



Instruction manual
Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Manuale di istruzioni
Manual de instrucciones
取扱説明書



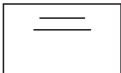

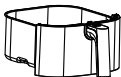
Air Fryer T22

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

V2.31



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

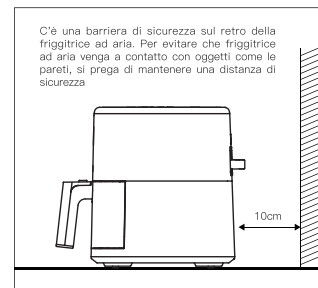
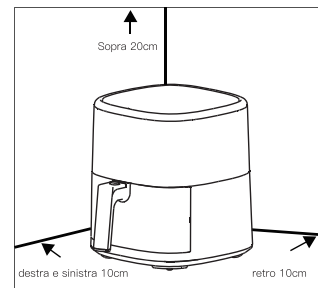
Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere tutte le istruzioni e le avvertenze di sicurezza. La mancata osservanza di queste misure di sicurezza e delle istruzioni può causare lesioni personali o danni alle cose.

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 prolunghes.

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.

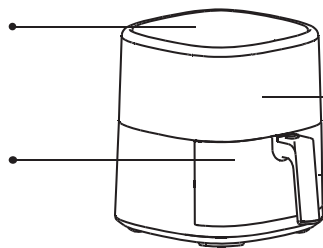
Introduzione del prodotto!



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

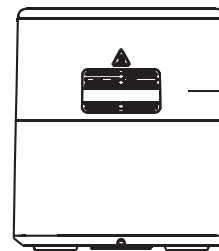
① Pannello di controllo



② Corpo

③ Cestino fritto

④ Maniglia



⑤ Uscita aria

Istruzioni


Prima di utilizzarlo per la prima volta:

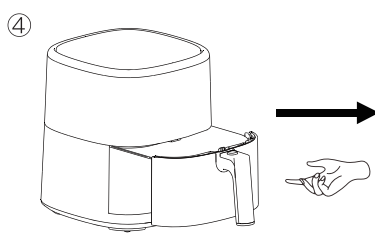
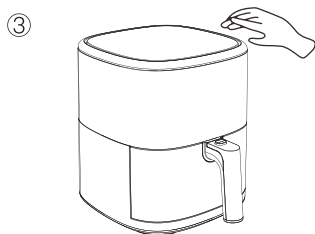
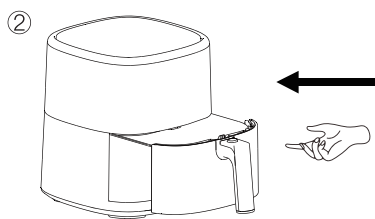
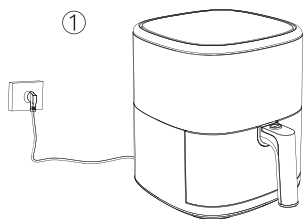
Attenzione!

* 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.

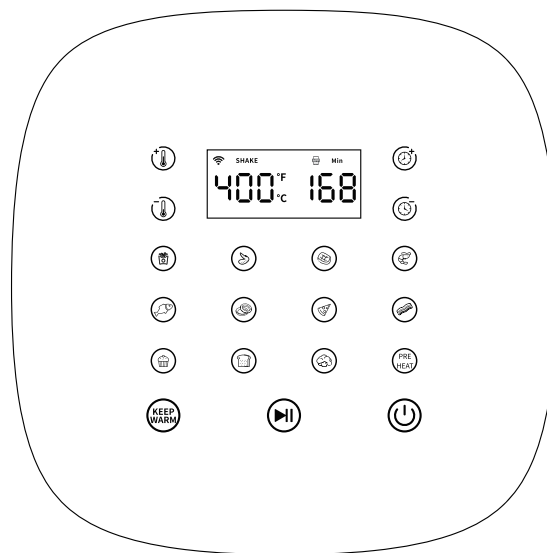
* Si consiglia di indossare guanti isolati quando si rimuove il cibo per evitare ustioni.




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. Spegnerne 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 	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, SHAKE lampeggerà.
⑩ 	<ul style="list-style-type: none"> • Spento quando non connesso • Lampeggia durante la connessione • Lampeggia costantemente quando viene stabilita una connessione <p>* Nota: indica lo stato di configurazione dell'APP. Per ulteriori informazioni, vedere le istruzioni nell'app Proscenic.</p>
⑪ 	Un "  " ampeggiante 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 “

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, arrostiti: Media	160° F (70° C)
	Bistecche, Arrostiti: 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, arrostiti: Media	160° F (70° C)
	Bistecche, Arrostiti: al sangue	145° F (63° C)
Maiale	Costolette, Macinata, Coste, Arrostiti	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	<ul style="list-style-type: none"> • Versare l'olio nella friggitrice ad aria e usarlo di nuovo
2	Il cibo non è completamente fritto	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Vedi "Patatine fritte" a pagina 57.
6	La friggitrice ad aria non si accende	<ul style="list-style-type: none"> • Inserire correttamente l'alimentazione elettrica. • Chiudere il cestino fritto.
7	La friggitrice ad aria odora di plastica	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Scollegare l'alimentazione e riaccenderla, se E2 è ancora visualizzato, contattare il produttore per la riparazione
9	In modalità standby, viene visualizzato E2	<ul style="list-style-type: none"> • Scollegare l'alimentazione e riaccenderla, se E2 è ancora visualizzato, contattare il produttore per la riparazione
10	Anche se funziona, viene visualizzato E1	<ul style="list-style-type: none"> • