

# Taylor Sweden

## INSTRUCTION MANUAL

### ELECTRONIC AIR FRYER



MODEL 300010ZPG

MODEL 300010ZPH

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING THE APPLIANCE AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE

## WICHTIGE

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

BEI DER VERWENDUNG VON ELEKTROGERÄTEN SOLLTEN IMMER GRUNDLEGENDE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN GETROFFEN WERDEN, EINSCHLIEßLICH DER FOLGENDEN:

1. Lesen Sie alle Anweisungen. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
2. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen das Kabel, den Stecker oder Gehäuseteile, die elektrische oder Heizelemente enthalten, nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und spülen Sie sie nicht unter einem Wasserhahn ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.
3.  **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Neben den Funktionsflächen des Geräts können auch die Oberflächen, mit denen es in Berührung kommt, hohe Temperaturen erreichen. Da die Temperatur von verschiedenen Menschen unterschiedlich wahrgenommen wird, muss dieses Gerät mit Vorsicht verwendet werden. Verwenden Sie den mitgelieferten Griff, wenn Sie das Gerät anfassen, und benutzen Sie Hitzeschutzmittel wie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Griff benutzen. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Greifflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten, bevor sie berührt werden.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile

anbringen oder abnehmen. Das Gerät braucht etwa 30 Minuten, um so weit abzukühlen, dass es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, schalten Sie die Bedienelemente aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Die Verwendung von Zubehörteilen wird vom Gerätehersteller nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
8. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
9. Beim Transport von Geräten, die heiße Lebensmittel enthalten, ist äußerste Vorsicht geboten.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
11. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nicht reinigen oder Wartungsarbeiten daran durchführen, wenn sie nicht angemessen beaufsichtigt werden.

12. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren auf.
13. Das Gerät sollte nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
14. Geben Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Frittiertopf. Achten Sie darauf, dass der Frittiertopf nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt.
15. Decken Sie die Luftein- und -auslässe nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
16. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellt.
17. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
18. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
19. Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an.
20. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder in Kontakt mit anderen Geräten. Lassen Sie einen Freiraum von mindestens 10 cm oberhalb, hinter und seitlich des Geräts, wenn es in Betrieb ist.
21. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
22. Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslässe freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zu den Luftauslässen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen. Denken Sie daran, dass die Oberflächen des Geräts während des Gebrauchs heiß werden können.

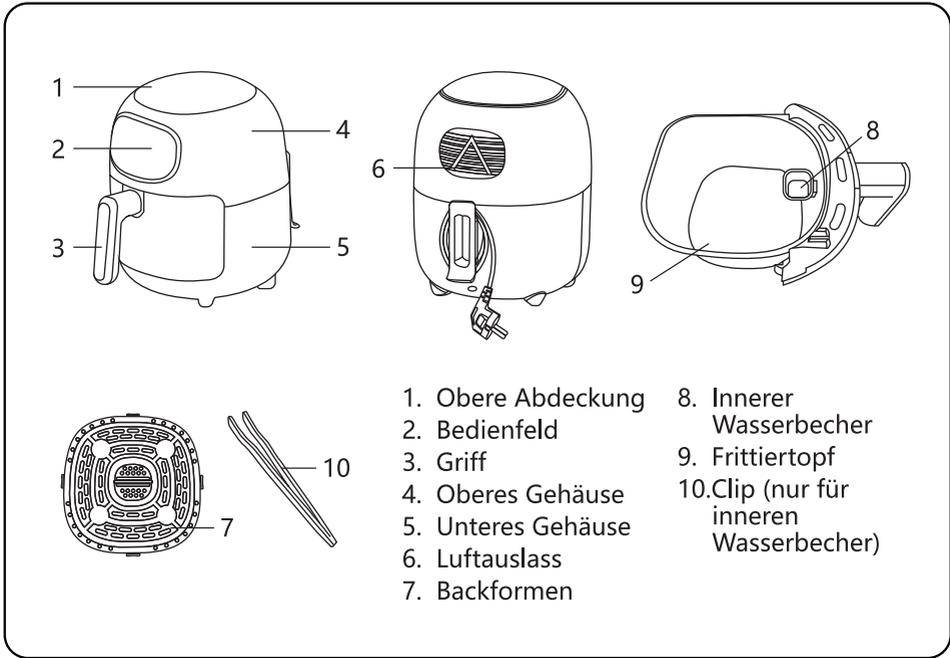
23. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät beginnt, dunklen Rauch abzugeben. Warten Sie, bis es aufgehört zu rauchen, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
24. Die Garantie für dieses Gerät erlischt, wenn es unsachgemäß oder zu gewerblichen oder halbgewerblichen Zwecken oder nicht entsprechend dieser Anleitung verwendet wird. In diesem Fall kann der Hersteller die Haftung für die entstandenen Schäden ablehnen.
25. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
- Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäuser;
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen;
  - Bed and Breakfasts.

