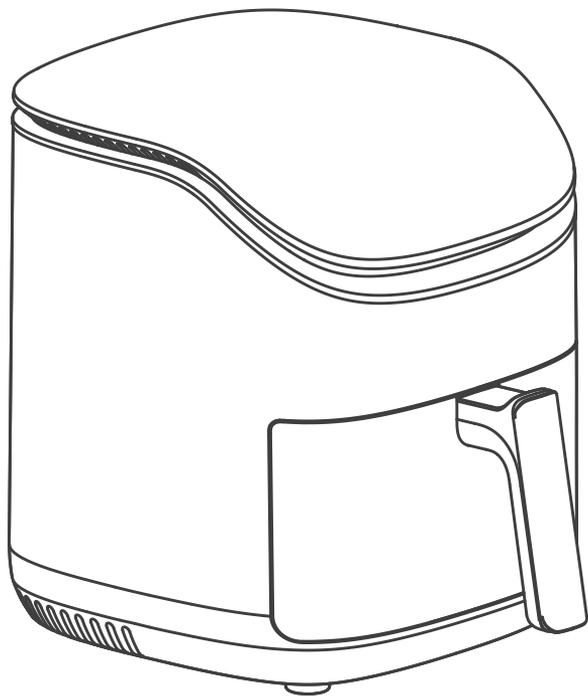




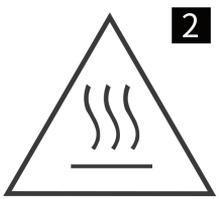
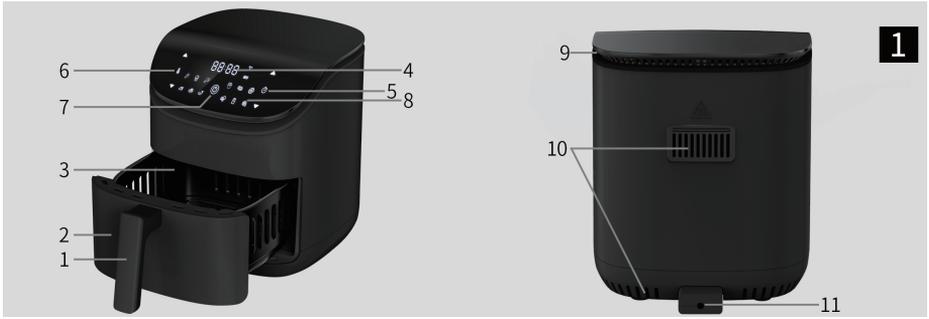
Air Fryer T20



Owner's manual

Live Smart,
Live Easy.

Proscenic Technology Co., Ltd.
Service support
Web:www.proscenic.com
E-mail:support@proscenic.com



Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Frittierkorbgriff | 7. Ein-/Aus-Taste |
| 2. Frittierkorb | 8. Manuelle Gartaste (12 Programme) |
| 3. Frittiereinsatz | 9. Lufteinlass |
| 4. Touchscreen-Bedienfeld | 10. Luftauslassöffnung |
| 5. Timer (1-60 Minuten) | 11. Netzkabel |
| 6. Temperaturregeltaste (80-200°C) | |

● Wichtig

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch, da bei Fehlbedienungen Gefahrensituationen entstehen können.

Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab, da es sich um Elektro- und Heizkomponenten handelt.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um einen elektrischen Schlag oder Kurzschluss zu vermeiden.
- Belassen Sie alle Lebensmittel im Frittierkorb, um jeglichen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie den Luftein- und Luftauslass nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Einfüllen von Öl in den Frittierbehälter kann zu einer Brandgefahr führen.
- Berühren Sie nicht die Innenseite des Gerätes während des Betriebs.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Schäden am Stecker, Netzkabel oder anderen Teilen vorhanden sind.
- Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel nur durch autorisiertes Servicepersonal ersetzen oder reparieren.
- Bewahren Sie dieses Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Wandsteckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Wandsteckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an einen externen Zeitschalter an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder direkt neben andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite, zu den Seiten sowie über dem Gerät.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät darf nur für den in der Bedienungsanleitung angegebenen Zweck verwendet werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.

- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch den Luftauslass freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und zu den Luftauslassöffnungen. Achten Sie ebenfalls auf ausgestoßenen heißen Dampf und Heißluft, wenn Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden (**Abb. 2**)
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, falls dunkler Rauch aus dem Gerät ausströmt. Warten Sie, bis kein Rauch mehr aus dem Gerät strömt, bevor Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät ziehen.

