



Instruction manual

Bedienungsanleitung

Notice d'utilisation

Manuale di istruzioni

Manual de instrucciones

取扱説明書

Air Fryer T22

Proscenic Technology Co., Ltd.

Service support

Web: www.proscenic.com

E-mail: support@proscenic.com

V2.31



CONTENTS

EN

Packing list	1
Important guarantee	2
Introduction of the product	4
Instructions	5
Troubleshooting	15
Cleaning and maintenance	16

DE

Lieferumfang	17
Garantie	18
Produktbeschreibung	20
Bedienungsanleitung	21
Störungsbehebung	31
Reinigung und Pflege	32

FR

Liste de colisage	33
Garantie	34
La présentation du produit	36
Instructions	37
Dépannage	47
Nettoyage et entretien	48

IT

Contenuti pacchetto	49
Garanzia	50
Introduzione del prodotto	52
Istruzioni	53
Risoluzione dei problemi	63
Pulizia e manutenzione	64

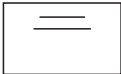
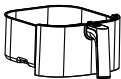
ES

Contenido del empaque	65
Especificaciones del Producto	66
Introducción del producto	68
Instrucciones	69
Solución de Problemas	79
Limpieza y mantenimiento	80

JP

パッケージ内容	81
安全にお使いいただくために	82
本製品について	84
ご使用について	85
トラブルシューティング	95
お手入れとメンテナンス	96

Packing list

(1) Proscenic air fryer 5L x1		(2) Recipe x1	
(3) Quick guide x1		(4) User Manual x1	
(5) Frying basket x1			

Specifications of product

Rated power supply (US)	AC 120V, 60Hz
Rated power supply (UK)	AC 220V–240V, 50Hz
Rated power supply (EU)	AC 220V–240V, 50Hz
Rated power	1500W
Rated Capacity	5L / 5.2qt
Temperature range	75–205° C (165–400° F)
Timing range	1–60 Minutes
Weight	5.5KG

Important guarantee

Warning

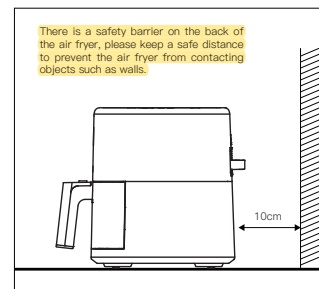
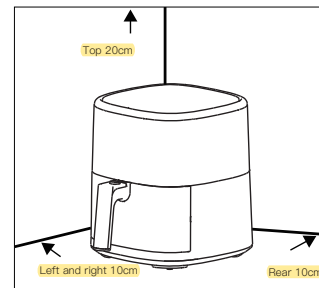
Before operating the device, read all instructions and safety and warnings. Any failure to follow these safety measures and instructions may result in personal injury or property damage.

To avoid electric shock, check if the voltage in your home matches the voltage on the appliance. Always use a grounded socket. Do not use adapters or extension cords.

To avoid fire hazard, remove all packaging from the air fryer including all temporary labels.

Safety and precautions

1. Place the air fryer in a dry environment. This product is for home use only, do not use it outdoors.
2. To avoid contamination of furniture by fumes or fire caused by heat during operation of the product, please keep a certain distance from walls and cabinets.
3. Please place the air fryer on a flat surface with heat insulation. Keep the air fryer at least 10cm or 4inch away from the wall and the surface to ensure air circulation.
4. Do not place the air fryer near flammable materials or heat sources, and keep it away from curtains and other similar items to avoid fire.
5. WARNING: Do not immerse the wire, plug or body in water or other liquids to prevent electric shock.
6. Avoid the power cord entangled with the body, and do not contact with other hot bodies such as high-temperature gas, electric heaters, heating lamps, or heating appliances.
7. NEVER pull the power cord. You need to move the air fryer before unplugging, and use both hands to move the air fryer.
8. Do not move the air fryer when there is oil with high heat or other liquid inside the air fryer.
9. When using the air fryer, the product should not be covered with flammable items (such as cloth, paper, plastic, etc.). Do not store such items in the air fryer to avoid fire hazards.



10. To avoid fire or injury, user should correctly use the supporting accessories provided by the manufacturer. Do not put accessories not provided by the manufacturer in the product, or use accessories not recommended by the manufacturer.
11. When putting in or taking out food, wear gloves with thermal protection and insulation.
12. Do not touch the outer surface of the air fryer when it is hot during or after use.
13. When the air fryer is in operation, use only the knob or handle to avoid burns.
14. When cleaning the air fryer, unplug it from the power socket and wait until it cools down to room temperature.
15. Use a soft, damp cloth to clean the air fryer. To prevent damage, do not use sharp cleaning instruments.
16. Never allow children to operate the product. The air fryer should be placed out of the reach of children. Do not let the disabled and the elderly use it alone.
17. Never use the air fryer for other purposes than heating or defrosting food.
18. Warning: To avoid fire, never place any objects on the top of the air fryer when it is operating.
19. Warning: Never heat the closed container in the air fryer to avoid explosion.
20. After using the air fryer or when it is not used for a long time, turn it off and unplug the power plug. This product cannot be operated with an external timer or remote-control system.
21. When using this product, if the circuit is overloaded, the air fryer may not work properly. There should be a separate line for the air fryer.
22. When heating food, leave enough space in the container to prevent the liquid from boiling and pouring. When using glass or metal containers, be careful to prevent danger or burns.
23. If the power cord is damaged, it must be replaced by professionals in the manufacturer's maintenance department or similar departments to avoid danger.

Warning : High temperature!

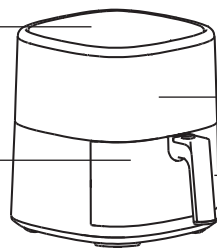


Warning: The accessible parts may become hot during use. It should be kept out of reach of children. The product generates heat during operation, and the temperature of the heating element in the air fryer is very high. The outer surface of the air fryer with the “High Temperature Caution” logo will become hot during use. For a period of time after the end of operation, the temperature of the outer surface may remain very high for some time. DO NOT touch it or move it.

Introduction of the product

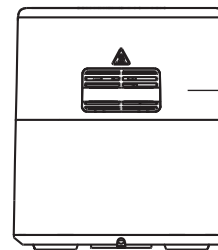
① Control panel

③ Frying basket



② Body

④ Handle



⑤ Air outlet

Instructions

Before first use

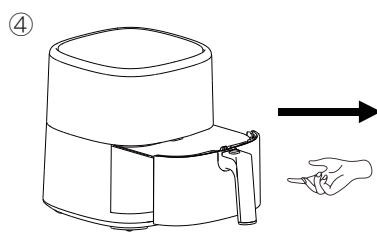
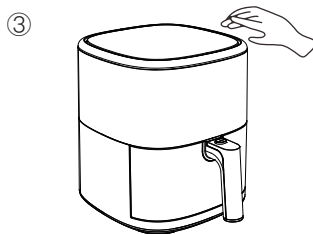
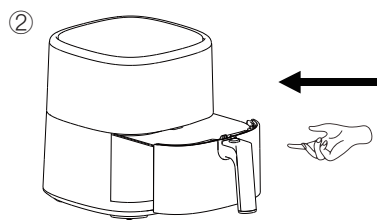
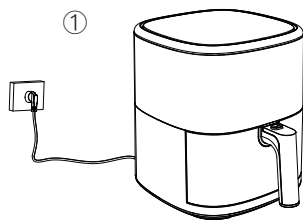
Warning!

* Check whether the voltage of your home matches the voltage on the appliance.

* Remove all packaging of the air fryer, including all temporary labels.

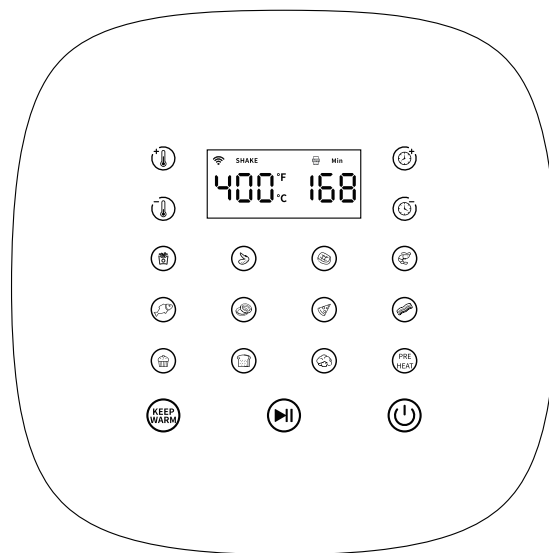
* To avoid burns, wear heat-insulating gloves when taking out food.

When using it for the first time, touch the recipe and select “”, adjust the temperature to the highest and the time to more than 15 minutes. Turn off the frying basket and start the program for empty roasting. After cooking, open the frying basket to exhaust oily smoke. Because of the protective coating against salt corrosion on the heating tubes, it is normal that there may be an odour or soot on first use.



- ① Plug in the power supply and pay attention to the placement position to keep a distance of at least 10cm or 4inch from the surrounding walls or furniture. (Picture 1)
- ② Put the ingredients on the baking tray or other related accessories, put them into the cavity of the air fryer and close the door (Picture 2)
- ③ According to the recipe shown on the operation panel, touch to select the corresponding one. You can also adjust the time and temperature according to personal preference and touch to start cooking. (Picture 3)
- ④ Take out the food after cooking. Be careful of the burning. After taking out the food, turn off the power of the air fryer. (Picture 4)

Operation panel



①		Turn the air fryer on or off
②		Start or pause cooking
③		Turn on or cancel the heat preservation, you can add the combination function (see the combination function for details).

④ 	Turn on preheating or turn off preheating, you can add the combination function.
⑤ Recipe	11 smart recipe programs to automatically control cooking time and temperature
⑥ 	Display temperature in current mode
⑦ 	Display time in current mode
⑧ 	Press to adjust temperature or time Long press to quickly adjust temperature or time
⑨ 	When the food needs to be turned over, the icon  will flash.
⑩ 	• Not connected off function • Flashing during connection • Connected always on * Note: Indicates the configuration status of APP. For more information, please refer to the app description of Proscenic.
⑪ 	When  flashes, it indicates that the recipe on network is being operated.
⑫ End	When “End” is shown on the time display, it indicates that the cooking ends.

Cooking of the food

Pre-heating

We recommend preheating the air fryer before putting in the food, unless the air fryer is already very hot. Preheating will make the cooking more effective.

1. Plug in the power source. Press  to start the program.
2. Press the “Preheat” button. The display will show “205°C ” and “5 minutes”.
3. Press the “+” or “-” button (optional) to adjust the temperature. The time will be adjusted automatically.
4. Press  to start pre-heating.
5. The air fryer will beep after preheating is complete.

Temperature	Time
205°C (400° F)	5 minutes
200°C (390° F)	5 minutes
195°C (385° F)	5 minutes
190°C (375° F)	4 minutes
185°C (365° F)	4 minutes
180°C (355° F)	4 minutes
170°C (340° F)	4 minutes
165°C (330° F) or lower	3 minutes

Cooking

Attention:

- Do not place any objects on the top of the air fryer. Otherwise, it will disturb the airflow and affect the cooking effect.
- The air fryer is not an oil air fryer. Do not pour cooking oil, frying fat or any other liquid into the air fryer.
- Be careful of hot steam when removing food from the air fryer.
- The time (1–60 minutes) and temperature (75–205° C or 165–400° F) can be adjusted, unless otherwise specified.
- Actual cooking results may vary. Please refer to the frying guide and recipe to master and customize preset method.

1. Connect to power supply, press “” to start the program.
2. Press any “**Recipe**” button. The display will show the preset temperature and time of the current recipe. See the table below for details.
3. Press the “” button to set the temperature or time.
4. Press the  button to start cooking.
5. The air fryer will beep after it finishes cooking.

Symbol	Preset	Preset temperature	Range of temperature	Preset time*	Range of time	Supplementary functions**
	SHRIMP	370° F 190° C	75–205° C 165–400° F	6 min	1–60min	
	FRIES	385° F 195° C		20 min		»SHAKE«
	WINGS	385° F 195° C		25 min		»SHAKE«
	STEAK	400° F 205° C		6 min		

Symbol	Preset	Preset temperature	Range of temperature	Preset time*	Range of time	Supplementary functions**
	VEGETABLE	300° F 150° C	75–205° C 165–400° F	10 min	1–60min	⌘SHAKE⌘
	FISH	350° F 175° C		8 min		
	Onion Rings	370° F 190° C		20 min		⌘SHAKE⌘
	PIZZA	350° F 175° C		8 min		
	BACON	320° F 160° C		8 min		
	CAKE	300° F 150° C		30 min		
	TOAST	380° F 195° C		3 min		

* The preset time is a reference value. It is recommended that the user adjust the cooking time according to the weight of the food.

** Supplementary functions marked with “ ⌘SHAKE⌘ ” means that the recipe will automatically remind the user to turn or stir the food during cooking.

Keep warm

1. Plug in the power source. Press “” to start the program.
2. Press any “Recipe” button.
3. Press the “” key to set the heat preservation time.
4. Press “” to start the cooking temperature.

Symbol	Preset	Preset temperature	Range of temperature	Preset time	Range of time
	Keep Warm	170° F 75° C	/	5 min	1–60 min

*The taste of the food will be affected if the time of preserving heat is too long.

Combination mode

1. Preheat + Recipe
2. Recipe + Keep warm
3. Preheat + Recipe + Keep warm

Turning food

How to turn the food over :

1. During the frying process, remove the food from the air fryer and turn or mix the food.
2. Place the bakeware on a heat-resistant support or surface.
3. Use tongs to mix or turn the food.

Note:

After opening the frying basket, the air fryer will automatically suspend the frying operation. For safety, the display will be temporarily turned off, until the frying basket is closed. The frying operation will automatically restart. Do not turn for more than 30 seconds, as the air fryer may cool down quickly.

Foods that need to be turned:

- Small ingredients stacked together, such as French fries or chicken fillets, which usually need to be shaken.
- If it is not shaken, these foods may not become crispy or will not be cooked evenly.
- You can turn other foods, such as steak, to ensure even browning.

Turning time and times :

- Shake or flip the food once during frying, and if necessary, shake or flip more times.
- Some presets are with a “shake reminder” function (see the section of “Cooking”).

Reminder to turn:

- The “Shaking reminder” will beep to remind you, and a flashing “**SHAKE**” will appear on the screen.
- If you do not open the door to take out the food, the “Shaking Reminder” will beep again after 1 minute, and the display will show “**SHAKE**”.
- After opening the door to take out the food, the shaking reminder will stop and the **SHAKE** will go out.

Cooking guide**Overfilled :**

1. If there is too much food, it will be cooked unevenly.

Use of oil:

1. Apply a small amount of cooking oil to increase the crispness of food. Do not exceed 30 ml of oil.
2. A small amount of cooking oil can be evenly spread on the surface of all foods by spraying.

Tips on cooking and frying food:

1. You can cook in the air fryer all ingredients such as frozen foods that can be baked in the air fryer.
2. If you want to make cakes, handmade pies or any stuffed or mushy delicacies, place the ingredients in a heat-resistant container and then put them in the baking tray.
3. Cooking high-fat food will cause fat to drip to the bottom of the air fryer. Pour off the remaining oil after frying.
4. Marinated foods produce splashes and excessive smoke. Therefore, tap to absorb the water before frying.

French fries:

1. Apply 8–15 mL of oil to enhance crispiness.
2. When making French fries from raw potatoes, soak the raw French fries in water for 15 minutes before frying to remove starch. Before putting oil, pat dry with a towel before coating with oil.
3. Cut the raw fries into finer pieces to increase the crispness. Try cutting the French fries into 0.6x7.6 cm strips.

Meat:

1. Before cooking large pieces of meat, make sure to defrost completely.
2. Use a thermometer for cooking meat to ensure that it reaches the minimum internal temperature that is safe for consumption. The following table is used to check the temperature of cooked meat.

Food	Type	Internal Temperature
Beef + Veal	Ground	160° F (70° C)
	Steaks, Roasts: Medium	160° F (70° C)
	Steaks, Roasts: rare	145° F (63° C)
Chicken + Turkey	Breasts	165° F (75° C)
	Ground, Stuffed	165° F (75° C)
	Whole bird, legs, thighs, wings	165° F (75° C)
Fish + Shellfish	Any type	145° F (63° C)
Lamb	Ground	160° F (70° C)
	Steaks, Roasts: medium	160° F (70° C)
	Steaks, Roast: Rare	145° F (63° C)
Pork	Chops, Ground, Ribs, Roasts	160° F (70° C)
	Fully cooked Ham	140° F (60° C)

Note: for more information about Proscenic kitchen, please check the recipe books and tips provided by our professional chefs, download our Proscenic APP and log in to our recipe community.

More functions

To change the temperature unit*

1. Press and hold the “ ” buttons at the same time for more than 5 seconds to switch between Fahrenheit and Celsius.
2. The air fryer will beep and the temperature unit will change from Fahrenheit to Celsius.
3. Repeat the step to switch the temperature unit back to Fahrenheit.

* In order to improve the user experience after switching the temperature unit, a compensated rounding method is used to display the temperature after switching.

For example:

Before changing	After changing (with rounding up)	International standard
165 °F	75°C	165 °F ≈ 73.8°C

Pausing

- Press  to pause frying. The air fryer will stop heating until you press  to continue frying.
- After 30 minutes of stopping the operation, the air fryer will shut down.

Automatically restart the frying operation

- After opening the frying basket, the air fryer will automatically suspend the frying operation. For safety, the display will be temporarily turned off.
- After closing the frying basket, the air fryer will automatically restart the frying operation and execute the previous settings.

Automatic shutdown

- After 5 minutes of termination of the frying operation, the air fryer will clear all settings and switch off.

Overheating protection

- If the air fryer is overheated, it will automatically stop for safety. The air fryer can be used again after it has cooled down completely.

Troubleshooting

Serial number	Error	Possible effective solutions
1	The product has a lot of oily smoke when it is fried	Pour off the oil from the fryer and continue to use
2	The food is not fully fried	- Appropriately reduce the amount of food. If the food is overfilled, the frying temperature will be insufficient. - Increase the frying temperature or extend the frying time.
3	The food is not cooked evenly	Stir or turn food that has been stacked or stuck together during frying (see "Turning food" on page 11).
4	The food after cooking is not crispy enough	Spraying or brushing a small amount of oil on the food will improve the crispness (see "Frying instructions" on page 12).
5	The fries are not cooked properly	See "Fries" on page 12.
6	The air fryer cannot be turned on	- Plug in the power supply correctly. - Close the basket.
7	The air fryer smells of plastic	It may smell of plastic when it is first used, which is normal. Please follow the instructions in "Before First Use" (page 5) to remove the smell of plastic.
8	When the power is on, E2 is displayed	Unplug the power and turn it on again, if E2 is still displayed, contact the manufacturer for repair.
9	In standby mode, E2 is displayed	Unplug the power and turn it on again, if E2 is still displayed, contact the manufacturer for repair.
10	Under working conditions, E1 is displayed	Unplug the power and turn it on again, if E2 is still displayed, contact the manufacturer for repair.
11	APP connection failed	- Please select 2.4GHz WiFi signal in the phone settings before app pairing. - Reconnect to the app after entering the correct WiFi password. - Please check whether the router is configured correctly.

