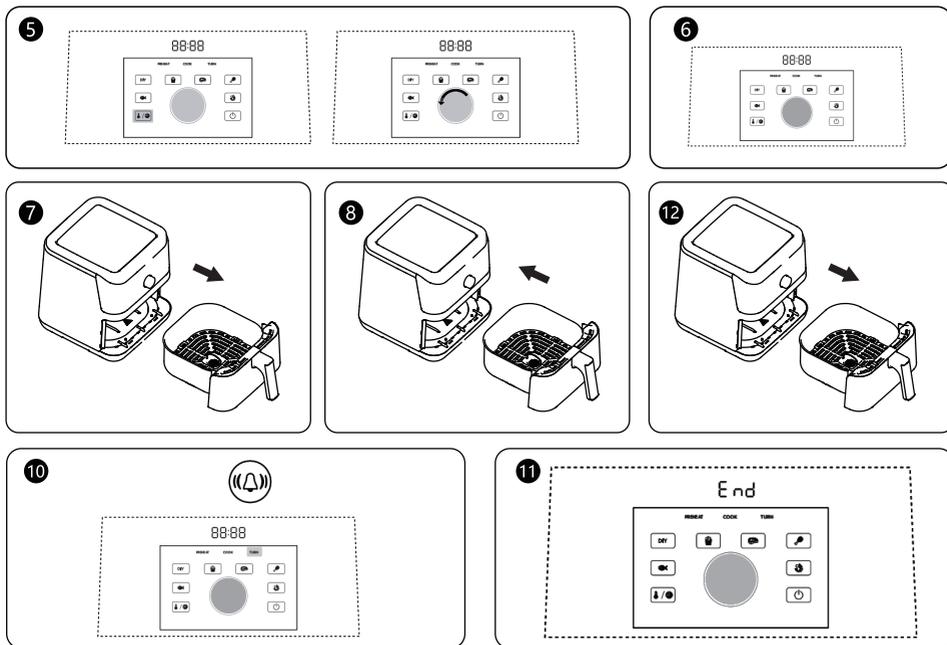
1. The product should be stably placed on a flat table (Figure 1), so that the power cord has a sufficient length to be plugged into the socket, and the air around the product should be kept in circulation, and should not be close to flammable items.
2. According to different configurations install the barrel assembly, remove all the packaging materials, then push it into the main unit (Figure 2).



## Typical Cooking Processing

1. Power on and the tube automatically displays a start animation:
2. Then it enter to the standby mode:
3. Touch power button, and the recipe buttons lights turn on.
4. Touch steak button, the button will flash and other button remain on.
5. Touch Time/Temperature button to adjust time, and touch it again to adjust temperature while it is necessary.
6. Press the knob to confirm the adjustment.
7. Pull out the barrel and put the steak into the barrel.
8. Put the barrel into the unit.
9. Touch the power-on button to start cooking, it will finish the preheat stage and enter to the cooking stage, the cook indicator shows up.
10. When it runs to half of the cooking time, the fryer will beep 10 times to indicate turning over the steak.
11. When it finish cooking ,the tube display "end" .
12. Pull out the barrel and enjoy the food!



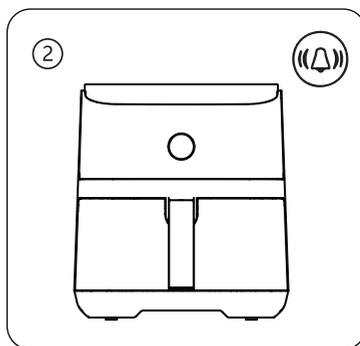


## Notes:

1. When the frying barrel is not thoroughly pushed in, the micro switch is not triggered, and the machine is at the power-off state of getting the barrel and it won't work. At that time, you only need to totally push the frying barrel into the machine.
2. The appliance has a 10-minute power-off memory function. During the process of removing the fryer barrel and stirring the food evenly, if the fryer barrel is completely pushed back into the appliance, the appliance will resume its working state and continue cooking and heating the food.
3. If the fryer barrel is not completely pushed in, the micro switch will not be triggered, and the device will be in a power-off state when the basket is removed. The device will not operate until the fryer barrel is fully pushed back into the device.

