

Taylor Sweden

INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER



MODEL B30202L73

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter:

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
4. Prüfen Sie, ob die Spannung des Produkts für die örtliche Stromversorgung geeignet ist.
5. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn der Stecker, die Hauptkabel oder andere Teile beschädigt sind.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller, seine Wartungsabteilung oder

- ähnliche Stellen ersetzt werden.
7. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
 8. Bewahren Sie das Produkt und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf, wenn das Produkt benutzt wurde oder gekühlt wird.
 9. Halten Sie die Drähte von heißen Oberflächen fern.
 10. Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
 11. Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker in die richtige Steckdose eingesteckt ist.
 12. Schließen Sie keinen externen Zeitschalter an das Gerät an.
 13. Halten Sie das Produkt von brennbaren Materialien wie Tischtüchern und Vorhängen fern.
 14. Befestigen Sie das Gerät nicht an der Wand und stellen Sie es nicht auf andere Geräte. Während des Betriebs sollte hinter und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum vorhanden sein.
 15. Legen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.

16. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere als die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke.
17. Seien Sie bei der Verwendung des Produkts wachsam und lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt.
18. Heiße Luft und Dampf werden über den Luftauslass in der Bratpfanne freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Luftauslass, um Verbrühungen zu vermeiden, und achten Sie beim Herausnehmen der Pfanne auf den heißen Dampf und die Luft.
19. Während des Gebrauchs können einige der Außenflächen des Produkts sehr heiß werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie mit dem Gerät in Kontakt kommen.
20. Wenn das Gerät schwarzen Rauch abgibt, schalten Sie es sofort aus. Warten Sie, bis das Gerät nicht mehr raucht, bevor Sie die Fritteuse vom Gerät wegbewegen.
21. Stellen Sie das Produkt auf eine feste, flache und glatte Oberfläche; stellen Sie das Produkt nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
22. Wischen Sie das Innere und Äußere des Produkts mit einem sauberen Tuch ab. Es besteht keine Notwendigkeit, ölhaltige Substanzen zu verwenden.

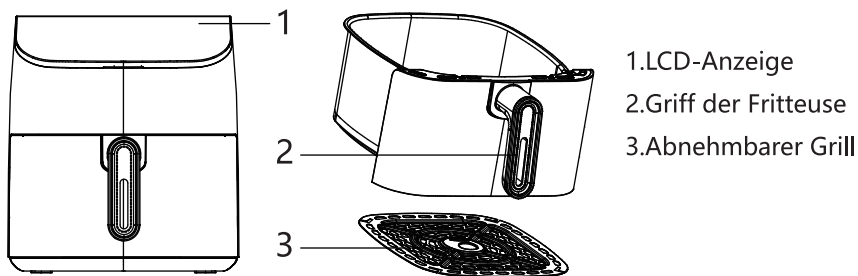
23. Die Garantie erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch dieses Produkts, bei Verwendung für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet wird, und es wird keine Haftung für solche Schäden übernommen.
24. Achten Sie darauf, dass die ursprünglichen Zutaten, die in diesem Produkt gekocht werden, goldbraun und nicht schwarz oder braun sind, und dass verbrannte Teile entfernt oder entsorgt werden.
25. Dieses Gerät kann nicht mit Wasser gewaschen werden.
26. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

TECHNISCHE DATEN

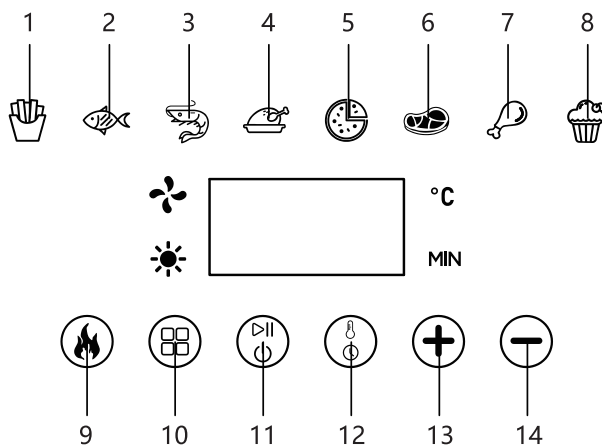
Modell Nr.	B30202L73
Stromversorgung	AC 220-240V;50-60Hz
Stromverbrauch	1350 W
Abmessungen	L255*B310*H282 mm
Fassungsvermögen des Innentopfes	4.5L