Cleaning and maintenance

This product should be used regularly to maintain the appliance in good working conditions. If not used for a long period of time, please keep this product in a dry and ventilated place to prevent it from getting damp. Store the device in the correct combination for next use.

1. Please wash the equipment carefully to keep it tidy. If you do not use it for a long time, please unplug it and clean it after cooling down.
2. Use a special kitchen cleaner (for dishes and cooking utensils) and a soft sponge or rag.
3. Please do not use a diluent, scouring powder, bleaching powder, metal spatula, nylon brush, etc. or other corrosive cleaning products to clean the device, this can prevent damaging the baking tray and other accessories.
4. Please do not put the main unit into a dishwasher, dryer, etc.
5. Please do not excessively scrub the main outer case, empty frying pan, drip pan and baking tray to avoid wear and tear.
6. Please do not immerse the the body of the product in water or pour water on it.

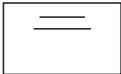
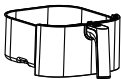
Cleaning of parts

1. Soak in warm water for a while if there is any dirt attached.
2. Use a sponge to wash in diluted detergent solution or warm water, and rinse with water.
3. The baking tray, drip pan, etc. can be soaked in hot water and then washed, or washed in the dishwasher.
4. Wipe off the water with a dry cloth and allow to dry well.
5. Do not wipe the heating tube randomly. If the metal heating tube is not used for a long time, please use a small amount of cooking oil to gently wipe the surface of the heating tube.

Cleaning of the main body

1. When cleaning the outer case of the main unit, first soak the cloth in the diluted detergent solution, wring it out and wipe the main body. Wipe off the remaining detergent and moisture with a dry cloth.
2. When cleaning the inside of the main body, you must unplug the power supply and wipe it with a dry paper towel or dry cloth after the whole equipment has cooled down.

Lieferumfang

(1) Proscenic Heißluftfritteuse 5L x1		(2) Rezept x1	
(3) Kurzanleitung x1		(4) Bedienungsanleitung x1	
(5) Frittierkorb x1			

Technische Daten des Produkts

Stromversorgung (US)	AC 120V, 60Hz
Stromversorgung (UK)	AC 220V–240V, 50Hz
Stromversorgung (EU)	AC 220V–240V, 50Hz
Leistung	1500W
Fassungsvermögen	5L / 5.2qt
Temperaturregelung	75–205° C (165–400° F)
Zeit Regelung/Dauer	1–60 Minuten
Gewicht	5.5KG

Warnung

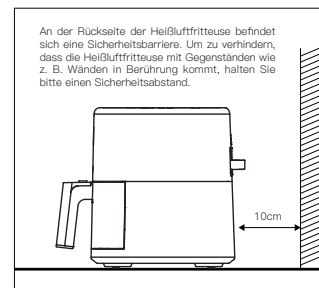
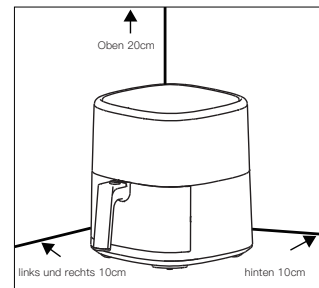
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts alle Anweisungen, Sicherheits- und Warnhinweise. Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitsmaßnahmen und Hinweise kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.

Es besteht die Gefahr eines Stromschlags. Prüfen Sie, ob die Spannung Ihres Hauses mit der Spannung des Elektrogeräts übereinstimmt und verwenden Sie eine geerdete Steckdose. Verwenden Sie keine Adapter und Verlängerungskabel.

Entfernen Sie wegen Brandgefahr alle Verpackungen der Heißluftfritteuse, einschließlich aller provisorischer Etiketten.

Sicherheitshinweise

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse in einer trockenen Umgebung auf. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie dieses Produkt nicht im Außenbereich.
2. Um eine Verschmutzung der Möbel durch Öldämpfe oder einen Brand durch Hitze während des Betriebs zu vermeiden, halten Sie bitte einen gewissen Abstand zu den Wänden und Schränken ein.
3. Bitte stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene Fläche mit Wärmeisolierung. Halten Sie die Heißluftfritteuse mindestens 10 cm von der Wand und der Oberfläche entfernt, um die Luftzirkulation zu gewährleisten.
4. Verwenden Sie die Heißluftfritteuse niemals in der Nähe von brennbaren Materialien oder Wärmequellen. Von Vorhängen und ähnlichen Gegenständen fernhalten, um Feuer zu vermeiden.
5. Warnung: Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
6. Vermeiden Sie, dass sich das Netzkabel mit dem Körper verheddert, und kommen Sie nicht mit anderen heißen Gegenständen in Kontakt, wie z. B. mit Hochtemperaturgas, elektrischen Heizgeräten, Heizlampen oder Heizgeräten.
7. Ziehen Sie niemals am Netzkabel. Sie müssen vor dem Bewegen der Heißluftfritteuse den Netzstecker ziehen und die Heißluftfritteuse mit beiden Händen bewegen.



8. Bewegen Sie die Heißluftfritteuse nicht, wenn sich heißes Öl oder andere Flüssigkeiten darin befinden.
9. Warnung: wenn Sie eine Heißluftfritteuse verwenden, benutzen Sie niemals brennbare Materialien (wie z. B. Stoff, Papier, Kunststoff usw.) oder Abdeckungen, lagern Sie solche Gegenstände niemals in der Heißluftfritteuse, um einen Brand zu vermeiden.
10. Das vom Hersteller mitgelieferte Zubehör sollte richtig verwendet werden. Verwenden Sie kein Zubehör, welches nicht vom Hersteller für das Produkt hergestellt wurde. Verwenden Sie kein Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wird, um Brände oder Verletzungen zu vermeiden.
11. Tragen Sie beim Einlegen und Entnehmen von Lebensmitteln hitzebeständige Handschuhe mit thermischer Isolierung.
12. Die Temperatur der Außenfläche der Heißluftfritteuse ist während oder nach der Verwendung hoch, berühren Sie diese niemals.
13. Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, benutzen Sie nur den Drehknopf und den Griff, um Verbrennungen zu vermeiden.
14. Wenn Sie die Heißluftfritteuse reinigen, müssen Sie den Stecker ziehen und warten, bis diese auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie diese bedienen.
15. Bitte verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Glastür der Heißluftfritteuse zu reinigen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungswerkzeuge, um eine Beschädigung zu vermeiden.
16. Lassen Sie Kinder das Gerät nicht bedienen und bewahren Sie die Heißluftfritteuse außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Behinderte und ältere Menschen diese nicht allein benutzen.
17. Verwenden Sie die Heißluftfritteuse niemals für andere Zwecke als zum Erwärmen oder Auftauen von Speisen.
18. Warnung: Stellen Sie keine Gegenstände auf der Heißluftfritteuse, während diese in Betrieb ist, um einen Brand zu vermeiden.
19. Warnung: KEINEN geschlossenen Behälter in die Heißluftfritteuse stellen, um eine Explosion zu vermeiden.
20. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus, nachdem Sie diese längere Zeit benutzt oder nicht benutzt haben, und ziehen Sie den Stecker. Dieses Produkt kann nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
21. Bei Verwendung dieses Produkts kann eine Überlastung des Stromkreises dazu führen, dass die Heißluftfritteuse nicht ordnungsgemäß funktioniert; die Heißluftfritteuse sollte an einer separaten Stromleitung angeschlossen werden.
22. Lassen Sie beim Erhitzen von Speisen genügend Platz im Inneren des Behälters, um zu verhindern, dass die Flüssigkeit überkocht und herausfließt. Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Glas- oder Metallbehältern, um Gefahren oder Verbrennungen zu vermeiden.

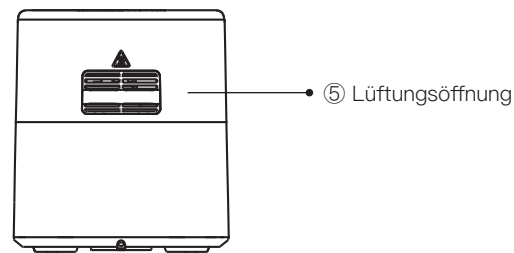
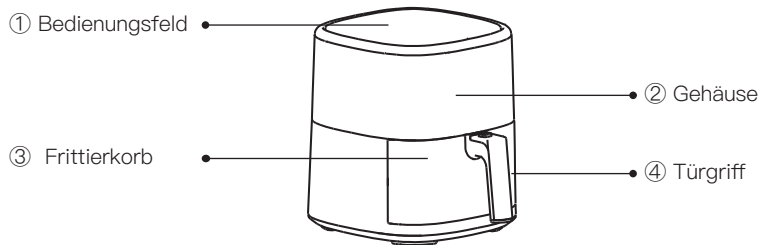
23. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Fachleuten in der Wartungsabteilung des Herstellers oder ähnlichen Abteilungen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Warnung – Hohe Temperatur!



Warnung: Berührbare Stellen können während des Betriebs heiß werden und Kinder sollten ferngehalten werden. Das Produkt erzeugt während des Betriebs Wärme, und die Temperatur der Heizelemente in der Heißluftfritteuse ist sehr hoch. Die Außenfläche der Heißluftfritteuse mit dem Logo "High Temperature Caution" wird während des Betriebs heiß. Für eine gewisse Zeit nach dem Ende des Betriebs kann die Außenfläche sehr heiß sein und sollte nicht berührt oder bewegt werden.

Produktbeschreibung



Bedienungsanleitung

Vor der ersten Inbetriebnahme:

Warnung!

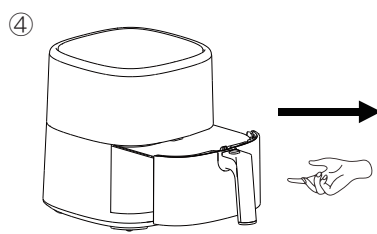
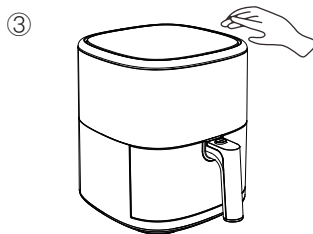
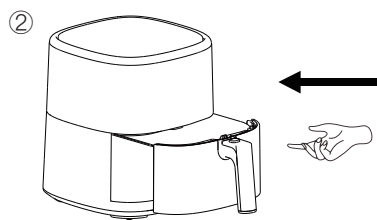
* Prüfen Sie, ob die Spannung Ihres Hauses mit der Voltzahl des Geräts übereinstimmt.

* Entfernen Sie alle Verpackungen von der Heißluftfritteuse, einschließlich aller provisorischen Etiketten.

* Es ist ratsam, bei der Entnahme von Lebensmitteln hitzebeständige Handschuhe mit thermischer Isolierung zu tragen, um Verbrennungen zu vermeiden.

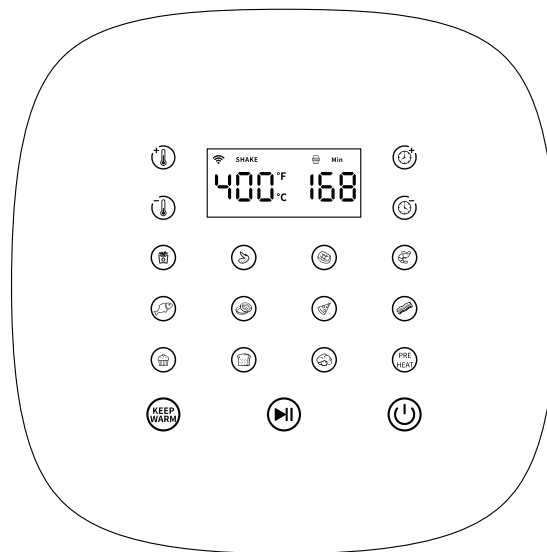
Bei der ersten Verwendung tippen Sie das Rezept an und wählen “

Diagramm 1 zeigt die Heißluftfritteuse mit dem Netzkabel, das in eine Steckdose eingesteckt wird.



- ① Stecken Sie das Netzteil ein und achten Sie darauf, dass es mindestens 10 cm von den umgebenden Wänden oder Möbeln entfernt ist. (Bild 1)
- ② Legen Sie die Speisen auf das Backblech oder anderes entsprechende Lebensmittel, schieben Sie diese in das Innere der Heißluftfritteuse, dann schließen Sie die Tür (Bild 2)
- ③ Berühren Sie entsprechend der Referenz des Rezepts das Bedienungsfeld, um das entsprechende Rezept auszuwählen. Sie können auch die Zeit und die Temperatur nach Ihren persönlichen Vorlieben einstellen, und tippen Sie durch Berühren, um den Garvorgang zu starten. (Bild 3)
- ④ Nehmen Sie nach dem Garen das Essen heraus. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Schalten Sie die Fritteuse aus, nachdem Sie die Speisen entnommen haben. (Bild 4)

Bedienungsfeld



①		Ein- oder Ausschalten der Heißluftfritteuse
②		Kochen starten oder pausieren
③		Schalten Sie "Keep Warm" ein oder aus, um eine Kombination von Funktionen hinzuzufügen (siehe Kombinationsfunktionen für Details).

④ 	Schalten Sie die Vorheizfunktion ein oder aus, Sie können auch eine Kombinationsfunktion hinzufügen.
⑤ Rezept	11 Intelligente Rezeptprogramme steuern automatisch die Garzeit und Temperatur.
⑥ 	Zeigt die Temperatur im aktuellen Modus an.
⑦  	Zeigt die Uhrzeit im aktuellen Modus an.
⑧ 	Drücken Sie, um Temperatur oder Zeit einzustellen Gedrückt halten, um Temperatur oder Zeit schnell einzustellen
⑨ SHAKE	Wenn das Essen umgedreht werden muss, wird der SHAKE blinken.
⑩ 	• Aus, wenn nicht verbunden • Blinkt während Verbindung • Blinkt bei bestehender Verbindung konstant * Note: Zeigt den APP-Konfigurationsstatus an. Weitere Informationen finden Sie in den Anweisungen in der Proscenic-App.
⑪ 	Ein blinkende "  "zeigt an, dass die Netzwerkrezepten ausgeführt werden
⑫ End	Ein " End " zeigt an, dass der Garvorgang zu Ende kommt

Garen der Speisen

Vorheizen

Wir empfehlen, die Heißluftfritteuse vorzuheizen, bevor Sie die Speisen hineinstellen, es sei denn, die Heißluftfritteuse ist bereits sehr heiß. Das Vorheizen macht das Garen effektiver.

1. Stecken Sie das Netzteil ein und drücken Sie  um das Programm zu starten.
2. Drücken Sie die Taste "Preheat". Im Display erscheint "205°C" und "5 Minuten".
3. Drücken Sie die Taste "+" oder "-" (optional), um die Temperatur zu ändern. Die Zeit wird automatisch angepasst.
4. Drücken Sie  zum Starten des Vorheizens.
5. Die Heißluftfritteuse piept, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist.

Temperatur	Dauer
205°C (400° F)	5 Minuten
200°C (390° F)	5 Minuten
195°C (385° F)	5 Minuten
190°C (375° F)	4 Minuten
185°C (365° F)	4 Minuten
180°C (355° F)	4 Minuten
170°C (340° F)	4 Minuten
165°C (330° F) oder niedriger	3 Minuten

Kochen/Garen

Schutzmaßnahmen:

- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Oberfläche der Heißluftfritteuse. Andernfalls wird der Luftstrom gestört und der Gareffekt beeinträchtigt.
- Die Heißluftfritteuse ist keine Fritteuse. Gießen Sie kein Speiseöl, Frittierfett oder eine andere Flüssigkeit in die Heißluftfritteuse.
- Achten Sie beim Entnehmen von Speisen aus der Heißluftfritteuse auf heißen Dampf.
- Die Zeit (1–60 Minuten) und die Temperatur (75–205° C oder 165–400° F) können, wenn nicht anders angegeben, individuell eingestellt werden.
- Das tatsächliche Garergebnis kann abweichen. Bitte beachten Sie die Bratanleitung und das Rezept, um die benutzerdefinierte voreingestellte Methode zu steuern.

1. An das Netz anschließen, drücken “” um das Programm zu starten.
2. Drücken Sie eine beliebige “**Rezept**” –Taste. Das Display zeigt die voreingestellte Temperatur und Dauer des aktuellen Rezepts an. Siehe die Tabelle unten für Details.
3. Drücken Sie “ ” zum Einstellen der Temperatur/Zeit.
4. Drücken Sie den Knopf  um mit dem Garen zu beginnen.
5. Die Heißluftfritteuse piept, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist.

Symbol	Voreinstellung	Voreinstellung Temperatur	Temperatur-einstellung	Voreinstellung Zeit	Dauer	Zusätzliche Funktionen
	Garnele	370° F 190° C	75–205° C 165–400° F	6 min	1–60min	
	POMMES FRITES	385° F 195° C		20 min		»SHAKE«
	GEFLÜGEL	385° F 195° C		25 min		»SHAKE«
	STEAK	400° F 205° C		6 min		

Symbol	Voreinstellung	Voreinstellung Temperatur	Temperatur-einstellung	Voreinstellung Zeit*	Dauer	Zusätzliche Funktionen**
	GEMÜSE	300° F 150° C	75–205° C 165–400° F	10 min	1–60min	⌘SHAKE⌘
	FISCH	350° F 175° C		8 min		
	Zwiebelringe	370° F 190° C		20 min		⌘SHAKE⌘
	PIZZA	350° F 175° C		8 min		
	SPECK	320° F 160° C		8 min		
	KUCHEN	300° F 150° C		30 min		
	TOAST	380° F 195° C		3 min		

* Die voreingestellte Zeit ist ein Referenzwert. Dem Benutzer wird empfohlen, die Garzeit entsprechend dem Gewicht der Speisen anzupassen. Die mit “**” gekennzeichnete Zusatzfunktion bedeutet, dass die Drehbratfunktion während des Garvorgangs automatisch eingeschaltet wird. Wenn sie mit “⌘SHAKE⌘” gekennzeichnet ist, bedeutet dies, dass der Benutzer daran erinnert wird, das Gargut während des Garvorgangs zu wenden oder umzurühren.

Warmhalten

1. Schließen Sie das Netzteil an. Drücken Sie“  ”um das Programm zu starten.
2. Drücken Sie eine beliebige **“Rezept”** –Taste.
3. Drücken Sie die“  ” Taste zum Einstellen der Warmhaltezeit.
4. Drücken Sie die“  ”Taste zum Starten der Temperatur des Garvorgangs.