## TECHNISCHE DATEN

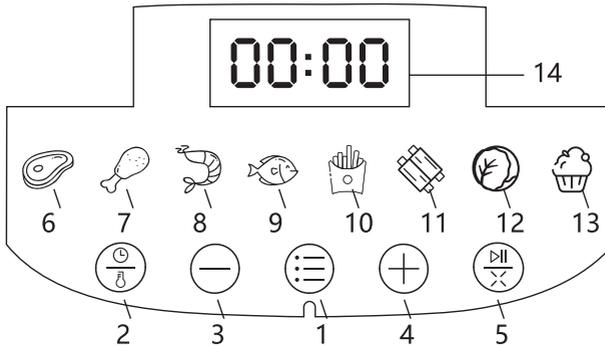
Modell Nr.	300010ZPG/300010ZPH
Stromversorgung	220-240V ~ 50/60Hz
Stromverbrauch	1100-1300 W
Abmessungen	L343*B235*H302mm
Fassungsvermögen des Topfes	3L

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

# PRODUKTÜBERSICHT



## WICHTIGSTE FUNKTIONEN



### 1. Funktionstaste

Wenn der Topf richtig im Gehäuse positioniert ist und die Stromversorgung angeschlossen ist, leuchtet kurz das digitale Vollbild auf. Dann blinkt die Funktionstaste und die Menüanzeige leuchtet weiter. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus. Durch leichtes Berühren der Funktionstaste gelangen Sie in den Menümodus.

### 2. Temperatur- und Zeitsteuerungstaste

Verwenden Sie die Temperatur- und Zeittaste, um die Garzeit und Temperatur einzustellen, wenn sich das Gerät im Menümodus befindet oder wenn Sie ein voreingestelltes Rezept verwenden.

### 3-4. Tasten zum Verringern und Erhöhen

Wenn Sie die Temperatur einstellen, drücken Sie die Symbole "+" oder "-", um die Gartemperatur um jeweils 5°C zu erhöhen oder zu verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Die Temperaturregelung reicht von 65-200°C.

Beim Einstellen der Zeit können Sie mit den Symbolen "+" und "-" die Garzeit in Schritten von einer Minute erhöhen oder verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Garzeit schnell. Die Garzeit reicht von 1-60 Minuten.

### **5. Taste Start/Pause/Abbruch**

Nach dem Einstellen von Zeit und Temperatur drücken Sie die Start/Pause/Abbruch-Taste, um das Gerät zu starten. Drücken Sie diese Taste während des Frittiervorgangs erneut, um den Vorgang zu unterbrechen. Um die Fritteuse zu stoppen und das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen, drücken Sie die Starttaste 1,5 Sekunden lang.

### **6-13. Taste für das Rezept**

Mit der Rezepttaste können Sie die Garbedingungen für acht beliebige Lebensmittel einstellen. Nach der Auswahl blinkt die entsprechende Rezepttaste und die Fritteuse wird auf eine Standardzeit und -temperatur entsprechend Ihrer Wahl eingestellt.

Hinweis: Diese Einstellungen sind Standardeinstellungen. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können die optimalen Einstellungen für die Zutaten unterschiedlich sein. Sie können die voreingestellte Zeit und Temperatur mit der Zeit- und Temperatursteuerungstaste erhöhen oder verringern.