## Cautions

- The first time you use the device, it needs to be dry-burned for 10 minutes. During the dry-burning process, there may be a small amount of white smoke or odor, which is normal and there is no need to panic.
- Before the product starts working, please check whether the baking tray or fryer barrel is placed correctly to avoid malfunctions.
- If a malfunction is found in the product, please stop using it immediately and contact our maintenance department.



- Please use the baking tray or fryer barrel and the fryer basket at the same time in the entire device to avoid using them separately.
- After use, please unplug the power plug and wait for the air fryer to cool completely before moving it.

### Recipe Time/Temp Information

Menu function	Temperature (°C)		Time (Min)	
	Presetting	Adjustment range	Presetting	Adjustment range
DIY	200	40-200	18	1-60
French Fries	180	40-200	18	1-60
Steak	200	40-200	11	1-60
Chicken leg	200	40-200	20	1-60
Fish	180	40-200	10	1-60
Shrimp	180	40-200	11	1-60

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the power plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	The pan is not put into the appliance properly.	Slide the pan into the appliance properly.
Cooking is complete but the ingredients are not cooked.	There are too many ingredients in the fryer pot.	Put smaller batches of ingredients into the pot. Smaller batches of food fry more evenly.
	The temperature was too low.	Set the required temperature according to your recipe.
	The cooking time was too short.	Set the required cooking time according to your recipe.
Cooking is complete but the ingredients are fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through cooking to fry evenly.	Ingredients that lie on top or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through cooking.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snack that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Inability to push the fryer pot into the product smoothly	There are too many ingredients in the fryer pot.	Do not overfill the fryer pot.
	The fryer pot is not placed in the product correctly.	Push fryer pot into the product.
White smoke is coming out of the appliance.	You are cooking greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. This oil will produce white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the cooking result.

	The pot contains grease residue from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pot. Make sure you clean the pot properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm, during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Please clean the air fryer when it is in a cooled state to avoid being scalded.
2. Please clean the baking tray or fryer barrel and fryer basket in a timely manner after use to avoid damage to the coating caused by residual food oil.
3. Do not use strong abrasive cleaners to prevent damage to the machine and your health.
4. 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.
5. 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.
6. Use neutral detergent or clean water to clean the frying pans and drums.
7. Do not use hard or sharp objects such as steel wool or blades to clean the baking tray or fryer barrel to avoid scratching them.

## DISPOSAL

This statement indicates that the product complies with the European Union's WEEE directive (2012/19/EU) and has a classification label for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that the product meets the relevant regulations for the disposal of electronic waste.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was

	purchased. They can take this product for environmental safe recycling.
--	---

WARRANTY: TWO YEARS

## WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen zu verringern. Dazu gehören die folgenden Punkte:

1. Bitte lesen Sie alle Anweisungen und Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie sie jederzeit einsehen können.
2. 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.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
5. Bitte schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie

den Netzstecker, bevor Sie es reinigen, warten oder umstellen und wenn es nicht in Gebrauch ist.

6. Nach längerem Gebrauch ist die entsprechende Heizzone der Induktionskochplatte bis heiß. Berühren Sie niemals die Keramikoberfläche, um Verbrennungen zu vermeiden.
7. Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
8. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.

### Warnungen

9. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien.
10. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
  - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäuser;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - in Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
11. Die Oberflächen können bei der Benutzung heiß werden.
12. Tauchen Sie keine Teile des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
13. 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.

14. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

15. Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.

16. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

17. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

18. 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 Korb aus dem Gerät nehmen.

19. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

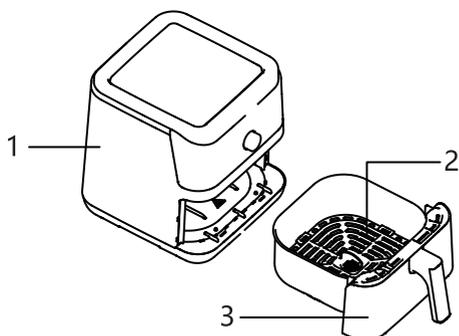
20.  Achten Sie bitte auf Verbrühungen, wenn ein Hochtemperatursymbol vorhanden ist.

