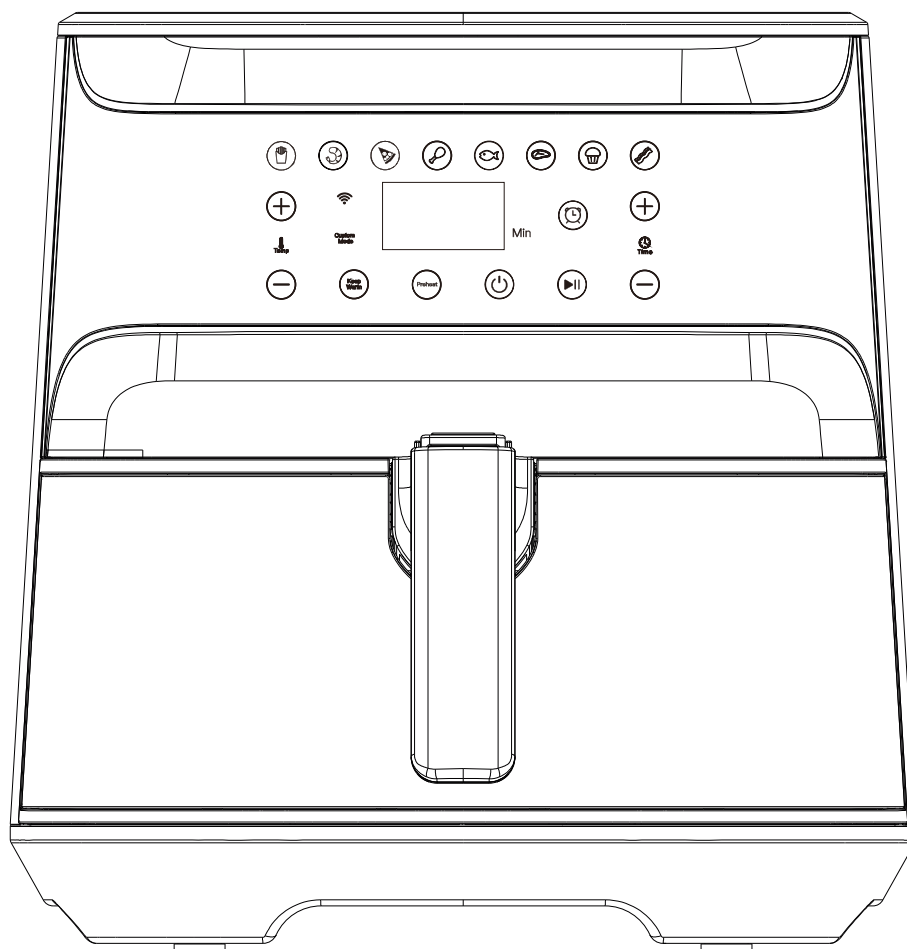


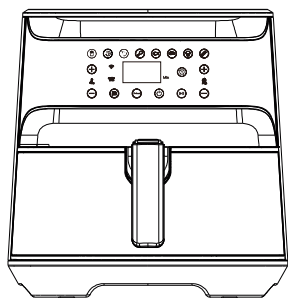


T21

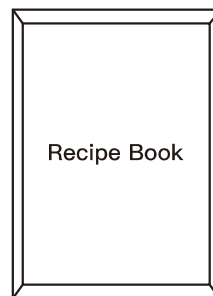


|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Package Contents&Specifications ..... | 1     |
| Important Safeguards .....            | 2–3   |
| Using The Appliance .....             | 4     |
| Getting To Know Your Air Fryer .....  | 5     |
| Display Messages .....                | 6–8   |
| Using Your Air Fryer .....            | 9     |
| Operating Instructions .....          | 10–12 |
| Care & Maintenance .....              | 13    |
| Troubleshooting .....                 | 14    |

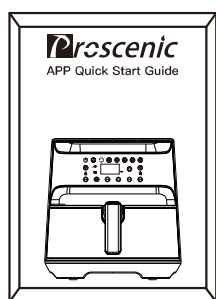
## Package Contents



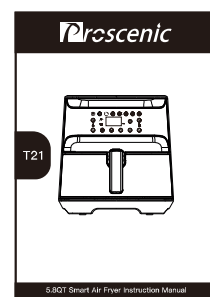
Premium 5.8-Quart Air Fryer T21 \*1



Recipe Book \*1



Reference Guide \*1



User Manual \*1

## Specifications

|              |                                             |
|--------------|---------------------------------------------|
| Power Supply | AC 220V–240V, 50Hz                          |
| Rated Power  | 1700W                                       |
| Capacity     | 5.8 Quarts / 5.5 Liters (serves 3–5 people) |
| Temperature  | 77°C–204°C                                  |
| Range        | (77°C–204°C)                                |

# Important Safeguards

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!
2. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. As a rule, this appliance is not intended to be used by children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn any control to "off" (or 0), then remove the plug from wall outlet.
14. Do not use the appliance for anything other than intended use.
15. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the Smart air fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
19. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
20. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover the cooking basket or any part of the Smart air fryer with metal foil. This causes overheating of the Smart air fryer.
22. Do not leave unit unattended when in use.



# Important Safeguards

23. Use extreme caution when removing the basket or basket holder and disposing of hot grease.
24. The Smart air fryer can be turned off while using any of the functions by pressing the on/off button.
25. 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.
26. 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.
27. Do not place the appliance against a wall or against other appliances.
28. Leave at least 6 inches (15 cm) of free space on the back, sides and above the appliance.

## Caution!!

- \* This appliance is intended for normal household use only.
- \* Always unplug the appliance after use.
- \* Let the appliance cool down for at least 30 minutes before handling or cleaning it.
- \* The appliance is equipped with a safety micro switch inside that will shut the appliance off automatically if the basket is removed during cooking.
- \* Never press the release button unless the basket holder is resting on a flat, level, and heat resistant surface!

## Caution!!

- \* Do not fill the food basket or basket holder with oil or any other liquid, as this may cause a fire hazard.
- \* Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with the appliance's heating elements. Do not overfill the food basket.
- \* Do not cover the air inlet on the top or the air outlet on the back of the unit while the appliance is in use.
- \* Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- \* Never immerse the unit's housing in water or rinse it under the tap.

# Using The Appliance

The Smart air fryer can be used to prepare a large variety of foods. Please refer to the table in the “Settings” section for basic cooking times, or refer to the included recipe book.

1. Pull the handle to carefully remove the food basket holder from the Smart air fryer.
2. Put the ingredients that you will be air-frying into the food basket and place the basket into the basket holder.
3. Slide the basket back into the Smart air fryer.

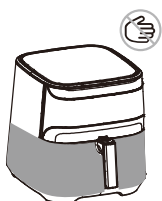
## Note:

Never fill the basket to capacity or exceed the recommended amounts (see section ‘Settings’ in this chapter), as this could affect the quality of cooking.

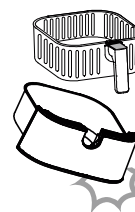
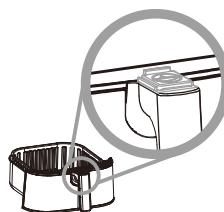
## Caution!!

- \* Never use the Smart air fryer without the food basket and the food basket holder in it!
- \* Do not touch the food basket, basket holder, or the inside of the Smart air fryer during and immediately after use, as they get very hot. Only hold the food basket by its handle. Always use oven mitts. Unit is hot!

## ▲ Read Caution on Back ▲



HOT to touch.  
Heiß, bitte nicht anfassen.  
Ne pas toucher quand il fait chaud

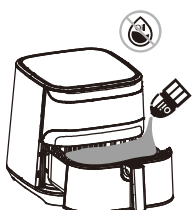


**DO NOT** try to open top. This is not a lid.  
Bitte nicht öffnen, dies ist kein Deckel.  
Ne pas ouvrir, ce n'est pas un couvercle.

**DANGER: DO NOT** press button while moving or shaking basket. See manual.

**ACHTUNG:** Berühren Sie nicht die Verriegelungstaste, während Sie die Maschine bewegen.

**DANGER:** Ne pas toucher le bouton de verrouillage lorsque vous vous le déplacez.



**DO NOT** fill with oil. This is not a deep fryer.  
Fügen Sie kein Öl hinzu.  
Ne pas ajouter d'huile.

## Questions?

Service Email: [service@proscenic.tw](mailto:service@proscenic.tw)  
Online service: [www.proscenic.com](http://www.proscenic.com)

# Getting To Know Your Air Fryer

## **POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS**

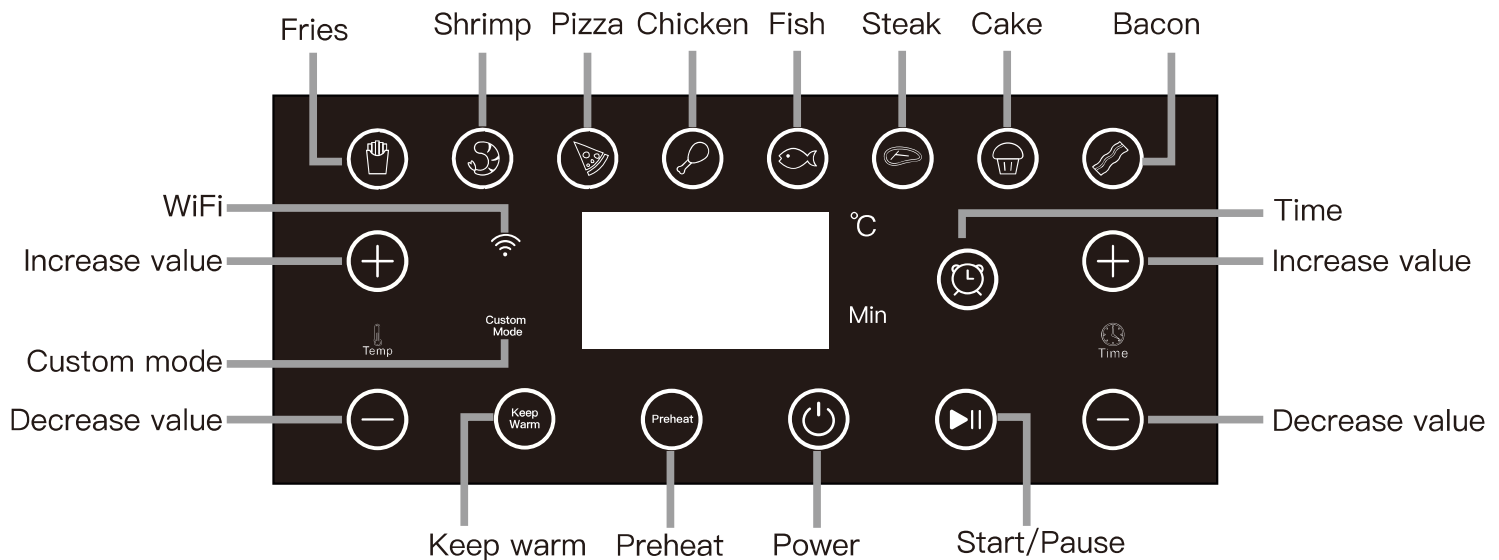
This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

## **SHORT CORD INSTRUCTIONS**

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- 1.The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- 2.The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

# Display Messages



## Status Description

1. Shutdown mode: No power or the power button is switched off.
2. Standby mode: All icons are lit up after pressing the power button.
3. Working mode: Select this mode, press the start key and the machine enters the working mode.
4. Pause state: Press the pause button when the machine is working, it will pause the operation but does not shut the machine down.

“” Plug in and turn on the machine, on/off switch key shows a blue light, after powering on, shows white light.

1. When the power is switched on, all the icons light up, after a beep, the other icon lights go out, leaving only the power button lit up.
2. Press the power button to turn on, all the icons light up, and the display screen defaults to 180°C and 15 minutes. The temperature and time are displayed alternately every 5 seconds.

“” Start/Pause White light on standby, start working shows a blue light, pause working blue light is flashing.

1. Single function: Select menu, press the start key, the selected menu flashes with a white light, other non-relevant menu icons will be hidden.
2. Combination function: After selecting the menu, the white light on the menu flashes. After selecting other icons for the combination cooking, as long as the selected menu is always fully lit, after the frying pot starts working, the other non-relevant icons are hidden.

# Display Messages

## Operating mode:

“” Preheat:

In standby mode, press preheat button , the default settings are 188°C and 5 minutes.

“” Keep warm:

The default keep warm temperature is 170°F (77°C) and default time is 5 minutes, the temperature is not changeable, but the time can be changed, short press to increase 1 minute per time, long press to increase 5 minutes per time.

“” Timing:

The machine will enter the default working mode after the timer ends.

## Combination Function:

1. Menu + Keep warm
2. Timing + Menu
3. Timing + Keep warm
4. Timing + Menu + Keep warm

## Tips:

After the work is completed, it will enter the keep warm mode by default. The default keep warm time and temperature are 5 minutes and 77 degrees Celsius respectively. Keep warm is always the last procedure in combination function settings.

## Note:

In any modes, after the selection of mode, the corresponding function light flashes blue. After confirming, the light will change to be solid blue. After starting work, the function light flashes indicates that the corresponding mode is working; if you want to cancel the mode after confirming, return to press again until the light turns into white, it indicates that the feature has been cancelled;

## Opening and closing of frying basket

### When working:

1. Pull out the basket and there will be a beep noise, the heating element and the fan stop working, the countdown on the screen stops, and key display is not affected.
2. Return the basket, there is a beep noise, the machine continues cooking in the previous mode.

### In other modes (including pause and standby):

1. Pulling out or putting back the basket will not affect the machine.

## Automatic shutdown

Standby mode: automatic shutdown after 6 minutes without any operation.

Pause mode: automatic shutdown after 30 minutes without any operation.

# Display Messages

## Remarks:

1. When working, except for when a mode is selected, (temperature ( $\pm$ ), time ( $\pm$ )) other key lights do not turn on and do not respond when pressed.  
During the keep warm mode, you can only choose to adjust time ( $\pm$ ).  
The temperature  $\pm$  is at the default temperature and cannot be changed.  
During the preheating mode, you can only choose temperature  $\pm$ , the mode has a set default time, therefore you are unable to increase the time $\pm$ .
2. In combination modes, the light that is flashing, indicates the particular process that is working.

## WiFi light:

It is turned off by default when the machine is switched on. Press the power button for 5 seconds, the WiFi light flickers slowly (once a second), when it is connected to WiFi, the WiFi light stays on; if it is not connected to WiFi for more than 10 minutes, the WiFi lights automatically turn off. 5 seconds after a long press on the WiFi light, if a WiFi hardware failure is detected, the WiFi light flickers (three times a second, maintains for one minute and then shuts down).

## Preset Settings

### Control panel recipes settings:

| Recipe  | Default Temp (°C) | Adjustable Range       | Default Time (min) | Adjustable Range |
|---------|-------------------|------------------------|--------------------|------------------|
| Default | 188               | 77–204°C/<br>170–400°F | 15                 | 1–60min          |
| Fries   | 204               |                        | 18                 |                  |
| Shrimp  | 182               |                        | 8                  |                  |
| Pizza   | 166               |                        | 7                  |                  |
| Chicken | 182               |                        | 20                 |                  |
| Fish    | 204               |                        | 10                 |                  |
| Steak   | 182               |                        | 8                  |                  |
| Cake    | 182               |                        | 12                 |                  |
| Bacon   | 182               |                        | 12                 |                  |

# Using Your Air Fryer

## About Preheat function:

1. When under default stand-by mode, press Preheat button, then start to preheat under 188°C, 5mins.
2. After chose recipe, then press the Preheat mode, will start the preheating according to recipe default temperature.
3. Under standby mode, pressed Preheat button, then adjust the temperature, the appliance will preheat according to adjusted temperature.

Preheat function can only adjust temperature, can't adjust the timer (related time pls see below chart). 5mins is the most, after reached set temperature, 3 beeps alarm for standby mode and ready to put in food for cooking.

| Temperature Setting | Related preheating time |
|---------------------|-------------------------|
| 204                 | 5min                    |
| 199                 | 5min                    |
| 193                 | 5min                    |
| 188                 | 4min                    |
| 182                 | 4min                    |
| 177                 | 4min                    |
| 171                 | 4min                    |
| 166                 | 3min                    |
| 160                 | 3min                    |
| 154                 | 3min                    |
| 149                 | 3min                    |

## BEFORE THE FIRST USE

1. Unpack the appliance and its accessories (food basket, food basket holder). Wash the accessories in hot, soapy water and then wipe them dry. Wipe the interior of the frying cavity with a damp cloth or sponge, and then dry with a paper towel. Make sure the cavity is dry before operating the unit.
2. Ventilate the room during this period. When your Smart air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

## Vorsicht:

Achten Sie beim Bewegen der intelligente Fritteuse darauf, dass Sie sie sicher halten und den Boden stützen – verlassen Sie sich beim Bewegen der Fritteuse nicht auf den Griff des Speisenkorbes!

# Operating Instructions

## More Functions

1. Determine the required preparation time and cooking temperature for the ingredients (see section 'Settings' after this chapter).
2. Press the red on/off key to start the unit and adjust the time and temperature settings as desired.
3. Press the +/- time adjustment keys to increase or decrease the cooking time. A short press will increase or decrease the cooking time by 1 minute; a long press will increase or decrease the cooking time rapidly by increments of 1 minute.
4. Press the +/- temperature adjustment keys to increase or decrease the cooking temperature. A short press will increase or decrease the cooking temperature by 5 degrees (Fahrenheit); a long press will increase or decrease the temperature rapidly by increments of 5 degrees.
5. Press the Start/Pause key again to start air frying. Alternatively, selecting a time, temperature or preset will start the unit automatically after 5 seconds if no key is pressed afterwards.
6. after the fryer is working, the timer will start counting down the set time.
7. During the air frying process, a noticeable click sound indicates when the set temperature has been reached and the heating element goes off. The click sound will be heard multiple times during operation indicating that the air fryer is maintaining the set temperature.
8. During cooking, excess oil and cooking juices from the ingredients will collect in the basket holder. This is to be expected.
9. Some recipes require shaking the food in the basket halfway through the set time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the basket out of the basket holder using the handle. Then gently, but firmly, shake it. Slide the basket holder back into the Smart air fryer and continue to cook.

### Note:

Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside of the appliance, pulling the basket briefly out of the appliance during hot air frying will not disturb the cooking process.

### Tip:

Sometimes, it is easier to divide cooking times into 2 phases for recipes that require the basket to be shaken mid-cooking. If you set the timer to half the required cooking time, you will hear the timer bell go off when you have to shake the ingredients.

### Tip:

If you set the timer to the full cooking time, the timer bell will not go off until cooking is completed. You can pull the basket out at any time to check the cooking condition of the ingredients. The power will shut down automatically and resume after you slide the basket holder back into the appliance. Note that the timer stops counting down automatically in this situation.

1. When a batch of food is ready, the Smart air fryer is instantly ready for preparing another batch.



# Operating Instructions

## Note:

You can also switch the appliance off at any time. To do this, simply press the On/Off key. The On/Off icon turns red while the fan continues to function for 20 seconds, cooling down the unit before shutting down.

1. Check to see if the ingredients are ready. If they are not ready, simply slide the basket back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
2. To detach the food basket from the basket holder, slide the protection cover until the button is fully visible and press on the basket release button.
3. Holding the basket by the handle, empty the air-fried food into a bowl or onto a plate.

## Tip:

To remove large or fragile ingredients, you may use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Use tongs or utensils with heat-resistant plastic tips, as metallic tips or utensils may scratch the coating of the basket.

1. When a batch of food is ready, the Smart air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## IMPORTANT:

If you notice the fan is not operating once the product starts cooking (no noise or airflow), please discontinue usage immediately and contact Customer Service.