Symbol	Voreinstellung	Voreinstellung Temperatur	Temperatur	Zeiteinstellung	Dauer
	Warm halten	170° F 75° C	/	5 min	1–60 min

*Wenn Sie Speisen zu lange warmhalten, wird der Geschmack beeinträchtigt.

Kombinationsmodus

1. Vorheizen + Rezept
2. Rezept + Warmhalten
3. Vorheizen + Rezept + Warmhalten

Wenden von Speisen

Wie wenden:

1. Während des Bratvorgangs aus der Heißluftfritteuse nehmen und die Speisen wenden oder umrühren.
2. Das Backblech auf eine hitzebeständige Unterlage oder Oberfläche stellen.
3. Verwenden Sie eine Zange, um die Lebensmittel zu umzurühren oder zu wenden.

Achtung:

Nach dem Öffnen des Frittierkorbs unterbricht die Heißluftfritteuse automatisch den Frittierbetrieb. Aus Sicherheitsgründen wird das Display vorübergehend ausgeschaltet, bis der Frittierkorb geschlossen wird und der Frittiervorgang automatisch wiederbeginnt. Rühren Sie nicht länger als 30 Sekunden, da die Heißluftfritteuse schnell abkühlen kann.

Speisen, die gewendet/gerührt werden müssen:

- Kleine zusammengeschichtete Zutaten, wie z. B. Pommes frites oder Hähnchenfilets, müssen normalerweise gewendet werden.
- Wenn sie nicht geschüttelt/gewendet werden, sind diese Lebensmittel möglicherweise nicht knusprig oder werden nicht gleichmäßig gegart.
- Sie können andere Speisen, wie z. B. Steak, wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.

Wendezeit und Dauer

- Rühren oder wenden Sie das Gargut einmal während des Bratens, bei Bedarf auch mehrmals.
- Einige Voreinstellungen verfügen über eine "Schüttelerinnerungsfunktion" (siehe "Garen").

Erinnerung Wenden/Rühren

- "Wenden/Rühren Erinnerung" piepst zur Erinnerung, und ein blinkendes "§SHAKE§" erscheint auf der Anzeige.
- Wenn Sie die Tür nicht öffnen, um das Essen herauszunehmen, piepst die "Erinnerung" nach 1 Minute erneut, und das Display zeigt "§SHAKE§".
- Nach dem Öffnen des Frittierkorbs zur Entnahme der Speisen hört die Erinnerung auf, schaltet sich §SHAKE§ aus.

Garanleitung

Überfüllung:

1. Wenn das Gargut überfüllt ist, wird es ungleichmäßig gegart.

Verwendung von Öl:

1. Verwenden Sie eine kleine Menge Speiseöl, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen. Überschreiten Sie nicht 30 ml Öl.
2. Eine kleine Menge Speiseöl kann durch Sprühen gleichmäßig auf die Oberfläche aller Speisen verteilt werden.

Tipps zum Braten der Speisen:

1. Sie können in der Heißluftfritteuse alle Tiefkühlkost und andere Zutaten, die in der Heißluftfritteuse gebacken werden können, garen.
2. Wenn Sie Kuchen, selbstgemachte Torten oder andere gefüllte oder musartige Köstlichkeiten zubereiten möchten, geben Sie die Zutaten in einen hitzebeständigen Behälter und stellen Sie sie auf das Backblech.
3. Beim Garen von fetthaltigen Speisen tropft das Fett auf den Boden der Heißluftfritteuse. Um übermäßigen öligen Rauch beim Braten zu vermeiden, gießen Sie das restliche Öl nach dem Braten ab.
4. Eingelegte Speisen erzeugen Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie daher das Wasser vor dem Braten ab.

Pommes:

1. Tragen Sie 8–15 mL Öl auf, um die Knusprigkeit zu verbessern.
2. Wenn Sie Pommes frites aus rohen Kartoffeln herstellen, weichen Sie die rohen Pommes frites vor dem Frittieren 15 Minuten in Wasser ein, um die Stärke zu entfernen. Tupfen Sie das Wasser vor dem Auftragen von Öl mit einem Handtuch ab.
3. Schneiden Sie die rohen Pommes frites in dünnere Stücke, um die Knusprigkeit zu verbessern. Versuchen Sie, die Pommes frites in 0,6x7,6 cm große Streifen zu schneiden.

Fleisch:

1. Stellen Sie sicher, dass große Fleischstücke vor dem Garen vollständig aufgetaut sind.
2. Es wird empfohlen, ein Thermometer zum Garen von Fleisch zu verwenden, um sicherzustellen, dass das Fleisch die niedrigste innere Temperatur erreicht, die für den Verzehr sicher ist. Die folgende Tabelle dient zur Überprüfung der Temperatur von gegartem Fleisch.

Speisen	Typ	Interne Temperatur
Rind + Kalb	Gehacktes	160° F (70° C)
	Steaks, Braten: Medium	160° F (70° C)
	Steaks, Braten: blutig	145° F (63° C)
Huhn + Truthahn	Brüstchen	165° F (75° C)
	Gehackt, Gefüllt	165° F (75° C)
	Ganzes Hähnchen, Keulen, Schenkel, Flügel	165° F (75° C)
Fisch + Meeresfrüchte	Jede Art	145° F (63° C)
Lamm	Gehacktes	160° F (70° C)
	Steaks, Braten: Medium	160° F (70° C)
	Steaks, Braten: blutig	145° F (63° C)
Schwein	Koteletts, Hack, Rippen, Braten	160° F (70° C)
	Fertig gekochter Schinken	140° F (60° C)

Hinweis: Für weitere Informationen über die Proscenic-Küche lesen Sie bitte die Rezepte und Tipps unserer Profiköche oder laden Sie unsere Proscenic APP herunter, um sich in unserer Rezept-Community anzumelden.

Weitere Funktionen

Temperaturanzeige wechseln*

1. Drücken und halten Sie gleichzeitig die “ ”Taste für mehr als 5 Sekunden, zum Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius.
2. Die Heißluftfritteuse piept und die Temperaturanzeige wechselt von Fahrenheit zu Grad Celsius.
3. Wiederholen Sie den Vorgang, um die Temperaturanzeige wieder auf Fahrenheit umzuschalten.

* Um die Benutzerfreundlichkeit nach der Temperaturumschaltung zu verbessern. Für die Anzeige der Temperatur nach dem Umschalten wird eine kompensierte Rundungsmethode verwendet. Zum Beispiel:

Vor dem Umschalten der Temperatur	Nach dem Umschalten der Temperatur (Rundung wird angezeigt)	Internationaler Standard
165 °F	75°C	165 °F ≈ 73.8°C

Pausieren

- Drücken Sie  um das Braten zu unterbrechen. Die Heißluftfritteuse hört auf zu heizen, bis Sie die Taste  drücken, um fortzusetzen.
- Die Heißluftfritteuse schaltet sich 30 Minuten nach Beendigung des Betriebs aus.

Den Frittiervorgang automatisch neu starten

- Nach dem Öffnen des Frittierkorbs unterbricht die Heißluftfritteuse automatisch den Frittiervorgang. Das Display wird zur Sicherheit vorübergehend ausgeschaltet.
- Nach dem Schließen des Frittierkorbs startet die Heißluftfritteuse automatisch wieder den Bratvorgang und übernimmt die vorherigen Einstellungen.

Automatisches Ausschalten

- 5 Minuten nach Beendigung des Frittiervorgangs löscht die Heißluftfritteuse alle Einstellungen und schaltet sich aus.

Überhitzungsschutz

- Wenn die Heißluftfritteuse überhitzt wird, schaltet er sich zur Sicherheit automatisch ab. Die Heißluftfritteuse kann wiederverwendet werden, nachdem er vollständig abgekühlt ist.

Störungsbehebung

Seriennummer	Fehlermeldung	Mögliche wirksame Lösungen
1	Das Produkt hat eine starke ölige Rauchentwicklung, wenn gebraten wird	Gießen Sie das Öl in der Heißluftfritteuse ab und verwenden Sie diese wieder
2	Das Essen ist nicht durchgebraten	- Reduzieren Sie die Menge des Garguts entsprechend. Wenn das Gargut überfüllt ist, ist die Brattemperatur zu niedrig. - Erhöhen Sie die Brattemperatur oder die Garzeit.
3	Das Essen wird nicht gleichmäßig gegart	Rühren oder wenden Sie Speisen, die während des Bratens gestapelt oder aneinanderkleben (siehe "Wenden von Speisen" auf Seite 27)
4	Das Gargut ist nach dem Garen nicht knusprig genug	Das Besprühen oder Einpinseln der Speisen mit etwas Öl verbessert die Knusprigkeit (siehe "Garanleitung" auf Seite 28).
5	Die Pommes frites sind nicht richtig gegart	Siehe "Pommes" auf Seite 29.
6	Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten	- Stecken Sie den Netzstecker richtig ein. - Schließen Sie die Tür.
7	Die Heißluftfritteuse riecht nach Plastik	Bei der ersten Verwendung kann es nach Kunststoff riechen, was normal ist. Bitte befolgen Sie die Anweisungen unter "Vor der ersten ersten Inbetriebnahme" (Seite 21), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen.
8	Wenn der Strom eingeschaltet ist, wird E2 angezeigt	Ziehen Sie den Netzstecker aus und stecken Sie ihn wieder ein. Wenn E2 immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich zur Reparatur an den Hersteller
9	Im Standby-Modus wird E2 angezeigt	Ziehen Sie den Netzstecker aus und stecken Sie ihn wieder ein. Wenn E2 immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich zur Reparatur an den Hersteller
10	Standby-Modus wird E1 angezeigt	Ziehen Sie den Netzstecker aus und stecken Sie ihn wieder ein. Wenn E1 immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich zur Reparatur an den Hersteller
11	APP-Verbindung fehlgeschlagen	- Bitte wählen Sie das 2,4-GHz-WiFi-Signal in den Telefoneinstellungen aus, bevor Sie die App verbinden. - Verbinden Sie sich erneut mit der App, nachdem Sie das richtige WiFi-Passwort eingegeben haben. - Bitte prüfen Sie, ob der Router richtig konfiguriert ist.

Reinigung und Pflege

Dieses Produkt sollte regelmäßig verwendet werden, um das Gerät in einem guten Betriebszustand zu halten. Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwenden, bewahren Sie es bitte an einem trockenen und belüfteten Ort auf, damit es nicht feucht wird. Lagern Sie das Gerät in der richtigen Zusammenstellung für den nächsten Gebrauch.

1. Bitte reinigen Sie das Gerät sorgfältig, um es sauber zu halten. Wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie bitte den Netzstecker und reinigen Sie es nach dem Abkühlen.
2. Verwenden Sie einen speziellen Küchenreiniger (für Geschirr und Kochutensilien) und einen weichen Schwamm oder Lappen.
3. Bitte verwenden Sie keine Verdünner, Scheuerpulver, Bleichmittel, Metallspatel, Nylonbürste usw. oder andere ätzende Reinigungsmittel zum Reinigen des Geräts, um eine Beschädigung des Backblechs und anderer Zusatzteile zu vermeiden.
4. Bitte stellen Sie das Hauptgerät nicht in eine Spülmaschine, einen Trockner etc.
5. Bitte schrubben Sie das Außengehäuse des Hauptgeräts, die leere Bratwanne, die Abtropfschale und das Backblech nicht zu stark, um Verschleiß zu vermeiden.
6. Bitte tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und gießen Sie kein Wasser darauf.

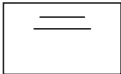
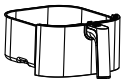
Reinigung der Einzelteile

1. Weichen Sie bei Verschmutzungen eine Weile in warmem Wasser ein.
2. Verwenden Sie einen Schwamm zum Reinigen und verdünnte Spülmittellösung oder warmes Wasser und spülen Sie nach.
3. Das Backblech, die Abtropfschale etc. können in heißem Wasser eingeweicht und dann gereinigt oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Trocknen Sie das Wasser mit einem Tuch und lassen Sie es gut trocknen.
5. Reinigen Sie das Heizrohr nicht unbedacht. Wenn das Metallheizrohr längere Zeit nicht benutzt wird, verwenden Sie bitte eine kleine Menge Speiseöl, um die Oberfläche des Heizrohrs sanft abzuwischen.

Reinigung des Hauptgeräts

1. Wenn Sie das Außengehäuse des Hauptgeräts reinigen, weichen Sie das Tuch zunächst in der verdünnten Reinigungsmittellösung ein, drehen Sie es aus und wischen Sie das Hauptgehäuse ab. Entfernen Sie das restliche Reinigungsmittel und die Feuchtigkeit mit einem trockenen Tuch.
2. Wenn Sie das Innere des Hauptgehäuses reinigen, müssen Sie den Netzstecker ziehen und es mit einem trockenen Papiertuch oder einem trockenen Tuch reinigen, nachdem das gesamte Gerät abgekühlt ist.

Liste de colisage

(1) la friteuse à air Proscenic 5L x1		(2) La Recette x1	
(3) Le Guide rapide x1		(4) Le Manuel de l'Utilisateur x1	
(5) Panier x1			

Spécifications du produit

Alimentation nominale(US)	AC 120V, 60Hz
Alimentation nominale (UK)	AC 220V–240V, 50Hz
Alimentation nominale (EU)	AC 220V–240V, 50Hz
Puissance nominale	1500W
Capacité nominal	5L / 5.2qt
Plage de température	75–205° C (165–400° F)
Plage de temps	1–60 Minutes
Poids	5.5KG

Garantie

Attention

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les instructions et consignes de sécurité et avertissements. Le non-respect de ces mesures de sécurité et instructions peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.

Il existe un risque de choc électrique. Vérifiez si la tension de votre maison correspond à la tension de l'appareil électrique et utilisez une prise mise à la terre. N'utilisez pas d'adaptateurs ni de rallonges. Afin d'éviter un risque d'incendie, retirez tous les emballages de la friteuse à air, y compris toutes les étiquettes temporaires.

Afin d'éviter un risque d'incendie, retirez tous les emballages de la friteuse à air, y compris toutes les étiquettes temporaires.

Sécurité et précautions

1. Placez la friteuse à air dans un environnement sec. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement, n'utilisez pas ce produit à l'extérieur de la maison.

2. Afin d'éviter que les vapeurs d'huile ne salissent les meubles et aussi éviter les incendies causés par l'accumulation de chaleur pendant le fonctionnement, veuillez garder une certaine distance des murs et des meubles.

3. Veuillez placer la friteuse à air sur une surface plane avec isolation thermique. Gardez la friteuse à air au moins 10 cm ou 4 pouces du mur et de la surface pour assurer la circulation de l'air.

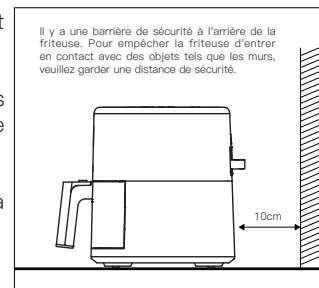
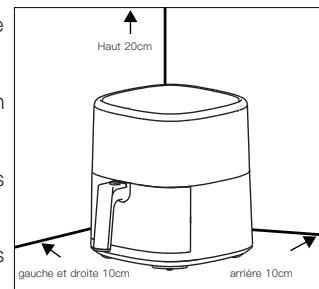
4. N'utilisez jamais la friteuse à air à proximité de matériaux inflammables ou de sources de chaleur. Tenez-vous à l'écart des rideaux et des objets similaires pour éviter les incendies.

5. Avertissement: NE PAS immerger le fil, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.

6. Évitez que le cordon d'alimentation ne s'emmêle avec l'appareil et n'entre en contact avec d'autres corps chauds tels que le gaz à haute température, les radiateurs électriques, les lampes chauffantes ou les appareils de chauffage.

7. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation. Vous devez débrancher la friteuse à air avant de la déplacer et la déplacer à deux mains.

8. Ne déplacez pas la friteuse lorsqu'elle contient de l'huile chaude ou d'autres liquides.



9. Avertissement: lorsque vous utilisez une friteuse à air, ne laissez jamais le produit être touché ou recouvert par des matériaux inflammables (tels que tissu, papier, plastique, etc.), ne jamais stocker de tels articles dans la friteuse pour éviter tout incendie.
10. Les accessoires fournis par le fabricant doivent être utilisés correctement. Ne placez pas d'accessoires non fabriqués par le fabricant dans le produit. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant pour éviter un incendie ou des blessures.
11. Portez des gants avec protection thermique et isolation lors de l'introduction ou du retrait de la nourriture.
12. La température de la surface extérieure de la friteuse à air est élevée pendant ou après l'utilisation, ne la touchez jamais.
13. Lorsque la friteuse fonctionne, utilisez uniquement le bouton et la poignée pour éviter de vous brûler.
14. Lors du nettoyage de la friteuse à air, vous devez débrancher la fiche d'alimentation et attendre qu'elle refroidisse avant de l'utiliser.
15. Veuillez utiliser un chiffon doux et humide pour nettoyer la porte vitrée de la friteuse. N'utilisez pas d'outils de nettoyage tranchants pour éviter d'endommager la vitre de la porte.
16. Ne laissez pas les enfants utiliser la friteuse à air et gardez-la hors de leur portée. Ne laissez pas les personnes handicapées et les personnes âgées l'utiliser seules.
17. N'utilisez jamais la friteuse à air à des fins autres que chauffer ou décongeler des aliments.
18. Avertissement: ne placez aucun objet sur le dessus de la friteuse à air pendant qu'elle fonctionne pour éviter tout incendie.
19. Avertissement: NE PAS mettre de récipient fermé dans une friteuse à air pour éviter une explosion.
20. Après avoir utilisé ou non la friteuse à air pendant une longue période, éteignez-la et débranchez la fiche d'alimentation. Ce produit ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
21. Lors de l'utilisation de ce produit, si le circuit est surchargé, cela peut entraîner un mauvais fonctionnement de la friteuse à air, il faut utiliser une ligne séparée.
22. Lorsque vous réchauffez des aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du récipient pour empêcher le liquide de bouillir et de s'écouler. Faites attention lorsque vous utilisez des récipients en verre ou en métal pour éviter tout danger ou brûlure.
23. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par des professionnels du service de maintenance du fabricant ou par des services similaires pour éviter tout danger.

Attention – température élevée!

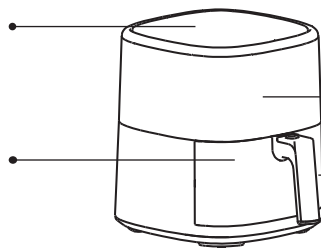


Avertissement: les pièces accessibles peuvent chauffer lors de l'utilisation et les enfants doivent être tenus à l'écart. Le produit générera de la chaleur pendant le fonctionnement et la température de l'unité de chauffage dans la friteuse est très élevée. La surface extérieure de la friteuse portant le logo «Attention à haute température» deviendra chaude pendant l'utilisation. Pendant un certain temps après la fin du fonctionnement, la surface extérieure peut être très chaude et ne doit pas être touchée ou déplacée.