## TECHNISCHE DATEN

Modell Nr.	B30202LB2
Stromversorgung	220-240V~ 50/60Hz
Stromverbrauch	1550-1850W

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

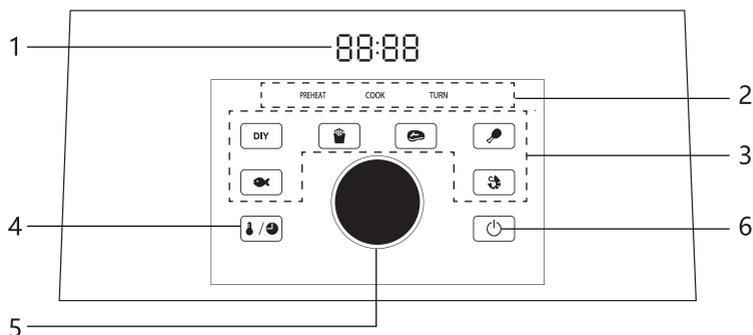
## PRODUKTÜBERSICHT



1. Hauptgerät
2. Frittierkorb
3. Montage des Korbes

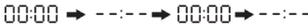
Das Produkt ist abhängig vom tatsächlichen Produkt und der Konfiguration.

## SCHLÜSSELFUNKTIONEN



Nummer	Name	Beschreibung
1	Digitale Anzeige	Anzeige von Kochmodus, Temperatur, Zeit usw.
2	Indikator für die Betriebsstufe	Anzeige des Kochvorgangs
3	Rezept	Voreingestellte Rezepte
4	Taste Zeit/Temperatur	Drehen des Knopfes zum Ändern der voreingestellten Zeit oder Temperatur
5	Knopf	Die Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn die Geschwindigkeit auf mittel eingestellt ist.
6	Einschalttaste	Zum Aufrufen des Garmodus zum Starten/Stoppen der Verarbeitung.

# ANWEISUNGEN ZUR BEDIENUNG UND DIGITALANZEIGE

Nein.	Betriebsart		Anweisungen
1	Standby-by	Einschalten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nach dem Anschließen der Stromversorgung wird die Einschaltanimation angezeigt und der Summer gibt einen langen Piepton ab.</li> <li>Die Einschaltanimation sieht wie folgt aus:  </li> <li>Nachdem die Animation angezeigt wurde, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.</li> </ul>
		Standby-Modus Anzeige	<ul style="list-style-type: none"> <li>Im Standby-Modus leuchtet die Netzkontrollleuchte , die anderen Kontrollleuchten sind ausgeschaltet, und auf der Digitalanzeige erscheint „----“.</li> <li>Im Standby-Modus kann durch Berühren der „Power-Taste“  der Prototyp-Modus aufgeweckt werden, und alle Tasten können zu diesem Zeitpunkt verwendet werden.</li> </ul>
		Rezept auswählen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Berühren Sie bei der Auswahl eines Rezepts leicht die entsprechende Taste. Nach der Auswahl wechselt die Digitalanzeige zwischen der voreingestellten Zeit und der Temperatur . Zu diesem Zeitpunkt blinkt die gewählte Taste, während die anderen Tasten, einschließlich der Zeit-/Temperatur- und der Einschalttaste, weiterleuchten.</li> <li>Halten Sie die Einschalttaste  länger als 3 Sekunden gedrückt, um in den Standby-Modus zurückzukehren.</li> <li>Wenn in diesem Modus nach 2 Minuten keine Aktion erfolgt, kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.</li> </ul>
		Garzeit- und Temperatureinstellung	<p>Zeit- und Temperatureinstellung des Rezepts:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tippen Sie nach der Auswahl eines Rezepts auf die Zeit-/Temperaturtaste  und drehen Sie den Drehknopf , um die Zeit oder Temperatur zu ändern. Im Uhrzeigersinn wird die Zeit erhöht, gegen den Uhrzeigersinn wird sie verringert, und die angezeigten Zahlen blinken. Die Digitalanzeige zeigt zunächst die Uhrzeit an und schaltet nach erneutem Berühren der Taste auf die Temperatureinstellung um.</li> </ul>
		Garzeit- und Temperatureinstellung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zeiteinstellung Der Zeitbereich beträgt 1-60 Minuten, und jede Einstellung erhöht oder verringert sich um 1 Minute.</li> <li>Einstellung der Temperatur Der Temperaturbereich reicht von 40-200°C, und jede Einstellung erhöht oder verringert sich um 5°C.</li> <li>Beenden der Zeit-/Temperatureinstellung </li> </ul> <p>Es gibt zwei Möglichkeiten, die Einstellung zu bestätigen und die Einstellung zu beenden:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Wenn während der Zeit- oder Temperatureinstellung 5 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt, bestätigt das System automatisch die Einstellungen des Benutzers und verlässt diese Phase.</li> <li>Drücken Sie den Drehknopf zur Bestätigung.</li> </ol>
		Kochen beginnen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nachdem Sie ein Rezept ausgewählt haben, berühren Sie einfach die Einschalttaste, um mit dem Kochen zu beginnen.</li> </ul>