## Using the preset menus

1. 8 “short-cut” preset functions are provided: FRIES, STEAK, CHICKEN, CUPCAKE, SHRIMP, PIZZA, FISH and BACON.
2. To select a preset, press the recipe key directly. Press the On/Off key to start air frying. Alternatively, selecting a time, temperature or preset will start the unit automatically after 5 seconds if no key is pressed afterwards.
3. To change to a preset after the unit starts, press the On/Off key then press the recipe icons directly to change to the desired preset.
4. Press the On/Off key to restart the unit with the desired preset.

## SETTINGS

The following table will help you select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

## Note:

Keep in mind that these settings are suggestions.

# Operating Instructions

|                                    | Min-max Amount (lb). | Time (min.) | Temp.(°C) | Shake | Extra Info           |
|------------------------------------|----------------------|-------------|-----------|-------|----------------------|
| <b>Potatoes &amp; fries</b>        |                      |             |           |       |                      |
| Thin frozen fries                  | 0.6–1.5              | 9–16        | 204       | shake |                      |
| Thick frozen fries                 | 0.6–1.5              | 11–20       | 204       | shake |                      |
| Home-made fries (8x8mm)            | 0.6–1.7              | 18–25       | 204       | shake | Add 1/2 tbsp. of oil |
| Home-made potato wedges            | 0.6–1.7              | 18–22       | 182       | shake | Add 1/2 tbsp. of oil |
| Home-made potato cubes             | 0.6–1.6              | 12–18       | 182       | shake | Add 1/2 tbsp. of oil |
| Hash brown                         | 0.5                  | 15–18       | 182       | shake |                      |
| Potato au gratin                   | 1.1                  | 15–18       | 182       | shake |                      |
| <b>Meat &amp; Poultry</b>          |                      |             |           |       |                      |
| Steak                              | 0.2–1.1              | 8–12        | 204       |       |                      |
| Pork chops                         | 0.2–1.1              | 10–14       | 182       |       |                      |
| Hamburger                          | 0.2–1.1              | 7–14        | 204       |       |                      |
| Sausage roll                       | 0.2–1.1              | 13–15       | 204       |       |                      |
| Drumsticks                         | 0.2–1.1              | 18–22       | 182       |       |                      |
| Chicken breast                     | 0.2–1.1              | 10–15       | 182       |       |                      |
| <b>Snacks</b>                      |                      |             |           |       |                      |
| Spring rolls                       | 0.2–1.0              | 8–10        | 204       | shake | Use fryer preheated  |
| Frozen chicken nuggets             | 0.2–1.1              | 6–10        | 204       | shake | Use fryer preheated  |
| Frozen fish fingers                | 0.2–1.0              | 6–10        | 204       |       | Use fryer preheated  |
| Frozen bread-crumbed cheese snacks | 0.2–1.0              | 8–10        | 182       |       | Use fryer preheated  |
| Frozen vegetables                  | 0.2–1.0              | 10          | 160       | shake | Use fryer preheated  |
| <b>Baking</b>                      |                      |             |           |       |                      |
| Cake                               | 0.7                  | 20–25       | 182       |       |                      |
| Quiche                             | 0.9                  | 20–22       | 204       |       |                      |
| Muffins                            | 0.7                  | 20–25       | 182       |       |                      |
| Sweet snacks                       | 0.9                  | 20          | 182       |       |                      |

## Tips:

1. Any food that can be prepared in a traditional oven can also be prepared in the Smart air fryer.
2. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly air-fried food.
3. A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time; a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
4. If some foodstuffs tend to stick at the bottom of the basket, think to add some cooking oil spray in the basket prior to adding the ingredients to cook.
5. Do not prepare very greasy ingredients, such as sausages, in the Smart air fryer as the grease could catch fire.
6. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Smart air fryer within a few minutes after you add the oil.
7. The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams / 1.2lb.

## Care & Maintenance

8. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily.  
Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
9. Place a baking tin or oven dish in the Smart air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or filled ingredients.
10. You can also use the Smart air fryer to reheat food. To reheat ingredients, set the temperature to 290°F for up to 10 minutes.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

1. Make sure to clean the appliance after each use!
2. Switch the appliance off. Before cleaning, unplug the appliance from outlet and allow it to cool down completely.
3. The basket and basket holder can be cleaned in hot water with mild detergent / dish soap, or in the dishwasher. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning.
4. To remove baked-on food, fill the basket holder with hot, soapy water. Put the food basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes before cleaning in the sink.

#### **Cleaning inside the cavity:**

1. Wipe the cavity with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel.
2. Never use abrasive products in the cavity!
3. Never immerse the appliance in water and make sure that no water or moisture penetrates the upper part of the Smart air fryer.
4. Clean the heating element inside the Smart air fryer with a cleaning brush to remove any food residue.

#### **Cleaning the smart air fryer's exterior:**

1. Wipe clean with a damp sponge or cloth. Wipe dry.
2. Do not let any liquids enter the air inlet on the top of the Smart air fryer.

\*Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

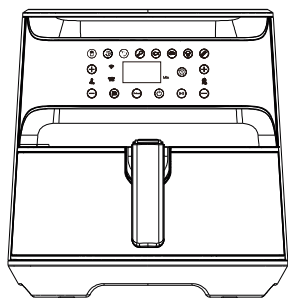
**DO NOT PUT THE FRYER ON ANY STOVE ANY TIME!**

# Troubleshooting

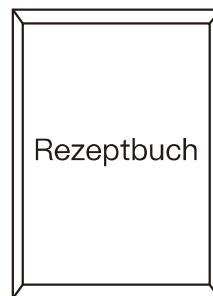
| Problems                                                           | Possible Cause                                                                   | Solutions                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The Smart Fryer does not work.                                     | The appliance is not plugged in.                                                 | Put the main plug in an earthed wall socket.                                                                                                                                                                                  |
|                                                                    | You have not set the timer.                                                      | Adjust the setting to the required preparation time to switch on the appliance.                                                                                                                                               |
|                                                                    | The basket holder is not properly locked.                                        | Push the basket holder back in the Smart Fryer properly.                                                                                                                                                                      |
| The ingredients fried with the Smart Fryer are not done.           | There is too much food in the basket.                                            | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.                                                                                                                                      |
|                                                                    | The set temperature is too low.                                                  | Adjust the setting to the required temperature setting (see section 'Settings')                                                                                                                                               |
|                                                                    | The cooking time is too short.                                                   | Adjust the setting to the required preparation time (see section 'Settings')                                                                                                                                                  |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the Smart Fryer. | You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.       | Use snacks made to be prepared in the oven, or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.                                                                                                                  |
| I cannot slide the basket into the appliance properly.             | There is too much food in the basket.                                            | Do not fill the basket to capacity; refer to the "Setting" table above for maximum quantities.                                                                                                                                |
|                                                                    | The basket is not placed properly in the basket holder.                          | Push the basket down into the basket holder until you hear a slight click.                                                                                                                                                    |
| White smoke comes out of the appliance.                            | You are preparing greasy ingredients.                                            | When you fry greasy ingredients in the Smart Fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. |
|                                                                    | The pan still contains grease residues from previous use.                        | White smoke is caused by grease heating up in the basket holder; make sure you clean the basket and basket holder thoroughly after each use.                                                                                  |
| Fresh fries are fried unevenly in the Smart Fryer.                 | You did not use the right type of potato.                                        | 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 thoroughly to remove starch from the outside of the sticks.                                                                                                                                           |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the Smart 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 potatoes into thinner sticks for a crispier result.                                                                                                                                                                   |
|                                                                    |                                                                                  | Add slightly more oil for a crispier result.                                                                                                                                                                                  |

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Packungsinhalt&Spezifikationen..... | 1     |
| Wichtige Sicherheitsmaßnahmen ..... | 2–3   |
| Verwendung des Geräts .....         | 4     |
| Kennenlernen Ihrer Fritteuse .....  | 5     |
| Anzeigemeldungen.....               | 6–8   |
| Benutzung Ihre Luftfritteuse .....  | 9     |
| Bedienungsanleitung.....            | 10–12 |
| Reinigung & Wartung .....           | 13    |
| Fehlerbehebung .....                | 14    |

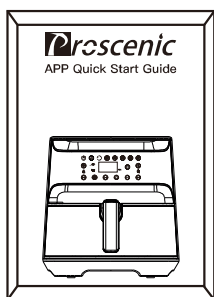
## Packungsinhalt



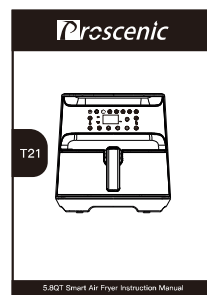
Erstklassige 5,8-Quart-Luftfritteuse T21\*1



Rezeptbuch\*1



Referenzhandbuch\*1



Benutzerhandbuch\*1

## Spezifikationen

|                 |                                               |
|-----------------|-----------------------------------------------|
| Stromversorgung | AC 220V–240V, 50Hz                            |
| Nennleistung    | 1700W                                         |
| Kapazität       | 5.8 Quarts / 5,5 Liter (bedient 3–5 Personen) |
| Temperatur      | 77°C–204°C                                    |
| Bereich         | (77°C–204°C)                                  |

# Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

**Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der folgenden:**

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!
2. Überprüfen Sie, ob die Spannung in Ihrem Haus mit der auf dem Gerät angegebenen übereinstimmt.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
4. Zum Schutz vor Stromschlag, Feuer oder Verletzungen dürfen Sie das Kabel, die Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
5. Eine genaue Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird. Dieses Gerät ist in der Regel nicht für den Gebrauch durch Kinder bestimmt.
6. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker. Vor dem An- und Ablegen von Teilen abkühlen lassen.
7. Betreiben Sie ein Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach Fehlfunktionen des Gerätes oder nach Beschädigungen. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Servicestelle.
8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
9. Nicht im Freien verwenden.
10. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
11. Nicht auf oder in der Nähe eines Heißgas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen aufstellen.
12. Beim Bewegen eines Gerätes, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Um die Verbindung zu trennen, drehen Sie einen beliebigen Regler auf "Aus" (oder 0) und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehene Verwendung.
15. Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in die intelligente Fritteuse eingeführt werden, da sie einen Brand oder die Gefahr eines Stromschlags verursachen können.
16. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät abgedeckt ist oder brennbares Material, einschließlich Vorhänge, Wände und dergleichen, während des Betriebs berührt. Lagern Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf dem Gerät.
17. Nicht mit Metallscheuerschwamm reinigen. Teile können das Polster abbrechen und elektrische Teile berühren, die ein Risiko von Stromschlägen darstellen.
18. Bei der Verwendung von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas ist äußerste Vorsicht geboten.
19. Lagern Sie in diesem Gerät keine Materialien, die nicht vom Hersteller empfohlenes Zubehör sind, wenn Sie es nicht verwenden.
20. Legen Sie keine der folgenden Materialien in das Gerät: Papier, Karton, Kunststoff und dergleichen.
21. Decken Sie den Garbehälter oder einen Teil der intelligenten Fritteuse nicht mit Metallfolie ab. Dies führt zu einer Überhitzung der intelligenten Fritteuse.
22. Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.



# Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

23. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Korb oder Korhalter entfernen und heißes Fett entsorgen.
24. Die intelligente Fritteuse kann während der Nutzung einer der Funktionen durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ausgeschaltet werden.
25. Beim Heißluft-Frittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
26. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
27. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte.
28. Lassen Sie mindestens 6 Zoll (15 cm) Freiraum auf der Rückseite, den Seiten und über dem Gerät.

## Vorsicht!!

- \* Dieses Gerät ist nur für den normalen Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- \* Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker.
- \* Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es behandeln oder reinigen.
- \* Das Gerät ist mit einem Sicherheitsmikroschalter im Inneren ausgestattet, der das Gerät automatisch abschaltet, wenn der Korb während des Garvorgangs entfernt wird.
- \* Drücken Sie niemals den Entriegelungsknopf, es sei denn, der Korhalter liegt auf einer ebenen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche!

## Vorsicht!

- \* Füllen Sie den Lebensmittelkorb oder Korhalter nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- \* Bewahren Sie alle Zutaten im Korb auf, um einen Kontakt mit den Heizelementen des Gerätes zu vermeiden. Überfüllen Sie den Lebensmittelkorb nicht.
- \* Decken Sie nicht den Lufteinlass oben und den Luftauslass auf der Rückseite des Gerätes ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- \* Berühren Sie während des Betriebs nicht das Innere des Gerätes.
- \* Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts niemals in Wasser ein oder spülen Sie es unter dem Wasserhahn aus.



# Verwendung des Geräts

Die intelligente Fritteuse kann für die Zubereitung einer Vielzahl von Speisen verwendet werden. Die grundlegenden Garzeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle im Abschnitt "Einstellungen" oder dem beiliegenden Rezeptbuch.

1. Ziehen Sie den Griff, um den Halter des Speisenkorbes vorsichtig aus der intelligenten Fritteuse zu entfernen.
2. Legen Sie die Zutaten, die Sie an der Luft braten werden, in den Lebensmittelkorb und legen Sie den Korb in den Korbhalter.
3. Schieben Sie den Korb wieder in die intelligente Fritteuse.

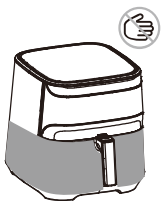
## Note:

Never fill the basket to capacity or exceed the recommended amounts (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of cooking.

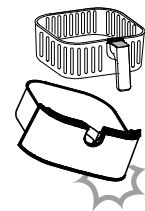
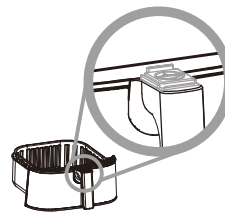
## Vorsicht!!

- \* Verwenden Sie die intelligente Fritteuse niemals ohne den Lebensmittelkorb und den Halter des Lebensmittelkorbes darin!
- \* Berühren Sie während und unmittelbar nach dem Gebrauch nicht den Lebensmittelkorb, den Korbhalter oder die Innenseite der intelligenten Fritteuse, da sie sehr heiß werden. Halten Sie den Lebensmittelkorb nur an seinem Griff. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe. Das Gerät ist heiß!

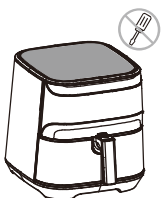
## ▲ Read Caution on Back ▲



**HOT to touch.**  
Heiß, bitte nicht anfassen.  
Ne pas toucher quand il fait chaud



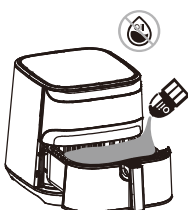
**DANGER: DO NOT** press button while moving or shaking basket. See manual.



**DO NOT** try to open top. This is not a lid.  
Bitte nicht öffnen, dies ist kein Deckel.  
Ne pas ouvrir, ce n'est pas un couvercle.

**ACHTUNG:** Berühren Sie nicht die Verriegelungstaste, während Sie die Maschine bewegen.

**DANGER:** Ne pas toucher le bouton de verrouillage lorsque vous vous le déplacez.



**DO NOT** fill with oil. This is not a deep fryer.  
Fügen Sie kein Öl hinzu.  
Ne pas ajouter d'huile.

## Questions?

Service Email: [service@proscenic.tw](mailto:service@proscenic.tw)  
Online service: [www.proscenic.com](http://www.proscenic.com)

# Kennenlernen Ihre Luftfritteuse

## ANWEISUNGEN FÜR DEN POLARISIERTEN STECKER

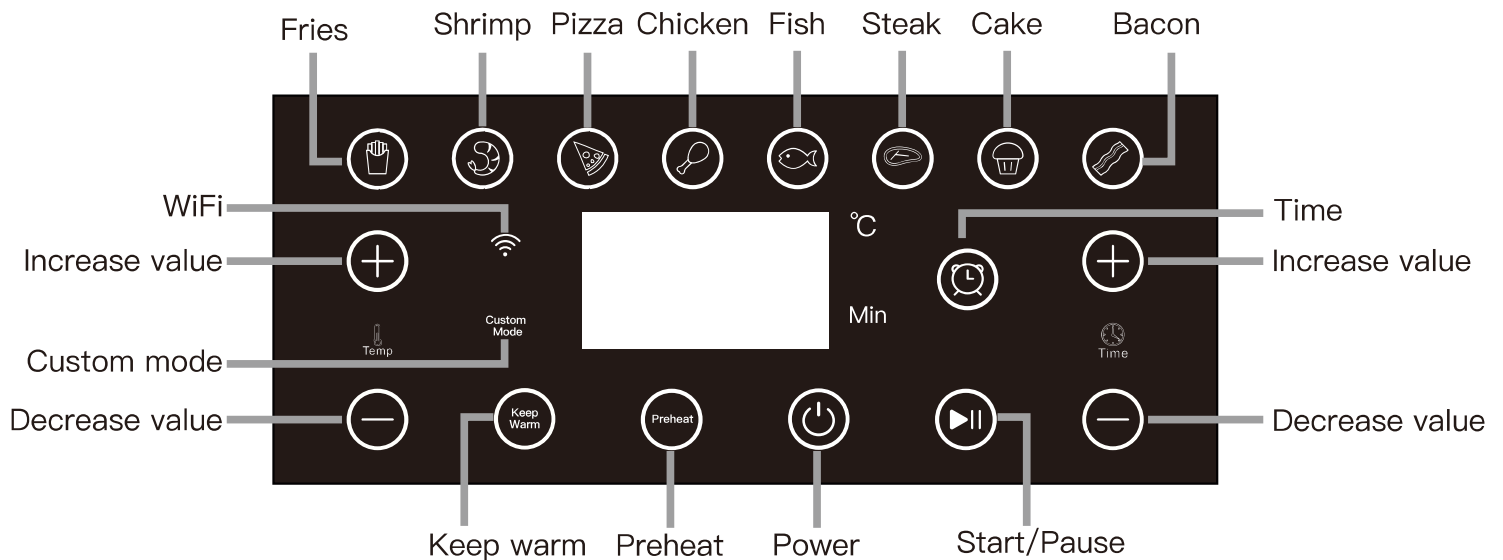
Dieses Gerät ist mit einem polarisierten Stecker ausgestattet (ein Blatt ist breiter als das andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker nur in eine Richtung in die polarisierte Steckdose. Wenn der Stecker zunächst nicht richtig in die Steckdose passt, drehen Sie ihn um. Wenn es immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen kompetenten Elektrofachmann. Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.

## KURZE KABELFÜHRUNG

Ein kurzes Stromversorgungskabel ist vorgesehen, um die Gefahren zu verringern, die sich aus dem Einklemmen oder Stolpern über ein längeres Kabel ergeben. Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn bei ihrer Verwendung mit Sorgfalt vorgegangen wird.

1. Die elektrische Leistung des Verlängerungskabels sollte mindestens der des Gerätes entsprechen. Wenn die elektrische Leistung des Verlängerungskabels zu niedrig ist, könnte es überhitzen und brennen.
2. Das daraus resultierende verlängerte Kabel sollte so angeordnet sein, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte fällt, wo es von Kindern angezogen oder gestolpert werden kann.

# Anzeigemeldungen



## Zustandsbeschreibung

1. Abschaltmodus: Kein Strom oder der Netzschalter ist ausgeschaltet.
2. Standby-Modus: Alle Symbole leuchten nach dem Drücken des Netzschalters auf.
3. Arbeitsmodus: Wählen Sie diesen Modus, drücken Sie die Starttaste und die Maschine wechselt in den Arbeitsmodus.
4. Pausenstatus: Drücken Sie die Pausentaste, wenn die Maschine in Betrieb ist, sie unterbricht den Vorgang, schaltet die Maschine aber nicht aus.

“” **Einstecken und Einschalten der Maschine, Ein-/Ausschaltertaste zeigt ein blaues Licht an.**

1. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchten alle Symbole auf, nach einem Signalton erlischt das andere Symbole und nur der Netzschalter leuchtet.
2. Drücken Sie zum Einschalten den Netzschalter, alle Symbole leuchten auf, und der Bildschirm ist standardmäßig auf 188°C and 15 Minuten eingestellt. Die Temperatur und die Zeit werden abwechselnd alle 5 Sekunden angezeigt.