La présentation du produit

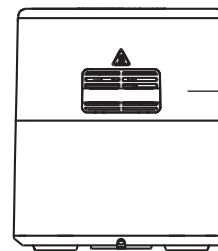
① Panneau de commande

③ Panier



② Corps

④ Poignée



⑤ Sortie d'air

Instructions

Avant de l'utiliser pour la première fois:

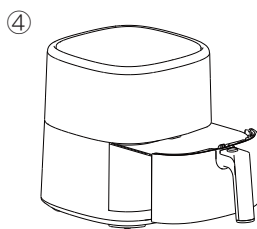
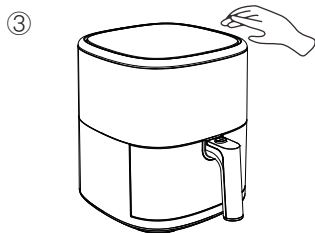
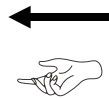
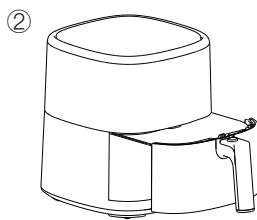
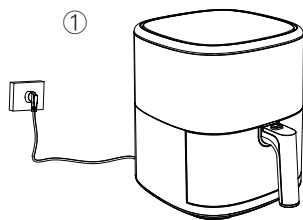
Attention!

* Vérifiez si la tension de votre maison correspond à la tension de l'appareil.

* Retirez tous les emballages de la friteuse à air, y compris toutes les étiquettes temporaires.

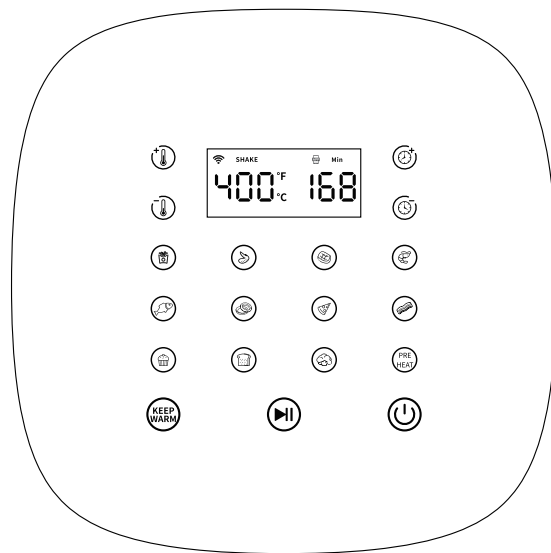
* Il est conseillé de porter des gants isolants lors du retrait des aliments pour éviter les brûlures.

Lorsque vous l'utilisez pour la première fois, touchez le panneau de commande et sélectionnez “”, réglez la température au maximum et la durée à plus de 15 minutes. Fermez la porte de la friteuse et démarrez le programme de cuisson à vide. Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte de la friteuse pour évacuer la fumée huileuse. Comme les appareils de chauffage sont recouverts d'un revêtement protecteur contre la corrosion saline, il peut y avoir une odeur étrange ou une fumée huileuse lors de la première utilisation, ce qui est un phénomène normal.



- ① Branchez le câble d'alimentation en prenant soin de le positionner à au moins 10 cm ou 4 pouces des murs ou des meubles environnants. (Image 1)
- ② Placez les ingrédients sur la plaque à pâtisserie ou sur d'autres accessoires correspondants, choisissez la position du gril en fonction du type d'aliment, placez-le à l'intérieur de la friteuse, puis fermez la porte (Image 2)
- ③ En fonction de la référence de la recette sur le panneau de commande, appuyez pour sélectionner la recette correspondante. Vous pouvez également régler l'heure et la température en fonction de vos préférences personnelles et toucher pour démarrer la cuisson. (Image 3)
- ④ Après la cuisson, retirez l'assiette et les aliments. Faites attention de ne pas vous brûler. Éteignez la friteuse après avoir retiré les aliments. (Image 4)

Panneau de fonctionnement



①		Allumez ou éteindre la friteuse à air
②		Démarrez ou interrompre la cuisson
③		Activez ou annulez le maintien au chaud, vous pouvez ajouter la fonction de combinaison (voir la fonction de combinaison pour plus de détails).

④ 	Activez ou désactivez la fonction de préchauffage, vous pouvez également ajouter une fonction combinée.
⑤ Rezept	11 programmes de recettes intelligents contrôlent automatiquement le temps et la température de cuisson.
⑥ 	Affichez la température dans le mode actuel.
⑦ 	Affichez l'heure dans le mode actuel.
⑧ 	Appuyez pour régler la température ou l'heure Appuyez longuement pour ajuster rapidement la température ou l'heure
⑨ SHAKE	Lorsque l'aliment doit être retourné, le SHAKE clignote.
⑩ 	• Fonction désactivée ou non connectée • Clignotant pendant la connexion • Long clignotement est connecté * Remarque: indique l'état de la configuration de l'application. Pour plus d'informations, veuillez vous référer aux instructions de l'application Proscenic.
⑪ 	Lorsque “  ”clignote, cela signifie exécuter la recette du réseau.
⑫ End	Quand “ End ” apparait sur l'écran, il signifie la cuisine est fait.

Cuisson des aliments

Préchauffage

Nous vous recommandons de préchauffer la friteuse à air avant de mettre les aliments à l'intérieur, sauf si la friteuse est déjà très chaude. Le préchauffage rendra la cuisson plus efficace.

1. Branchez l'alimentation électrique et appuyez sur  pour démarrer le programme.
2. Drücken Sie die Taste "Préchauffer". L'écran affichera "205°C" et "5 minutes".
3. Appuyez sur le bouton "+" ou "-" (facultatif) pour modifier la température. L'heure sera ajustée automatiquement.
4. Appuyez sur  pour démarrer le préchauffage.
5. La friteuse à air émet un bip sonore lorsque le préchauffage est terminé.

Température	Temps
205°C (400° F)	5 minutes
200°C (390° F)	5 minutes
195°C (385° F)	5 minutes
190°C (375° F)	4 minutes
185°C (365° F)	4 minutes
180°C (355° F)	4 minutes
170°C (340° F)	4 minutes
165°C (330° F) oder niedriger	3 minutes

Cuisine

Précautions:

- Ne placez aucun objet au dessus de la friteuse. Sinon, cela perturbera le flux d'air et affectera l'effet de cuisson.
- La friteuse à air n'est pas un four. Ne versez pas d'huile de cuisson, de graisse de friture ou tout autre liquide dans la friteuse.
- Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous sortez des aliments de la friteuse.
- La durée (1–60 minutes) et la température (75–205 ° C ou 165–400 ° F) peuvent être personnalisées, sauf indication contraire.
- Les résultats de cuisson réels peuvent varier. Veuillez vous référer au guide de friture et à la recette pour maîtriser la méthode de pré-réglage personnalisée.

1. Connectez-vous à l'alimentation électrique, appuyez sur “” pour démarrer le programme.
2. Appuyez sur n'importe quel bouton “**Recette**” L'écran affichera la température et l'heure pré-réglées de la recette actuelle. Voir le tableau ci-dessous pour plus de détails.
3. Appuyez sur “  ” pour régler la température ou l'heure.
4. Appuyez sur le bouton  pour démarrer la cuisson.
5. La friteuse à air émet un bip lorsque la cuisson est terminée.

Symbole	Préréglage	Température pré-réglée	Gamme de température	Temps pré-réglé	Plage de temps*	Fonctions supplémentaires**
	CREVETTES	370° F 190° C	75–205° C 165–400° F	6 min	1–60min	
	FRITES	385° F 195° C		20 min		⌘SHAKE⌘
	Ailes de poulet	385° F 195° C		25 min		⌘SHAKE⌘
	STEAK	400° F 205° C		6 min		

Symbole	Préréglage	Température préréglée	Gamme de température	Temps préréglé	Plage de temps*	Fonctions supplémentaires**
	LÉGUMES	300° F 150° C	75–205° C 165–400° F	10 min	1–60min	⌘SHAKE⌘
	POISSON	350° F 175° C		8 min		
	RONDELLES D'OIGNON	370° F 190° C		20 min		⌘SHAKE⌘
	PIZZA	350° F 175° C		8 min		
	BACON	320° F 160° C		8 min		
	GÂTEAU	300° F 150° C		30 min		
	PAIN GRILLÉ	380° F 195° C		3 min		

* L'heure préréglée est une valeur de référence. Il est recommandé à l'utilisateur d'ajuster le temps de cuisson en fonction du poids des aliments.

** Lorsqu'il est marqué "⌘SHAKE⌘" cela signifie que l'utilisateur sera invité à retourner ou à remuer les aliments pendant la cuisson.

Garder au chaud

1. Branchez l'alimentation. Appuyez le bouton "☺" pour démarrer le programme.
2. Appuyez sur n'importe quel bouton "Rezept".
3. Appuyez sur le bouton "KEEP WARM" pour régler l'heure de conservation de la chaleur.
4. Appuyez sur le bouton "▶" pour commencer à préchauffer.

symbole	Préréglage	Température préréglée	Gamme de température	Temps prérégé	Plage de temps
	Maintien au chaud	170° F 75° C	/	5 min	1–60 min

*Le goût des aliments sera affecté si le temps de conservation de la chaleur est trop long.

Mode combiné

1. Préchauffer + Recette
2. Recette + Maintien au chaud
3. Préchauffer + Recette + Maintien au chaud

Remuer la nourriture

Comment remuer:

1. Pendant le processus de friture, sortez les aliments de la friteuse et retournez ou mélangez les aliments.
2. Placez la plaque de cuisson sur un support ou une surface résistant à la chaleur.
3. Utilisez des pinces pour mélanger les aliments et remuez-les ou retournez-les.

Attention:

Après avoir ouvert le panier de la friteuse, la friteuse à airmettra automatiquement en pause l'opération de friture. Pour des raisons de sécurité, l'affichage sera temporairement éteint jusqu'à ce que le panier de la friteuse soit fermée et l'opération de friture redémarrera automatiquement. Ne secouez pas pendant plus de 30 secondes. La friteuse peut refroidir rapidement.

La nourriture qui doit être secouée:

- Les petits ingrédients empilés ensemble, comme les frites ou les filets de poulet, doivent généralement être secoués.
- S'ils ne sont pas secoués, ces aliments peuvent ne pas être croustillants ou ne pas être cuits uniformément.
- Vous pouvez retourner d'autres aliments, comme le steak, pour assurer une cuisson uniforme.

Quand secouer

- Secouez ou retournez les aliments une fois pendant la friture, ou plusieurs fois si nécessaire.
- Certains pré-réglages ont une fonction "rappel de secousse" (voir "Cuisine").

Rappel de secousse

- "Rappel de secousse" émettra un bip pour vous le rappeler et un "⌘SHAKE⌘" clignotant apparaîtra à l'écran.
- Si vous n'ouvrez pas la porte pour retirer les aliments, le "Rappel de secousse" émettra à nouveau un bip après 1 minute et l'écran affichera "⌘SHAKE⌘".
- Après avoir ouvert la porte pour sortir les aliments, le rappel de secousse s'arrêtera, ⌘SHAKE⌘ s'éteindra..

Guide de cuisine**Trop rempli :**

1. Si le panier est trop rempli, les aliments seront cuits de manière inégale.

Utilisation d'huile :

1. Appliquez une petite quantité d'huile de cuisson pour augmenter le croustillant des aliments. Ne dépassez pas 30 ml d'huile.
2. Une petite quantité d'huile de cuisson peut être uniformément répandue sur la surface de tous les aliments par pulvérisation.

Conseils pour faire frire les aliments:

1. Vous pouvez cuire dans la friteuse à air tous les aliments surgelés et autres ingrédients qui peuvent être cuits à la friteuse.
2. Si vous voulez faire des gâteaux, des tartes faites à la main ou des mets farcis ou pâteux, placez les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur et placez-les sur la plaque à pâtisserie.
3. La cuisson d'aliments riches en matières grasses fera couler la graisse au fond de la friteuse. Pour éviter une fumée huileuse excessive pendant la friture, veuillez placer la lèchefrite au fond. Vider l'huile restante après la friture.
4. Les aliments marinés produiront des éclaboussures et une fumée excessive. Par conséquent, épongez l'eau avant de les frire.

Frites:

1. Appliquez 8 à 15 ml d'huile pour améliorer le croustillant.
2. Lorsque vous faites des frites à partir de pommes de terre crues, faites tremper les frites crues dans l'eau pendant 15 minutes avant de les faire frire pour enlever l'amidon. Avant d'appliquer l'huile, épongez l'eau avec une serviette.
3. Coupez les frites crues en morceaux plus fins pour améliorer le croustillant Essayez de couper les frites en lanières de 0,6 x 7,6 cm.

Viande:

1. Assurez-vous que les gros morceaux de viande sont complètement décongelés avant la cuisson.
2. Il est recommandé d'utiliser un thermomètre pour cuire la viande afin de s'assurer que la viande atteinte la température interne la plus basse qui puisse être consommée. Le tableau suivant permet de vérifier la température de la viande cuite.

Aliments	Type	Interne Température
Boeuf + Veau	Haché	160° F (70° C)
	Steaks, rôtis : à point	160° F (70° C)
	Steaks, rôtis : bleu	145° F (63° C)
Poulet + Dinde	Les poitrines	165° F (75° C)
	Haché, farci	165° F (75° C)
	Volaille entière, pattes, cuisses, ailes	165° F (75° C)
Poisson + crustacés	N'importe quel type	145° F (63° C)
agneau	Haché	160° F (70° C)
	Steaks, rôtis: à point	160° F (70° C)
	Steaks, rôtis: bleu	145° F (63° C)
Porc	Côtelettes, Haché, Côtes, Rôtis	160° F (70° C)
	Jambon entièrement cuit	140° F (60° C)

Remarque:

Pour plus d'informations sur la cuisine Proscenic, veuillez consulter les recettes et les conseils fournis par nos chefs professionnels ou télécharger notre application Proscenic pour vous connecter à notre communauté de recettes.

Plus de fonctions

Changer l'unité de température*

1. Appuyez sur les boutons “  ” et maintenez-les enfoncés pendant plus de 5 secondes, cela permet basculer entre Fahrenheit et Celsius.
2. La friteuse à air émettra un bip et l'unité de température passera de Fahrenheit à Celsius.
3. Répétez l'opération pour remettre l'unité de température en Fahrenheit.

* Pour améliorer l'expérience utilisateur après le changement de température. Une méthode d'arrondi compensé est utilisée pour afficher la température après la commutation. Par exemple:

Avant de changer la température	Après avoir changé la température (arrondi affiché):	Standard international
165 °F	75°C	165 °F ≈ 73.8°C

Pause

- Appuyez sur le bouton  pour mettre la friture en pause. la friteuse à air arrêtera de chauffer jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton  pour continuer.
- La friteuse à air s'éteint 30 minutes après l'arrêt du fonctionnement.

Redémarrer automatiquement l'opération de friture

- Une fois le panier de la friteuse ouverte, la friteuse à air mettra automatiquement en pause l'opération de friture. L'affichage sera temporairement éteint pour des raisons de sécurité.
- Après avoir fermé le panier de la friteuse, la friteuse à air redémarrera automatiquement l'opération de friture et effectuera les réglages précédents.

Arrêt automatique

- 5 minutes après la fin de l'opération de friture, la friteuse à air effacera tous les réglages et s'éteindra

Protection contre la surchauffe

- Si la friteuse à air surchauffe, il s'arrêtera automatiquement pour des raisons de sécurité. la friteuse à air peut être réutilisé une fois qu'il a complètement refroidi.

Dépannage

Numéro de série	Erreur	Solutions efficaces possibles
1	Le produit a beaucoup de fumée huileuse lorsqu'il frit	Le produit a beaucoup de fumée huileuse lorsqu'il frit
2	La nourriture n'est pas entièrement frite	- Réduisez la quantité d'aliments de manière appropriée. Si les aliments sont trop remplis, la température de friture sera insuffisante. - Augmentez la température de friture ou prolongez le temps de friture.
3	La nourriture n'est pas cuite uniformément	Remuez ou retournez les aliments qui ont été empilés ou collés ensemble pendant la friture (voir "Tourner la nourriture" à la page 43)
4	La nourriture après la cuisson n'est pas assez croustillante	La pulvérisation ou le brossage d'une petite quantité d'huile sur les aliments améliorera le croustillant (voir "Instructions de friture" à la page 44).
5	Les frites ne sont pas cuites parfaitement	Voir "Frites" à la page 45.
6	La friteuse à air ne s'allume pas.	- Branchez correctement le câble d'alimentation électrique. - Fermez la panier de la friteuse.
7	La four à air sent le plastique	Il peut sentir du plastique lors de sa première utilisation, ce qui est normal. Veuillez suivre les instructions de la section "Avant la première utilisation" (page 37) pour éliminer l'odeur de plastique.
8	Lorsque l'appareil est sous tension, E2 s'affiche	Débranchez l'alimentation et rallumez-la, si E2 est toujours affiché, contactez le fabricant pour réparation
9	En mode veille, E2 s'affiche	Débranchez l'alimentation et rallumez-la, si E2 est toujours affiché, contactez le fabricant pour réparation
10	Dans les conditions de travail, E1 s'affiche	Débranchez l'alimentation et rallumez-la, si E2 est toujours affiché, contactez le fabricant pour réparation
11	La connexion APP a échoué	- Veuillez sélectionner le signal WiFi 2,4 GHz dans les paramètres du téléphone avant le couplage de l'application. - Reconnectez-vous à l'application après avoir confirmé le mot de passe WiFi correct. - Veuillez vérifier si le routeur est configuré correctement.

Nettoyage et entretien

Ce produit doit être utilisé régulièrement pour maintenir l'appareil dans de bonnes conditions de travail. S'il n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez le conserver dans un endroit sec et aéré pour éviter qu'il ne devienne humide. Stockez l'appareil dans la bonne combinaison pour l'utilisation suivante.

1. Veuillez laver l'équipement soigneusement pour le garder en bon état. Si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, veuillez le débrancher et le nettoyer après refroidissement.
2. Utilisez un nettoyant spécial pour la cuisine (pour la vaisselle et les ustensiles de cuisine) et une éponge ou un chiffon doux.
3. Veuillez ne pas utiliser de diluant, poudre à récurer, poudre de blanchiment, spatule en métal, brosse en nylon, etc. ou tout autre produit de nettoyage corrosif pour nettoyer l'appareil, cela peut éviter d'endommager la plaque à pâtisserie et d'autres accessoires.
4. Veuillez ne pas mettre l'unité principale dans un lave-vaisselle, un sèche-linge, etc.
5. Veuillez ne pas frotter excessivement l'extérieur du boîtier extérieur principal, la poêle à frire vide, la lèchefrite et la plaque à pâtisserie pour éviter l'usure.
6. Veuillez ne pas immerger le corps du produit dans l'eau ou y verser de l'eau.