1		Vorwärmstufe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach dem Start des Garvorgangs beginnt das Gerät mit dem Vorheizen, und auf der Digitalanzeige erscheint „PrE“.</li> <li>• Die Taste für das ausgewählte Rezept leuchtet weiter, während die anderen Tasten ausgeschaltet werden. Die Vorglühkontrollleuchte, die Zeit-/Temperatur- und die Netztaaste  leuchten weiterhin.</li> <li>• Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Zeit-/Temperaturtaste  berühren, um die Zeit/Temperatur einzustellen.</li> <li>• Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Einschalttaste  berühren, um den Garvorgang zu unterbrechen.</li> <li>• Wenn Sie zu diesem Zeitpunkt die Einschalttaste länger als 3 Sekunden gedrückt halten, können Sie in den Standby-Modus zurückkehren.</li> <li>• Nach Abschluss des Vorheizvorgangs erscheint auf der Digitalanzeige die Meldung „Lebensmittel hinzufügen“, und der Summer gibt 10 Sekunden lang einen doppelten Signalton ab.</li> </ul>
		Kochphase	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu diesem Zeitpunkt leuchtet die Kochkontrollleuchte weiter.</li> <li>• Die anderen Tasten oder Kontrollleuchten sind die gleichen wie in der Vorheizphase.</li> </ul>
		Wendeanzeiger	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach der Hälfte der Garzeit erinnert das Gerät den Benutzer daran, das Essen zu wenden.</li> <li>• Wenn die Gesamtgarzeit weniger als 3 Minuten beträgt, erinnert das Gerät den Benutzer nicht daran, das Essen zu wenden.</li> <li>• Der Indikator wird nur einmal angezeigt.</li> <li>• Zu diesem Zeitpunkt wird auf der Digitalanzeige 10 Sekunden lang „Lebensmittel wenden“ angezeigt, was sich 10 Mal wiederholt, während der Summer einen doppelten Piepton abgibt.</li> <li>• Die Kontrollleuchte „Wenden“ bleibt während dieser 10 Sekunden eingeschaltet.</li> </ul>
		Anzeige von den Pausenzustand	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Röhre zeigt abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Garzeit an.</li> <li>• Die Taste für das ausgewählte Rezept bleibt eingeschaltet, während die anderen Tasten ausgeschaltet bleiben. Die Vorheizanzeige, die Zeit-/Temperaturtaste  und die Netztaaste  bleiben eingeschaltet.</li> <li>• Sie können die Einschalttaste  berühren, um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie die Einschalttaste länger als 3 Sekunden, um in dieser Phase in den Standby-Modus zurückzukehren.</li> <li>• Durch Berühren der Zeit-/Temperaturtaste können Sie die Zeit/Temperatur in dieser Phase einstellen.</li> </ul>
		Frittierkorb herausgezogen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In der Vorheiz- oder Garphase wird eine Pause eingelegt, während der Bratzylinder herausgezogen wird, und die Heizung und der Motor schalten sofort ab.</li> <li>• Wird der Korb länger als 10 Minuten herausgezogen, kehrt die Fritteuse in den Standby-Modus zurück; wird der Korb innerhalb von 10 Minuten wieder hineingestellt, setzt sie den vorherigen Betriebsmodus fort.</li> </ul>
	Kochen beenden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Röhre zeigt „Ende“ an, wenn das Essen fertig gegart ist.</li> <li>• Wenn der Garvorgang beendet ist, ziehen Sie das Gerät heraus und stellen es wieder hinein oder drücken Sie die Einschalttaste.</li> </ul>	
2	Störung	Stopp-Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn ein Fehler erkannt wird, während die Anzeigen oder Tasten eingeschaltet sind, stellen alle Verbraucher (einschließlich Heizung und Motor) ihren Betrieb ein, der Summer ertönt und die Fritteuse geht in den Störungsmodus über. Die Digitalanzeige zeigt einen Fehlercode an, alle Funktionsanzeigen erlöschen und alle Tasten reagieren nicht.</li> </ul>