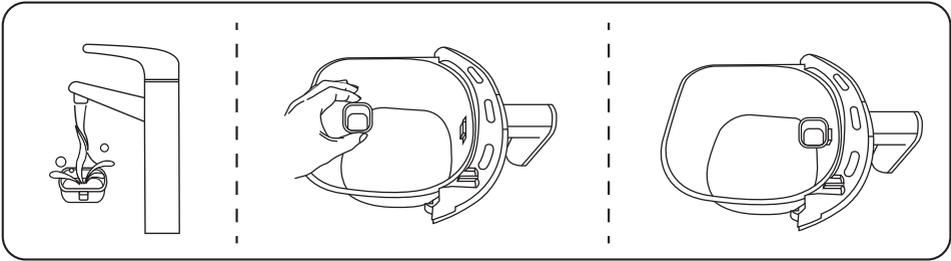
<b>Nummer einstellen</b>	<b>Inhaltsstoffe</b>	<b>Standard-Gartemperatur (°C)</b>	<b>Standard-Garzeit (Minuten)</b>
6	Steak	200	13
7	Hühnerkeulen	180	21
8	Krabben	180	10
9	Fisch	180	13
10	Pommes frites	200	15
11	Spareribs	200	18
12	Gemüse	200	8
13	Torte	170	10

## **VOR DER ERSTEN BENUTZUNG**

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Frittiertopf gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch ab.
4. Achtung! Beim ersten Gebrauch kann die Fritteuse einen leichten Geruch abgeben. Dieser Geruch ist nicht schädlich und verschwindet nach ein paar Minuten. Dies ist bei vielen Geräten mit Heizelementen üblich und deutet nicht darauf hin, dass es Probleme mit der Sicherheit Ihres Geräts gibt.

## BETRIEBSANLEITUNG

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse, da dies den Luftstrom behindern und das Garergebnis beeinträchtigen kann.
2. Wenn der Strom angeschlossen ist, gibt die Fritteuse ein "di"-Geräusch von sich. Ziehen Sie den Frittiertopf mit den eingesetzten Backformen vorsichtig aus der Fritteuse. Geben Sie die Zutaten in den Topf.  
Tipp: Füllen Sie etwas Wasser in den inneren Wassertopf, wenn Sie zart gekochte Zutaten wünschen.



3. Schieben Sie den Frittiertopf wieder in die Fritteuse.
4. Bestimmen Sie die erforderliche Garzeit und Temperatur für die zu frittierenden Zutaten (siehe 'WICHTIGSTE FUNKTIONEN').  
Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. Stellen Sie dazu die Zeit auf mindestens drei Minuten ein und warten Sie, bis das Vorheizen beendet ist. Füllen Sie dann den Frittiertopf und stellen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur ein.
5. Einige Lebensmittel müssen nach der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt werden. Zum Schütteln nehmen Sie den Topf am Griff aus der Fritteuse und schütteln ihn vorsichtig. Schieben Sie dann den Topf zurück in die Fritteuse. Die Rapid-Air-Technologie heizt die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder auf. Wenn Sie also den Topf während des Heißluftfrittierens aus dem Gerät nehmen, wird der Garvorgang nicht gestört. Der Timer wird angehalten, wenn der Topf entfernt wird.  
Vorsicht! Berühren Sie das Innere des Frittiertopfs nicht innerhalb von 30 Minuten nach dem Gebrauch, da es sehr heiß wird. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Griff, um den Topf zu halten. Wenn Sie den inneren Wasserbehälter verwendet haben, nehmen Sie ihn mit dem Clip heraus, bevor Sie die Zutaten schütteln, und setzen Sie ihn nach dem Schütteln wieder ein.
6. Wenn der Timer surrt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Verwenden Sie den Griff, um den Topf aus dem Gerät zu nehmen.
7. Prüfen Sie, ob das Essen durchgegart ist. Ist dies nicht der Fall, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige weitere Minuten ein.
8. Zum Herausnehmen der Speisen den Topf aus der Heißluftfritteuse nehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen. Kippen Sie dann den Topf, um das Essen herauszuschütten, oder verwenden Sie eine Zange, um es herauszunehmen.  
Vorsicht! Wenn Sie den inneren Wasserbehälter verwendet haben, nehmen Sie ihn mit dem Clip heraus, bevor Sie den Topf herausnehmen. Nach dem Heißluftfrittieren sind der Topf, das Backgeschirr und die Speisen sehr heiß, berühren Sie sie daher nicht mit bloßen Händen. Je nach Art der zubereiteten Speisen kann Dampf aus dem Topf entweichen.
9. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Ladung.