Vorsicht

- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht sicher für den Gebrauch in Umgebungen wie z.B. Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und sonstigen Nicht-Wohnumgebungen.
- Die Garantie ist erlischt, wenn das Gerät für gewerbliche oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder falls es nicht gemäß diesen Anweisungen verwendet wird.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, um es sicher handhaben oder reinigen zu können.

Automatische Abschaltfunktion

Das Gerät ist mit einem eingebauten Timer ausgestattet. Es schaltet sich automatisch aus, wenn der Timer auf Null heruntergezählt hat. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie die Ein-/Aus-Taste drücken. Es wird dann innerhalb von 20 Sekunden automatisch abgeschaltet.

Gepolter Netzstecker

Dieses Gerät verfügt über einen gepolten Stecker (ein Kontakt ist breiter als der andere). Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu verringern, passt dieser Stecker nur in einer Richtung in eine gepolte Steckdose. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn er dann immer noch nicht passt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft. Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu modifizieren.

Elektromagnetische Felder (EMF)

Das Gerät erfüllt alle Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung besteht keine Gefährdung für den menschlichen Körper auf Grundlage der vorliegenden wissenschaftlichen Erkenntnisse.

Vor der Benutzung

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten. Reinigen Sie den Frittierkorb und den Frittireinsatz mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile sind spülmaschinenfest. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem Tuch ab.

Voreinstellung	Symbol	Temperatur/°C	Zeit/min	Voreinstellung	Symbol	Temperatur/°C	Zeit/min
Standard		180	15				
Fisch		160	15	Garnelen		160	12
Kuchen		160	30	Gemüse		185	12
Hähnchenschenkel		185	40	gedörrtes Rindfleisch		65	360/6h
Pommes Frites		200	18	Dörrgerät		50	120/2h
Huhn		200	40	Joghurt		43	480/8h
Steak		200	10	Auftauen		40	35

8. Nachdem Sie die Funktion ausgewählt haben, drücken Sie auf "Ein/Aus", um den Garvorgang zu starten.
9. Einige Speisen/Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen"). Ziehen Sie dazu den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und schütteln diesen. Schieben Sie den Frittierkorb dann wieder zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 9).
10. Das Gerät ist mit einem Timer-Alarm ausgestattet, der ein Tonsignal abgibt, sobald der Garvorgang beendet ist. Wenn der Alarm 5-mal ertönt, bedeutet dies, dass der Garvorgang abgeschlossen ist. Ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und stellen Sie diesen auf einen hitzebeständigen Untersetzer.
 - **Hinweis:** Nach Ablauf der eingestellten Zeit endet die Heiz-/Garfunktion, aber das Gebläse läuft noch etwa 20 Sekunden lang weiter, um aus Sicherheitsgründen die heiße Luft auszublasen. Das Tonsignal des Timers ertönt 5-mal, um anzuzeigen, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.
11. Prüfen Sie, ob die Speisen/Lebensmittel fertig gegart sind.
 - **Hinweis:** Wenn die Speisen/Lebensmittel noch nicht fertig sind, schieben Sie den Frittierkorb einfach zurück in das Gerät. Drücken Sie den Temperaturregler, um die Temperatur einzustellen und drücken Sie dann die Timersteuerung, um die gewünschte Zeit einzustellen. Drücken Sie dann auf Start, um das Gerät erneut einzuschalten.
12. Verwenden Sie zur Entnahme der Speisen/Lebensmittel eine Zange (z.B. bei fetthaltigen Speisen wie Rind, Fisch oder Huhn) (Abb. 12).

Tipps

- Speisen/Lebensmittel, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Kleinere Speisen/Lebensmittel benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Speisen/Lebensmittel.
- Mehr Speisen/Lebensmittel erfordern lediglich eine längere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln von kleineren Speisen/Lebensmitteln nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann verhindern, dass die Speisen/Lebensmittel ungleichmäßig frittiert werden.
- Sprühen Sie etwas Öl auf frische Kartoffeln und frittieren Sie Ihre Speisen/Lebensmittel noch ein paar Minuten weiter, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen/Lebensmittel wie Würstchen in der Fritteuse zu.
- Die optimale Menge für knusprige Pommes Frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt ebenfalls eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Verwenden Sie eine Backform oder Auflaufform im Frittierkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder falls Sie zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen/Lebensmitteln verwenden. Zum Aufwärmen von Speisen/Lebensmitteln stellen Sie die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 Minuten ein.

Herstellung von hausgemachten Pommes Frites

Gehen Sie wie folgt vor, um hausgemachte Pommes Frites zuzubereiten:

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie diese in Sticks.
2. Waschen Sie die Kartoffelsticks gründlich und trocknen Sie diese mit Küchenpapier ab.
3. Geben Sie 1/2 Esslöffel Speiseöl in eine Schüssel, legen Sie die Sticks hinein und vermischen Sie diese, bis die Sticks mit Öl benetzt sind.
4. Entnehmen Sie die Kartoffelsticks per Hand oder einer Zange aus der Schüssel, so dass das überschüssige Öl in der Schüssel verbleibt. Legen Sie die Kartoffelsticks in den Frittierkorb.
5. Frittieren Sie die Kartoffelsticks gemäß den Anweisungen.

Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der grundlegenden Gareinstellungen für die Zubereitung von verschiedenen Speisen/Lebensmitteln.

- **Hinweis:** Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da Lebensmittel in Herkunft, Größe, Form und Marke abweichen, können wir nicht mit Sicherheit sagen, ob die Einstellungen für diese Lebensmittel optimal sind.

	Min-Max Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatz-Informationen
Kartoffeln und Pommes Frites					
Dünne, gefrorene Pommes Frites	300-700	9-16	200	Schütteln	
Dicke, gefrorene Pommes Frites	300-700	11-20	200	Schütteln	
Hausgemachte Pommes Frites(8×8 m)	300-800	16-10	200	Schütteln	1/2 EL Öl hinzugeben
Hausgemachte Kartoffelecken	300-800	18-22	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzugeben
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzugeben
Rösti	250	15-18	180	Schütteln	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Schütteln	
Fleisch & Geflügel					
Steak	100-500	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurst im Teigmantel	100-500	13-15	200		
Hähnchenschlegel	100-500	18-22	180		
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Schütteln	Vorheizen
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Schütteln	Vorheizen
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Vorheizen
Gefrorene, panierte Käsesnacks	100-400	6-10	180		Vorheizen
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		
Backen					
Kuchen	300	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	400	20-22	180		Backform/Backgeschirr verwenden
Muffins	300	15-18	200		Backform verwenden
Süße Stücke	400	20	160		Backform/Backgeschirr verwenden

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie den Frittiereinsatz, den Frittierkorb und das Innere des Geräts nicht mit Küchenutensilien aus Metall oder scheuernden Reinigungsmitteln, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

● **Hinweis:** Entnehmen Sie den Frittierkorb, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Außenflächen mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie den Frittiereinsatz und den Frittierkorb mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können den verbliebenen Schmutz entfernen, indem Sie einen flüssigen Fettlöser verwenden.

● **Hinweis:** Der Frittiereinsatz und der Frittierkorb sind spülmaschinenfest.

● **Tipp:** Wenn Schmutz am Frittierkorb oder am Boden des Frittierkorbs anhaftet, füllen Sie den Frittierkorb mit heißem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinein. Setzen Sie den Frittiereinsatz in den Frittierkorb und lassen Sie beides ca. 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Hezelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Geräteteile sauber und trocken sind.

Umweltschutz

Entsorgen Sie das Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll wenn es beschädigt ist, sondern bringen Sie es zum nächsten/örtlichen Recycling-Zentrum. Auf diese Weise können Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten (**Abb. 13**).

Garantie und Kundenservice

Informationen über die Garantie und zum Kundenservice erhalten Sie auf unserer Website oder bei Ihrem Händler.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken.
	Der Timer wurde nicht eingestellt.	Um das Gerät einschalten zu können, den Timer auf die gewünschte Betriebszeit einstellen.
Die mit der Heißluftfritteuse zubereiteten Lebensmittel sind nicht fertig.	Im Frittierkorb befinden sich zu viele Lebensmittel.	Weniger Lebensmittel in den Frittierkorb geben. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
Die Lebensmittel werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse zubereitet	Bestimmte Arten von Lebensmitteln müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden	Lebensmittel, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes Frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ unter „Geräteverwendung“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Es wurde eine Art von Snacks verwendet die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Backofen-Snacks verwenden oder Snacks für ein knusprigeres Ergebnis mit etwas Öl bestreichen.
Der Korb lässt sich nicht ordnungsgemäß in das Gerät einführen.	Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Frittierkorb.	Den Frittierkorb nicht über die MAX-Markierung befüllen.
	Der Frittiereinsatz ist nicht ordnungsgemäß in den Frittierkorb eingesetzt.	Den Frittiereinsatz nach unten in den Frittierkorb drücken, bis ein Klick hörbar ist.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät.	Es wird ein fettiges Lebensmittel zubereitet.	Beim Frittieren fettiger Lebensmittel in der Fritteuse tropft eine große Menge Öl in den Frittierkorb. Das Öl erzeugt dabei Rauch und der Frittierkorb kann sich mehr als üblich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Frittierkorb enthält immer noch Fettrückstände von der vorherigen Nutzung.	Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett im Frittierkorb. Darauf achten, dass der Frittierkorb nach jedem Gebrauch gereinigt wird.