“” **Die Start-/Pausentaste leuchtet blau.**

1. Einzelfunktion: Menü auswählen, Starttaste drücken, das ausgewählte Menü blinkt weiß, andere nicht relevante Menüsymbole werden ausgeblendet.
2. Kombinationsfunktion: Nach der Auswahl des Menüs blinkt das weiße Licht auf dem Menü. Nach der Auswahl anderer Symbole für das Kombigerät, solange das gewählte Menü immer vollständig beleuchtet ist, werden die anderen nicht relevanten Symbole ausgeblendet, nachdem der Frittiertopf in Betrieb genommen wurde.

# Anzeigemeldungen

## Einzelmodus:

“” Vorheiz:

Drücken Sie im Standby-Modus die Vorheiztaste, die Standardeinstellung ist 188°C and 5 Minuten.

“” Warm halten:

Die Standardeinstellungen für die Maschine sind (77°C) und 5 Minuten, die Temperatur ist nicht veränderbar, aber die Zeit kann geändert werden, kurz drücken Sie 1 Minute, lange drücken Sie 5 Minuten, um für zusätzliche Zeit zu wärmen.

“” Timing:

Nach dem Kochen während der eingestellten Zeit wechselt der Topf in den Standard-Arbeitsmodus.

## Kombinationsfunktion:

1. Menü + Warm halten
2. Menü + Timing
3. Timing + Warm halten
4. Menü + Timing+ Warm halten

## Tipps:

Nach der Beendigung des Kochens wechselt er standardmäßig in den Modus ”warm halten”; die Standardzeit und –temperatur von ”warm halten” sind auf 5 Minuten und 77 °C eingestellt. Der ”warm halten-Modus” befindet sich immer in der letzten Funktion.

## Hinweis:

Beim Auswahl blinkt das blaue Licht auf der Rückseite, und nach der Bestätigung leuchtet das blaue Licht auf der Rückseite weiter. Wenn Sie es nicht weiter verwenden möchten, können Sie es zurückgehen und einmal anklicken; sobald es zu einem weißen Licht wird, zeigt es an, dass die Funktion abgebrochen wurde.

## Öffnen und Schließen des Frittierkorbes

### In Betrieb:

1. Ziehen Sie den Korb heraus und es ertönt ein Piepton, das Heizelement und der Ventilator stoppen, der Countdown auf dem Bildschirm stoppt, und die Tastenanzeige wird nicht beeinträchtigt.
2. Geben Sie den Korb zurück, es ertönt ein Piepton, die Maschine kocht im vorherigen Modus weiter.

### In anderen Modi (einschließlich Pause und Standby):

1. Das Herausziehen oder Zurücksetzen des Korbes hat keinen Einfluss auf die Maschine.

## Automatische Abschaltung

Standby-Modus: automatische Abschaltung nach 6 Minuten ohne Bedienung.

Pausenmodus: automatische Abschaltung nach 30 Minuten ohne Bedienung.

# Anzeigemeldungen

## Bemerkungen:

1. Im Betrieb, außer wenn ein Modus ausgewählt ist (Temperatur ( $\pm$ ), Zeit ( $\pm$ ), andere Tastenleuchten leuchten nicht und reagieren nicht, wenn sie gedrückt werden.

Während des Warmhaltemodus können Sie nur die Zeit ( $\pm$ ) einstellen.

Die Temperatur  $\pm$  ist auf der Standardtemperatur und kann nicht geändert werden.

Während des Vorwärmmodus können Sie nur die Temperatur  $\pm$  wählen, der Modus hat eine eingestellte Standardzeit, daher können Sie die Zeit  $\pm$  nicht erhöhen.

2. In Kombinationsmodi zeigt das blinkende Licht den jeweiligen Prozess an, der funktioniert.

## WiFi-Licht:

Sie ist beim Einschalten der Maschine standardmäßig ausgeschaltet. Drücken Sie den Netzschalter 5 Sekunden lang, das WiFi-Licht flackert langsam (einmal pro Sekunde), wenn es an WiFi angeschlossen ist, bleibt das WiFi-Licht eingeschaltet; wenn es länger als 10 Minuten nicht an WiFi angeschlossen ist, schalten sich die WiFi-Leuchten automatisch aus. 5 Sekunden nach einem langen Druck auf das WiFi-Licht flackert das WiFi-Licht, wenn ein WiFi-Hardwareausfall erkannt wird (dreimal pro Sekunde, hält eine Minute lang und schaltet sich dann ab).

## Voreinstellungen

### Rezepteinstellungen im Bedienfeld:

| Rezept   | Standard Temp (°C) | Einstellbar Bereich    | Standard Time (min) | Einstellbar Bereich |
|----------|--------------------|------------------------|---------------------|---------------------|
| Standard | 188                | 77–204°C/<br>170–400°F | 15                  | 1–60min             |
| Pommes   | 204                |                        | 18                  |                     |
| Garnelen | 182                |                        | 8                   |                     |
| Pizza    | 165                |                        | 7                   |                     |
| Huhn     | 182                |                        | 20                  |                     |
| Fische   | 204                |                        | 10                  |                     |
| Steak    | 182                |                        | 8                   |                     |
| Kuchen   | 182                |                        | 12                  |                     |
| Speck    | 182                |                        | 12                  |                     |

# Benutzung Ihre Luftfritteuse

## Über die Funktion Vorheizen:

1. Wenn Sie sich im Standard-Bereitschaftsmodus befinden, drücken Sie die Taste Vorheizen und beginnen Sie dann mit dem Vorheizen unter 370F, 5 Minuten.
2. Nach der Auswahl des Rezeptes, dann drücken Sie den Vorheizmodus, um das Vorheizen gemäß der vorgegebenen Rezepturtemperatur zu starten.
3. Im Standby-Modus, drücken Sie die Taste Vorheizen, dann stellen Sie die Temperatur ein, das Gerät wird entsprechend der eingestellten Temperatur vorheizen.

Die Vorheizfunktion kann nur die Temperatur, aber nicht den Timer einstellen (bezogen auf die Zeit, siehe untenstehende Tabelle). 5 Minuten ist der höchste, nach Erreichen der eingestellten Temperatur, 3 Pieptöne Alarm für den Standby-Modus und bereit, Lebensmittel zum Kochen einzubringen.

| Temperatureinstellung | Zugehörige Vorheizzeit |
|-----------------------|------------------------|
| 204                   | 5Minuten               |
| 199                   | 5Minuten               |
| 193                   | 5Minuten               |
| 188                   | 4Minuten               |
| 182                   | 4Minuten               |
| 177                   | 4Minuten               |
| 171                   | 4Minuten               |
| 166                   | 3Minuten               |
| 160                   | 3Minuten               |
| 154                   | 3Minuten               |
| 149                   | 3Minuten               |

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Packen Sie das Gerät und sein Zubehör (Lebensmittelkorb, Lebensmittelkorbhalterung) aus. Waschen Sie das Zubehör in heißer Seifenlauge und wischen Sie es anschließend trocken. Wischen Sie das Innere des Frittierraums mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab und trocknen Sie es dann mit einem Papiertuch. Vergewissern Sie sich, dass der Hohlraum trocken ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Lüften Sie den Raum während dieser Zeit. Wenn Ihre intelligente Fritteuse zum ersten Mal beheizt wird, kann sie leichten Rauch oder Geruch abgeben. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Sicherheit Ihres Gerätes.

## Caution:

When moving the Smart air fryer, make sure that you hold it securely and support the base do not rely on the food basket handle when moving the fryer!

# Bedienungsanleitung

## Weitere Funktionen

1. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit und Gartemperatur für die Zutaten (siehe Abschnitt "Einstellungen" nach diesem Kapitel).
2. Drücken Sie die rote Ein-/Aus-Taste, um das Gerät zu starten und die Zeit- und Temperatureinstellungen wie gewünscht anzupassen.
3. Drücken Sie die +/- Zeiteinstelltasten, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern. Eine kurze Betätigung erhöht oder verringert die Garzeit um 1 Minute, eine lange Betätigung erhöht oder verringert die Garzeit schnell um 1 Minute.
4. Drücken Sie die +/- Temperatureinstellungstasten, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu senken. Eine kurze Betätigung erhöht oder verringert die Kochtemperatur um 5 Grad (Fahrenheit); eine lange Betätigung erhöht oder verringert die Temperatur schnell um 5 Grad.
5. Drücken Sie die Start-/Pausetaste erneut, um das Luftbraten zu starten. Alternativ kann das Gerät auch nach 5 Sekunden automatisch gestartet werden, wenn eine Zeit, Temperatur oder Voreinstellung gewählt wird und anschließend keine Taste gedrückt wird.
6. Nachdem die Fritteuse funktioniert, beginnt die Zeitschaltuhr, die eingestellte Zeit herunterzuzählen.
7. Während des Luftbratvorgangs zeigt ein deutliches Klickgeräusch an, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und das Heizelement ausfällt. Das Klickgeräusch ertönt während des Betriebs mehrmals und zeigt an, dass die Fritteuse die eingestellte Temperatur hält.
8. Beim Kochen sammeln sich überschüssiges Öl und Kochsäfte aus den Zutaten im Korbträger. Das ist zu erwarten.
9. Einige Rezepte erfordern, dass die Speisen im Korb zur Hälfte der eingestellten Zeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Korb mit dem Griff aus dem Korbhalter. Dann vorsichtig, aber fest, schütteln Sie es. Schieben Sie den Korbhalter wieder in die Smart Fritteuse und garen Sie weiter.

## Hinweis:

Da die schnelle Heißlufttechnologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder erwärmt, wird der Garvorgang durch kurzes Herausziehen des Korbes aus dem Gerät während des Heißluftbratens nicht gestört.

## Tipps:

Manchmal ist es einfacher, die Garzeiten in 2 Phasen für Rezepte aufzuteilen, bei denen der Korb während des Kochens geschüttelt werden muss. Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der benötigten Garzeit einstellen, hören Sie die Timer-Glocke ertönen, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen.

## Tipps:

Wenn Sie den Timer auf die volle Garzeit einstellen, ertönt die Zeitklingel erst nach Beendigung des Garvorgangs. Sie können den Korb jederzeit herausziehen, um den Garzustand der Zutaten zu überprüfen. Die Stromversorgung schaltet sich automatisch ab und setzt sich fort, nachdem Sie den Korbhalter wieder in das Gerät eingeschoben haben. Beachten Sie, dass der Timer in dieser Situation nicht mehr automatisch herunterzählt.

1. Wenn Sie die Zeitschaltuhr hören (5 Pieptöne), ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Korbhalter mit Ofenhandschuhen und dem Korbgriff aus dem Gerät und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.



# Bedienungsanleitung

## Hinweis:

Sie können das Gerät auch jederzeit ausschalten. Drücken Sie dazu einfach die Ein/Aus-Taste. Das Ein/Aus-Symbol wird rot, während der Lüfter noch 20 Sekunden lang funktioniert und das Gerät vor dem Herunterfahren abkühlt.

1. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn sie nicht fertig sind, schieben Sie einfach den Korb wieder in das Gerät zurück und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
2. Um den Lebensmittelkorb vom Korhalter zu lösen, schieben Sie die Schutzabdeckung, bis die Taste vollständig sichtbar ist, und drücken Sie die Entriegelungstaste des Korbes.
3. Halten Sie den Korb am Griff fest, entleeren Sie die luftgebackenen Lebensmittel in eine Schüssel oder auf einen Teller..

## Tipps:

Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, können Sie eine Zange verwenden, um die Zutaten aus dem Korb zu heben. Verwenden Sie eine Zange oder ein Geschirr mit hitzebeständigen Kunststoffspitzen, da Metallspitzen oder Geschirr die Beschichtung des Korbes verkratzen können.

1. Wenn eine Charge Lebensmittel fertig ist, ist die intelligente Fritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

## WICHTIG:

Wenn Sie feststellen, dass der Ventilator nach Beginn des Garvorgangs nicht in Betrieb ist (kein Lärm oder Luftstrom), stellen Sie bitte die Nutzung sofort ein und wenden Sie sich an den Kundendienst.

## Verwendung der voreingestellten Menüs:

1. 8 voreingestellte Funktionen "Abkürzung" sind vorhanden.: Pommes, Steak, Huhn, Cupcake, Garnelen, Pizza, Fisch und Speck.
2. Um ein Preset auszuwählen, drücken Sie direkt die Rezepttaste. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Luftbraten zu starten. Alternativ kann das Gerät auch nach 5 Sekunden automatisch gestartet werden, wenn eine Zeit, Temperatur oder Voreinstellung gewählt wird und anschließend keine Taste gedrückt wird.
3. Die Zeit- und Temperatureinstellungen können jederzeit über die voreingestellten Menüs angepasst werden.
4. Um nach dem Start des Geräts zu einem Preset zu wechseln, drücken Sie die Ein/Aus-Taste und dann direkt die Rezeptsymbole, um zum gewünschten Preset zu gelangen. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät mit der gewünschten Voreinstellung neu zu starten.

## EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

## Hinweis:

Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Vorschläge handelt.



# Bedienungsanleitung

|                                                | Min-max Betrag (lb) | Zeit (min.) | Temp.(°C) | Schütteln | Zusätzliche Informationen      |
|------------------------------------------------|---------------------|-------------|-----------|-----------|--------------------------------|
| <b>Kartoffeln &amp; Pommes</b>                 |                     |             |           |           |                                |
| Dünne gefrorene Pommes                         | 0.6–1.5             | 9–16        | 204       | shake     |                                |
| Dicke gefrorene Pommes                         | 0.6–1.5             | 11–20       | 204       | shake     |                                |
| Hausgemachte Pommes (8x8mm)                    | 0.6–1.7             | 18–25       | 204       | shake     | Füge 1/2 Esslöffel Öl hinzu    |
| Hausgemachte Kartoffelspalten                  | 0.6–1.7             | 18–22       | 182       | shake     | Füge 1/2 Esslöffel Öl hinzu.   |
| Hausgemachte Kartoffelwürfel                   | 0.6–1.6             | 12–18       | 182       | shake     | Füge 1/2 Esslöffel Öl hinzu.   |
| Hash braun                                     | 0.5                 | 15–18       | 182       | shake     |                                |
| Gratinierte Kartoffeln                         | 1.1                 | 15–18       | 182       | shake     |                                |
| <b>Fleisch &amp; Geflügel</b>                  |                     |             |           |           |                                |
| Steak                                          | 0.2–1.1             | 8–12        | 204       |           |                                |
| Schweinekoteletts                              | 0.2–1.1             | 10–14       | 182       |           |                                |
| Hamburger                                      | 0.2–1.1             | 7–14        | 204       |           |                                |
| Wurstbrötchen                                  | 0.2–1.1             | 13–15       | 204       |           |                                |
| Trommelstöcke                                  | 0.2–1.1             | 18–22       | 182       |           |                                |
| Hühnerbrust                                    | 0.2–1.1             | 10–15       | 182       |           |                                |
| <b>Imbisse</b>                                 |                     |             |           |           |                                |
| Frühlingsrollen                                | 0.2–1.0             | 8–10        | 204       | shake     | Fritteuse vorgewärmt verwenden |
| Gefrorene Hähnchen Nuggets                     | 0.2–1.1             | 6–10        | 204       | shake     | Fritteuse vorgewärmt verwenden |
| Gefrorene Fischstäbchen                        | 0.2–1.0             | 6–10        | 204       |           | Fritteuse vorgewärmt verwenden |
| Gefrorene gebackene Käse-Snacks mit Brotkruste | 0.2–1.0             | 8–10        | 182       |           | Fritteuse vorgewärmt verwenden |
| Gefrorenes Gemüse                              | 0.2–1.0             | 10          | 160       | shake     | Fritteuse vorgewärmt verwenden |
| <b>Backen</b>                                  |                     |             |           |           |                                |
| Kuchen                                         | 0.7                 | 20–25       | 182       |           |                                |
| Quiche                                         | 0.9                 | 20–22       | 204       |           |                                |
| Muffins                                        | 0.7                 | 20–25       | 182       |           |                                |
| Süße Imbisse                                   | 0.9                 | 20          | 182       |           |                                |

## Tipps:

1. Alle Speisen, die in einem traditionellen Ofen zubereitet werden können, können auch in der intelligente Luftfritteuse zubereitet werden.
2. Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit; eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
3. Das Schütteln kleinerer Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßige Frittierwaren zu vermeiden.
4. Wenn einige Lebensmittel dazu neigen, am Boden des Korbes zu kleben, denken Sie daran, etwas Speiseölspray in den Korb zu geben, bevor Sie die Zutaten zum Kochen hinzufügen.

# Pflege& Wartung

5. Bereiten Sie in der intelligente Fritteuse keine sehr fettigen Zutaten, wie z.B. Würstchen, zu, da das Fett Feuer fangen könnte.
6. Füge etwas Öl zu den frischen Kartoffeln hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Braten Sie Ihre Zutaten in der intelligente Luftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
7. Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes beträgt 500 Gramm / 1.2lb.
8. Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Imbisse schnell und einfach zuzubereiten.  
Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
9. Legen Sie eine Backform oder Auflaufform in den intelligente Friteusenkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten braten möchten.
10. Sie können die intelligente Fritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Um die Zutaten wieder aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 290°F für bis zu 10 Minuten ein.

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Achten Sie darauf, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen!
2. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
3. Der Korb und der Korbbhalter können in heißem Wasser mit Feinwaschmittel / Geschirrspülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann. Nach der Reinigung ausspülen und gründlich trocknen.
4. Um aufgebackene Lebensmittel zu entfernen, füllen Sie den Korbbhalter mit heißer, Seifenlauge. Legen Sie den Lebensmittelkorb in die Pfanne und lassen Sie die Pfanne und den Korb ca. 10 Minuten einweichen, bevor Sie ihn im Waschbecken reinigen.

### So reinigen Sie das Innere des Hohlraums:

1. Wischen Sie den Hohlraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Mit einem Papiertuch trocknen.
2. Verwenden Sie niemals Schleifmittel in der Kavität!
3. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und stellen Sie sicher, dass kein Wasser oder Feuchtigkeit in den oberen Teil der intelligente Fritteuse gelangt.
4. Reinigen Sie das Heizelement in der intelligente Luftfritteuse mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

### Reinigung der Außenseite der intelligente Fritteuse:

1. Mit einem feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. Trocken abwischen.
2. Lassen Sie keine Flüssigkeiten in den Lufteinlass auf der Oberseite der intelligente Fritteuse eindringen.

\*Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden.