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

PRODUKTÜBERSICHT



ANWEISUNGEN FÜR DIE ANZEIGE DES BILDSCHIRMS



- 01. Standard Pommes frites
- 02. Standard Grillfisch
- 03. Standard gegrillte Garnelen
- 04. Standard Grill- Hähnchen
- 05. Standard Pizza
- 06. Standard Steak
- 07. Standard Hähnchen-keule

- 08. Standard Kuchen
- 09. Funktion Vorheizen
- 10. Auswahl der Funktion
- 11. Start/Stopp-Taste
- 12. Temperatur/Zeitschaltuhr
- 13. Temperatur/Zeit-Anstieg
- 14. Temperatur/Zeit-Abnahme

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Produkt.
3. Stellen Sie das Produkt auf eine feste, flache und glatte Oberfläche; stellen Sie das Produkt nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
4. Wischen Sie das Innere und Äußere des Produkts mit einem sauberen Tuch ab. Es besteht keine Notwendigkeit, ölhaltige Substanzen zu verwenden.
5. Die Garantie erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch dieses Produkts, bei Verwendung für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet wird, und es wird keine Haftung für solche Schäden übernommen.

FUNKTIONEN UND KOCHANLEITUNGEN

1. Stellen Sie das Gerät an einem stabilen Ort auf und stellen Sie es nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Legen Sie den Grill in die Fritteuse und geben Sie kein Öl oder Flüssigkeit in die Fritteuse.
3. Legen Sie die Lebensmittel auf den Grill und dann in die Fritteuse.
4. Stellen Sie die Zeit und die Temperatur entsprechend den Lebensmitteln ein, die in die Fritteuse gegeben werden sollen. Drücken Sie nach der Einstellung die Start/Stopp-Taste und das Gerät beginnt zu arbeiten.
5. Wenn Sie während des Betriebs eine Pause brauchen, können Sie die Fritteuse wegziehen und wieder hineinschieben, um den Betrieb fortzusetzen; wenn Sie auf halber Strecke anhalten müssen, können Sie zuerst die Start/Stopp-Taste drücken, dann die Fritteuse wegziehen und wieder hineinschieben, um die Zeit und die Temperatur zurückzusetzen. Wenn das Gerät nach dem Drücken der Start/Stopp-Taste während des Betriebs nicht bedient wird, geht es nach 10 Minuten automatisch in den Standby-Modus.

Anmerkung:

Wenn die Zeit oder Temperatur nach dem Drücken der Funktionstaste eingestellt werden muss, kann dies geschehen, wenn die Anzeige auf Zeit oder Temperatur umschaltet oder wenn die Taste „Temperatur/Zeit“ gedrückt wird, um die spezifische Zeit oder Temperatur anzuzeigen. Auf dem Tastenfeld befinden sich die Tasten „Erhöhen“ und „Verringern“. Die Zeit wird um 1 Minute und die Temperatur um 5 °C erhöht oder gesenkt; maximale Einstellung: Zeit von 1 Minute bis 60 Minuten und Temperatur von 80°C bis 200°C.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, ist das gewählte Menü immer eingeschaltet und die anderen Menüs sind ausgeschaltet, die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit werden angezeigt; wenn der Betrieb kurz vor dem Ende steht, zählt das Display 20 Sekunden rückwärts und die Start/Stopp-Taste und das gewählte Menü blinken, während die anderen Tasten (mit Ausnahme der Heizungsanzeige, die ausgeschaltet ist) immer eingeschaltet sind; wenn der Countdown abgelaufen ist, sind mit Ausnahme der Start/Stopp-Taste, die immer eingeschaltet ist, die übrigen Tasten ausgeschaltet.

6. Der Timer beginnt mit der Rückwärtszählung in Minuten und zählt die letzten 20 Sekunden in Sekunden ab.
7. Überschüssiges Öl aus den Lebensmitteln sammelt sich am Boden der Fritteuse.
8. Wenn Sie 3 Glockenschläge hören und das Gebläse aufhört zu arbeiten, bedeutet dies, dass die eingestellte Heizzeit abgelaufen ist.

9. Achten Sie darauf, dass das Essen gut durchgegart ist.

Anmerkung:

Wenn das Essen noch nicht gar ist, setzen Sie die Fritteuse wieder in das Gerät ein, stellen Sie die Temperatur und die Zeit ein und drücken Sie dann die Start/Stopp-Taste, um den Betrieb zu starten.

10. Das Essen ausschenken und genießen !

Anmerkung:

1. Vorheizfunktion: Wählen Sie zunächst den Arbeitsmodus, berühren Sie die Vorheiztaste, drücken Sie die Start-/Stopptaste, um in den Arbeitsmodus zu gelangen, und das Vorheizen beginnt. Auf dem Display wird „PrE “ angezeigt, um auf die eingestellte Temperatur vorzuheizen (dies ist die aktuell im Menü eingestellte Temperatur.). Wenn das Display „Add “ anzeigt, ist das Vorheizen beendet.

2. Nachdem der Extraktor wieder zurückgesetzt wurde, geht er automatisch in den „Arbeitszustand “ über, d. h. die voreingestellten Menüaufgaben werden ausgeführt.

3. Wenn das Vorheizen beendet ist, können Sie auch die Starttaste berühren und die Maschine geht in den Arbeitszustand über.

4. Nach Abschluss des Vorheizvorgangs geht das Gerät nach 10 Minuten ohne Betrieb in den Standby-Modus über.

5. Der Bildschirm wird nach dem Einschalten des Vorheizens gesperrt und kann nicht mehr eingestellt werden. Wenn Sie das Menü wechseln oder die Temperatur und die Zeit einstellen möchten, verlassen Sie den Bildschirm und ändern Sie ihn.

6. Drücken Sie die Taste start/stop, um das Vorheizen abzubrechen.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch, um es in bestem Zustand zu halten.

2. Verwenden Sie keine metallischen Küchengeräte oder Scheuermittel, um das Innere des Geräts und der Bratpfanne zu reinigen, da dies die Schutzbeschichtung beschädigen kann.

3. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Nehmen Sie die Bratpfanne heraus, damit das Gerät schneller abkühlt.

4. Bei hartnäckigen Verschmutzungen am Boden der Bratpfanne oder des Bratrosts füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und Spülmittel, legen den Rost in die Pfanne und tauchen ihn 10 Minuten lang in das heiße Wasser. Verwenden Sie dann Spülmittel und einen nicht scheuernden Schwamm, um beide Teile zu reinigen.

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

GEFAHRENHINWEIS

1. Die Fritteuse hat elektronische Komponenten und eine Heizeinheit im Inneren und sollte nicht in Wasser getaucht oder unter Wasser gewaschen werden.

2. Setzen Sie das Gerät nicht Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus, da dies zu einem elektrischen Schlag führen kann.

3. Legen Sie die Zutaten in den Grill, damit sie nicht mit dem inneren Heizrohr in Berührung kommen.

4. Füllen Sie kein Öl in die Fritteuse, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.





5. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.


6. Berühren Sie das innere Heizungsrohr nicht mit bloßen Händen, nachdem das Produkt seinen Betrieb beendet hat, da dies zu Verbrennungen führen kann.

EINSTELLUNG UND TIPPS

Hinweis: Die folgenden Einstellungen dienen nur als Referenz.

Es kann nicht garantiert werden, dass die folgende Tabelle die beste Einstellung für das Kochen ist, da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke sowie den persönlichen Geschmack variieren können.

Menü	Zeit (Min)	Temperatur (°C)
Pommes frites 	15	200
Fisch 	20	160
Krabben 	20	180
Huhn 	30	200

Menü	Zeit (Min)	Temperatur (°C)
Pizza 	30	180
Steak 	15	180
Hähnchenkeule 	20	200
Torte 	40	160

	Min-Max (g)	Zeit (Min)	Tempera	Schütt	Kommentar
Dünne gefrorene Pommes frites	300-700	12-16	200	Y	
Dicke gefrorene Pommes frites	300-700	20-25	200	Y	
Hausgemachte Pommes frites (8X8 mm)	300-800	18-25	180	Y	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-800	18-25	180	Y	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-700	12-18	180	Y	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelgratin	250	15-18	180		
Cremige Kartoffeln	500	18-22	180		
Steaks	100-500	8-12	180		
Fleischkoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurstsemeln	100-500	13-15	200		
Trommelstöcke	100-500	15-20	180		
Hühnerbrüste	100-500	10-15	180		
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Y	Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Y	Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Semmelbrösel	100-400	8-10	180		Backofengeeignet verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	10-15	180		
Torte	300	20-30	160		Backform verwenden

Quiches	400	15-22	180		Backform/Ofenform verwenden
Muffins	300	15-22	200		Backform verwenden
Süße Snacks	400	15-22	160		Backform/Ofenform verwenden