## KOCHTIPPS

1. Kleinere Mengen an Lebensmitteln benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Mengen.
2. Das Schütteln kleinerer Mengen von Lebensmitteln nach der Hälfte des Garvorgangs führt zu einem besseren Ergebnis und kann dazu beitragen, ein ungleichmäßiges Braten zu verhindern.
3. Geben Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie die Zutaten einige Minuten in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
4. Garen Sie keine extrem fettigen Zutaten, wie z. B. Würstchen, in der Heißluftfritteuse.
5. Alle Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
6. Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt eine kürzere Kochzeit als selbstgemachter Teig.
7. Legen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.

## FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Der Frittiertopf ist nicht richtig im Gerät platziert.	Schieben Sie den Frittiertopf richtig in das Gerät.
Der Kochvorgang ist abgeschlossen, aber die Zutaten sind nicht gegart.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittiertopf.	Geben Sie die Zutaten in kleineren Ladungen in den Topf. Kleinere Ladungen 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 Arten von 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.

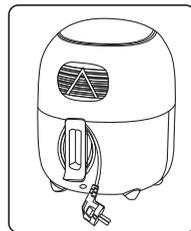
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben einen Snack verwendet, der für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt ist.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittiertopf.	Füllen Sie den Frittiertopf nicht zu voll.
	Die Backformen sind nicht richtig in den Frittiertopf eingesetzt.	Schieben Sie die Backformen in den Frittiertopf.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie kochen fettige Zutaten.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, gelangt eine große Menge Öl in den Topf. Dieses Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Garergebnis.
	Der Topf enthält Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett im Topf verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Meine selbstgemachten Pommes frites sind ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Frische Kartoffeln verwenden.
	Sie haben die Pommes frites vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Die ungekochten Pommes frites gründlich abspülen, um die Stärke zu entfernen.
Meine selbstgemachten Pommes frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Wassermenge in den Pommes frites und der Menge des verwendeten Öls ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die rohen Pommes frites gut abtrocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die ungekochten Pommes frites kleiner, damit sie knuspriger werden.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.  
Tipp: Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät, damit die heiße Fritteuse schneller abkühlt.
3. Reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.  
Hinweis: Verwenden Sie zum Reinigen des Topfes oder des Frittierkorbs keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
5. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um eventuelle Verschmutzungen zu entfernen.  
Tipp: Wenn Rückstände an der Backform oder am Topfboden haften, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie das Backgeschirr in den Topf und lassen Sie den Topf und den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen.

## LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es lagern. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Geräts sauber und trocken sind. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.
2. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät, wenn es gelagert wird, da dies zu Schäden führen kann.
3. Das Netzkabel kann zur einfachen Aufbewahrung auf die Spule an der Rückseite der Fritteuse gewickelt werden.



## DISPOSAL



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler kümmern wir uns um die Umwelt.

Wir bitten Sie daher dringend, die korrekten Entsorgungsvorschriften für das Gerät und seine Verpackungsmaterialien zu beachten. Dies trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und stellt sicher, dass diese Gegenstände auf eine Weise recycelt werden, die die öffentliche Gesundheit und die Umwelt schützt.

Sie müssen das Gerät und seine Verpackung entsprechend den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.

Da dieses Gerät elektronische Bauteile enthält, müssen sowohl die Fritteuse als auch das Zubehör am Ende der Lebensdauer des Geräts getrennt vom Hausmüll entsorgt werden.

Wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, um sich über Ihre Entsorgungs- und Recyclingmöglichkeiten zu informieren.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem örtlichen Recyclingzentrum. Einige Sammelstellen nehmen die Geräte kostenlos an.

GEWÄHRLEISTUNG: ZWEI JAHRE



BENSON IMAGE B.V  
WIJNSTRAAT 227, 3311BV,  
DORDRECHT, THE NETHERLANDS



---

**WWW.TAYLORSWODEN.COM**  
MADE IN P.R.C