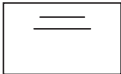
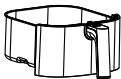
Nettoyage des pièces

1. Faites tremper dans de l'eau tiède pendant un certain temps s'il y a de la saleté.
2. Utilisez une éponge pour laver dans une solution détergente diluée ou de l'eau tiède, et rincez à l'eau.
3. La plaque à pâtisserie, la lèchefrite, etc. peuvent être trempées dans de l'eau chaude, puis lavées ou lavées au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'eau avec un chiffon sec et laissez bien sécher.
5. N'essuyez pas le tube de chauffage au hasard. Si le tube de chauffage en métal n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez utiliser une petite quantité d'huile de cuisson pour essuyer doucement la surface du tube de chauffage.

Nettoyage du corps principal

1. Lors du nettoyage du boîtier extérieur de l'unité principale, trempez d'abord le chiffon dans la solution détergente diluée, essorez-le et essuyez le corps principal. Essuyez le détergent restant et l'humidité avec un chiffon sec.
2. Lors du nettoyage de l'intérieur du corps principal, vous devez débrancher l'alimentation et l'essuyer avec une serviette en papier sèche ou un chiffon sec une fois que tout l'équipement a refroidi.

Contenuti pacchetto

(1) Proscenic friggitrice ad aria 5L x1		(2) Ricetta x1	
(3) Guida rapida x1		(4) Manuale d'uso x1	
(5) Cestino fritto x1			

Specifiche del prodotto

Alimentazione elettrica nominale(US)	AC 120V, 60Hz
Alimentazione elettrica nominale (UK)	AC 220V–240V, 50Hz
Alimentazione elettrica nominale (EU)	AC 220V–240V, 50Hz
Potenza nominale	1500W
Capacità nominale	5L / 5.2qt
Intervallo di temperatura	75–205° C (165–400° F)
Intervallo di tempo	1–60 Minuten
Peso	5.5KG

Garanzia

Avvertenze

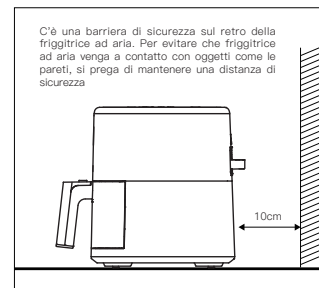
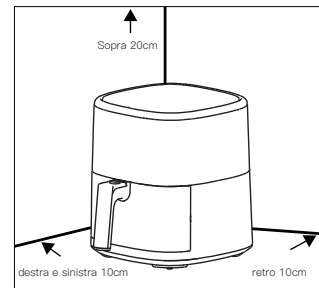
Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere tutte le istruzioni e le avvertenze di sicurezza. La mancata osservanza di queste misure di sicurezza e delle istruzioni può causare lesioni personali o danni alle cose.

C'è il rischio di scosse elettriche. Controllare se la tensione di casa vostra corrisponde a quella dell'apparecchio elettrico e utilizzare una presa con messa a terra. Non utilizzare adattatori e prolunghe.

Per evitare il pericolo di incendio, rimuovere tutti gli imballaggi della friggitrice ad aria, comprese tutte le etichette temporanee.

Sicurezza e precauzioni

1. Posizionare la friggitrice ad aria in un ambiente asciutto. Questo prodotto è solo per uso domestico. Non utilizzare questo prodotto in ambienti esterni.
2. Per evitare che i fumi dell'olio inquinino i mobili o che il calore provochi un incendio durante il funzionamento, si prega di mantenere una certa distanza dalle pareti e dagli armadietti.
3. Si prega di posizionare la friggitrice ad aria su una superficie piana con isolamento termico. Tenere la friggitrice ad aria almeno 10cm o 4in di distanza dalla parete e dalla superficie per garantire la circolazione dell'aria.
4. Non utilizzare mai il friggitrice ad aria vicino a materiali infiammabili o a fonti di calore. Tenere lontano da tende e simili per evitare incendi.
5. Attenzione: NON immergere il filo, la spina o il corpo in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche.
6. Evitare che il cavo di alimentazione rimanga impigliato nel corpo e non lasciarlo entrare in contatto con fonti di calore come gas ad alta temperatura, riscaldatori elettrici, lampade o apparecchi di riscaldamento.
7. Non tirare mai il cavo di alimentazione. Prima di spostare la friggitrice ad aria, bisogna staccare la spina e spostare la friggitrice ad aria con entrambe le mani.
8. Non spostare la friggitrice ad aria quando nella friggitrice ad aria c'è olio caldo o altri liquidi.



9. Attenzione: quando si utilizza una friggitrice ad aria, non lasciare mai che il prodotto venga toccato o coperto da materiali infiammabili (come stoffa, carta, plastica, ecc.), non conservare mai tali oggetti nella friggitrice ad aria per evitare incendi.
10. Gli accessori forniti dal produttore devono essere utilizzati correttamente. Non inserire nel prodotto accessori non prodotti dal produttore. Non utilizzare accessori non raccomandati dal produttore per evitare incendi o lesioni.
11. Indossare guanti con protezione termica e isolamento termico quando si mette o si toglie il cibo
12. La temperatura della superficie esterna della friggitrice ad aria è elevata durante o dopo l'uso, non toccarla.
13. Quando la friggitrice ad aria è in funzione, utilizzare solo la manopola e la maniglia per evitare di scottarsi.
14. Quando si pulisce la friggitrice ad aria, è necessario staccare la spina e attendere che si raffreddi a temperatura ambiente prima di entrare pulirlo.
15. Si prega di utilizzare un panno morbido e umido per pulire la friggitrice ad aria. Non utilizzare strumenti di pulizia forti per evitare di danneggiare il vetro dello sportello.
16. Non permettere ai bambini di usare la friggitrice ad aria e tenerlo fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare che i disabili e gli anziani lo utilizzino da soli.
17. Non utilizzare mai la friggitrice ad aria per scopi diversi dal riscaldamento o dallo scongelamento dei cibi.
18. Attenzione: Non appoggiare alcun oggetto sopra la friggitrice ad aria mentre è in funzione per evitare incendi
19. Attenzione: NON mettere alcun contenitore chiuso nella friggitrice ad aria per evitare esplosioni.
20. Dopo aver utilizzato o non utilizzato la friggitrice ad aria per lungo tempo, spegnere il friggitrice ad aria e staccare la spina. Questo prodotto non può essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
21. Quando si utilizza questo prodotto, se il circuito è sovraccarico può causare un funzionamento improprio della friggitrice ad aria. la friggitrice ad aria dovrebbe utilizzare una linea separata.
22. Quando si riscaldano gli alimenti, lasciare uno spazio sufficiente all'interno del contenitore per evitare che il liquido possa bollire e fuoriuscire. Fare attenzione quando si usano contenitori di vetro o di metallo per evitare pericoli o ustioni.
23. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da professionisti nel reparto di manutenzione del produttore o in reparti simili per evitare pericoli.

Introduzione del prodotto!

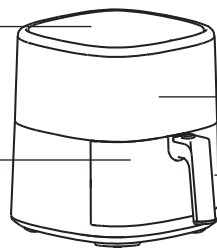


Attenzione: Le parti accessibili potrebbero surriscaldarsi durante l'uso e i bambini devono essere tenuti lontani. Il prodotto genera calore durante il funzionamento e la temperatura dell'unità di riscaldamento nella friggitrice ad aria è molto alta. La superficie esterna della friggitrice ad aria con il logo "High Temperature Caution" diventerà calda durante l'uso. Per un periodo di tempo dopo la fine del funzionamento, la superficie esterna può essere molto calda e non deve essere toccata o spostata.

Introduzione del prodotto

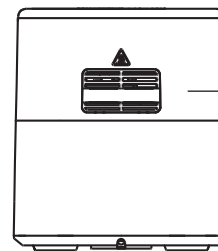
① Pannello di controllo

③ Cestino fritto



② Corpo

④ Maniglia



⑤ Uscita aria

Istruzioni

Prima di utilizzarlo per la prima volta:

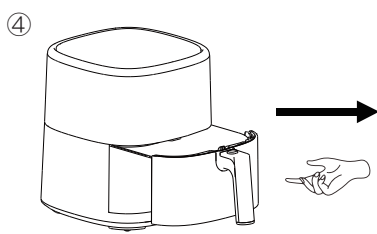
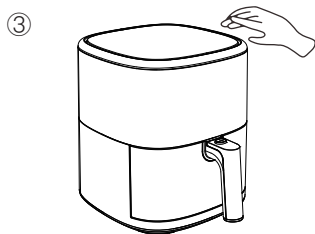
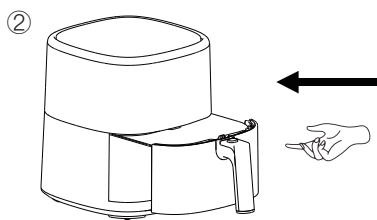
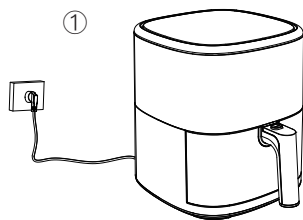
Attenzione!

* Controllare se la tensione della vostra casa corrisponde a quella dell'apparecchio.

* Rimuovete tutti gli imballaggi della friggitrice ad aria compressa, comprese tutte le etichette temporanee.

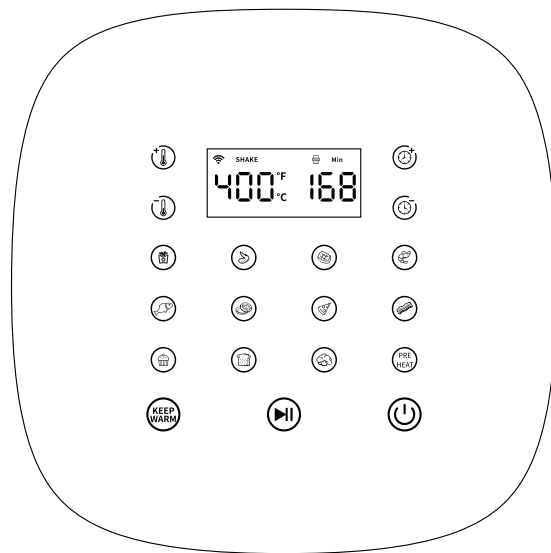
* Si consiglia di indossare guanti isolati quando si rimuove il cibo per evitare ustioni.

Quando lo si usa per la prima volta, toccare la ricetta e selezionare “”, regolare la temperatura al massimo e il timer a più di 15 minuti. Chiudere il cestino fritto e avviare il programma per la cottura a vuoto. Dopo aver terminato la cottura, aprire il cestino fritto per rilasciare i fumi dell'olio. Poiché i riscaldatori sono rivestiti con un rivestimento protettivo contro la corrosione del sale, al primo utilizzo può esserci uno strano odore o fumo oleoso, che è normale.



- ① Collegare l'alimentatore, avendo cura di posizionarlo ad almeno 10cm o 4 pollici di distanza dalle pareti circostanti o dai mobili. (Figura 1)
- ② Mettere gli ingredienti sulla teglia o altri accessori corrispondenti, metterlo all'interno della friggitrice ad aria, quindi chiudere lo sportello (Figura 2)
- ③ In base al riferimento della ricetta sul pannello di comando, toccare per selezionare la ricetta corrispondente. È inoltre possibile regolare il timer e la temperatura secondo le proprie preferenze personali, e toccare per avviare la cottura. (Figura 3)
- ④ Dopo la cottura, togliere il piatto e il cibo. Fare attenzione a non scottarsi. Spegnerla la friggitrice ad aria dopo aver tolto il cibo. (Figura 4)

Pannello operativo



①		Accensione o spegnimento della friggitrice ad aria
②		Avvia o metti in pausa la cottura
③		Attivare o disattivare “Keep Warm” per aggiungere una combinazione di funzioni (vedere Funzioni combinate per i dettagli).

④ 	Attiva o disattiva la funzione di preriscaldamento, puoi anche aggiungere una funzione combinata.
⑤ Ricetta	11 programmi di ricette intelligenti controllano automaticamente il tempo e la temperatura di cottura.
⑥ 	Visualizza la temperatura nella modalità corrente.
⑦  Min 	Visualizza l'ora nella modalità corrente.
⑧ 	Premere per impostare la temperatura o l'ora Tenere premuto per impostare rapidamente la temperatura o l'ora
⑨ 	Quando il cibo deve essere girato,  lampeggerà.
⑩ 	• Spento quando non connesso • Lampeggia durante la connessione • Lampeggia costantemente quando viene stabilita una connessione * Nota: indica lo stato di configurazione dell'APP. Per ulteriori informazioni, vedere le istruzioni nell'app Proscenic.
⑪ 	Un  lampeggiante indica che le ricette di rete sono in esecuzione
⑫ End	Il display mostra “ End ” Indica la fine della cottura.

Cottura del cibo

Preriscaldamento

Si consiglia di preriscaldare la friggitrice ad aria prima di mettere il cibo all'interno, a meno che la friggitrice ad aria non sia già molto caldo. Il preriscaldamento renderà la cottura più efficace.

1. Inserire l'alimentazione e premere  per avviare il programma.
2. Premere il pulsante "Preriscalda". Il display mostrerà "205°C " e "5 minuti"
3. Premere il pulsante "+" o "-" (opzionale) per modificare la temperatura. Il timer verrà regolata automaticamente.
4. Premere  per avviare il preriscaldamento.
5. La friggitrice ad aria emette un segnale acustico al termine del preriscaldamento.

Temperatur	Dauer
205°C (400° F)	5 Minuten
200°C (390° F)	5 Minuten
195°C (385° F)	5 Minuten
190°C (375° F)	4 Minuten
185°C (365° F)	4 Minuten
180°C (355° F)	4 Minuten
170°C (340° F)	4 Minuten
165°C (330° F) oder niedriger	3 Minuten

Cucinare

Precauzioni:

- Non appoggiare alcun oggetto sulla parte superiore della friggitrice ad aria. In caso contrario, il flusso d'aria verrà disturbato e l'effetto di cottura ne risentirà.
- La friggitrice ad aria non è una friggitrice. Non versare nella friggitrice ad aria olio da cucina, grasso per friggere o altri liquidi.
- Fare attenzione al vapore bollente quando si estrae il cibo dal friggitrice ad aria.
- Il timer (1–60 minuti) e la temperatura (75–205° C o 165–400° F) possono essere personalizzati, se non diversamente specificato.
- I risultati effettivi della cottura possono variare. Si prega di fare riferimento alla guida alla frittura e alla ricetta per padroneggiare il metodo preimpostato personalizzato.

1. Collegarsi all'alimentazione, premere “” per avviare il programma.

2. Premere un qualsiasi pulsante “**Ricetta**” Il display mostra la temperatura e il timer preimpostati. Per i dettagli vedere la tabella sottostante.

3. Premere “” per impostare la temperatura / l'ora.

4. Premere il pulsante  per avviare la cottura.

5. La friggitrice ad aria emette un segnale acustico quando il processo di cottura è completo.

Simbolo	Preimpostazione	Temperatura preimpostata	Intervallo di temperatura	Timer preimpostato	Intervallo di tempo*	Funzioni supplementari**
	Gamberetto	370° F 190° C	75–205° C 165–400° F	6 min	1–60min	
	PATATINE	385° F 195° C		20 min		»SHAKE«
	ALI	385° F 195° C		25 min		»SHAKE«
	BISTECCA	400° F 205° C		6 min		

Simbolo	Preimpostazione	Temperatura preimpostata	Intervallo di temperatura	Timer preimpostato	Intervallo di tempo*	Funzioni supplementari**
	VERDURA	300° F 150° C	75–205° C 165–400° F	10 min	1–60min	⌘SHAKE⌘
	PESCE	350° F 175° C		8 min		
	Anelli di cipolla	370° F 190° C		20 min		⌘SHAKE⌘
	PIZZA	350° F 175° C		8 min		
	PANCETTA	320° F 160° C		8 min		
	TORTA	300° F 150° C		30 min		
	TOAST	380° F 195° C		3 min		

* Il tempo preimpostato è un valore di riferimento. Si consiglia all'utente di regolare il tempo di cottura in base al peso del cibo.

** La funzione ausiliaria contrassegnata “⌘SHAKE⌘” significa che la ricetta ricorderà automaticamente all'utente di girare o mescolare il cibo durante la cottura.

Tenere al caldo

1. Collegare l'alimentazione. Premere “” per avviare il programma.
2. Premere un qualsiasi pulsante “**Ricetta**”.
3. Premere il pulsante “” per impostare il tempo di conservazione.
4. Premere il pulsante “” per avviare la temperatura di cottura.

Simbolo	Preimpostazione	Temperatura preimpostata	Intervallo di temperatura	Timer preimpostato	Intervallo di tempo
	Tenere caldo	170° F 75° C	/	5 min	1–60 min

*Tenere il cibo caldo per troppo tempo ne influenzerà il sapore.

Combination mode

1. Preriscaldamento + Ricetta
2. Ricetta + Tenere al caldo
3. Preriscaldamento + Ricetta + Tenere al caldo

Girare il cibo

Come girare:

1. Durante il processo di frittura, togliere il cibo dal friggitrice ad aria e girare o mescolare il cibo.
2. Posizionare la teglia su un supporto o una superficie resistente al calore.
3. Usare le pinze per mescolare o girare il cibo.

Attenzione:

Dopo aver aperto lo cestino fritto, la friggitrice ad aria metterà automaticamente in pausa l'operazione di frittura. Per motivi di sicurezza, il display si spegne temporaneamente fino a quando lo cestino fritto non viene chiuso e l'operazione di frittura si riavvia automaticamente. Non mescolare il cibo per più di 30 secondi, poiché la friggitrice ad aria potrebbe raffreddarsi rapidamente.

Cibi che vanno mescolati:

- Piccoli ingredienti messi insieme, come le patatine fritte o i filetti di pollo, di solito hanno bisogno di essere agitati.
- Se non vengono mischiati, questi alimenti potrebbero non essere croccanti o non essere cotti in modo uniforme.
- È possibile girare altri alimenti, come la bistecca, per garantire una cottura uniforme.

Tempo di mescolamento

- Mischiare o capovolgere il cibo una volta durante la frittura, o più volte se necessario.
- Alcune preimpostazioni hanno la funzione “promemoria mescolamento” (vedi “Cottura”).

Promemoria Mescolamento

- Un “promemoria mescolamento” suonerà per ricordarvelo, e sullo schermo apparirà “**SHAKE**” lampeggiante.
- Se non si apre la porta per togliere il cibo, il “Promemoria mescolamento” suonerà di nuovo dopo 1 minuto, e sul display apparirà “**SHAKE**”.
- Dopo aver aperto la porta per estrarre il cibo, il promemoria si interromperà e **SHAKE** si spegnerà.