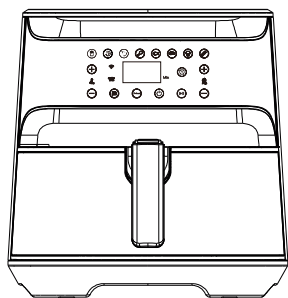
**STELLEN SIE DIE FRITTEUSE NICHT AUF EINEN HERD!**

# Fehlerbehebung

| Probleme                                                                                 | Mögliche Ursache                                                                                                 | Lösungen                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die intelligente Fritteuse funktioniert nicht.                                           | Das Gerät ist nicht angeschlossen.                                                                               | Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                          | Sie haben den Timer nicht eingestellt.                                                                           | Stellen Sie die Einstellung auf die gewünschte Vorbereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.                                                                                                                                                       |
|                                                                                          | Der Korbhalter ist nicht richtig verriegelt.                                                                     | Schieben Sie den Korbhalter wieder richtig in die intelligente Fritteuse.                                                                                                                                                                               |
| Die mit der intelligenten Fritteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig.                | Es ist zu viel Essen im Korb.                                                                                    | Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.                                                                                                                                                     |
|                                                                                          | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.                                                                      | Stellen Sie die Einstellung auf die gewünschte Temperatureinstellung ein (siehe Abschnitt "Einstellungen").                                                                                                                                             |
|                                                                                          | Die Garzeit ist zu kurz.                                                                                         | Stellen Sie die Einstellung auf die gewünschte Vorbereitungszeit ein (siehe Abschnitt "Einstellungen").                                                                                                                                                 |
| Frittierte Imbisse sind nicht knusprig, wenn sie aus der intelligenten Fritteuse kommen. | Sie haben eine Art Imbiss benutzt, der dazu gedacht ist, in einer traditionellen Fritteuse zubereitet zu werden. | Verwenden Sie Imbisse, die zur Zubereitung im Ofen zubereitet werden, oder bürsten Sie etwas Öl auf die Imbisse, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.                                                                                              |
| Ich kann den Korb nicht richtig in das Gerät schieben.                                   | Es ist zu viel Essen im Korb.                                                                                    | Füllen Sie den Korb nicht bis zur vollen Kapazität; die maximalen Mengen entnehmen Sie bitte der obigen Tabelle "Einstellung".                                                                                                                          |
|                                                                                          | Der Korb ist nicht richtig in der Korbbalierung platziert.                                                       | Schieben Sie den Korb nach unten in den Korbhalter, bis Sie ein leichtes Klicken hören.                                                                                                                                                                 |
| Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.                                                    | Sie bereiten fettige Zutaten zu.                                                                                 | Wenn Sie fettige Zutaten in der intelligenten Fritteuse braten, läuft eine große Menge Öl in die Pfanne. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann sich mehr als gewöhnlich erwärmen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät und das Endergebnis. |
|                                                                                          | Die Pfanne enthält noch Fettreste aus der Vorverwendung.                                                         | Weißer Rauch entsteht durch die Erwärmung des Fettes im Korbhalter; achten Sie darauf, dass Sie den Korb und den Korbhalter nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.                                                                                     |
| Frische Pommes werden in der intelligenten Fritteuse ungleichmäßig gebraten              | Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.                                                           | Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.                                                                                                                                                              |
|                                                                                          | Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig gespült, bevor Sie sie gebraten haben.                             | Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich aus, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.                                                                                                                                             |
| Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Smart Fritteuse kommen.             | Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.                        | Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.                                                                                                                                                            |
|                                                                                          |                                                                                                                  | Die Kartoffeln in dünnere Stäbchen schneiden, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.                                                                                                                                                                 |
|                                                                                          |                                                                                                                  | Füge etwas mehr Öl hinzu, um ein knackigeres Ergebnis zu erzielen.                                                                                                                                                                                      |

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Contenidos del paquete&Especificaciones ..... | 1     |
| Salvaguardias Importantes .....               | 2-3   |
| Usando el dispositivo .....                   | 4     |
| Conozca La Freidora De Aire .....             | 5     |
| Visualice Mensajes .....                      | 6-8   |
| Utilice Su Freidora De Aire .....             | 9     |
| Instrucciones De Uso .....                    | 10-12 |
| Cuidado Y Mantenimiento .....                 | 13    |
| Solución de problemas .....                   | 14    |

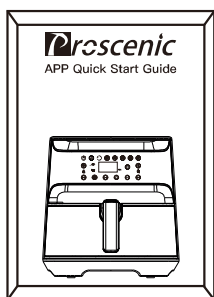
## Contenidos del paquete



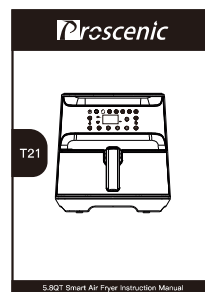
Freidora de aire premium de 5.8 cuartos de galón T21\*1



Libro de recetas \*1



Guía de referencia \*1



Manual del usuario \*1

## Especificaciones

|                        |                                                         |
|------------------------|---------------------------------------------------------|
| Fuente de alimentación | AC 220V–240V, 50Hz                                      |
| Potencia nominal       | 1700W                                                   |
| Capacidad              | 5.8 Cuartos de galón/ 5.5 litros<br>(para 3–5 personas) |
| Temperatura            | 77°C–204°C                                              |
| Rango                  | (77°C–204°C)                                            |

# Salvaguardias Importantes

**Al usar aparatos eléctricos, Siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:**

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!
2. Verifique que el voltaje en su hogar corresponda con el que se indica en el aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, incendios o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una minuciosa supervisión cuando se utiliza cualquier aparato por niños o cerca de niños. Como regla general, este dispositivo no está destinado a ser utilizado por niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No usar al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o quemador eléctrico caliente, o en un horno caliente.
12. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, gire cualquier control a “apagado” (o 0), luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
15. No se deben insertar alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en la freidora de aire Inteligente, ya que pueden provocar un incendio y hay riesgo de descarga eléctrica.
16. Se puede producir un incendio si el aparato está cubierto o toca material inflamable, como cortinas, manteles, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún artículo sobre el aparato cuando esté en funcionamiento.
17. No limpiar con estropajos de metal. Las piezas pueden desprenderse de la almohadilla y tocar las partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
18. Se debe tener mucho cuidado al usar recipientes contruidos de otro material que no sea metal o vidrio.
19. No almacene ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este aparato cuando no esté en uso.
20. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico y similares.
21. No cubra la cesta de cocción ni ninguna parte de la freidora de aire Inteligente con papel metálico. Esto provoca el sobrecalentamiento de la freidora de aire Inteligente.
22. No deje la unidad desatendida cuando esté en uso.

# Salvaguardias Importantes

23. Tenga mucho cuidado cuando retire la cesta o el soporte de la cesta y deseche la grasa caliente.
24. La freidora de aire Inteligente puede apagarse mientras utiliza cualquiera de las funciones presionando el botón de encendido / apagado.
25. Durante la fritura de aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la bandeja del aparato.
26. Desenchufe inmediatamente el aparato si observa humo oscuro saliendo del mismo. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.
27. No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos.
28. Deje al menos 6 pulgadas (15 cm) de espacio libre en la parte posterior, los lados y por encima del aparato.

## Precaución!!

- \* Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico normal.
- \* Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- \* Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- \* El aparato está equipado con un micro interruptor de seguridad en el interior que apagará el aparato automáticamente si se retira la cesta durante la cocción.
- \* Nunca presione el botón de liberación a menos que el soporte de la cesta esté apoyado en una superficie plana, nivelada y resistente al calor!

## Precaución!!

- \* No llene la canasta de alimentos o el soporte de la canasta con aceite o cualquier otro líquido, ya que esto puede provocar un incendio.
- \* Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar cualquier contacto con los elementos calefactores del aparato. No llene en exceso la canasta de alimentos.
- \* No cubra la entrada de aire en la parte superior ni la salida de aire en la parte posterior de la unidad mientras el aparato esté en uso.
- \* No toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- \* Nunca sumerja la carcasa de la unidad en agua ni la enjuague bajo el grifo.



# Usando el dispositivo

la freidora de aire Inteligente se puede utilizar para preparar una gran variedad de alimentos. Consulte la tabla en la sección "Configuración" para conocer los tiempos de cocción básicos, o consulte el libro de recetas incluido.

1. Tire del asa para retirar con cuidado el soporte de la canasta de alimentos de la freidora de aire Inteligente.
2. Coloque los ingredientes que va a freír en la cesta de alimentos y coloque la cesta en el soporte de la cesta.
3. Deslice la cesta de nuevo en la freidora de aire Inteligente.

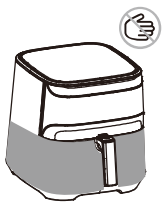
## Nota:

Nunca llene la canasta hasta su capacidad máxima o exceda las cantidades recomendadas (consulte la sección 'Configuración' en este capítulo), ya que esto podría afectar la calidad de la cocción.

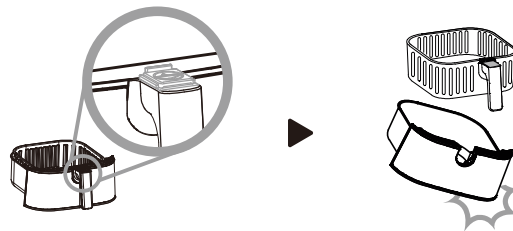
## Precaución !!

- \* Nunca use la freidora de aire Inteligente sin la canasta de alimentos y el soporte de la canasta de alimentos dentro de ella!
- \* No toque la canasta de alimentos, el soporte de la canasta o el interior de la freidora de aire Inteligente durante e inmediatamente después del uso, ya que se calientan mucho. Solo sujete la cesta de alimentos por el asa. Siempre use guantes para horno. ¡La unidad está caliente!

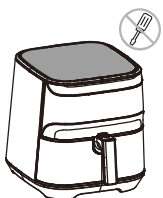
## ▲ Read Caution on Back ▲



HOT to touch.  
Heiß, bitte nicht anfassen.  
Ne pas toucher quand il fait chaud



**DANGER: DO NOT** press button while moving or shaking basket. See manual.



**DO NOT** try to open top. This is not a lid.  
Bitte nicht öffnen, dies ist kein Deckel.  
Ne pas ouvrir, ce n'est pas un couvercle.

**ACHTUNG:** Berühren Sie nicht die Verriegelungstaste, während Sie die Maschine bewegen.



**DO NOT** fill with oil. This is not a deep fryer.  
Fügen Sie kein Öl hinzu.  
Ne pas ajouter d'huile.

**DANGER:** Ne pas toucher le bouton de verrouillage lorsque vous le déplacez.

## Questions?

Service Email: [service@proscenic.tw](mailto:service@proscenic.tw)  
Online service: [www.proscenic.com](http://www.proscenic.com)



# Conozca La Freidora De Aire

## INSTRUCCIONES DE ENCHUFE POLARIZADO

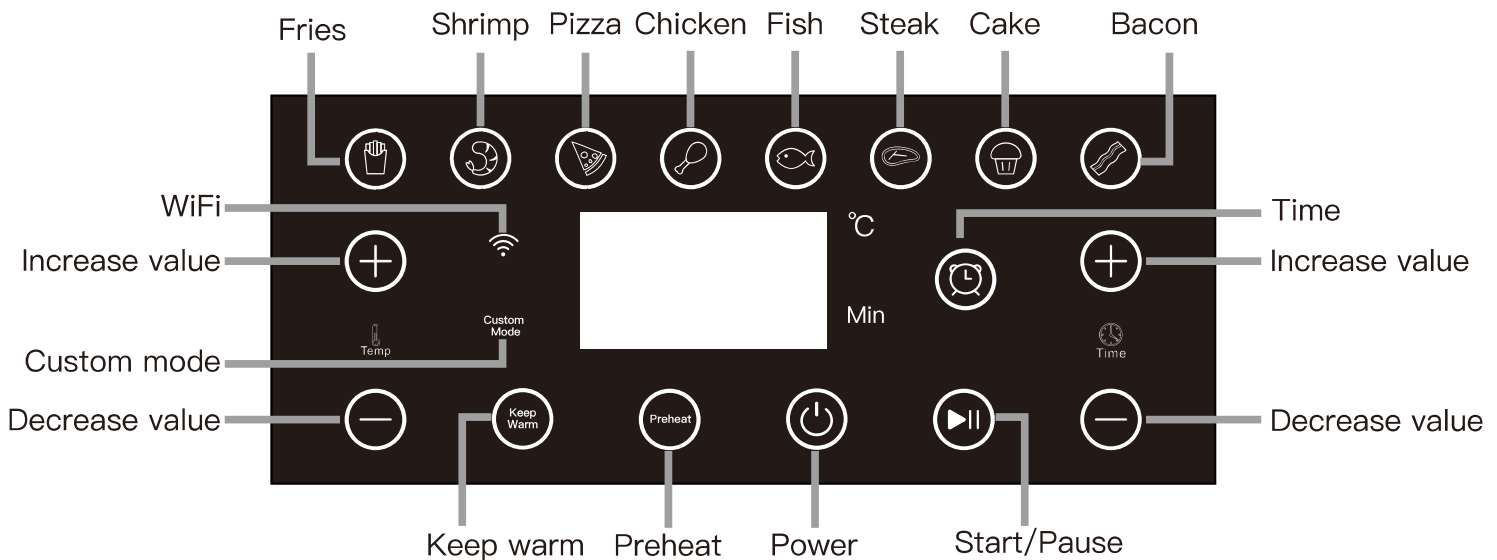
Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja correctamente en la toma al principio, inviértalo. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

## INSTRUCCIONES DE CORDÓN CORTO

Se proporciona un cable de suministro de energía corto para reducir los peligros resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.

1. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos la del aparato. Si la clasificación eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, podría sobrecalentarse y quemarse.
2. El cable extendido resultante debe estar dispuesto de modo que no se cuelgue sobre el mostrador o sobre la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse con él.

# Visualice Mensajes



## Descripción de Estado

1. Modo de apagado: No hay energía o el botón de encendido está apagado.
2. Modo de espera: Todos los iconos se iluminan después de presionar el botón de encendido.
3. Modo de trabajo: Seleccione este modo, presione la tecla de inicio y la máquina entrará en el modo de trabajo.
4. Estado de pausa: Presione el botón de pausa cuando la máquina está funcionando, pausará la operación pero no la apagará.

“” **Encender/Parar En modo en espera ilumina la luz azul, parpadea la luz azul al parar.**

1. Cuando se está encendida, todos los iconos se encienden, luego de un pitido, las luces de los otros iconos se apagarán, dejando solo el botón de encendido / apagado.
2. Presione el botón de encendido / apagado para encender, todos los íconos se iluminarán y la pantalla mostrará de manera predeterminada 188 °F y 15 minutos. La temperatura y el tiempo se muestran alternativamente cada 5 segundos.

“” **Ilumina la luz azul de botón después de enchufarse a corriente, se convierte en la luz blanca al encenderse.**

1. Función única: seleccione el menú, presione la tecla de inicio, el menú seleccionado parpadeará con una luz blanca, se ocultarán otros íconos del menú que no sean relevantes.
2. Función de combinación: después de seleccionar el menú, la luz blanca del menú parpadea. Después de seleccionar otros iconos para la combinación de cocción, siempre que el menú seleccionado esté siempre completamente iluminado, después de que la olla empiece a funcionar, los otros iconos no relevantes estarán ocultos.

# Visualice Mensajes

## Modo único:

“”Precalentamiento:

en modo de espera, pulsa el botón preheat, la temperatura predefinida es 188°C y duración es 5 minutos.

“”Preservación del calor:

El tiempo de retención predeterminado de la máquina es de 170 ° F (77 ° C), 5 minutos, la temperatura no es seleccionable, el tiempo es opcional, presione un segundo para 1 minuto y presione largo tiempo para 5 minutos.

“”Timer:

Después del tiempo predeterminado, empieza el modo de trabajo.

## Modos de combinación:

1. Menú + Keep warm(Preservación del calor)
2. Menú + timer (Reserva de tareas)
3. Timer(Reserva de tareas) + Keep warm(Preservación del calor)
4. Menú + timer(Reserva de tareas)+ Keep warm (Preservación del calor)

## Consejos:

después de terminar la tarea y entrar al modo de preservación del calor, el tiempo de retención predeterminado de la máquina es de 170 ° F (77 ° C), 5 minutos, preservación del calor es el último procedimiento

## Nota:

En cualquier modo, después de la selección, la luz azul parpadeará. Al comenzar a trabajar, la luz parpadeada significa el proceso. Si quiere cancelar, vuelve a pulsar el mismo botón y la luz se convierte en blanca, pues está cancelado con éxito.

## Apertura y cierre de la cesta de freír

**Cuando está trabajando:**

1. retire la cesta y se escuchará un pitido, el elemento de calentamiento y el ventilador dejarán de funcionar, la cuenta regresiva en la pantalla se detendrá y la visualización de teclas no se verá afectada.
2. Regrese la canasta, habrá un pitido, la máquina continúa cocinando en el modo anterior.

**En otros modos (incluida la pausa y el modo de espera):**

1. retirar o volver a colocar la cesta no afectará a la máquina.

## Apagado automático

Modo de espera: apagado automático después de 6 minutos sin ninguna operación.

Modo de pausa: apagado automático después de 30 minutos sin ninguna operación.

# Visualice Mensajes

## Observaciones:

1. Cuando se trabaja, excepto cuando se selecciona un modo, (la temperatura ( $\pm$ ), el tiempo ( $\pm$ )) otras luces de las teclas no se encienden y no responden cuando se las presiona.  
Durante el modo de calentamiento, solo puede elegir ajustar el tiempo ( $\pm$ ).  
la temperatura  $\pm$  está a la temperatura predeterminada y no se puede cambiar.  
Durante el modo de precalentamiento, sólo se puede elegir  $\pm$  temperatura, el modo tiene un ajuste de tiempo predeterminado, por lo tanto, no es capaz de aumentar el tiempo  $\pm$ .
2. En los modos de combinación, la luz que está parpadeando indica el proceso en particular que está funcionando.

## Luz WiFi:

Se apaga de forma predeterminada cuando la máquina está encendida. Presione el botón de encendido durante 5 segundos, la luz de WiFi parpadea lentamente (una vez por segundo), cuando está conectada a WiFi, la luz de WiFi permanece encendida; Si no está conectado a WiFi durante más de 10 minutos, las luces de WiFi se apagan automáticamente. 5 segundos después de una pulsación larga en la luz de WiFi, si se detecta una falla en el hardware de WiFi, la luz de WiFi parpadea (tres veces por segundo, se mantiene durante un minuto y luego se apaga).

## Configuración predefinida

### Configuración de panel de control de recetas:

| Receta         | Temperatura predeterminada (°C) | Rango ajustable        | Tiempo predeterminado (min) | Rango ajustable |
|----------------|---------------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------|
| Predeterminado | 188                             | 77–204°C/<br>170–400°F | 15                          | 1–60min         |
| Papas fritas   | 204                             |                        | 18                          |                 |
| Camarones      | 182                             |                        | 8                           |                 |
| Pizza          | 166                             |                        | 7                           |                 |
| Pollo          | 182                             |                        | 20                          |                 |
| Pescado        | 204                             |                        | 10                          |                 |
| Carne          | 182                             |                        | 8                           |                 |
| Pastel         | 182                             |                        | 12                          |                 |
| Bacon          | 182                             |                        | 12                          |                 |

# Utilice Su Freidora De Aire

## Acerca de la función de precalentamiento:

1. Cuando se encuentra en el modo de espera predeterminado, presione el botón de precalentamiento, luego comience a precalentar a menos de 188°C, 5 minutos;
2. Después de elegir la receta, entonces presione el modo de precalentamiento, se iniciará el precalentamiento de acuerdo con la temperatura predeterminada de la receta;
3. En el modo de espera, presione el botón Precalentar, luego ajuste la temperatura, el aparato precalentará según la temperatura ajustada.

La función de precalentamiento solo puede ajustar la temperatura, no se puede ajustar el temporizador (los tiempos relacionados, consulte el cuadro a continuación). Lo máximo es 5mins, después de alcanzar la temperatura establecida, la alarma de 3 pitidos para el modo de espera y está lista para poner alimentos para cocinar.

| Ajuste de la temperatura | Tiempo precalentamiento |
|--------------------------|-------------------------|
| 204                      | 5min                    |
| 199                      | 5min                    |
| 193                      | 5min                    |
| 188                      | 4min                    |
| 182                      | 4min                    |
| 177                      | 4min                    |
| 171                      | 4min                    |
| 166                      | 3min                    |
| 160                      | 3min                    |
| 154                      | 3min                    |
| 149                      | 3min                    |

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Desempaque el aparato y sus accesorios (cesta de alimentos, soporte de la cesta de alimentos). Lave los accesorios con agua caliente y jabón y luego séquelos. Limpie el interior de la cavidad de fritura con un paño húmedo o una esponja, y luego seque con una toalla de papel. Asegúrese de que la cavidad esté seca antes de operar la unidad.
2. Ventile la habitación durante este período. Cuando su freidora de aire Inteligente se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

## Precaución:

cuando mueva la freidora de aire Inteligente, asegúrese de sostenerla firmemente y de sostener la base. ¡No confíe en el asa de la cesta de alimentos cuando mueva la freidora!