# BETRIEBSANLEITUNG

## Vorbereitung vor dem Kochen

1. Das Gerät sollte stabil auf einem flachen Tisch stehen (Abbildung 1), so dass das Netzkabel lang genug ist, um in die Steckdose gesteckt zu werden, und die Luft um das Gerät herum sollte zirkulieren und nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen sein.
2. Je nach den verschiedenen Konfigurationen installieren Sie den Korb, entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und schieben Sie ihn in das Hauptgerät (Abbildung 2).

Abbildung 1

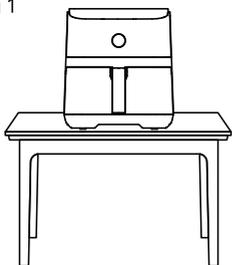
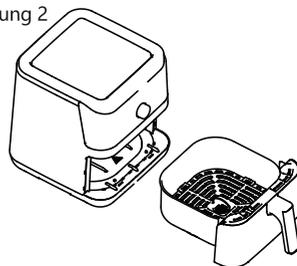


Abbildung 2



## Typische Verarbeitung beim Kochen

1. Nach dem Einschalten zeigt die Röhre automatisch eine Startanimation an:
  2. Dann wechselt es in den Standby-Modus:
  3. Berühren Sie die Einschalttaste, und die Beleuchtung der Rezepttasten schaltet sich ein.
  4. Berühren Sie die Steak-Taste, die Taste blinkt und die anderen Tasten bleiben eingeschaltet.
  5. Berühren Sie die Taste Zeit/Temperatur, um die Zeit einzustellen, und berühren Sie sie erneut, um die Temperatur einzustellen, wenn dies erforderlich ist.
  6. Drücken Sie den Drehknopf, um die Einstellung zu bestätigen.
  7. Ziehen Sie den Korb heraus und legen Sie das Steak in den Korb.
  8. Setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
  9. Berühren Sie die Einschalttaste, um mit dem Kochen zu beginnen, das Gerät beendet die Vorwärmphase und geht in den Standby-Modus.
- Während des Garvorgangs leuchtet die Kochanzeige auf.
10. Wenn die Hälfte der Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein 10-maliger Signalton, um anzuzeigen, dass das Steak gewendet wird.