Guida alla cottura**Sovraccarico:**

1. Se la friggitrice ad aria è troppo cibo, la cottura sarà irregolare.

Usare l'olio:

1. Applicare una piccola quantità di olio da cucina per aumentare la croccantezza del cibo. Non superare i 30 ml di olio.
2. Una piccola quantità di olio da cucina può essere spruzzata uniformemente sulla superficie di tutti gli alimenti.

Suggerimenti per friggere il cibo:

1. Si possono cuocere nella friggitrice ad aria tutti i cibi surgelati e gli altri ingredienti che possono essere cotti nella friggitrice ad aria.
2. Se volete fare torte, crostate fatte a mano, o qualsiasi altra prelibatezza farcita o soffice, mettete gli ingredienti in un contenitore resistente al calore e metteteli nella teglia da forno.
3. La cottura di cibi ad alto contenuto di grassi farà sgocciolare il grasso sul fondo del friggitrice ad aria. Per evitare eccessivi fumi oleosi durante la frittura, l'olio rimanente deve essere eliminato dopo la frittura.
4. I cibi in salamoia producono schizzi e fumo. Pertanto, vanno asciugati prima di friggerli.

Patatine:

1. Applicare 8–15 mL di olio per migliorare la croccantezza.
2. Quando si fanno le patatine fritte da patate crude, immergere le patatine crude in acqua per 15 minuti prima di friggere per rimuovere l'amido.
Prima di applicare l'olio, asciugare l'acqua con un asciugamano.
3. Tagliare le patatine fritte crude in pezzi più sottili per migliorarne la croccantezza. Provate a tagliare le patatine fritte in strisce di 0,6x7,6 cm.

Carne:

1. Assicurarsi che i pezzi di carne di grandi dimensioni siano completamente scongelati prima della cottura.
2. Si consiglia di utilizzare un termometro per la cottura della carne per garantire che la carne raggiunga la temperatura interna sicura per il consumo più bassa. La seguente tabella serve a controllare la temperatura della carne cotta.

Cibo	Tipo	Temperatura interna
Manzo + Vitello	Macinato	160° F (70° C)
	Bistecche, arrosti: Media	160° F (70° C)
	Bistecche, Arrosti: al sangue	145° F (63° C)
Pollo + Tacchino	Petto	165° F (75° C)
	Macinata, Imbottito	165° F (75° C)
	Uccello intero, zampe, cosce, ali	165° F (75° C)
Pesce + crostacei	Qualsiasi tipo	145° F (63° C)
Agnello	Macinato	160° F (70° C)
	Bistecche, arrosti: Media	160° F (70° C)
	Bistecche, Arrosti: al sangue	145° F (63° C)
Maiale	Costolette, Macinata, Coste, Arrosti	160° F (70° C)
	Prosciutto cotto	140° F (60° C)

Nota: Per maggiori informazioni su Proscenic kitchen, controlla le ricette e i consigli forniti dai nostri chef professionisti o scarica la nostra APP Proscenic per accedere alla nostra comunità di ricette.

Altre funzioni

Cambio unità temperatura *

1. Tenere premuti contemporaneamente i pulsanti “ ” per più di 5 secondi per passare da Fahrenheit a Celsius.
2. La friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e l'unità di temperatura passerà da Fahrenheit a Celsius.
3. Ripetere l'operazione per riportare l'unità di temperatura a Fahrenheit.

*Per migliorare l'esperienza dopo il cambio di temperatura. Un metodo di arrotondamento compensato viene utilizzato per visualizzare la temperatura dopo il cambio. Per esempio:

Prima di cambiare la temperatura	Dopo aver cambiato la temperatura (arrotondamento):	Standard internazionale
165 °F	75°C	165 °F ≈ 73.8°C

Pausa

- Premere  per mettere in pausa la frittura. La friggitrice ad aria interrompe il riscaldamento finché non si preme  per continuare.
- La friggitrice ad aria si spegne 30 minuti dopo l'interruzione del funzionamento.

Riavviare automaticamente l'operazione di frittura

- Dopo l'apertura dello cestino fritto, la friggitrice ad aria mette automaticamente in pausa l'operazione di frittura. Per motivi di sicurezza, il display viene temporaneamente spento.
- Dopo aver chiuso lo cestino fritto, la friggitrice ad aria riavvierà automaticamente l'operazione di frittura e utilizzerà le impostazioni precedenti.

Spegnimento automatico

- Dopo 5 minuti dal termine dell'operazione di frittura, la friggitrice ad aria cancella tutte le impostazioni e si spegne.

Protezione contro il surriscaldamento

- Se la friggitrice ad aria è surriscaldato, si spegne automaticamente per sicurezza. La friggitrice ad aria può essere utilizzato nuovamente dopo che si è completamente raffreddato.

Risoluzione dei problemi

Numero di serie	Errore	Possibili soluzioni efficaci
1	Il prodotto ha un sacco di fumo oleoso quando è fritto	• Versare l'olio nella friggitrice ad aria e usarlo di nuovo
2	Il cibo non è completamente fritto	• Ridurre opportunamente la quantità di cibo. Se il cibo è troppo, la temperatura di frittura sarà insufficiente. • Aumentare la temperatura di frittura o prolungare il tempo di frittura.
3	Il cibo non è cotto in modo uniforme	• Mescolare o girare il cibo che è stato impilato o si è incollato durante la frittura (vedi "Girare il cibo" a pagina 59)
4	Il cibo dopo la cottura non è abbastanza croccante	• Spruzzando o spazzolando una piccola quantità di olio sul cibo si migliora la croccantezza (vedi "Istruzioni per la frittura" a pagina 60) .
5	Le patatine fritte non sono cotte correttamente	• Vedi "Patatine fritte" a pagina 57.
6	La friggitrice ad aria non si accende	• Inserire correttamente l'alimentazione elettrica. • Chiudere il cestino fritto.
7	La friggitrice ad aria odora di plastica	• Può puzzare di plastica quando viene utilizzato per la prima volta, il che è normale. Per rimuovere l'odore di plastica, seguire le istruzioni di "Prima del primo utilizzo" (pagina 53).
8	Quando l'alimentazione è accesa, viene visualizzato E2	• Scollegare l'alimentazione e riaccenderla, se E2 è ancora visualizzato, contattare il produttore per la riparazione
9	In modalità standby, viene visualizzato E2	• Scollegare l'alimentazione e riaccenderla, se E2 è ancora visualizzato, contattare il produttore per la riparazione
10	Anche se funziona, viene visualizzato E1	• Scollegare l'alimentazione e riaccenderla, se E1 è ancora visualizzato, contattare il produttore per la riparazione
11	Collegamento APP fallito	• Si prega di selezionare il segnale WiFi a 2,4GHz nelle impostazioni del telefono prima di accoppiare. • Ricollegarsi all'app dopo aver inserito la password WiFi corretta. • Si prega di controllare se il router è configurato correttamente.

Pulizia e manutenzione

Questo prodotto deve essere usato regolarmente per mantenere l'apparecchio in buone condizioni di lavoro. Se non utilizzato per un lungo periodo di tempo, si prega di conservare questo prodotto in un luogo asciutto e ventilato per evitare che si bagni. Conservare l'apparecchio nella combinazione corretta per l'uso successivo.

1. Si prega di lavare l'apparecchio con cura per mantenerlo in ordine. Se non lo si utilizza per un lungo periodo di tempo, si prega di scollegarlo e pulirlo dopo il raffreddamento.
2. Utilizzare un detergente speciale (per stoviglie e utensili da cucina) e una spugna morbida o uno straccio.
3. Si prega di non utilizzare un diluente, polvere abrasiva, polvere sbiancante, spatola di metallo, spazzola di nylon, ecc. o altri prodotti di pulizia corrosivi per pulire l'apparecchio, questo può evitare di danneggiare la teglia da forno e altri accessori.
4. Si prega di non mettere l'unità principale in lavastoviglie, asciugatrice, ecc.
5. Si prega di non strofinare eccessivamente l'involucro esterno principale, la padella vuota, la leccarda e la teglia da forno per evitarne l'usura.
6. Si prega di non immergere il corpo del prodotto in acqua e di non versarvi sopra dell'acqua.

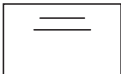
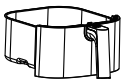
Pulizia delle parti

1. Immergere in acqua calda per un po' di tempo se c'è dello sporco.
2. Usare una spugna per lavare in soluzione detergente diluita o acqua calda e risciacquare con acqua.
3. La teglia da forno, la leccarda, ecc. possono essere messe a bagno in acqua calda e poi lavate, o lavate in lavastoviglie.
4. Pulire l'acqua con un panno asciutto e lasciare asciugare bene.
5. Non pulire il tubo di riscaldamento casualmente. Se il tubo di riscaldamento in metallo non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, utilizzare una piccola quantità di olio da cucina per pulire delicatamente la superficie del tubo di riscaldamento.

Pulizia del corpo principale

1. Quando si pulisce l'involucro esterno dell'unità principale, immergere prima il panno in una soluzione detergente diluita, strizzarlo e pulire il corpo principale. Asciugare il detergente restante con un panno asciutto.
2. Quando si pulisce l'interno del corpo principale, è necessario scollegare l'alimentazione elettrica e pulirlo con un tovagliolo di carta asciutto o un panno asciutto dopo che l'intera apparecchiatura si è raffreddata.

Contenido del empaque

(1) Freidora de aire proscenic 5L x1		(2) Libro de Recetas x1	
(3) Guía Rápida x1		(4) Manual de Usuario x1	
(5) Cesta de freidora x1			

Spécifications du produit

Fuente de alimentación nominal(US)	AC 120V, 60Hz
Fuente de alimentación nominal (UK)	AC 220V–240V, 50Hz
Fuente de alimentación nominal (EU)	AC 220V–240V, 50Hz
Potencia nominal	1500W
Capacidad nominal	5L / 5.2qt
Rango de temperatura	75–205° C (165–400° F)
Rango de tiempo	1–60 Minutos
Peso	5.5KG

Especificaciones del Producto

Precaución

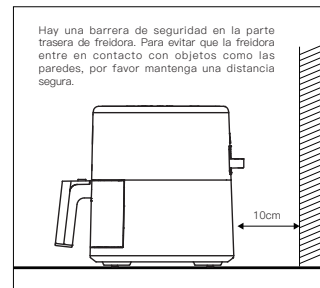
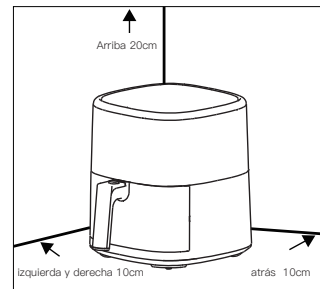
Antes de operar el dispositivo, lea todas las instrucciones y advertencias de seguridad. El incumplimiento de estas medidas e instrucciones de seguridad puede provocar lesiones personales o daños a la propiedad.

Para evitar descargas eléctricas, verifique si el voltaje en su hogar coincide con el voltaje del aparato. Utilice el enchufe con conexión a tierra. No utilice adaptadores ni alargadores.

Para evitar el peligro de incendio, retire todo el embalaje de la freidora, incluidas todas las etiquetas temporales.

Seguridad y precauciones

1. Coloque la freidora en un ambiente seco. Este producto es solo para uso doméstico, no lo use al aire libre.
2. Para evitar que el humo de aceite contamine los muebles o el fuego causado por el calor durante el funcionamiento, por favor, manténgalo a cierta distancia de las paredes y armarios.
3. Por favor, coloque la freidora de aire en una superficie plana con aislamiento térmico. Mantenga la freidora al menos 10cm o 4 pulgadas de distancia de la pared y la superficie para asegurar la circulación del aire.
4. Nunca utilice la freidora de aire cerca de materiales inflamables o fuentes de calor. Manténgalo alejado de cortinas y artículos similares para evitar incendios.
5. Advertencia: NO sumerja el cable, el enchufe o el cuerpo de freidora en agua u otros líquidos para evitar una descarga eléctrica.
6. Evite que no entre en contacto con otros cuerpos calientes como gas de alta temperatura, calentadores eléctricos, lámparas de calefacción o aparatos de calefacción.
7. Nunca tire del cable de alimentación. Debe desconectar la freidora antes de moverlo y hacerlo con ambas manos.
8. No mueva la freidora cuando haya aceite caliente u otros líquidos en él.



9. Advertencia: Cuando utilice freidora de aire, nunca deje que el producto sea tocado o cubierto por materiales inflamables (como tela, papel, plástico, etc.), nunca guarde tales artículos en la freidora para evitar incendios.
10. Los accesorios proporcionados por el fabricante deben ser utilizados correctamente. No ponga en el producto accesorios que no hayan sido fabricados por el fabricante. No utilice accesorios no recomendados por el fabricante para evitar incendios o lesiones.
11. Use guantes resistentes al calor al poner o sacar comida de la freidora.
12. La temperatura de la superficie exterior de la freidora de aire es alta durante o después de su uso, No lo toque inmediatamente después de su uso o durante el uso.
13. Cuando la freidora esté funcionando, sólo use el pomo y el mango para evitar quemaduras.
14. Cuando limpie la freidora, debe desconectar el enchufe y esperar a que se enfríe a temperatura antes de ponerlo en funcionamiento.
15. Por favor, utilice un paño húmedo suave para limpiar la freidora. Para evitar los daños, no utilice instrumentos de limpieza afilados.
16. No permita que los niños operen el dispositivo y mantenga la freidora de aire fuera del alcance de los niños. No deje que los discapacitados y los ancianos lo usen sin supervisión.
17. Nunca utilice la freidora de aire para otros fines que no sean calentar o descongelar alimentos.
18. Advertencia: No coloque ningún objeto sobre la freidora de aire mientras esté en funcionamiento para evitar el fuego.
19. Advertencia: NO coloque ningún recipiente cerrado en la freidora de aire para evitar una explosión.
20. Después de usar o no usar la freidora de aire por un largo tiempo, apague la freidora de aire y desconecte el enchufe. Este producto no puede ser operado con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
21. Cuando utilice este producto, si existe alguna sobrecarga, esta podría hacer que la freidora de aire funcione de manera incorrecta, la freidora de aire debe utilizar cable de energía separada.
22. Al calentar alimentos, deje suficiente espacio dentro del recipiente para evitar que el líquido hierva y se derrame. Tenga cuidado cuando utilice recipientes de vidrio o metal para evitar peligros o quemaduras.
23. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por profesionales del departamento de mantenimiento del fabricante o departamentos similares para evitar riesgos.

Advertencia – ¡Alta temperatura!

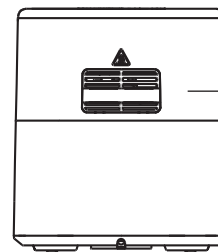
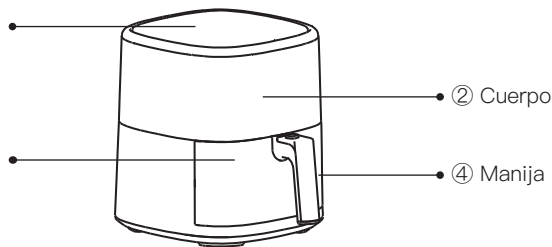


Advertencia: Las partes accesibles pueden calentarse cuando se usan y es necesario mantener alejados a los niños. El producto generará calor durante su funcionamiento, y la temperatura de la unidad de calentamiento en freidora es muy alta. La superficie exterior de freidora con el logo “Precaución de Alta Temperatura” se calentará durante el uso. Durante un tiempo luego de la operación, la superficie exterior podría permanecer muy caliente y no debe ser tocada o movida.

Introducción del producto

① Panel de control

③ cesta de freidora



⑤ salida de aire

Instrucciones

Antes del primer uso:

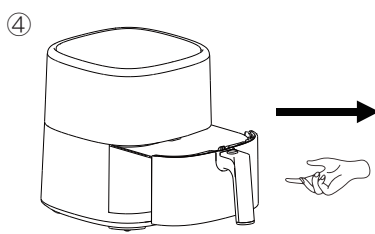
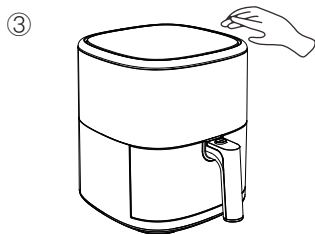
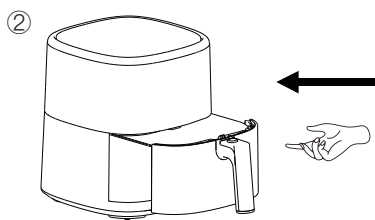
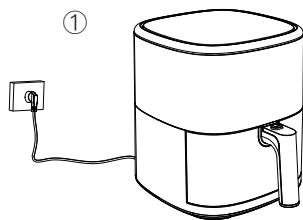
¡Advertencia!

* Comprueba si el voltaje de su casa coincide con el del aparato.

* Quite todos los envases de la freidora de aire, incluyendo todas las etiquetas temporales.

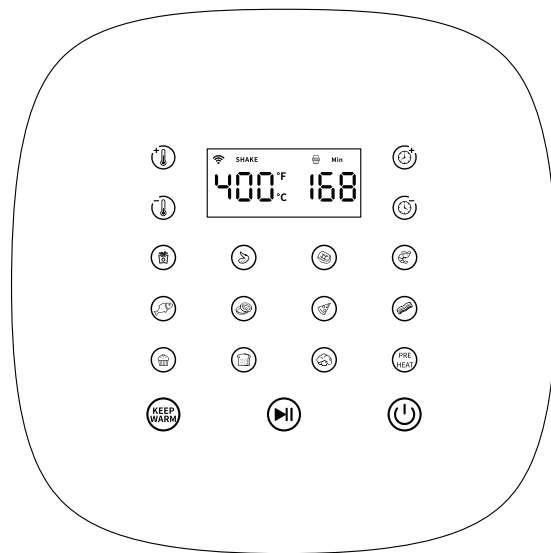
* Es aconsejable usar guantes resistentes al calor al retirar la comida para evitar quemaduras.

Cuando lo use por primera vez, toque la receta y seleccione “”, ajuste la temperatura al máximo y el tiempo a más de 15 minutos. Cierre la cesta de freidora e inicie el programa de cocción en vacío. Cuando termine de cocinar, abra la cesta para expulsar el humo aceitoso. Como los calentadores están cubiertos con una capa protectora contra la corrosión causada por la sal, puede haber un olor extraño o humo aceitoso durante el primer uso, lo cual es normal.



- ① Enchufe la fuente de alimentación, teniendo cuidado de colocarla al menos a 10 cm o 4 pulgadas de distancia de las paredes o muebles circundantes. (Foto 1)
- ② Coloque los ingredientes en la bandeja de hornear u otros accesorios correspondientes, póngala en el interior de la freidora y colóquela firmemente, luego cierre la puerta (Foto 2)
- ③ De acuerdo con la referencia de la receta en el panel de operaciones, toque para seleccionar la receta correspondiente. También puede ajustar el tiempo y la temperatura según sus preferencias personales, y toque para comenzar a cocinar. (Imagen 3)
- ④ Después de cocinar, saque la comida. Tenga cuidado de no quemarse. Apague la freidora después de sacar la comida. (Foto 4)

Panel de operaciones



①		Enciende o apaga la freidora.
②		Inicia o pausa la cocción.
③		Se enciende o cancela la conservación del calor, puede agregar la función de combinación (vea la función de combinación para más detalles).