# Instrucciones De Uso

## Más funciones

1. Durante el proceso de fritura al aire, un sonido de clic perceptible indica cuando se ha alcanzado la temperatura establecida y el elemento de calefacción se apaga. El sonido de clic se escuchará varias veces durante la operación, lo que indica que la freidora de aire está manteniendo la temperatura establecida.
2. Durante la cocción, el exceso de aceite y los jugos de los ingredientes se acumularán en el soporte de la cesta. Esto es de esperar.
3. Algunas recetas requieren agitar la comida en la cesta a la mitad del tiempo establecido (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la cesta del soporte de la cesta utilizando el asa. Luego suavemente, pero con firmeza, agítelo. Deslice el soporte de la cesta nuevamente dentro de la freidora de aire Inteligente y continúe cocinando.

## Nota:

Debido a que la rápida tecnología de aire caliente recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar la cesta brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente no interrumpirá el proceso de cocción.

## Consejo:

A veces, es más fácil dividir los tiempos de cocción en 2 fases para las recetas que requieren que la canasta se agite a media cocción. Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de cocción requerido, escuchará que suena el timbre cuando tenga que agitar los ingredientes.

## Consejo:

Si ajusta el temporizador a tiempo completo de cocción, el timbre del temporizador no se apagará hasta que se complete la cocción. Puede retirar la canasta en cualquier momento para verificar el estado de cocción de los ingredientes. La alimentación de energía se apagará automáticamente y se reanudará después de deslizar el soporte de la cesta nuevamente dentro del aparato. Tenga en cuenta que el temporizador deja de contar automáticamente en esta situación.

1. Cuando escuche el timbre del temporizador (5 pitidos), el tiempo de preparación establecido habrá transcurrido. Con los guantes para horno y el asa de la cesta, saque el soporte de la cesta del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

# Instrucciones De Uso

## Nota:

También puede apagar el aparato en cualquier momento. Para hacer esto, simplemente presione la tecla On / Off. El ícono de Encendido / Apagado se vuelve rojo mientras el ventilador continúa funcionando por 20 segundos, enfriando la unidad antes de apagarse.

1. Compruebe si los ingredientes están listos. Si no están listos, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y programe el temporizador por unos minutos adicionales.
2. Para desmontar la cesta de alimentos del soporte de la cesta, deslice la cubierta de protección hasta que el botón esté completamente visible y presione el botón de liberación de la cesta.
3. Sosteniendo la cesta por el asa, vacíe los alimentos fritos en un recipiente o en un plato.

## Consejo:

para eliminar ingredientes grandes o frágiles, puede usar un par de pinzas para sacar los ingredientes de la canasta. Use pinzas o utensilios con puntas de plástico resistentes al calor, ya que las puntas metálicas o los utensilios pueden rayar el revestimiento de la canasta.

1. Cuando un lote de alimentos está listo, la freidora de aire Inteligente está lista instantáneamente para preparar otro lote.

## IMPORTANTE

si observa que el ventilador no está funcionando una vez que el producto comienza a cocinar (no hay ruido ni flujo de aire), deje de usarlo inmediatamente y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

## Uso de los menús preestablecidos:

1. Se proporcionan 8 funciones predeterminadas de "atajo": FRIES (PAPAS FRITAS), STEAK (CARNE), CHICKEN (POLLO), CUPCAKE (PANQUÉ), SHRIMP (CAMARÓN), PIZZA, FISH (PESCADO) y BACON (TOCINO).
2. Para seleccionar un ajuste preestablecido, presione la tecla de receta directamente. Presione la tecla On / Off para comenzar a freír. Alternativamente, al seleccionar un tiempo, temperatura o preset, la unidad comenzará automáticamente después de 5 segundos si no se presiona ninguna tecla después.
3. Los ajustes de tiempo y temperatura se pueden ajustar en cualquier momento al usar los menús predeterminados.
4. Para cambiar a un ajuste preestablecido después de que se inicie la unidad, presione la tecla Encendido / Apagado y luego presione los iconos de receta directamente para cambiar al ajuste preestablecido deseado. Presione la tecla On / Off para reiniciar la unidad con el preajuste deseado.

## CONFIGURACIÓN

La siguiente tabla lo ayudará a seleccionar la configuración básica para los ingredientes que desea preparar.

## Nota:

Tenga en cuenta que estas configuraciones son sugerencias.



# Instrucciones De Uso

|                                                   | Mín. Máx.<br>(Lb) | Tiempo<br>(min.) | Temp (°C) | Batido | Información<br>adicional               |
|---------------------------------------------------|-------------------|------------------|-----------|--------|----------------------------------------|
| <b>Patatas y papas<br/>fritas</b>                 |                   |                  |           |        |                                        |
| finas congelada                                   | 0.6–1.5           | 9–16             | 204       | Agitar |                                        |
| Papas fritas<br>gruesas<br>congeladas             | 0.6–1.5           | 11–20            | 204       | Agitar |                                        |
| Papas fritas<br>caseras<br>( 8 x 8 mm)            | 0.6–1.7           | 18–25            | 204       | Agitar | Agregue 1/2<br>cucharada.<br>de aceite |
| Cuñas de papa<br>caseras                          | 0.6–1.7           | 18–22            | 182       | Agitar | Agregue 1/2<br>cucharada.<br>de aceite |
| Cubos de papa<br>caseros                          | 0.6–1.6           | 12–18            | 182       | Agitar | Agregue 1/2<br>cucharada.<br>de aceite |
| Hash Brown                                        | 0.5               | 15–18            | 182       | Agitar |                                        |
| Au Gratén<br>de patata                            | 1.1               | 15–18            | 182       |        |                                        |
| <b>Carnes y aves</b>                              |                   |                  |           |        |                                        |
| Corte de Carne                                    | 0.2–1.1           | 8–12             | 204       |        |                                        |
| Chuletas de cerdo                                 | 0.2–1.1           | 10–14            | 182       |        |                                        |
| Hamburguesas                                      | 0.2–1.1           | 7–14             | 204       |        |                                        |
| Salchicha                                         | 0.2– 1.1          | 13–15            | 204       |        |                                        |
| Baquetas                                          | 0.2– 1.1          | 18–22            | 182       |        |                                        |
| Pechuga de pollo                                  | 0.2– 1.1          | 10–15            | 182       |        |                                        |
| <b>Bocadillos</b>                                 |                   |                  |           |        |                                        |
| Rollitos de<br>primavera                          | 0.2– 1.0          | 8–10             | 204       | Agitar | Usar freidora<br>precalentada          |
| Pepitas de<br>pollo congeladas                    | 0.2– 1.1          | 6–10             | 204       | Agitar | Usar freidora<br>precalentada          |
| Dedos de pescado<br>congelados                    | 0.2– 1.0          | 6–10             | 204       |        | Usar freidora<br>precalentada          |
| Bocaditos de<br>queso con pan<br>molido congelado | 0.2– 1.0          | 8–10             | 182       |        | Usar freidora<br>precalentada          |
| Verduras<br>congeladas                            | 0.2– 1.0          | 10               | 160       | Agitar | Usar freidora<br>precalentada          |
| <b>Hornear</b>                                    |                   |                  |           |        |                                        |
| Pastel                                            | 0.7               | 20–25            | 182       |        |                                        |
| Quiche                                            | 0.9               | 20–22            | 204       |        |                                        |
| Muffins                                           | 0.7               | 20–25            | 182       |        |                                        |
| Bocadillos dulces                                 | 0.9               | 20               | 182       |        |                                        |

## Consejos:

1. Cualquier alimento que pueda prepararse en un horno tradicional también puede prepararse en la freidora de aire Inteligente.
2. Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir alimentos fritos de manera desigual.
3. Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación un poco más largo; una cantidad menor de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
4. Si algunos alimentos tienden a pegarse en el fondo de la canasta, piense en agregar un poco de aceite de cocina en la canasta antes de agregar los ingredientes para cocinar.

# Cuidado Y Mantenimiento

5. No prepare ingredientes muy grasos, como salchichas, en la freidora de aire Inteligente ya que la grasa podría incendiarse.
6. Agregue un poco de aceite a las papas frescas para un resultado crujiente. Freír los ingredientes en la freidora de aire Inteligente unos minutos después de agregar el aceite.
7. La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos / 1.2 lb
8. Utilice una masa preparada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
9. Coloque un molde para hornear o una lata para hornear en la cesta de la freidora de aire Inteligente si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír los ingredientes frágiles o rellenos.
10. También puede usar la freidora de aire Inteligente para recalentar alimentos. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 290°F durante un máximo de 10 minutos.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Asegúrese de limpiar el aparato después de cada uso!
2. Apague el aparato. Antes de limpiar, desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe completamente.
3. La cesta y el soporte de la cesta se pueden limpiar con agua caliente con detergente suave / jabón para lavar platos o en el lavavajillas. No utilice utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente. Enjuague y seque bien después de limpiar.
4. Para quitar los alimentos horneados, llene el soporte de la canasta con agua caliente y jabón. Coloque la cesta de alimentos en la sartén y deje que la sartén y la cesta se remojen durante unos 10 minutos antes de limpiarlos en el fregadero.

## Limpieza dentro de la cavidad:

1. Limpie la cavidad con un paño húmedo o una esponja. Secar con una toalla de papel.
2. Nunca use productos abrasivos en la cavidad!
3. Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que no penetre agua ni humedad en la parte superior de la freidora de aire Inteligente.
4. Limpie el elemento calefactor dentro de la freidora de aire Inteligente con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de alimentos.

## Limpieza del exterior de la freidora de aire Inteligente:

1. Limpie con una esponja o paño húmedo. Secar en seco
2. No permita que ningún líquido ingrese a la entrada de aire en la parte superior de la freidora de aire Inteligente.

\*Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

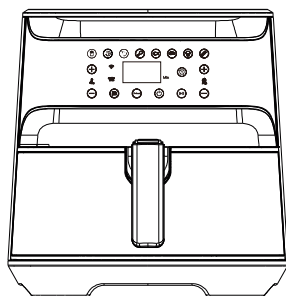
**NO PONGA LA FREIDORA EN NINGUNA ESTUFA EN NINGÚN MOMENTO!**

# Solución de problemas

| Problemas                                                                           | Causa posible                                                                                       | Soluciones                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La freidora Inteligente no funciona.                                                | El aparato no está enchufado.                                                                       | Coloque el enchufe principal en una toma de corriente con toma de tierra.                                                                                                                                                                            |
|                                                                                     | No has configurado el temporizador.                                                                 | Ajuste la configuración al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.                                                                                                                                                                 |
|                                                                                     | El soporte de la cesta no está correctamente bloqueado.                                             | Empuje el soporte de la cesta de nuevo en la Freidora Inteligente correctamente.                                                                                                                                                                     |
| Los ingredientes fritos con la freidora Inteligente no están cocinados del todo.    | Hay demasiada comida en la cesta.                                                                   | Poner lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen más uniformemente.                                                                                                                                             |
|                                                                                     | La temperatura ajustada es demasiado baja.                                                          | Ajuste la configuración a la temperatura requerida (consulte la sección 'Configuración')                                                                                                                                                             |
|                                                                                     | El tiempo de cocción es demasiado corto.                                                            | Ajuste la configuración al tiempo de preparación requerido (consulte la sección 'Configuración')                                                                                                                                                     |
| Los bocadillos fritos no son crujientes cuando salen de la freidora Inteligente.    | Usó un tipo de bocadillo para preparar en una freidora tradicional.                                 | Use bocadillos hechos para ser preparados en el horno, o aplique un poco de aceite en los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.                                                                                                        |
| No puedo deslizar la cesta en el aparato correctamente.                             | Hay demasiada comida en la cesta.                                                                   | No llene la canasta al máximo; Consulte la tabla "Configuración" de arriba para las cantidades máximas.                                                                                                                                              |
|                                                                                     | La cesta no está colocada correctamente en el soporte de la cesta.                                  | Empuje la cesta hacia abajo en el soporte de la cesta hasta que escuche un ligero clic.                                                                                                                                                              |
| Sale humo blanco del aparato.                                                       | Estás preparando ingredientes grasientos.                                                           | Cuando fría los ingredientes grasos en la Freidora Inteligente, se derramará una gran cantidad de aceite en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. |
|                                                                                     | La bandeja todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.                                     | El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en el soporte de la cesta; Asegúrese de limpiar la cesta y el soporte de la cesta a fondo después de cada uso.                                                                            |
| Las papas fritas frescas se fríen de manera desigual en la freidora Inteligente.    | No usó el tipo correcto de papa.                                                                    | Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.                                                                                                                                                                         |
|                                                                                     | No enjuagó bien las rebanadas de papa antes de freirlas.                                            | Enjuague las rebanadas de papa a fondo para eliminar el almidón del exterior.                                                                                                                                                                        |
| Las papas fritas frescas no son crujientes cuando salen de la freidora Inteligente. | El sabor crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas. | Asegúrese de secar las rebanadas de papa correctamente antes de agregar el aceite.                                                                                                                                                                   |
|                                                                                     |                                                                                                     | Cortar las papas en rebanadas más finas para un resultado más crujiente.                                                                                                                                                                             |

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| Contenu du paquet&Spécifications .....          | 1     |
| Règles importantes de protection.....           | 2-3   |
| Utilisation de l'appareil .....                 | 4     |
| Apprendre à connaître votre friteuse à air..... | 5     |
| Afficher les messages .....                     | 6-8   |
| Utilisation de votre friteuse.....              | 9     |
| Instructions d'utilisation .....                | 10-12 |
| Entretien& Maintenance .....                    | 13    |
| Dépannage .....                                 | 14    |

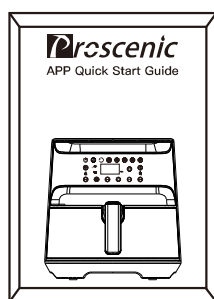
## Contenu du paquet&Spécifications



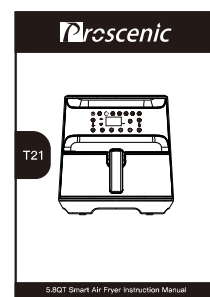
Premium 5.8-Quart Air Fryer T21\*1



Livre de recettes \*1



Guide de référence \*1



Manuel d'utilisation \*1

## Spécifications

|                    |                                                |
|--------------------|------------------------------------------------|
| Alimentation       | AC 220V-240V, 50Hz                             |
| Puissance nominale | 1700W                                          |
| Capacité           | 5.8 Quarts / 5.5 litres (pour 3 à 5 personnes) |
| Température        | 77°C-204°C                                     |
| Gamme              | (77°C-204°C)                                   |

# Règles importantes de protection

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :**

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION !
2. Vérifiez que la tension dans votre logement correspond à celle indiquée sur l'appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
4. Pour vous protéger contre les chocs électriques, les incendies ou les blessures corporelles, ne plongez pas le cordon, les bouchons ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou près d'enfants. En règle générale, cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par un enfant.
6. Débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant d'enfiler ou d'enlever les pièces.
7. Ne pas utiliser d'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil à l'installation de service autorisée la plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer sur ou près d'une plaque de chauffage au gaz ou à l'électricité, ou dans un four chauffé.
12. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour vous déconnecter, tournez tout contrôle pour « éteindre » (ou 0), puis retirez la prise de la prise murale.
14. N'utilisez pas l'appareil pour quoi que ce soit d'autre que l'utilisation prévue.
15. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans la friteuse Smart, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
16. Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou touche des matières inflammables, dont des rideaux, draperies, murs, etc, lorsqu'il est en train de fonctionner. Ne stockez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en service.
17. Ne pas nettoyer avec des éponges à surface métallique. Des morceaux de la surface de l'éponge peuvent se séparer et toucher des pièces électrifiées, ce qui induit un risque de choc électrique.
18. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on utilise des contenants construits avec d'autres matériaux que le métal ou le verre.
19. Ne pas stocker de matériaux, autres que les accessoires recommandés par les fabricants, dans cet appareil lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
20. Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, etc.
21. Ne couvrez pas le panier de cuisson ou toute partie de la friteuse Smart avec du papier d'aluminium en métal. Cela risque de provoquer une surchauffe de la friteuse Smart.
22. Ne laissez pas l'unité sans surveillance lorsqu'elle est en usage.

# Règles importantes de protection

23. Faites preuve d'une extrême prudence lors de l'enlèvement du panier ou du porte-panier et de l'élimination de la graisse chaude.
24. La friteuse Smart peut être éteinte tout en utilisant l'une des fonctions en appuyant sur le bouton on/off.
25. Pendant la friture, la vapeur chaude s'échappe à travers les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécurisée de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
26. Débranchez immédiatement l'appareil si vous observez une fumée foncée sortant de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.
27. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.
28. Laisser au moins 15 cm (6 pouces) d'espace libre sur le dos, les côtés et au-dessus de l'appareil.

## Attention !!

- \* Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement.
- \* Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- \* Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- \* L'appareil est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité à l'intérieur qui l'éteindra automatiquement si le panier est enlevé pendant la cuisson.
- \* N'appuyez jamais sur le bouton de libération à moins que le porte-panier ne repose sur une surface plate, plane et résistante à la chaleur !

## Attention !!

- \* Ne remplissez pas le panier ou le porte-panier d'huile ou de tout autre liquide, car cela peut causer un risque d'incendie.
- \* Garder tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants de l'appareil. Ne remplissez pas trop le panier de nourriture.
- \* Ne couvrez pas l'entrée d'air sur le dessus ou la prise d'air à l'arrière de l'appareil pendant que l'appareil est utilisé.
- \* Ne touchez pas à l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- \* Ne jamais immerger la prise électrique de l'appareil dans l'eau ou la rincer sous le robinet.



# Utilisation de l'appareil

La friteuse Smart peut être utilisée pour préparer une grande variété d'aliments. Veuillez consulter le tableau de la section « Paramètres » pour les temps de cuisson basiques, ou consulter le livre de recettes inclus.

1. Retirez la poignée pour retirer soigneusement le porte-panier de la friteuse à air Smart.
2. Mettez les ingrédients que vous pourrez faire frire dans le panier alimentaire et placez le panier dans le porte-panier.
3. Faites glisser le panier dans la friteuse Smart.

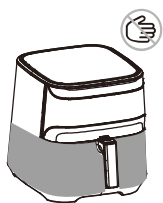
## Remarque :

Ne remplissez jamais le panier à pleine capacité ou ne dépassez jamais les quantités recommandées (voir la section « Paramètres » dans ce chapitre), car cela pourrait affecter la qualité de cuisson.

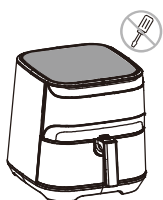
## Attention !!

- \* N'utilisez jamais l'appareil sans le panier de nourriture et le porte-panier de nourriture à l'intérieur !
- \* Ne touchez pas au panier, au porte-panier ou à l'intérieur de la friteuse Smart pendant et immédiatement après l'utilisation, car ils deviennent très chauds pendant la cuisson. Ne tenez le panier de nourriture que par sa poignée. Utilisez toujours des mitaines adaptées pour récupérer la nourriture d'un four. L'appareil peut devenir très chaud !

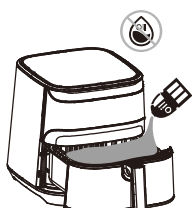
## ▲ Read Caution on Back ▲



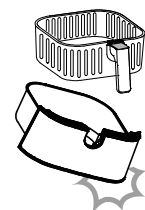
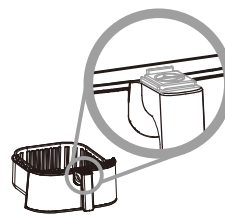
**HOT to touch.**  
Heiß, bitte nicht anfassen.  
Ne pas toucher quand il fait chaud



**DO NOT** try to open top. This is not a lid.  
Bitte nicht öffnen, dies ist kein Deckel.  
Ne pas ouvrir, ce n'est pas un couvercle.