TIPPS



1. Die Technologie des schnellen Luftwechsels heizt die Luft im Inneren des Produkts sofort wieder auf, so dass ein schnelles Herausnehmen der Fritteuse während des Frittierens mit Heißluft den Garprozess kaum beeinträchtigt.
2. Kleinere Zutaten benötigen etwas weniger Kochzeit als größere.
3. Bei größeren Mengen an Zutaten sollte die Kochzeit leicht erhöht werden, bei kleineren Mengen kann die Kochzeit leicht reduziert werden.
4. Das Wenden der Zutaten nach der Hälfte des Garvorgangs verbessert das Endergebnis und trägt dazu bei, dass die Zutaten gleichmäßiger gebraten werden.
5. Frische Kartoffeln werden durch Zugabe von etwas Öl knuspriger, und für ein gleichmäßiges Frittieren empfiehlt sich eine Sprühflasche. Nach dem Hinzufügen des Öls sollten die Kartoffeln vor dem Garen einige Minuten stehen gelassen werden.
6. Es wird nicht empfohlen, Zutaten mit sehr hohem Ölgehalt in diesem Produkt zu garen, wie z. B. fettes Fleisch, Wurstwaren usw.
7. Um knusprige Pommes frites zuzubereiten, liegt die optimale Menge an Zutaten bei 300-500 g.
8. Die Verwendung von vorfermentiertem Teig macht die Zubereitung von Sandwiches einfach und schnell. Er braucht weniger Zeit zum Kochen als selbstgemachter Teig.
9. Wenn Sie Kuchen oder Torten backen oder zerbrechliche oder Sandwich-Zutaten zubereiten möchten, können Sie einen Backrahmen oder eine Form in der Fritteuse verwenden (separat geliefert).
10. Sie können dieses Produkt zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Bitte stellen Sie die Temperatur auf 150°C und die Garzeit auf maximal 10 Minuten ein.

Hinweis: Wenn Sie Zutaten verwenden, die gären (z. B. Kuchen, Quiches oder Muffins), sollten Sie nicht mehr als die Hälfte des Backrahmens einlegen.

Hinweis: Wenn dieses Produkt kalt gestartet wird (nicht vorgeheizt), sollte die Garzeit um 3 Minuten verlängert werden.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn ein Fehler auftritt, sehen Sie in der folgenden Tabelle nach.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt	Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose an.
	Das Gerät befindet sich im Standby-Modus 	Drücken Sie die Start/Stop-Taste auf dem Display 
Das Essen ist nicht gekocht	Die Zutaten sind zu groß/dick	Geben Sie kleinere Zutaten in die Pfanne oder schneiden Sie größere Zutaten in kleinere Stücke, damit sie gleichmäßiger garen.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt	Stellen Sie die Temperatur ein (siehe Teil „Einstellung“)
	Die Garzeit ist nicht ausreichend	Einstellen der Garzeit

Das Essen ist ungleichmäßig gegart	Die Zutaten wurden während des Kochens nicht geschüttelt/geschwenkt.	Schütteln Sie die Zutaten, wie z. B. Trockenfrüchte, während des Kochens
Die Bratpfanne passt nicht richtig in das Gerät	Es sind zu viele Zutaten in der Bratpfanne	Nehmen Sie einige Zutaten heraus und achten Sie darauf, dass sie die maximale Kapazität der Pfanne nicht überschreiten.
Das Gerät stößt weißen Rauch aus	Sie kochen fettige Zutaten	Beim Garen von fettigen Zutaten läuft mehr überschüssiges Öl in die Pfanne, was bei hohen Temperaturen weißen Rauch erzeugt (dies beeinträchtigt den Garprozess nicht).
Frische Pommes frites sind nicht gleichmäßig frittiert	Sie verwenden nicht die normale Kartoffelsorte. Sie haben die Pommes frites vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten nicht zerfallen; weichen Sie die Kartoffeln in einer Schüssel ein, nehmen Sie sie heraus und lassen Sie sie abtropfen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig	Die Knusprigkeit von Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstreifen richtig abtropfen lassen, bevor Sie sie mit Öl bepinseln; schneiden Sie die Kartoffeln dünner; Sie können die Oberfläche der Kartoffelstreifen mit etwas Öl bepinseln, um den Geschmack knuspriger zu machen.

LAGERUNG

Vor der Lagerung:

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

ENTSORGUNG



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 gekauft 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