④ 	Activa o desactiva la función de precalentamiento, también se puede añadir una función de combinación.
⑤ Recipe	11 programas inteligentes de recetas controlan automáticamente el tiempo y la temperatura de cocción.
⑥ 	Muestra la temperatura en el modo actual.
⑦  Min 	Muestra la hora en el modo actual.
⑧ 	Presione para ajustar la temperatura o el tiempo Mantenga pulsado para ajustar rápidamente la temperatura o el tiempo
⑨ 	Cuando la comida necesita ser volteada, el ícono,  parpadeará.
⑩ 	• Apagado, no conecta. • Parpadeo, está conectando. • La luz fijo, ha conectado . * Nota: Indica el estado de la configuración de la Aplicación. Para obtener más información, consulte las instrucciones de la aplicación Proscenic.
⑪ 	Cuando “  ” parpadea, indica que se está operando la receta en la red.
⑫ End	Cuando se muestra “ End ” en la pantalla, significa que la cocción ha terminado.

Cocinando la comida

Precalentado

Recomendamos precalentar la freidora de aire antes de poner la comida dentro, a menos que la freidora ya esté muy caliente. Precalentar hará que la cocción sea más efectiva.

1. Conecte la fuente de alimentación y pulse  para iniciar el programa.
2. Presiona el botón “Precalentar”. La pantalla mostrará “205°C ” y “5 minutos”
3. Presione el botón “+” o “-” ((opcional) para cambiar la temperatura. La hora se ajustará automáticamente.
4. Presiones  para iniciar el precalentamiento.
5. La freidora de aire sonará cuando termine de precalentarse.

Temperatura	Tiempo
205°C (400° F)	5 minutos
200°C (390° F)	5 minutos
195°C (385° F)	5 minutos
190°C (375° F)	4 minutos
185°C (365° F)	4 minutos
180°C (355° F)	4 minutos
170°C (340° F)	4 minutos
165°C (330° F) o menos	3 minutos

Cocción

Precauciones:

- No coloque ningún objeto en la parte superior de freidora. De lo contrario, perturbará el flujo de aire y afectará el efecto de la cocción.
- La freidora de aire no es una freidora de aceite. No vierta aceite de cocina, grasa para freír o cualquier otro líquido en la freidora.
- Tenga cuidado con el vapor caliente cuando saque los alimentos de la freidora.
- El tiempo (1 – 60 minutos) y la temperatura (75–205° C o 165–400° F) pueden ser personalizados, a menos que se especifique lo contrario.
- Los resultados reales pueden variar. Por favor, consulte la guía y la receta de lo que está intentando cocinar para dominar el método personalizado preestablecido.

1. Conecte la fuente de poder y presione “” para iniciar el programa.
2. Presione cualquier botón de “**Receta**” 2.En la pantalla aparecerá la temperatura y el tiempo preestablecidos de la receta actual. Consulte la tabla siguiente para obtener más detalles.

3. Presione el botón “” para configurar la temperatura o el tiempo.

4. Presione  para iniciar la cocción.

5. La freidora de aire emitirá un sonido cuando se haya completado la cocción.

símbolo	Modalidad	Temperatura	Rango de la temperatura	Tiempo preestablecido	Rango de tiempo*	Funciones suplementarias**
	CAMARÓN	370° F 190° C	75–205° C 165–400° F	6 minutos	1–60minutos	
	PAPAS FRITAS	385° F 195° C		20 minutos		»SHAKE«
	ALITAS	385° F 195° C		25 minutos		»SHAKE«
	BISTEC	400° F 205° C		6 minutos		

Símbolo	Modalidad	Temperatura	Rango de la temperatura	Tiempo preestablecido	Rango de tiempo*	Funciones suplementarias**
	VEGETALES	300° F 150° C	75–205° C 165–400° F	10 minutos	1–60 minutos	⌘SHAKE⌘
	PESCADO	350° F 175° C		8 minutos		
	AROS DE CEBOLLA	370° F 190° C		20 minutos		⌘SHAKE⌘
	PIZZA	350° F 175° C		8 minutos		
	TOCINO	320° F 160° C		8 minutos		
	PASTEL	300° F 150° C		30 minutos		
	TOSTADAS	380° F 195° C		3 minutos		

* El tiempo preestablecido es un valor de referencia. Se recomienda al usuario que ajuste el tiempo de cocción según el peso de los alimentos.

** La función auxiliar marcada “⌘SHAKE⌘” significa que recordará automáticamente al usuario que dé vuelta o revuelva los alimentos durante la cocción.

Conservación del calor

1. Conecte la fuente de alimentación. Presione“  ”para iniciar el programa.
2. Presione cualquier botón de receta.
3. Presione“  ”para ajustar el tiempo de conservación del calor.
4. Presione“  ”para iniciar la temperatura de cocción.

Símbolo	Modalidad	Temperatura preseleccionada	Rango de temperatura	Tiempo preseleccionado	Rango de tiempo
	Conservación del calor	170° F 75° C	/	5 min	1–60 min

*Mantener la comida caliente por mucho tiempo afectará el sabor.

Combinación de Modalidades

1. Precalentar + Receta
2. Receta + Conservación de Calor
3. Precalentar + Receta + Conservación de calor.

Agitar la Comida

Cómo girarla:

1. Durante el proceso de freído, retire la comida de la freidora y gire o mezcle la comida.
2. Coloque la bandeja de hornear en un soporte o superficie resistente al calor.
3. Use las pinzas para mezclar la comida y revolverla o darle la vuelta.

Atención:

Después de abrir la cesta de freidora, la freidora de aire detendrá automáticamente la operación de freído. Por razones de seguridad, la pantalla se apagará temporalmente hasta que se cierre la cesta de freidora y la operación de freído se reiniciará automáticamente. No agite durante más de 30 segundos, ya que la freidora de aire puede enfriarse rápidamente.

Los alimentos que necesitan ser agitados:

- Los pequeños ingredientes apilados, como las papas fritas o los filetes de pollo, normalmente necesitan ser agitados o volteados.
- Si no se agitan, estos alimentos pueden no quedar crujientes o no cocinarse uniformemente.
- Puede voltear otros alimentos, como bistecs, para asegurar que se doren uniformemente.

Tiempo de Agitado:

- Agite o voltee la comida una vez durante la fritura, o más veces si es necesario.
- Algunas modalidades tienen una función de “Recordatorio de Agitar” (véase “Cocción”).

Recordatorio de agitar

- El “Recordatorio de agitar” sonará para recordárselo, y el ícono “**SHAKE**” parpadeante aparecerá en la pantalla.
- Si no abre la cesta para sacar la comida, el “Recordatorio de agitar” volverá a sonar después de 1 minuto, y la pantalla mostrará “**SHAKE**”.
- Luego de abrir la cesta para sacar la comida, el Recordatorio de Agitar se detendrá y el ícono **SHAKE** se apagará.

Guía de cocina

Sobrellenado:

1. Si la freidora se sobrellena de comida, la comida se cocinará de forma desigual.

Uso de Aceite:

1. Aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina para aumentar la frescura de los alimentos. No exceda los 30 ml de aceite.
2. Una pequeña cantidad de aceite de cocina se puede esparcir uniformemente en la superficie de todos los alimentos.

Consejos para Freír:

1. Puede cocinar en la freidora de aire todos los alimentos congelados y otros ingredientes que pueden ser horneados en la freidora.
2. Si quiere hacer pasteles, tartas hechas a mano, o cualquier otra delicadeza rellena o de pastelería, coloque los ingredientes en un recipiente resistente al calor y póngalos en la bandeja de hornear.
3. Cocinar alimentos con alto contenido de grasa hará que la grasa gotee al fondo de la freidora. Para evitar el humo aceitoso excesivo mientras se fríe, tiene que viertar el aceite restante después de freír.
4. La comida encurtida producirá salpicaduras y humo excesivo. Por lo tanto, retire el exceso de agua antes de freír.

Papas Fritas:

1. Aplique 8–15 mL de aceite para mejorar la textura crujiente.
2. Cuando haga papas fritas con papas crudas, remoje las papas crudas en agua durante 15 minutos antes de freírlas para eliminar el almidón. Antes de aplicar el aceite, seque el exceso de agua con una toalla.
3. Corte las papas crudas en trozos más finos para mejorar la textura crujiente. Intente cortar las papas en tiras de 0,6x7,6 cm.

Carne:

1. Asegúrese de que los trozos grandes de carne se descongelen completamente antes de cocinarlos.
2. Se recomienda utilizar un termómetro para cocinar la carne para asegurar que la carne alcance la temperatura interna más baja que sea segura para el consumo. La siguiente tabla se utiliza para comprobar la temperatura de la carne cocinada.

Comida	Tipo	Temperatura interna
Carne de vaca + ternera	Molida	160° F (70° C)
	Filetes, asados: Medio	160° F (70° C)
	Bistecs, asados: raros	145° F (63° C)
Pollo + Pavo	Pechuga	165° F (75° C)
	Molido, relleno	165° F (75° C)
	Pollo/Pavo entero, patas, muslos, alitas	165° F (75° C)
Peces y mariscos	Cualquier tipo	145° F (63° C)
Cordero	Molido	160° F (70° C)
	Bistecs, asados: medio	160° F (70° C)
	Filetes, asados: Raro	145° F (63° C)
Cerdo	Chuletas, Molido, costillas, asados	160° F (70° C)
	Jamón totalmente cocido	140° F (60° C)

Nota: Para obtener más información sobre las recetas Proscenic, por favor, consulte las recetas y consejos proporcionados por nuestros chefs profesionales o descargue nuestra APP Proscenic para acceder a nuestra comunidad de recetas.

Más funciones

Cambiar la unidad de temperatura *

1. Mantenga presionados los botones “ ” al mismo tiempo durante más de 5 segundos para cambiar entre Fahrenheit y Celsius.
2. La freidora de aire emitirá un sonido y la unidad de temperatura cambiará de Fahrenheit a Celsius.
3. Repita la operación para volver a cambiar la unidad de temperatura a Fahrenheit.

*Para mejorar la experiencia del usuario después del cambio de temperatura. Se utiliza un método de redondeo para mostrar la temperatura después del cambio. Por ejemplo:

Antes de cambiar la temperatura	Después de cambiar la temperatura (se muestra el redondeo):	Estándar internacional
165 °F	75°C	165 °F ≈ 73.8°C

Pausa

- Presione  para detener la cocción. La freidora de aire dejará de calentarse hasta que presione  para continuar.
- El dispositivo se apagará 30 minutos después de detener la operación.

Reiniciar automáticamente la operación de cocción

- Después de que la cesta de freidora se abra, la freidora de aire detendrá automáticamente la operación de cocción. La pantalla se apagará temporalmente por seguridad.
- Después de cerrar la cesta de freidora, la freidora de aire reiniciará automáticamente la operación de cocción y operará los ajustes anteriores.

Apagado automático

- Después de 5 minutos de terminar la operación de cocción, la freidora de aire eliminará todos los ajustes y se apagará.

Protección contra el sobrecalentamiento

- Si la freidora de aire se sobrecalienta, se apagará automáticamente por seguridad. la freidora de aire puede ser usado de nuevo después de que se haya enfriado completamente.

Solución de Problemas

Número de serie	Error	Posibles soluciones
1	El producto produce mucho humo aceitoso cuando se fríe.	• Vierta el aceite de la freidora y continúe usando
2	La comida no queda completamente freída	• Reduzca la cantidad de comida de la freidora. Si se coloca mucha comida, la temperatura de freído será insuficiente. • Aumente la temperatura de cocción o extienda el tiempo de cocción.
3	La comida no se cocina de manera uniforme	• Durante el proceso de fritura, revuelva o dé la vuelta a los alimentos apilados o pegados (consulte “Agitar la Comida” en la página 76)
4	La comida después de la cocción no es lo suficientemente crujiente	• Rociar o cepillar una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos puede aumentar la textura (consulte la “Guía para freír” en la página 76)
5	Las patatas fritas no quedan bien cocinadas	• Vea “Papas fritas” en la página 77.
6	La freidora de aire no se enciende.	• Enchufe la fuente de alimentación correctamente. • Cierre la cesta de freidora.
7	La freidora huele a plástico	• Puede oler a plástico cuando se usa por primera vez, lo cual es normal. Por favor, siga las instrucciones en “Antes del primer uso” (página 69) para eliminar el olor a plástico.
8	Cuando está conectado, se muestra E2	• Desconecte la fuente de energía y enciéndala de nuevo, si sigue apareciendo el aviso E2, contacte con el fabricante para solicitar una reparación.
9	En el modo de espera, se muestra el mensaje E2	• Desconecte la fuente de energía y enciéndala de nuevo, si sigue apareciendo el aviso E2, contacte con el fabricante para solicitar una reparación.
10	En condiciones de trabajo, se visualiza un mensaje E1	• Desconecte la fuente de energía y enciéndala de nuevo, si sigue apareciendo el aviso E2, contacte con el fabricante para solicitar una reparación.
11	La conexión con la aplicación falla	• Por favor, use una conexión WiFi de 2.4GHz en los ajustes del teléfono antes de emparejar las aplicaciones. • Vuelva a conectarse a la aplicación después de introducir la contraseña Wifi correcta. • Compruebe si el router está configurado correctamente.

Limpieza y mantenimiento

Este producto debe utilizarse regularmente para mantenerlo en buenas condiciones de funcionamiento. Si no se utiliza durante un largo período de tiempo, por favor, mantenga este producto en un lugar seco y ventilado para evitar que se humedezca. Guarde el dispositivo de forma adecuada para su próximo uso.

1. Por favor, lave el equipo con cuidado para mantenerlo limpio. Si no lo usa durante mucho tiempo, por favor desenchúfelo y límpielo después de que enfíe.
2. Use un limpiador de cocina especial (para platos y utensilios de cocina) y una esponja o trapo suave.
3. Por favor, no utilice un diluyente, polvo para fregar, polvo para blanquear, espátula de metal, cepillo de nylon, etc. u otros productos de limpieza corrosivos para limpiar el dispositivo, esto es para evitar que se dañe la bandeja de la freidora y otros accesorios.
4. Por favor, no ponga la unidad principal en un lavavajillas, secadora, etc.
5. Por favor, no frote excesivamente la caja exterior principal y la bandeja de protección para evitar el desgaste.
6. Por favor, no sumerja el cuerpo del producto en agua o vierta agua sobre él.

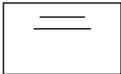
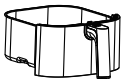
Limpieza de las partes

1. Remoje en agua tibia por un tiempo si hay alguna suciedad adherida.
2. Use una esponja para lavar en una solución de detergente diluido o agua tibia, y enjuague con agua.
3. La bandeja de hornear, la bandeja de protección, etc. puede ser remojada en agua caliente y luego lavada, o puede ser colocada en el lavavajillas.
4. Retire el agua con un paño seco y deja que se seque bien.
5. No limpie el tubo calentador al azar. Si el tubo calentador de metal no se usa por mucho tiempo, por favor use una pequeña cantidad de aceite de cocina para limpiar suavemente la superficie del tubo calentador.

Limpieza del cuerpo principal

1. Al limpiar la caja exterior de la unidad principal, primero empape el paño en la solución de detergente diluido, exprímalo y limpia el cuerpo principal. Limpie el detergente restante y la humedad con un paño seco.
2. Cuando limpie el interior de la caja principal, debe desenchufar la fuente de alimentación y limpiarla con una toalla de papel seca o un paño seco después de que todo el equipo se haya enfriado.

パッケージ内容

(1) Proscenic エアフライヤー 5 リトル x1		(2) レシピ集 x1	
(3) ユーザーガイド x1		(4) 取扱説明書 x1	
(5) バスケット x1			

仕様

電源（日本）	AC 100V, 50/60Hz
定額電力	1500W
容積	5.2qt/5L
温度範囲	75–205° C（165–400° F）
時間範囲	1–60 分
重量	5.5KG

安全にお使いいただくために

ご注意

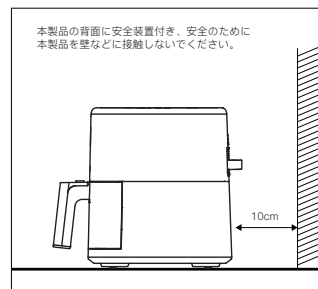
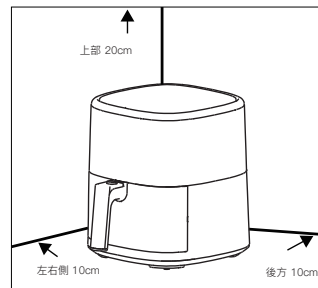
お使い方や他人への危害と財産損失を防止するために、本製品をお使いする前にすべての安全指示と注意事項をお読みください。

感電の危険性があるため、ご自宅の電圧が本製品の定額電圧と一致することをご確認ください。アース付きコンセントを使用ください。アダプターと延長コードを使用しないでください。

火事を起こさないために、エアフライヤーの包装袋、ビニール袋やすべてのラベルを取り外してください。

安全指示と注意事項

1. 本器とプラグを水やに浸さないでください。本製品は業務用ではありません。家庭以外の用途に使用しないでください。
2. 本製品を動かす際に油が家具に汚れたり火事が起こしたりしないため、壁や本棚を近づかないでください。
3. 本製品を安定した水平で耐熱性のある表面の上に置いてください、蒸気の流れを確保するため、本体の回りに10cmのスペースを空けてください。
4. 本製品を燃えやすいもの（カーテンなど）の近くに置かないでください。
5. 警告：プラグや本器を水やに浸さないでください。
6. 電源コードで本器を巻き込んだり、熱気（高温ガス、電気ストーブ、ヒーター、発熱する電気用品など）に接触したりしないでください。
7. 電源コードを引っ張らないでください。本製品を移動する前に、まずプラグを取り外して両手で本器を運びます。
8. エアフライヤー内部は油や揚げ油などがある場合、本製品を移動しないでください。
9. 警告：エアフライヤーに紙、ボール紙、非熱性のビニールなどを入れたり、触ったりしないでください。



10. メーカー以外の付属品またはお勧めのない部品を本器内に入れないでください。火事の恐れがあります。
11. 食材の出し入れする際に、耐熱性な絶縁のある手袋を着用してください。
12. エアフライヤーが調理中と調理後は本器表面の温度が高いため、お気を付けください。
13. エアフライヤーが運転する際に、火傷の恐れがあるため、ハンドル以外に使用しないでください。
14. エアフライヤーのお手入れの前に本器の電源をオフにし、電源コードをコンセントから抜きます。本器を完全に冷ましてからお手入れを行ってください。
15. 湿らせた布でお手入れしてください。エアフライヤーに傷が付ける鋭い清掃具を使用しないでください。
16. 安全を確保するため、本製品を子供の手が届かないところに置いてください。お体の不自由な方やお年寄りは一人で操作しないでください。
17. 本製品を食材の加熱、冷凍食品の解凍以外に使用しないでください。
18. 警告：エアフライヤーが運転する際に、本器の上に何も載せないでください。
19. 警告：密閉容器をエアフライヤーに入れないでください。
20. 使用後や長時間使用しない場合、エアフライヤーの電源をオフにし、電源コードをコンセントから抜いてください。本製品は外部タイマーやリモコンコントロールシステムで操作出来ません。
21. 本製品を使用する際に、電気回路が負荷にかけると、エアフライヤーが正常に運転できない可能性があります。エアフライヤーを一つの回路を使用してください。
22. 食材加熱をする際に、液体が沸騰しないため、バスケット内に適当なスペースを空けてください。ガラスや金属製品を使用する際に、お気を付けください。
23. 電源コードが傷がつけた場合、使用しないでください。サポートセンターにご連絡ください。

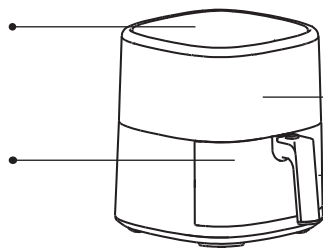
高温注意!