**DO NOT** fill with oil. This is not a deep fryer.  
Fügen Sie kein Öl hinzu.  
Ne pas ajouter d'huile.



**DANGER: DO NOT** press button while moving or shaking basket. See manual.

**ACHTUNG:** Berühren Sie nicht die Verriegelungstaste, während Sie die Maschine bewegen.

**DANGER:** Ne pas toucher le bouton de verrouillage lorsque vous vous le déplacez.

## Questions?

Service Email: [service@proscenic.tw](mailto:service@proscenic.tw)  
Online service: [www.proscenic.com](http://www.proscenic.com)

# Apprendre à connaître votre friteuse à air

## INSTRUCTIONS DE PRISE POLARISÉE

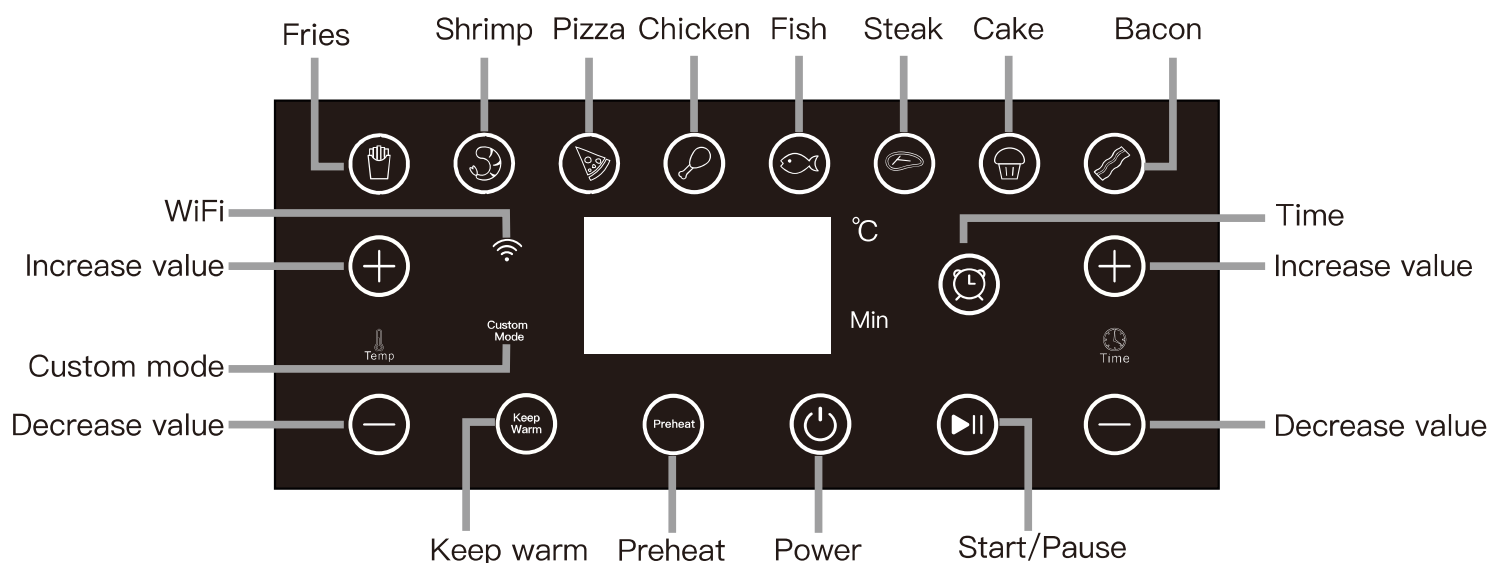
Cet appareil est équipé d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, ce bouchon s'inscrira dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la prise de courant ne s'insère pas correctement dans la prise murale au début, inversez-la. S'il est toujours impossible de brancher l'appareil, contactez un électricien compétent qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

## INSTRUCTIONS DE CORDON COURT

Un cordon court de branchement est fourni pour réduire les risques de trébucher à cause d'un cordon plus long, ou pour éviter qu'il ne s'emmêle. Des rallonges peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation.

1. La capacité nominale de la rallonge doit être au moins celle de l'appareil. Si la capacité électrique nominale de la rallonge est trop faible, elle pourrait surchauffer et brûler.
2. Le cordon allongé composé du cordon et de la rallonge doit être disposé de sorte qu'il ne se place pas sur le dessus du plan de travail ou de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou faire en sorte que des gens puissent trébucher.

# Afficher les messages



## Description du statut

1. Mode arrêt : Aucun bouton d'alimentation, ou bouton d'alimentation éteint.
2. Mode veille : toutes les icônes sont allumées après avoir appuyé sur le bouton power.
3. Mode de travail : Sélectionnez ce mode, appuyez sur la touche de démarrage et l'appareil entre dans le mode de travail.
4. État de pause : appuyez sur le bouton pause lorsque l'appareil fonctionne, l'opération s'arrête mais cela n'arrête pas l'appareil.

“” **Bouton Démarrer / Arrêter. Le voyant blanc s'affiche en veille, le voyant bleu s'affiche quand commencer à travailler, le voyant bleu clignote quand le travail est fini.**

1. Lorsque l'appareil est allumé, toutes les icônes s'allument, et après un bip, les lumières d'icône s'éteignent, ne laissant que le bouton d'alimentation allumé.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer, toutes les icônes s'allument, et l'écran d'affichage montre les valeurs par défaut de 188°C et 15 minutes. La température et le temps sont affichés en alternance toutes les 5 secondes.

“” **Brancher et démarrer. Le voyant bleu s'affiche après la connexion. Le voyant blanc s'affiche après le démarrage.**

1. Fonction unique : Sélectionnez le menu, appuyez sur la touche de démarrage, le menu sélectionné clignote avec une lumière blanche, où les icônes de menu non pertinentes seront masquées.
2. Fonction combinaison : Après avoir sélectionné le menu, la lumière blanche du menu clignote. Après avoir sélectionné d'autres icônes pour la cuisson combinée, tant que le menu sélectionné est toujours entièrement éclairé, après que le pot de friture commence à fonctionner, les autres icônes non pertinentes sont cachées.

# Afficher les messages

## Single mode:

“” Préchauffage:

En mode veille, en appuyant sur , le réglage par défaut est 188°C, 5 minutes.

“” Maintien au chaud:

la machine reste au chaud pendant 5 minutes à (77) par défaut. La température n'est pas facultative mais l'heure est facultative. En appuyant brièvement, le temps d'isolation augmentera / diminuera d'une minute. Longtemps appuyé, le temps d'isolation augmentera / diminuera de 5 minutes.

“” Chronométrage:

le chronométrage est terminé, la machine passe en mode de travail par défaut.

## Fonction de combinaison:

1. Menu + Maintien au chaud (Keepwarm)
2. Menu + Chronométrage (Timing)
3. Chronométrage (Timing) + Maintien au chaud (Keepwarm)
4. Menu + Chronométrage (Timing) + Maintien au chaud (Keepwarm)

## Conseils:

Une fois les travaux terminés, la machine entre dans l'état d'isolation par défaut. La température et la durée d'isolation par défaut sont les suivantes: 5 minutes, 77 ° C. L'isolation est la dernière procédure.

## Remarque:

Dans n'importe quel mode, après la sélection, le voyant bleu clignote; après la confirmation, le voyant bleu est toujours allumé. Pendant le travail, le bouton du mode choisi clignote, indiquant que le mode concerné est actif. Si vous souhaitez annuler le mode que vous avez choisi, appuyez à nouveau sur le bouton de mode. Le bouton de mode devient blanc, indiquant que la fonction a été annulée.

## Ouverture et fermeture du panier de friture

Lorsque vous travaillez :

1. Sortez le panier et il y aura un bip sonore, l'élément chauffant et le ventilateur cessent de fonctionner, le compte à rebours sur l'écran s'arrête, et l'affichage des touches n'est pas affecté.
2. Retournez le panier, il ya un bip, la machine continue à cuire dans le mode précédent.

**Dans d'autres modes (y compris la pause et le « standby ») :**

1. Sortir ou remettre le panier n'affectera pas la machine.

## Arrêt automatique

Mode veille : arrêt automatique après 6 minutes sans aucune opération.

Mode pause : arrêt automatique après 30 minutes sans aucune opération.

# Afficher les messages

## Remarques:

1. Lorsque l'appareil fonctionne, sauf lorsqu'un mode est sélectionné, (température (+ ou -) temps (+ ou -), et les autres boutons ne s'allument ni ne s'éteignent lorsqu'ils sont pressés.  
Pendant le mode garder au chaud, vous ne pouvez choisir d'ajuster que le temps.  
La température est à la température par défaut et ne peut pas être changé.  
Pendant le mode de préchauffage, vous ne pouvez choisir la température, le mode a un temps par défaut réglé, donc il n'est pas possible d'augmenter le temps.
2. Dans les modes de combinaison, la lumière qui clignote indique le mode particulier qui fonctionne.

## Lumière du WiFi:

Il est désactivé par défaut lorsque la machine est activée. Appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 5 secondes, la lumière WiFi clignote lentement (une fois par seconde), quand l'appareil est connecté au WiFi, la lumière WiFi reste allumée ; si elle n'est pas connectée au WiFi pendant plus de 10 minutes, les lumières WiFi s'éteignent automatiquement. 5 secondes après une longue pression sur la lumière WiFi, si une défaillance matérielle WiFi est détectée, la lumière WiFi clignote (trois fois par seconde, se maintient pendant une minute, puis s'arrête).

## Paramètres prérégls

### Paramètres prérégls des recettes :

| Recette    | Température par défaut (°C) | Étendue réglable       | Temps par défaut (min) | Étendue réglable |
|------------|-----------------------------|------------------------|------------------------|------------------|
| Par défaut | 188                         | 77-204°C/<br>170-400°F | 15                     | 1-60min          |
| Frites     | 204                         |                        | 18                     |                  |
| Crevette   | 182                         |                        | 8                      |                  |
| Pizza      | 166                         |                        | 7                      |                  |
| Poulet     | 182                         |                        | 20                     |                  |
| Poisson    | 204                         |                        | 10                     |                  |
| Steak      | 182                         |                        | 8                      |                  |
| Gâteau     | 182                         |                        | 12                     |                  |
| Bacon      | 182                         |                        | 12                     |                  |

# Utilisation de votre friteuse

## À propos de la fonction de préchauffage :

1. En mode veille par défaut, appuyez sur le bouton Préchauffer, puis commencer à préchauffer sous 188°C, 5mins;
2. Après avoir choisi la recette, appuyez sur le mode Préchauffer, ceci va commencer le préchauffage selon la température par défaut de la recette;
3. En mode veille, appuyez sur le bouton Préchauffer, puis ajuster la température, l'appareil préchauffe en fonction de la température ajustée.

La fonction de préchauffage ne peut pas ajuster la température, ne peut pas ajuster la minuterie (pour la grille des temps voir ci-dessous). 5 minutes est le maximum ; une fois la température ciblée atteinte, 3 bips alarme pour le mode veille et l'appareil est prêt à recevoir la nourriture pour la cuisson.

| Réglage de température | Temps de préchauffage connexe |
|------------------------|-------------------------------|
| 204                    | 5min                          |
| 199                    | 5min                          |
| 193                    | 5min                          |
| 188                    | 4min                          |
| 182                    | 4min                          |
| 177                    | 4min                          |
| 171                    | 4min                          |
| 166                    | 3min                          |
| 160                    | 3min                          |
| 154                    | 3min                          |
| 149                    | 3min                          |

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez l'appareil et ses accessoires (panier alimentaire, porte-panier alimentaire). Laver les accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse, puis essuyer. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge, puis séchez avec de l'essuie-tout. Assurez-vous que l'intérieur est sec avant de faire fonctionner l'appareil.
2. Ventiler la pièce pendant cette période. Lorsque votre friteuse à air Smart est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou une légère odeur. C'est normal avec beaucoup d'appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

## Attention :

Lorsque vous déplacez la friteuse à air Smart, assurez-vous de la tenir solidement et de soutenir la base — ne vous fiez pas à la poignée du panier de nourriture lorsque vous déplacez la friteuse !

# Instructions d'utilisation

## Plus de fonctions

1. Pendant le processus de friture, un clic auditif notable indique quand la température de l'ensemble a été atteinte et que l'élément chauffant s'éteint. Le bruit de clic sera entendu plusieurs fois pendant le fonctionnement, ce qui indique que la friteuse maintient la température fixée.
2. Pendant la cuisson, l'excès d'huile et les jus de cuisson des ingrédients s'accumuleront dans le porte-panier. Il faut s'y attendre.
3. Certaines recettes nécessitent de secouer la nourriture dans le panier à mi-chemin pendant la cuisson (voir la section « Paramètres » dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, sortir le panier du porte-panier à l'aide de la poignée. Puis doucement, mais fermement, secouez-le. Glissez le porte-panier dans la friteuse Smart et laissez l'appareil continuer à cuire la nourriture.

## Remarque :

À cause de la technologie à l'air chaud qui réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, en tirant brièvement le panier de l'appareil pendant la friture, cela ne perturbera pas le processus de cuisson.

## Conseil :

Parfois, il est plus facile de diviser les temps de cuisson en 2 phases pour les recettes qui nécessitent que le panier soit secoué à mi-cuisson. Si vous configurez la minuterie à la moitié du temps de cuisson requis, vous entendrez la cloche de minuterie s'éteindre lorsque vous devrez secouer les ingrédients.

## Conseil :

Si vous configurez la minuterie avec le temps de cuisson complet, le timer ne s'éteindra pas tant que la cuisson n'est pas terminée. Vous pouvez retirer le panier à tout moment pour vérifier l'état de cuisson des ingrédients. L'appareil s'arrête automatiquement et reprend après que le panier ait été re-glissé dans l'appareil. Notez que la minuterie cesse d'avancer automatiquement dans cette situation.

1. Lorsque vous entendez la cloche de la minuterie (5 bips), le temps de préparation de l'ensemble s'est écoulé. À l'aide de mitaines de four et de la poignée du panier, retirez le porte-panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistante.



# Instructions d'utilisation

## Remarque :

Vous pouvez également éteindre l'appareil à tout moment. Pour ce faire, appuyez simplement sur la touche On/Off. L'icône On/Off devient rouge pendant que le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 secondes, refroidissant l'appareil avant de s'éteindre.

1. Vérifier pour voir si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas prêts, il suffit de faire glisser le panier dans l'appareil et de définir la minuterie pendant quelques minutes supplémentaires.
2. Pour détacher le panier du porte-panier, faites glisser le couvercle de protection jusqu'à ce que le bouton soit entièrement visible, et appuyez sur le bouton de libération du panier.
3. Tenir le panier par la poignée, vider les aliments frits dans un bol ou sur une assiette.

## Conseil :

Pour enlever les ingrédients gros ou fragiles, vous pouvez utiliser une paire de pinces pour soulever les ingrédients du panier. Utilisez des pinces ou des ustensiles avec des pointes en plastique résistantes à la chaleur, car des pointes ou des ustensiles métalliques peuvent égratigner le revêtement du panier.

1. Lorsqu'un lot d'aliments est prêt, la friteuse Smart est immédiatement prête à préparer un autre lot.

## IMPORTANT:

Si vous remarquez que le ventilateur ne fonctionne pas une fois que le produit commence la cuisson (pas de bruit ou de flux d'air), veuillez cesser immédiatement l'utilisation et contacter le service clientèle.

## Utilisation des menus pré-réglés :

1. 8 fonctions « raccourcis » courtes sont fournies : FRITES, STEAK, POULET, CUPCAKE, CREVETTE, PIZZA, POISSON et BACON.
2. Pour sélectionner une de ces fonctions, appuyez directement sur la touche recette. Pressez la touche On/Off pour commencer la friture. Gardez en mémoire que la sélection d'un temps, d'une température ou d'un ensemble prédéfini démarre automatiquement l'unité après 5 secondes si aucune touche n'est pressée par la suite.
3. Les paramètres de temps et de température peuvent être ajustés à tout moment lors de l'utilisation des menus pré-réglés.
4. Pour passer à un préjeu après le démarrage de l'unité, appuyez sur la touche On/Off, puis appuyez directement sur les icônes de recette pour passer au préensemble désiré. Appuyez sur la touche On/Off pour redémarrer l'unité avec le préjeu désiré.

## PARAMÈTRES

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients que vous voulez préparer.

## Remarque :

Gardez à l'esprit que ces paramètres sont des suggestions.

# Instructions d'utilisation

|                                      | Qtté Min–<br>Max (lb) | Temps<br>(min.) | Température<br>(°C) | Secouer | Informations<br>supplémentaires     |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------|---------------------|---------|-------------------------------------|
| <b>Pommes de terre<br/>et frites</b> |                       |                 |                     |         |                                     |
| Patatine frite<br>sottili surgelate  | 0,6 à 1,5             | 9 à 16          | 204                 | secouer |                                     |
| Patatine frite<br>spesse surgelate   | 0,6 à 1,5             | 11 à 20         | 204                 | secouer |                                     |
| Patatine frite<br>fatte in casa      | 0,6 à 1,7             | 18 à 25         | 204                 | secouer | Ajouter 1/2 c. à<br>soupe d'huile   |
| Potato wedges<br>(spicchi)           | 0,6 à 1,7             | 18 à 22         | 182                 | secouer | Ajouter 1/2 c. à<br>soupe d'huile   |
| Patate al forno<br>(cubi)            | 0,6 à 1,6             | 12 à 18         | 182                 | secouer | Ajouter 1/2 c. à<br>soupe d'huile   |
| Patate Hash<br>Brown                 | 0,5                   | 15 à 18         | 182                 | secouer |                                     |
| Patate gratinate                     | 1,1                   | 15 à 18         | 182                 | secouer |                                     |
| <b>Carne e pollo</b>                 |                       |                 |                     |         |                                     |
| Bistecca                             | 0,2 à 1,1             | 8 à 12          | 204                 |         |                                     |
| Braciola di maiale                   | 0,2 à 1,1             | 10 à 14         | 182                 |         |                                     |
| Hamburger                            | 0,2 à 1,1             | 7 à 14          | 204                 |         |                                     |
| Involtilino                          | 0,2 à 1,1             | 13 à 15         | 204                 |         |                                     |
| Coscia di pollo                      | 0,2 à 1,1             | 18 à 22         | 182                 |         |                                     |
| Petto di pollo                       | 0,2 à 1,1             | 10 à 15         | 182                 |         |                                     |
| <b>Snacks</b>                        |                       |                 |                     |         |                                     |
| Involtilino<br>primavera             | 0,2 à 1,0             | 8 à 10          | 204                 | secouer | Utiliser la friteuse<br>préchauffée |
| Bocconcini di<br>pollo surgelati     | 0,2 à 1,1             | 6 à 10          | 204                 | secouer | Utiliser la friteuse<br>préchauffée |
| Bastoncini di<br>pesce surgelati     | 0,2 à 1,0             | 6 à 10          | 204                 |         | Utiliser la friteuse<br>préchauffée |
| Snack al<br>formaggio                | 0,2 à 1,0             | 8 à 10          | 182                 |         | Utiliser la friteuse<br>préchauffée |
| Verdure surgelate                    | 0,2 à 1,0             | 10              | 160                 | secouer | Utiliser la friteuse<br>préchauffée |
| <b>Torte</b>                         |                       |                 |                     |         |                                     |
| Torta                                | 0,7                   | 20 à 25         | 182                 |         |                                     |
| Quiche                               | 0,9                   | 20 à 22         | 204                 |         |                                     |
| Muffin                               | 0,7                   | 20 à 25         | 182                 |         |                                     |
| Snack dolci                          | 0,9                   | 20              | 182                 |         |                                     |

## Conseils:

1. Tout aliment qui peut être préparé dans un four à air traditionnel peut également être préparé dans la friteuse à air Smart.
2. Le fait de secouer de plus petits ingrédients à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à prévenir les aliments frits à l'air inégalement.
3. Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long; une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
4. Si certains types de nourriture ont tendance à coller au fond du panier, pensez à ajouter un peu d'huile de cuisson dans le panier avant d'ajouter les ingrédients à cuire.