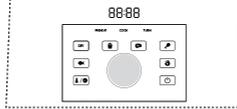
1



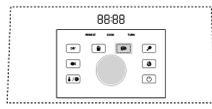
2

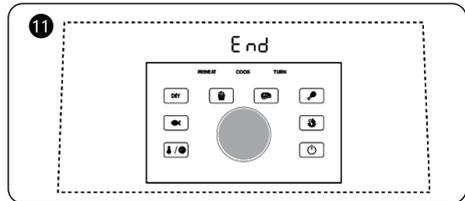
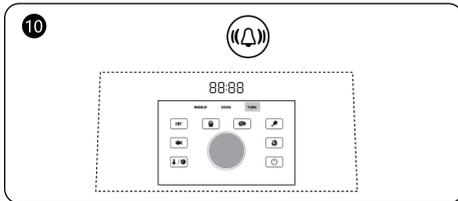
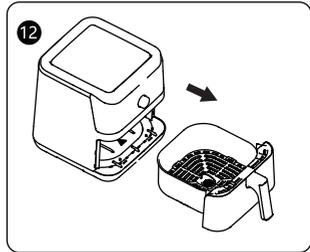
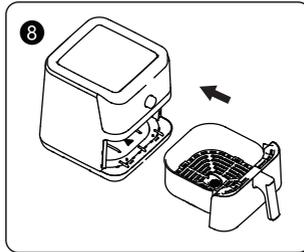
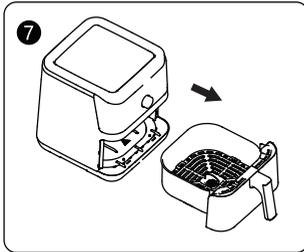
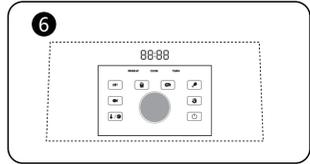
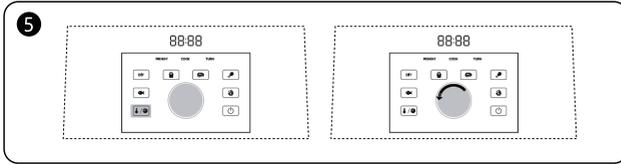


3



4





11. Nach Beendigung des Garvorgangs zeigt die Röhre „Ende“ an.

12. Holen Sie den Korb heraus und genießen Sie das Essen!

Anmerkungen:

1. Wenn der Frittierkorb nicht vollständig hineingeschoben wird, wird der Mikroschalter nicht ausgelöst, und das Gerät befindet sich im Ausschaltzustand, um den Korb zu erhalten, und sie funktioniert nicht. Zu diesem Zeitpunkt müssen Sie nur den Frittierkorb vollständig in das Gerät schieben.

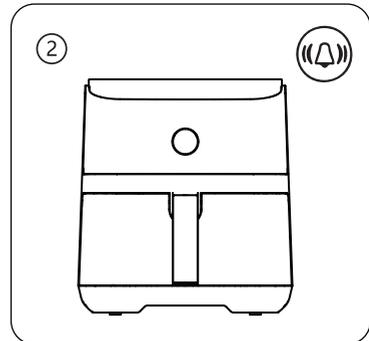
2. Das Gerät verfügt über eine 10-minütige Abschalt-Speicherfunktion. Wenn der

Fritteusenkorb während des Herausnehmens und gleichmäßigen Umwendens der Speisen vollständig in das Gerät zurückgeschoben wird, nimmt das Gerät seine Arbeit wieder auf und setzt das Garen und Erhitzen der Speisen fort.

Wenn der Frittierkorb nicht vollständig eingeschoben ist, wird der Mikroschalter nicht ausgelöst, und das Gerät schaltet sich aus, wenn der Korb entfernt wird. Das Gerät funktioniert erst, wenn der Frittierkorb wieder vollständig in das Gerät geschoben wurde.

Vorsichtsmaßnahmen

- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, muss es 10 Minuten lang trocken gebrannt werden. Während des Trockenbrandes kann es zu einer geringen Menge an weißem Rauch oder Geruch kommen, was normal ist und kein Grund zur Panik sein muss.



- Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, überprüfen Sie bitte, ob das Backblech oder der Frittierkorb richtig eingesetzt ist, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Wenn Sie eine Fehlfunktion des Geräts feststellen, stellen Sie es bitte sofort außer Betrieb und wenden Sie sich an unsere Wartungsabteilung.
- Bitte verwenden Sie das Backblech oder den Frittierereinsatz und den Frittierkorb gleichzeitig im gesamten Gerät, um eine getrennte Verwendung zu vermeiden.
- Nach dem Gebrauch ziehen Sie bitte den Netzstecker und warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie bewegen.