警告：本製品を使用する際に、製品表面が熱く、子供の手に届かないところに置いてください。エアフライヤーが加熱する際に温度高いため、「高温注意」警告ラベルが付けられた所に温度高くなります。運転後暫くの間に表面が熱いためお気を付けてください。

本製品について

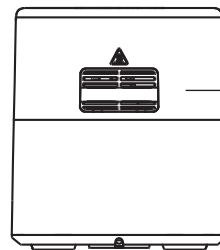
① 制御パネル

③ バスケット



② 本器

④ ハンドル



⑤ 排気口

ご使用について

初使用前に

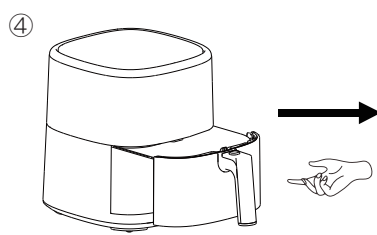
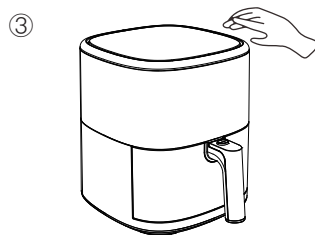
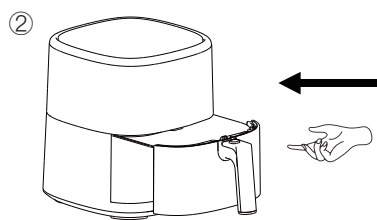
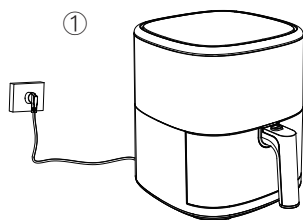
警告!

* ご自宅の定格電源と本製品の仕様に一致することをご確認ください。

* エアフライヤーからすべての包装材と、一時的に貼付しているステッカーを取り外してください。

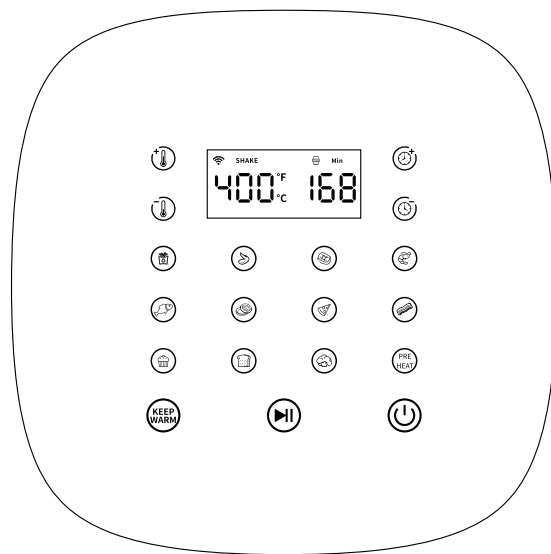
* 食材を取り出す際に、耐熱性のある手袋で着用してください。

初めて使用する際にレシピをタッチし、“”, を選択し、温度を最大、時間を 15 分以上に設定してください。そしてバスケットをセットして空焼きしてください。空焼きが終わった後、バスケットをひき出し、油煙を排出します。ヒートパイプの表面が塩害対策用の薄膜に包み込まれ、使い始める際に、少し変な匂いと油煙があるのは異常ではありません。



- ① 電源コードをコンセントに差し込みます。本器と回りの壁や家具と 10cm 以上のスペースを空けてください。(図 1)
- ② 2. 食材を皿などに入れ、エアフライヤーのカバーを閉めます。(図 2)
- ③ 3. レシピによって制御パネルのボタンで相応な料理を選択することができます。自分好みによって、調理時間と温度をプリセットすることもできます。(図 3)
- ④ 4. 調理プログラムが完了した後、食べ物を取り出します。エアフライヤーの電源をオフにしてください。(図 4)

■ 制御パネル



①		オン / オフ
②		開始 / 一時停止
③		保温

④ 	予熱
⑤ レシピ	11 個の知能なレシピプログラム、自動に調理時間と温度を設定
⑥ 	温度表示
⑦ 	時間表示
⑧ 	温度 / 時間を上げる 温度 / 時間を下げる
⑨ 	食材のシェイクまたは裏返しをお知らせ、 SHAKE 点滅します。
⑩ 	・ 消灯： 連携していない ・ 点滅： 連携中 ・ 点灯： 連携している * 注： アプリの連携状態を表示します。詳しくは Proscenic のアプリ内の説明をご覧ください。
⑪ 	“  ”点滅することはネットレシピ運転中を表示します。
⑫ End	調理プログラムが終了しました。

食材の調理

予熱

食材をいれる前に本器を予熱することを推奨します（既に熱くなっている場合をのぞく）。予熱しないと、食材が完全に熱が入れない可能性があります。

1. 電源を接続します。ⓐをタッチして本器の電源をオンにします。
2. 「Preheat」予熱をタッチします。「205℃」と「5MIN（5 分間）」と表示が出ます。
3. 「+」または「-」ボタンをタッチして温度を変更することもできます。時間は自動で調整されます。
4. 予熱するには、ⓑをタッチしてください。
5. 予熱が終了すると、プブ音鳴ってお知らせします。

温度	時間
205℃ (400° F)	5 分
200℃ (390° F)	5 分
195℃ (385° F)	5 分
190℃ (375° F)	4 分
185℃ (365° F)	4 分
180℃ (355° F)	4 分
170℃ (340° F)	4 分
165℃ (330° F) 以下	3 分

調理

ご注意

- 本器の上には何も載せないでください。上に物を載せると、空気の流れが阻害されてうまく調理できません。
- これは揚げ物用の機械ではありません。バスケットに油や揚げ油などの液体を入れないでください。
- バスケットを本器から取り外す際は、高温の蒸気に気をつけてください。
- 時間（1–60 分間）と温度（75–205℃或いは 165–400°F）をご自分好みによって設定できます。
- 調理効果は実際によってそれぞれ違います。プリセットは調理ガイドとレシピをを参考してください。

1. 電源を接続します。“”ボタンをタッチしてプログラムを開始します。
2. 「レシピ」を一つタッチするとパネルに当レシピのプリセットの温度と時間が表示します。詳しくは下記の表をご覧ください。
3. “ ”ボタンをタッチして時間や温度を設定します。
4.  ボタンをタッチして調理開始します。
5. 予熱が終了すると、ブブ音鳴ってお知らせします。

記号	プリセット	初期設定温度	温度範囲	初期設定時間 *	時間範囲	シェイクお知らせ機能の有無 **
	SHRIMP エビ	370° F 190° C	75–205° C 165–400° F	6 分	1–60 分	
	FRIES ポテトフライ	385° F 195° C		20 分		※SHAKE※
	WINGS 手羽先	385° F 195° C		25 分		※SHAKE※
	STEAK ステーキ	400° F 205° C		6 分		

記号	プリセット	初期設定温度	温度範囲	初期設定時間 *	時間範囲	シェイクお知らせ機能の有無 **
	VEGETABLE 野菜	300° F 150° C	75-205° C 165-400° F	10 分	1-60 分	⌘SHAKE⌘
	FISH 魚	350° F 175° C		8 分		
	Onion Rings オニオンリング	370° F 190° C		20 分		⌘SHAKE⌘
	PIZZA ピザ	350° F 175° C		8 分		
	BACON ベーコン	320° F 160° C		8 分		
	CAKE ケーキ	300° F 150° C		30 分		
	TOAST パン	380° F 195° C		3 分		

* 初期設定時間をご参考に、それぞれの食材によって調整することを推奨します。

** “⌘SHAKE⌘” は調理中、食材をシェイクしたり、混ぜたりまたは裏返したりする必要があります。

保温

1. 電源を接続します。“”ボタンをタッチしてプログラムを開始します。
2. 「レシピ」を一つ選択してください。
3. “”ボタンをタッチして保温時間を設定します。
4. “”ボタンをタッチして調理開始します。

記号	初期設定	初期設定温度	温度範囲	初期設定時間	時間範囲
	Keep Warm * 保温	170° F 75° C	/	5 分	1–60 分

* 食材の保温時間が長すぎると、味が良くなる恐れがあります。

モード×モード

1. 予熱 + レシピ
2. レシピ + 保温
3. 予熱 + レシピ + 保温

食材のシェイク

シェイクの仕方：

1. 調理中はバスケットを本器から取り外して振ったり、混ぜたり、裏返したりしてください。
2. 安全のため、バスケットを耐熱の面の上で持ってください。
3. トングを使って食材を混ぜたり、裏返したりしてください。

注：

バスケットを取り外すと、本器は自動で調理を一時停止します。安全上の措置としてバスケットを戻されるまで画面は点灯しませんバスケットを戻すと、調理が自動的に再開します。本器が冷めてしまう可能性があるため、30 秒以上振らないでください。

シェイクするもの：

- 基本的にフライやナゲットなど、重なり合う食材は振り混ぜる必要があります。
- 振り混ぜないとサクサクの食感にならなかったり、均一に熱が入らなかったりする場合があります。
- ステーキなどの食材に均一に焼き色を付けるには、裏返してください。

シェイクするタイミングと回数：

- 調理の中程などで少なくとも 1 回は食材を振るか裏返してください。
- プリセットによっては、シェイクお知らせ機能が起動する場合があります。（調理ページをご参考）。

シェイクお知らせ機能：

- シェイクお知らせ機能により、プブ音が鳴り、画面に “**SHAKE**” が点滅します。
- バスケットを取り出さないと、1 分後にシェイクお知らせ機能が再度鳴り、“**SHAKE**” が点灯します。
- バスケットを取り外すと、シェイクお知らせ機能が停止します。**SHAKE** が点滅します。

調理ガイド

入れすぎ：

1. バスケットに食材を入れすぎると、食材に均一に熱が入りません。

油の使用について：

1. 食材に少量の油を加えると、さらにカリッとした食感が得られます。30 mL（小さじ 2 杯）以上は加えないでください。
2. すべての材料に均一に少量の油を加えるには、オイルスプレーが最適です。

食材に関するヒント：

1. 冷凍食品やオーブンで調理できる食材は本器で調理可能です。
2. ケーキやハンドパイ、詰めものやバター（小麦粉や水や卵を混ぜたもの）を使った料理を作るには、耐熱容器に入れてからバスケットに入れてください。
3. 脂肪分の多い料理をエアフライヤーで調理すると、バスケットの底に油が滴り落ちます。調理中に煙があまり出ないようにするには、調理後に滴り落ちた油を捨ててください。
4. 液体に漬け込んだ食材を調理すると、飛び散ったり、煙が多く出たりします。このような食材は、調理する前に水分を取り除いてください。

ポテトフライ：

- 1.サクサクした食感を得るため、8～15 mL の油を加えます。
- 2.生の芋からポテトフライを作るときは、調理前に15分水にさらしてデンプンを減らしてください。油を加える前にキッチンタオルで軽く叩いて水分を取ります。
- 3.さらにカリッとした食感にするには、生の材料を小さく切ってください。ポテトフライの大きさは、0.6 × 7.6-cm (1/4 × 3 in) が理想です。

肉類：

- 1.大きい肉類を調理する前に既に解凍されたことを確認ください。
- 2.肉類が食べられる最低温度に至ることを確認するために、温度計の使用を推奨します。下記の表は肉類が食べられる最低温度です。

食材	タイプ	国際基準
牛肉 + 子牛	微塵切り	160° F (70° C)
	ステーキ、ロースト: 多い	160° F (70° C)
	ステーキ、ロースト: 少ない	145° F (63° C)
鶏肉 + ターキー	胸肉	165° F (75° C)
	微塵切り、詰まった	165° F (75° C)
	鳥一枚、足、太もも、手羽先	165° F (75° C)
魚 + 貝殻	すべて	145° F (63° C)
ラム	微塵切り	160° F (70° C)
	ステーキ、ロースト: 多い	160° F (70° C)
	ステーキ、ロースト: 少ない	145° F (63° C)
豚肉	小口切り、微塵切り、ぶつ切り、ロースト	160° F (70° C)
	調理されたハム	140° F (60° C)

注：Proscenic キッチンの詳細情報は、シェフが提供したレシピとワザをご覧ください。または Proscenic アプリ上でレシピコミュニティをご覧ください。

他の機能

温度単位を切り替え *

1. “ ”と “ ”を同時に5秒以上長押しすると、華氏と摂氏を転換できます。
2. エアフライヤーがブブ音を鳴り、温度単位は華氏から摂氏に転換します。
3. 繰り返すと、温度単位は華氏に戻ります。

* 温度切り替えにユーザー体験を高めるため、温度を切り替えた後、整数で表示します。

例：

温度単位を切り替える前	温度単位を切り替える後	国際基準
165 °F	75°C	165 °F ≈ 73.8°C

一時停止

-  ボタンを押して調理を一時停止します。本器の加熱が停止し、 が押されるまで停止は続きます。
- 30 分間放置すると、本器の電源がオフになります。

調理の自動再開

- バスケットを取り外すと、本器は自動的に調理を一時停止します。安全上の措置として一時的に表示がオフになります。
- バスケットを戻すと、本器は以前の設定で自動的に調理を再開します。

自動電源オフ

- 調理プログラムで調理していない場合、本器は作動停止後 5 分後にすべての設定を取り消して電源がオフになります。

過熱保護

- 本器が過熱した場合、安全上の措置として自動的に電源が遮断されます。再度使用する前に、本器を完全に冷ましてください。

トラブルシューティング

目次	問題	解決策
1	調理中、油煙が大きすぎる	• 本器の油を落ちて、調理を続けます。
2	食材に火が完全に通らない	• 内側のバスケットに入れる食材の量を減らしてください。バスケットに入れる食材の量が多すぎると、完全に火が通らないことがあります。 • 調理温度または時間を増やしてください。
3	食材に均一に火が入らない	• 食材が積み重なっていたり、またはくっつき過ぎていたりする場合は、調理中に振るか裏返す必要があります（食材のシェイク、92 ページご覧ください）。
4	調理後に食材のサクサク感が出ない	• 少量の油を食材にスプレーするか、刷毛で塗ると、さらにカリッとした食感を得ることができます。（調理ガイド 92 ページご覧ください）。
5	ポテトフライがきちんと調理されていない	• ポテトフライ、93 ページご覧ください。
6	電源が入らない	• プラグをコンセントに接続しているか確認してください。 • バスケットを本器にしっかり押し付けてください。
7	プラスチックの匂いがする	• 製造工程で本器にプラスチック臭が付着することがあります。これは通常の範囲です。（初使用前に 85 ページご覧ください）の指示に従って、プラスチック臭を除去してください。
8	電源接続中にエラーコード「E2」が表示される	• もう一度起動します。もしまだ「E2」が表示されると、顧客サポートに連絡ください。
9	待機中にエラーコード「E2」が表示される	• もう一度起動します。もしまだ「E2」が表示されると、顧客サポートに連絡ください。
10	電源接続中にエラーコード「E2」が表示される	• もう一度起動します。もしまだ「E2」が表示されると、顧客サポートに連絡ください。
11	アプリ連携失敗	• 2.4GHz WiFi に変更してリスタートしてください。 • WiFi の正しいパスワードを入力して、アプリをリスタートしてください。 • ネットの原因の場合には、もう一度スタート、或いはルーターをリスタートしてください。

お手入れとメンテナンス

本製品はよく使うために必ずご使用の度にお手入れしてください。長時間使用しない場合、乾燥した風通しの良い場所に置いてください。再使用のために、下記のお手入れに従ってください。

1. 本器の電源をオフにし、電源コードをコンセントから抜きます。お手入れの前に本器を完全に冷まします。
2. キッチン用クリーン（食器、調理器具用）と柔らかいスポンジや濡らせた布で清掃してください。
3. シンナー、除光液、漂白剤、金属ヘラ、ナイロンブラシなどの腐食性洗浄剤は、天板やその他の付属品の破損を避けるため、使用しないでください。
4. 本器を食器洗い乾燥機に入れないでください。
5. 本製品表面、バスケット、グリストレイ、ベーキングパンは擦りすぎないでください。
6. 本器を水に浸したり、水付けたりしないでください。

■ 部品のお手入れ

1. 汚れが付着した所、温水でしばらく浸してください。
2. 洗剤に濡れたスポンジで温水でお手入れしてください。
3. バスケット、グリストレイ、ベーキングパンなどが温水でしばらく浸してから清掃します。食洗機対応もできます。
4. 乾燥した布で水をふき取り、よく乾燥します。
5. ヒーター、金属製ヒーターとの触りは避けてください。長時間使用しない場合、食用油をヒーターに塗ってから使用してください。

■ 本器のお手入れ

1. 本器表面を清掃するには洗剤に濡れた布で清掃します。乾燥した布で水をふき取り、よく乾燥します。
2. 本器内部を清掃する前に、電源をオフにし、本器を完全に冷ましてから、乾燥した布でお手入れしてください。



Proscenic Technology Co., Ltd. (Authorized)
Shenzhen Proscenic Technology Co., Ltd. (Manufacturer)
Address: Floor 8, Block A, building 5, Tusincere Park, Longcheng
street, Longgang district, Shenzhen City, China
Web: www.proscenic.com
PROSCENIC TECHNOLOGY(UK) LTD
Address: 71-75 Shelton Street, Covent Garden, London, WC2H 9JQ

Customer Service

Email: support@proscenic.com 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	China

T22 六国语言说明书

材质：封面封底 157g 铜版纸 + 哑膜，内页 80g 书纸

封装要求：胶装

其他：书脊黑色

尺寸：A5