## Entretien & Maintenance

5. Ne préparez pas d'ingrédients très gras, comme les saucisses, dans la friteuse Smart, car la graisse pourrait prendre feu.
6. Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse Smart quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
7. La quantité optimale pour la préparation des frites croustillantes est 500 grammes / 1,2 lb.
8. Utilisez de la pâte pré-faite pour préparer des collations remplies rapidement et facilement. La pâte pré-faite nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
9. Placez un plat allant au four dans le panier de la friteuse Smart si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou farcis.
10. Vous pouvez également utiliser la friteuse Smart pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer de la nourriture, fixer la température à 290°F jusqu'à 10 minutes.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation !
2. Éteignez l'appareil. Avant de le nettoyer, débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement.
3. Le panier et le porte-panier peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec du détergent doux / savon à vaisselle, ou dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela peut endommager le revêtement antiadhésif. Rincer et sécher soigneusement après le nettoyage.
4. Pour enlever les aliments cuits dans le panier, remplissez le porte-panier d'eau chaude et savonneuse. Mettre le panier de nourriture dans une casserole et laisser la casserole et le panier tremper pendant environ 10 minutes, avant de nettoyer dans l'évier.

### Nettoyage à l'intérieur de l'appareil :

1. Essuyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Sécher avec un essuie-tout.
2. N'utilisez jamais de produits abrasifs dans l'intérieur de l'appareil !
3. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau, et s'assurer qu'aucune eau ou hydratant ne pénètre dans la partie supérieure de la friteuse Smart.
4. Nettoyez l'élément chauffant à l'intérieur de la friteuse Smart à l'aide d'une brosse nettoyante pour éliminer tout résidu alimentaire.

### Nettoyage de l'extérieur de la friteuse Smart :

1. Essuyer proprement avec une éponge humide ou un chiffon. Essuyez jusqu'à ce que l'appareil soit sec.
  2. Ne laissez pas les liquides entrer dans l'entrée d'air sur le dessus de la friteuse Smart.
- \*Tout autre service doit être effectué par un représentant autorisé.

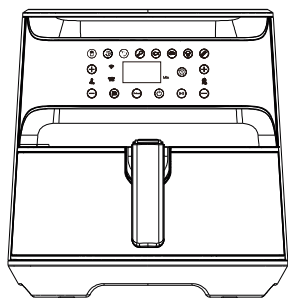
**NE METTEZ JAMAIS LA FRITEUSE SUR N'IMPORTE QUEL POÊLE !**

# Dépannage

| Problèmes                                                                     | Cause possible                                                                              | Solutions                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La friteuse ne fonctionne pas                                                 | L'appareil n'est pas branché.                                                               | Branchez l'appareil sur une prise murale qui a une prise de terre.                                                                                                                                                                                                |
|                                                                               | Vous n'avez pas réglé la minuterie.                                                         | Ajustez le réglage au temps de préparation requis pour allumer l'appareil.                                                                                                                                                                                        |
|                                                                               | Le porte-panier n'est pas correctement verrouillé.                                          | Placez correctement le porte-panier dans la friteuse intelligente.                                                                                                                                                                                                |
| Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas complètement cuits.        | Il y a trop de nourriture dans le panier.                                                   | Mettre de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément.                                                                                                                                               |
|                                                                               | La température fixée est trop basse.                                                        | Ajuster le réglage au réglage de température requis (voir la section 'Paramètres')                                                                                                                                                                                |
|                                                                               | Le temps de cuisson est trop court.                                                         | Ajuster le réglage au temps de préparation requis (voir la section 'Paramètres')                                                                                                                                                                                  |
| Les snacks et collations ne sont pas croustillants en sortant de la friteuse. | Vous avez utilisé un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle. | Utilisez des collations préparées au four ou badigeonnez légèrement les collations pour obtenir un résultat plus croustillant.                                                                                                                                    |
| Je ne peux pas glisser le panier dans l'appareil correctement.                | Il y a trop de nourriture dans le panier.                                                   | Ne remplissez pas le panier à pleine capacité ; se référer au tableau "Paramètres" ci-dessus pour les quantités maximales.                                                                                                                                        |
|                                                                               | Le panier n'est pas placé correctement dans le porte-panier.                                | Poussez le panier vers le bas dans le porte-panier jusqu'à ce que vous entendiez un léger clic.                                                                                                                                                                   |
| De la fumée blanche sort de l'appareil.                                       | Vous préparez des ingrédients gras.                                                         | Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'infiltre dans la poêle. L'huile produit de la fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final. |
|                                                                               | La casserole contient encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente.            | La fumée blanche est causée par le chauffage de graisse dans le porte-panier ; assurez-vous de bien nettoyer le panier et le porte-panier après chaque utilisation.                                                                                               |
| Les frites sont inégalement cuites dans la friteuse.                          | Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.                                      | Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.                                                                                                                                                                 |
|                                                                               | Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.       | Rincer soigneusement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.                                                                                                                                                         |
| Les frites ne sont pas croustillantes en sortant de la friteuse.              | Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.          | Assurez-vous de sécher les bâtonnets de pommes de terre correctement avant d'ajouter l'huile.                                                                                                                                                                     |
|                                                                               |                                                                                             | Couper les pommes de terre en bâtonnets plus minces pour un résultat plus croustillant.                                                                                                                                                                           |
|                                                                               |                                                                                             | Ajouter une légère quantité d'huile supplémentaire pour un résultat plus croustillant.                                                                                                                                                                            |

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Contenuto Della Confezione&Specifiche ..... | 1     |
| Misure Di Sicurezza.....                    | 2–3   |
| Leggere Attenzione Sulretro.....            | 4     |
| Conoscere La Friggitrice Ad Aria.....       | 5     |
| Messaggi Display .....                      | 6–8   |
| Utilizzo Della Friggitrice Ad Aria.....     | 9     |
| Istruzioni Per Uso .....                    | 10–12 |
| Manutenzione E Pulizia .....                | 13    |
| Risoluzioni Dei Problemi .....              | 14    |

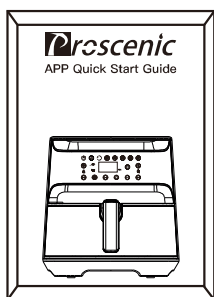
## Contenuto Della Confezione



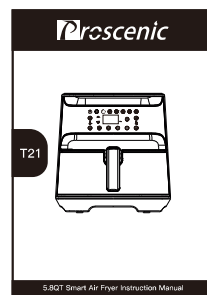
Friggitrice ad Aria Calda – Modello T21\*1



Ricettario\*1



Guida di Riferimento\*1



Manuale dell'Utente\*1

## Specifiche

|                  |                                          |
|------------------|------------------------------------------|
| Alimentazione    | AC 220V–240V, 50Hz                       |
| Potenza Nominale | 1700W                                    |
| Capacità         | 5.8 Quarts / 5.5 Litri (per 3–5 persone) |
| Intervallo di    | 77°C–204°C                               |
| temperatura      | (77°C–204°C)                             |

# Misure Di Sicurezza

**Quando si utilizzano degli elettrodomestici è bene prendere delle precauzioni, incluse quelle che seguono:**

1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO!
2. Controllare che la tensione elettrica della casa corrisponda a quella dell'apparecchio.
3. Non toccare le superfici calde direttamente, ma utilizzare dei manici o delle impugnature.
4. Per evitare scosse elettriche, incendi o lesioni personali, non immergere in acqua o in altri liquidi il cavo elettrico, la spina o l'elettrodomestico.
5. Fare massima attenzione se l'elettrodomestico viene usato da un bambino o nelle sue vicinanze; tuttavia, questo elettrodomestico non è adatto ai bambini.
6. Scollegare la friggitrice quando non è in uso e prima di procedere con la pulizia. Prima di inserire o togliere delle parti, lasciare che l'elettrodomestico si raffreddi.
7. Non azionare alcun apparecchio con cavo elettrico o spina danneggiati, o dopo un malfunzionamento della friggitrice o se l'elettrodomestico è stato danneggiato. Riportare dunque l'apparecchio al più vicino negozio di assistenza per riparazioni o regolazioni.
8. L'utilizzo di accessori non consigliati dai produttori potrebbe causare dei danni.
9. Non usare all'aperto.
10. Non lasciare che il cavo elettrico sporga dal bancone o da tavolo, o che tocchi superfici calde.
11. Non mettere la friggitrice ad aria su fornelli, vicino a fornelli a gas o elettrici oppure nel forno riscaldato.
12. Prestare la massima attenzione quando si sposta un elettrodomestico che contiene olio bollente o altri liquidi caldi.
13. Per spegnere l'elettrodomestico basta posizionare tutti i comandi su "off" o "0", e poi scollegare la spina.
14. Usare la friggitrice ad aria calda solo come indicato in questo manuale.
15. Non inserire nella friggitrice prodotti alimentari di grandi dimensioni o utensili in metallo; questi potrebbero causare incendi o shock elettrici.
16. Può verificarsi un incendio se l'elettrodomestico (in funzione) è coperto o è a contatto con materiali infiammabili come tende, tessuti, pareti, etc. Non appoggiare nessun oggetto sopra alla friggitrice quando è in funzione.
17. Non pulire la friggitrice con panni di metallo. Dei frammenti di metallo possono rompere il pad e toccare le parti elettriche, generando pericolo di una scossa elettrica.
18. Fare attenzione quando si utilizzano contenitori che non sono in metallo o in vetro.
19. Non conservare nulla all'interno di questo elettrodomestico quando non è in funzione.
20. Non conservare all'interno dell'apparecchio oggetti di carta, cartone, plastica, etc.
21. Non coprire il cestello della cottura o altre parti della friggitrice con la carta stagnola. Può provocare un surriscaldamento della friggitrice.
22. Non lasciare la friggitrice incustodita quando è in funzione.



# Misure Di Sicurezza

23. Fare molta attenzione quando si sfila il cestello della cottura o il cestello esterno, e quando si elimina l'olio bollente.
24. La friggitrice può essere spenta mentre è in funzione semplicemente premendo il pulsante on/off.
25. Durante la frittura ad aria calda, potrebbe fuoriuscire del vapore dalla ventola. Tenere viso e mani ad una distanza di sicurezza. Fare attenzione al vapore quando si sfila la vaschetta.
26. Se vedi del fumo nero, scollega immediatamente l'elettrodomestico. Prima di rimuovere la vaschetta, aspettare che il fumo sia svanito.
27. Non posizionare l'elettrodomestico vicino ad una parete o accanto ad altri elettrodomestici.
28. Lasciare almeno 15 cm di spazio libero dietro, ai lati e al di sopra dell'apparecchio.

## Attenzione!!

- \* Questo elettrodomestico è per uso domestico soltanto.
- \* Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio.
- \* Prima di pulire l'unità o prima di spostarla, lasciarla raffreddare per almeno 30 minuti.
- \* L'elettrodomestico è provvisto di un interruttore di sicurezza che spegnerà l'unità automaticamente se il cestello viene rimosso durante la cottura.
- \* Non premere mai il pulsante di sblocco a meno che il cestello esterno non sia su una superficie piana, stabile e resistente al calore!

## Attenzione!!

- \* Non riempire il cestino per alimenti o il supporto del cestino con olio o altri liquidi, in quanto ciò potrebbe causare un rischio d'incendio.
- \* Conservare tutti gli ingredienti nel cestello per evitare qualsiasi contatto con gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. Non riempire eccessivamente il cestino degli alimenti.
- \* Non coprire l'ingresso dell'aria sulla parte superiore o l'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio mentre l'apparecchio è in funzione.
- \* Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- \* Non immergere mai l'alloggiamento dell'apparecchio in acqua o sciacquarlo sotto il rubinetto.

# Leggere Attenzione Sulretro

La friggitrice ad aria può essere utilizzata per preparare una grande varietà di cibi. Per i tempi di cottura di base, consultare la tabella nella sezione "Impostazioni", oppure consultare il ricettario in dotazione.

1. Tirare la maniglia per rimuovere con cautela il cestello porta vivande dalla friggitrice.
2. Mettete gli ingredienti che friggerete all'aria nel cestino e mettete il cestino nel portacestello.
3. Far scorrere il cestello nella friggitrice ad aria.

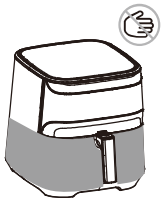
## Attenzione!

Non utilizzare mai la friggitrice ad aria senza il cestello per alimenti e il portacestello per alimenti!

## Attenzione!!

- \* Non utilizzare mai la friggitrice ad aria senza il cestello per alimenti e il portacestello per alimenti!
- \* Non toccare il cestello portaoggetti, il cestello o l'interno della friggitrice ad aria durante e subito dopo l'uso, perché si surriscaldano molto. Tenere il cestino solo per la maniglia. Utilizzare sempre guanti da forno. L'unità è calda!

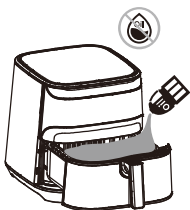
## ▲ Read Caution on Back ▲



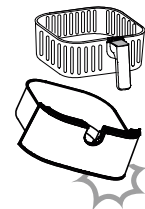
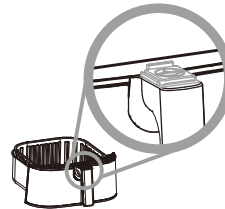
**HOT to touch.**  
Heiß, bitte nicht anfassen.  
Ne pas toucher quand il fait chaud



**DO NOT** try to open top. This is not a lid.  
Bitte nicht öffnen, dies ist kein Deckel.  
Ne pas ouvrir, ce n'est pas un couvercle.



**DO NOT** fill with oil. This is not a deep fryer.  
Fügen Sie kein Öl hinzu.  
Ne pas ajouter d'huile.



**DANGER: DO NOT** press button while moving or shaking basket. See manual.

**ACHTUNG:** Berühren Sie nicht die Verriegelungstaste, während Sie die Maschine bewegen.

**DANGER:** Ne pas toucher le bouton de verrouillage lorsque vous vous le déplacez.

## Questions?

Service Email: [service@proscenic.tw](mailto:service@proscenic.tw)  
Online service: [www.proscenic.com](http://www.proscenic.com)

# Conoscerà La Friggitrice Ad Aria

## SPINA POLARIZZATA

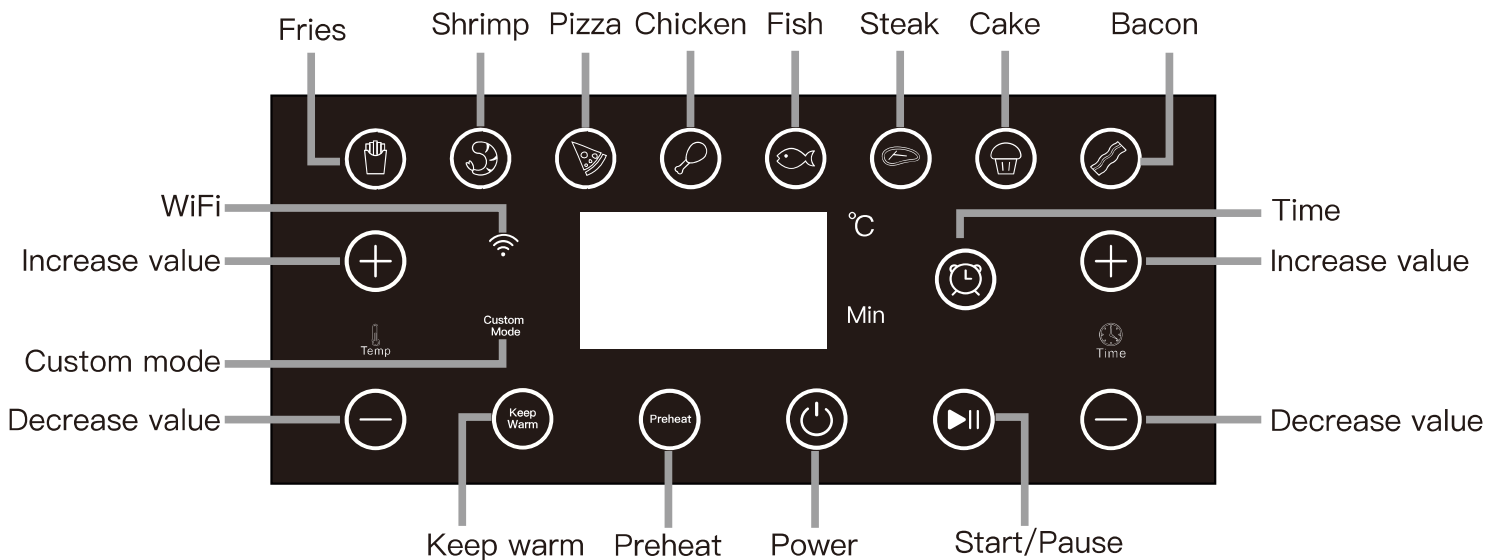
Questo elettrodomestico è provvisto di una spina polarizzata (una lama è più ampia dell'altra). Come funzionalità di sicurezza per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina è destinata ad essere inserita in una presa polarizzata solo in un modo. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, togliere la spina. Se ancora non funziona, contatta un tecnico qualificato (elettricista). Non tentare di modificare in alcun modo la spina.

## CAVO ELETTRICO CORTO

Questa friggitrice utilizza un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o di inciampare. Utilizzare una prolunga facendo attenzione.

1. Le caratteristiche elettriche della prolunga devono corrispondere a quelle dell'elettrodomestico. Se la potenza elettrica della prolunga è troppo bassa, questa potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
2. Assicurarsi che la prolunga non sia sospesa oltre il bancone o il tavolo, e che sia fuori dalla portata dei bambini.

# Messaggi Display



## Descrizione dello Stato

1. Spegnimento: non c'è corrente oppure non è stato premuto il pulsante di accensione.
2. In funzione: dopo aver premuto il pulsante di accensione tutte le icone sono illuminate.
3. Pausa: premi il pulsante di pausa quando l'elettrodomestico è in funzione, l'operazione sarà sospesa ma l'apparecchio resterà acceso.

### “” Pulsante di accensione (il display è in luce blu fissa):

1. Quando si accende la corrente, si illuminano tutte le icone; dopo un bip le altre spie si spengono e resta accesa soltanto la spia del pulsante di accensione.
2. Premere il pulsante di accensione per accendere l'unità; tutte le icone si illuminano e il display riporta le impostazioni predefinite, 188°C per 15 minuti. La temperatura e il timer vengono mostrati, alternati, ogni cinque secondi.

### “” Pulsante Avvio/Pausa (il display è in luce blu):

1. Funzione singola: selezionare il menu, premere il tasto di avvio, la luce bianca del menu selezionata lampeggerà, altre icone di menu senza pertinenti verranno nascoste;
2. Funzione combinazione: dopo aver selezionato il menu, la luce bianca del menu lampeggia. Dopo aver selezionato le altre icone per la funzione combinata – fintanto che la spia del menu è attiva e dopo che l'apparecchio è in funzione, le altre icone si spengono.

# Messaggi Display

## Modalità Singola:

“” Preriscaldamento:

In modalità standby, premere  per attivare l'impostazione predefinita (187°C / 5 min)

“” Mantieni al caldo:

Mantieni al caldo: La macchina si mantiene calda per 5 minuti a 77°C per impostazione predefinita. La temperatura non è opzionale, ma il tempo può essere impostato premendo brevemente il tasto per aumentare/diminuire di 1 minuto. Invece, premendo il tasto a lungo, il tempo aumenta /diminuisce di 5 minuti.