### Rezept Zeit/Temperatur Informationen

Menü Funktion	Temperatur (°C)		Zeit (Min)	
	Voreinstellung	Einstellungsbereich	Voreinstellung	Einstellungsbereich
DIY	200	40-200	18	1-60
Pommes frites	180	40-200	18	1-60
Steak	200	40-200	11	1-60
Hähnchenkeule	200	40-200	20	1-60
Fisch	180	40-200	10	1-60
Krabben	180	40-200	11	1-60

## FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse macht nicht funktionieren.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die Position erforderliche Vorbereitungszeit für schalten Sie das Gerät ein.
	Die Pfanne wird nicht in die Gerät richtig zu bedienen.	Schieben Sie die Pfanne richtig in das Gerät.
Der Kochvorgang ist abgeschlossen, aber die Zutaten sind nicht gegart.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittierkorb.	Geben Sie die Zutaten in kleineren Chargen in den Korb. Kleinere Chargen braten gleichmäßiger.
	Die Temperatur war zu niedrig.	Stellen Sie die gewünschte Temperatur entsprechend Ihrem Rezept ein.
	Die Garzeit war zu kurz.	Stellen Sie die erforderliche Garzeit entsprechend Ihrem Rezept ein.
Der Kochvorgang ist abgeschlossen, aber die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden, damit sie gleichmäßig braten.	Zutaten, die aufeinander oder übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben einen Snack verwendet, der für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse gedacht ist.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.

Unfähigkeit, den Frittierkorb gleichmäßig in das Gerät zu schieben	Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittierkorb.	Füllen Sie den Frittierkorb nicht zu voll.
	Der Frittierkorb ist nicht richtig in das Produkt eingesetzt.	Schieben Sie den Frittierkorb in das Produkt.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie kochen fettige Zutaten.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus. Dieses Öl erzeugt weißen Rauch und der Korb kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Garergebnis.
	Der Korb enthält Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett im Korb verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie den Korb nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden ungleichmäßig frittiert in der Heißluftfritteuse.	Sie verwenden nicht die richtige Kartoffelart.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie fest bleiben, während sie braten.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht abgespült.	Die Kartoffelstäbchen abspülen, 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 des Öls und des Wassers in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner für ein knusprigeres Ergebnis.
		Etwas mehr Öl hinzugeben für ein knusprigeres Ergebnis.

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Bitte reinigen Sie die Fritteuse im abgekühlten Zustand, um Verbrühungen zu vermeiden.
2. Bitte reinigen Sie das Backblech bzw. den Frittierzylinder und den Frittierkorb rechtzeitig nach dem Gebrauch, um eine Beschädigung der Beschichtung durch Speiseölrreste zu vermeiden.
3. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, um Schäden an der Maschine und an Ihrer Gesundheit zu vermeiden.
4. Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch, um die Fritteuse abzuwischen. Bitte verwenden Sie kein zu nasses Tuch für die Reinigung der Fritteuse, um zu verhindern, dass Wasser in die Fritteuse eindringt, was zu Kurzschlüssen führen kann.
5. Bitte verwenden Sie keine anderen Reinigungsgeräte, wie z. B. einen Geschirrspüler, um die Fritteuse zu reinigen, andernfalls kann es zu Schäden kommen und die Nutzung beeinträchtigen.
6. Verwenden Sie zum Reinigen der Pfannen und Trommeln ein neutrales Reinigungsmittel oder sauberes Wasser.
7. Verwenden Sie keine harten oder scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Klingen, um das Backblech oder die Fritteuse zu reinigen, damit sie nicht zerkratzt werden.

## ENTSORGUNG

Diese Erklärung besagt, dass das Produkt der WEEE-Richtlinie der Europäischen Union

(2012/19/EU) entspricht und mit einem Klassifizierungsetikett für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) versehen ist. Das bedeutet, dass das Produkt die einschlägigen Vorschriften für die Entsorgung von Elektronikschrott erfüllt.



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt 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. Dieser kann das Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.

GARANTIE: ZWEI JAHRE



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



---

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