“” Timer:

Quando il timer termina, la macchina entra in modalità di lavoro predefinita.

## Funzione Combinata:

1. Menu + Tieni al caldo
2. Menu + Timer
3. Timer + Tieni al caldo
4. Menu + Timer + Tieni al caldo

## Suggerimento:

Al termine del lavoro, la macchina passa allo status di mantenimento. Il tempo e la temperatura di mantenimento di default è pari a 5 minuti a 77°C. Questa è l'ultima procedura.

## Nota:

In qualsiasi modalità, dopo la selezione, la luce blu lampeggia. Dopo la conferma, la luce blu è sempre accesa. Durante il funzionamento, il pulsante della modalità scelta lampeggia per indicare che la relativa modalità è in funzione. Se si desidera annullare la modalità scelta, premere nuovamente il tasto mode in modo che esso diventi bianco, indicando che la funzione è stata annullata.

## Aprire e chiudere il cestello di frittura

Quando la friggitrice è in funzione, sfilando il cestello di frittura si sentirà un bip; l'elemento riscaldante e la ventola smetteranno di funzionare, ed il timer nel display si fermerà. Inserendo di nuovo il cestello, si sentirà un altro bip e l'unità riprenderà la cottura con la modalità impostata in precedenza.

In altre modalità (inclusa la modalità standby), sfilando e reinserendo il cestello di frittura non si avrà alcun effetto sull'unità.

## Spegnimento Automatico

1. Modalità standby: lo spegnimento automatico avviene dopo 6 minuti di inattività.
2. Modalità pausa: lo spegnimento automatico avviene dopo 30 minuti di inattività.

# Messaggi Display

## Nota :

1. Quando l'apparecchio è in funzione (tranne quando è stata selezionata nessuna modalità), il pulsante del timer, della temperatura e gli altri pulsanti non rispondono ai comandi. Durante la modalità "mantieni al caldo" è possibile soltanto modificare il timer, poiché la temperatura è predefinita e non può essere modificata. Nella modalità "preriscaldamento" si può modificare soltanto la temperatura, mentre il timer è predefinito.
2. In modalità combinata, la luce lampeggiante indica la fase in corso.

## Luce Indicatore del WiFi:

Quando l'apparecchio viene acceso, premere il pulsante di accensione per 5 secondi; la luce del WiFi lampeggia leggermente, mentre quando il dispositivo è connesso ad una rete WiFi, la luce resta fissa. Se l'unità resta disconnessa per più di 10 minuti, la luce si spegnerà automaticamente. Se viene riscontrato un problema con il WiFi, la luce lampeggia per tre volte al secondo, poi resta fissa per un minuto e dunque si spegne.

## Impostazioni Preimpostate

### Impostazioni Ricette del Pannello di Controllo:

| Ricetta         | Temperatura predefinita (°C) | Intervallo             | Timer predefinito(min) | Intervallo |
|-----------------|------------------------------|------------------------|------------------------|------------|
| Predefinita     | 188                          | 77-204°C/<br>170-400°F | 15                     | 1-60min    |
| Patatine fritte | 204                          |                        | 18                     |            |
| Gamberetti      | 182                          |                        | 8                      |            |
| Pizza           | 165                          |                        | 7                      |            |
| Pollo           | 182                          |                        | 20                     |            |
| Pesce           | 204                          |                        | 10                     |            |
| Bistecca        | 182                          |                        | 8                      |            |
| Torta           | 182                          |                        | 12                     |            |
| Bacon           | 182                          |                        | 12                     |            |

# Utilizzo Della Friggitrice Ad Aria

## Preriscaldamento:

1. In modalità standby: premere il pulsante “preriscalda”, e avviare il preriscaldamento a 188°C per 5 minuti.
2. Dopo aver scelto la ricetta, premere “preriscalda”; il preriscaldamento inizierà in base alla temperatura predefinita della ricetta.
3. In modalità standby: premere il pulsante “preriscalda”, poi modificare la temperatura; l'unità si preriscalda in base alla temperatura impostata.

Con la funzione “preriscalda” si può modificare soltanto la temperatura e non il timer (per il timer corrispondente vedere la tabella che segue). Il valore massimo è 5 minuti. Dopo aver raggiunto la temperatura desiderata e dopo i tre bip, si possono inserire gli ingredienti nell'unità.

| Impostazione della Temperature (°C) | Tempo di preriscaldamento correlato (min) |
|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| 204                                 | 5min                                      |
| 199                                 | 5min                                      |
| 193                                 | 5min                                      |
| 188                                 | 4min                                      |
| 182                                 | 4min                                      |
| 177                                 | 4min                                      |
| 171                                 | 4min                                      |
| 166                                 | 3min                                      |
| 160                                 | 3min                                      |
| 154                                 | 3min                                      |
| 149                                 | 3min                                      |

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere l'imballaggio e gli accessori (cestello della frittura, cestello esterno). Lavare gli accessori con acqua calda e sapone e asciugare con un panno. Pulire l'interno della friggitrice con un panno umido o una spugna, e asciugare con della carta assorbente. Assicurati che l'interno sia asciutto prima di mettere in funzione la friggitrice.
2. Durante questa fase, ventilare la stanza. Quando si utilizza la friggitrice per la prima volta, potrebbe fuoriuscire del fumo o emettere uno strano odore. Tutto questo è normale, succede a molti elettrodomestici. Non ha effetti sulla sicurezza dell'elettrodomestico.

## Attenzione:

quando si sposta la friggitrice, assicurarsi di farla in modo sicuro, sostenendo la base – non fare affidamento sul manico del cestello esterno!



# Istruzioni Per Uso

## Altre funzioni

1. Durante la frittura, un clic avviserà che la temperatura impostata è stata raggiunta e l'elemento riscaldante si spegne. Se il suono viene ripetuto più volte, significa che l'unità sta mantenendo la temperatura impostata.
2. Durante la cottura, l'olio in eccesso o i liquidi di cottura degli ingredienti si accumuleranno sul fondo del cestello esterno. È normale.
3. Alcune ricette richiedono di dover scuotere gli ingredienti a metà cottura. Per scuotere gli ingredienti, sfilare il cestello di frittura dal cestello esterno utilizzando il manico. Poi, con delicatezza ma decisione, scuoterlo. Infilare di nuovo il cestello nel contenitore esterno e continuare la cottura.

## Nota:

Grazie alla tecnologia Rapid Hot Air, che riscalda subito l'aria all'interno dell'elettrodomestico, sfilare momentaneamente il cestello di frittura durante la frittura non andrà a rovinare la cottura.

## Consiglio:

A volta è più semplice dividere il tempo di cottura in due fasi per quelle ricette che prevedono lo scuotimento degli ingredienti a metà cottura. Se si imposta il timer a metà del tempo di cottura richiesto, un suono acustico del timer avviserà quando si dovranno scuotere gli ingredienti.

## Consiglio:

Se si imposta il timer al tempo di cottura necessario, il timer suonerà soltanto alla fine della cottura. Si può sfilare il cestello in ogni momento per controllare la cottura. L'apparecchio si fermerà automaticamente e ripartirà appena verrà inserito di nuovo il cestello nella friggitrice. Il timer, in questo caso, si fermerà automaticamente.

1. Quando il timer suona ( la bip), il tempo di cottura è terminato. Usando delle presine e il manico del cestello, sfilare il cestello esterno e posizionarlo in una superficie resistente al calore.

# Istruzioni Per Uso

## Nota:

si può, inoltre, spegnere l'elettrodomestico in qualsiasi momento. Per farlo basta premere il pulsante on/off. Il pulsante diventa rosso, la ventola poi continua a funzionare per 20 secondi, raffreddando l'unità e poi questa si spegnerà.

1. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se non lo sono, semplicemente inserire ancora il cestello nell'unità e impostare il timer per alcuni minuti extra.
2. Tenendo il cestello per il manico, mettere il cibo ormai pronto su un piatto o vassoio.
3. Quando una partita di cibo è pronta, la friggitrice è pronta per un altro carico.

## IMPORTANTE:

Se prima di iniziare una cottura la ventola non funziona (ovvero non fa rumore o non c'è flusso d'aria), interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio clienti.

## Menu predefiniti:

1. Vengono forniti otto funzioni di cottura predefinite, tra cui PATATINE FRITTE, BISTECCA, POLLO, CUPCAKE, GAMBERETTI, PIZZA, PESCE E BACON.
2. Per selezionare un programma, premere direttamente il pulsante corrispondente alla ricetta. Premere il pulsante di accensione per avviare la friggitrice, oppure attendere che la temperatura o il programma selezionato si attivi automaticamente dopo cinque secondi se non viene premuto nessun altro pulsante.
3. Il timer e la temperatura possono essere modificati liberamente quando si utilizzano i menu predefiniti.
4. Per passare ad un programma dopo aver acceso l'unità, premere il pulsante di accensione, poi il pulsante della ricetta che si desidera, ed infine premere il pulsante di accensione per avviare l'unità con il programma selezionato.

## IMPOSTAZIONI

La tabella che segue ti aiuterà a selezionare le impostazioni base per gli ingredienti che vuoi preparare.

## Istruzioni Per Uso

|                                   | Quantità<br>min-max (gr) | Timer<br>(min) | Temperatura<br>(°C) | Girare il<br>cibo | Informazioni extra                 |
|-----------------------------------|--------------------------|----------------|---------------------|-------------------|------------------------------------|
| <b>Patate e patatine fritte</b>   |                          |                |                     |                   |                                    |
| Patatine fritte sottili surgelate | 270gr-680gr              | 9-16           | 204                 | sì                |                                    |
| Patatine fritte spesse surgelate  | 270gr-680gr              | 11-20          | 204                 | sì                |                                    |
| Patatine fritte fatte in casa     | 270gr-771gr              | 18-25          | 204                 | sì                | Aggiungere 7,40 ml di olio         |
| Potato wedges (spicchi)           | 270gr-771gr              | 18-22          | 182                 | sì                | Aggiungere 7,40 ml di olio         |
| Patate al forno (cubi)            | 270gr-725gr              | 12-18          | 182                 | sì                | Aggiungere 7,40 ml di olio         |
| Patate Hash Brown                 | 226gr                    | 15-18          | 182                 | sì                |                                    |
| Patate gratinate                  | 498gr                    | 15-18          | 182                 | sì                |                                    |
| <b>Carne e pollo</b>              |                          |                |                     |                   |                                    |
| Bistecca                          | 90gr-498gr               | 8-12           | 204                 |                   |                                    |
| Braciola di maiale                | 90gr-498gr               | 10-14          | 182                 |                   |                                    |
| Hamburger                         | 90gr-498gr               | 7-14           | 204                 |                   |                                    |
| Involentino                       | 90gr-498gr               | 13-15          | 204                 |                   |                                    |
| Coscia di pollo                   | 90gr-498gr               | 18-22          | 182                 |                   |                                    |
| Petto di pollo                    | 90gr-498gr               | 10-15          | 182                 |                   |                                    |
| <b>Snacks</b>                     |                          |                |                     |                   |                                    |
| Involentino primavera             | 90gr-453gr               | 8-10           | 204                 | sì                | Usare la friggitrice preriscaldata |
| Bocconcini di pollo surgelati     | 90gr-498gr               | 6-10           | 204                 | sì                | Usare la friggitrice preriscaldata |
| Bastoncini di pesce surgelati     | 90gr-453gr               | 6-10           | 204                 |                   | Usare la friggitrice preriscaldata |
| Snack al formaggio                | 90gr-453gr               | 8-10           | 182                 |                   | Usare la friggitrice preriscaldata |
| Verdure surgelate                 | 90gr-453gr               | 10             | 160                 | sì                | Usare la friggitrice preriscaldata |
| <b>Torte</b>                      |                          |                |                     |                   |                                    |
| Torta                             | 317gr                    | 20-25          | 182                 |                   |                                    |
| Quiche                            | 408gr                    | 20-22          | 204                 |                   |                                    |
| Muffin                            | 317gr                    | 20-25          | 182                 |                   |                                    |
| Snack dolci                       | 408gr                    | 20             | 182                 |                   |                                    |

### Consigli

1. Qualsiasi alimento che può essere preparato in un forno tradizionale, può anche essere cotto con la friggitrice ad aria calda .
2. Scuotere gli ingredienti a metà cottura ottimizza il risultato finale e garantisce una cottura uniforme.
3. La maggior parte dei cibi richiede un tempo di cottura leggermente più lungo; solo una piccola quantità di essi richiede invece poco tempo.
4. Se alcuni ingredienti tendono ad attaccarsi al fondo, aggiungere un po' di olio da cucina e poi gli ingredienti da cucinare.

## Manutenzione E Pulizia

5. Non cucinare alimenti troppo unti come le salsicce, poiché l'olio potrebbe bruciare.
6. Aggiungere dell'olio alle patate per un risultato più croccante. Friggere gli ingredienti solo dopo alcuni minuti dopo aver aggiunto l'olio.
7. La quantità di patatine fritte è di 500 gr
8. Per preparare delle merendine ripiene, utilizzare un impasto già pronto (poiché richiede un processo di preparazione più breve, diversamente da quello fatto in casa).
9. Posizionare una tortiera o una pirofila nella friggitrice ad aria se si vuole preparare una torta od una quiche, o se si vogliono friggere alimenti delicati o ripieni
10. Puoi usare la friggitrice per scaldare gli alimenti. Selezionare una temperatura di 143°C per 10 minuti.

### Manutenzione E Pulizia

1. Assicurati di pulire l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo!
2. Spegnerne l'elettrodomestico. Prima di pulirlo, staccare la spina e lasciarlo freddare.
3. Il cestello e il cestello esterno possono essere puliti con dell'acqua calda e del sapone per piatti, o possono essere lavati in lavastoviglie. Non usare panni in metallo o materiali abrasivi, potrebbe rovinare il rivestimento antiaderente.
4. Sciacquare e asciugare. Per rimuovere i residui di cibo, riempire il cestello esterno con dell'acqua calda e del sapone. Immergere in acqua il cestello e la pentola per 10 minuti prima di pulirli.

### Pulizia dell'interno della friggitrice:

1. Pulire l'interno con un panno umido o una spugna. Asciugare con della carta assorbente.
2. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
3. Non immergere mai l'elettrodomestico in acqua e assicurarsi che non penetri l'umidità nelle parti superiori della friggitrice ad aria calda .
4. Pulire l'elemento riscaldante all'interno della friggitrice con una spazzola per eliminare i residui di cibo.

### Pulire l'esterno della friggitrice:

1. Pulire l'esterno con un panno umido o una spugna, ed asciugare con della carta assorbente.
2. Non far entrare nessun tipo di liquido nella ventola dell'aria posizionata nella parte anteriore della friggitrice.
3. Per qualsiasi altro tipo di manutenzione, contattare l'assistenza.

**NON POSIZIONARE MAI LA FRIGGITRICE SOPRA AI FORNELLI CALDI!**

# Risoluzioni Dei Problemi

| Problemi                                                    | Possibile causa                                                                                                  | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La friggitrice non funziona.                                | L'elettrodomestico non è collegato alla corrente in modo corretto.                                               | Collegare il cavo elettrico alla presa della corrente.                                                                                                                                                                                                             |
|                                                             | Non è stato impostato il timer.                                                                                  | Modificare il tempo di cottura necessario alla preparazione.                                                                                                                                                                                                       |
|                                                             | Il cestello esterno non è chiuso correttamente.                                                                  | Inserire il cestello esterno in modo corretto nell'unità.                                                                                                                                                                                                          |
| Gli ingredienti non sono completamente cotti.               | Sono stati inseriti troppi alimenti all'interno del cestello.                                                    | Inserire nel cestello meno ingredienti. Una quantità più piccola di ingredienti si cuoce in modo più uniforme.                                                                                                                                                     |
|                                                             | La temperatura è troppo bassa.                                                                                   | Modificare la temperatura. (vedi la sezione "Impostazioni")                                                                                                                                                                                                        |
|                                                             | Il tempo di cottura non è sufficiente.                                                                           | Modificare il tempo di cottura (vedi la sezione "Impostazioni")                                                                                                                                                                                                    |
| Gli snack non sono abbastanza croccanti.                    | Il tipo di snack potrebbe non essere adatto per questo tipo di friggitrice, ma per una friggitrice tradizionale. | Utilizzare snack che possono essere cotti in forno, o spazzola un po' di olio sugli snack per un risultato più croccante.                                                                                                                                          |
| Il cestello non scivola nella friggitrice in modo corretto. | Ci sono troppi ingredienti nel cestello.                                                                         | Non riempire il cestello oltre il limite; leggi la tabella qui sopra.                                                                                                                                                                                              |
|                                                             | Il cestello non è inserito in modo corretto nel contenitore.                                                     | Spingere il cestello verso il basso all'interno del contenitore finché non si sente un click.                                                                                                                                                                      |
| Esce del fumo dall'unità.                                   | Si cuociono degli ingredienti grassi.                                                                            | Quando si friggono degli ingredienti grassi, una gran quantità di olio andrà a finire nella pentola. L'olio produce del fumo bianco e la pentola potrebbe riscaldarsi ancora di più. Questo, tuttavia, non ha alcun effetto sull'elettrodomestico o sulla cottura. |
|                                                             | Nella pentola sono ancora presenti dei residui dall'ultimo utilizzo.                                             | Il fumo bianco è dovuto dal riscaldamento del grasso; assicurati di pulire con la massima cura il cestello di frittura e il cestello esterno dopo ogni utilizzo.                                                                                                   |
| Le patatine non presentano una frittura uniforme.           | È sbagliato il tipo giusto di patata.                                                                            | Utilizzare delle patate fresche e assicurarsi che stiano ferme durante la cottura.                                                                                                                                                                                 |
|                                                             | Le patate non sono state sciacquate in modo corretto prima di friggerle.                                         | Sciacquare le patate per eliminare l'amido.                                                                                                                                                                                                                        |
| Le patatine non sono croccanti.                             | La croccantezza dipende dalla quantità di olio e di acqua nelle patatine.                                        | Assicurarsi di asciugare con cura le patate prima di aggiungere l'olio                                                                                                                                                                                             |
|                                                             |                                                                                                                  | Tagliare le patate in pezzetti più sottili per una maggior croccantezza.                                                                                                                                                                                           |
|                                                             |                                                                                                                  | Per un risultato più croccante, aggiungere un po' di olio.                                                                                                                                                                                                         |

## Customer Service

Email: [service@proscenic.tw](mailto:service@proscenic.tw)

Customer service hotline:

|                        |                    |                    |
|------------------------|--------------------|--------------------|
| (EU)+00800 456 00 456  | Mon~Fri 8:00-17:00 | Germany            |
| (FR)+00800 456 00 456  | Mon~Fri 8:00-17:00 | France             |
| (IT) +00800 456 00 456 | Mon~Fri 8:00-17:00 | Italy              |
| (ES)+00800 456 00 456  | Mon~Fri 8:00-17:00 | Spain              |
| (UK)+00800 456 00 456  | Mon~Fri 8:00-17:00 | the United Kingdom |
| (CN)+86 400-9002-599   | 周一~周五 9:00-17:00   | Chinese            |



Proscenic Technology Co.,Ltd.

Web: [www.proscenic.com](http://www.proscenic.com)

Email: [survice@proscenic.tw](mailto:survice@proscenic.tw)

PROSCENIC TECHNOLOGY(UK)LTD

**China:** Floor 8, Block A, building 5,  
Tusincere Park, Longcheng  
street, Longgang district,  
Shenzhen City, China.

**UK:** 71-75 Shelton Street,  
Covent Garden, London,  
WC2H 9JQ.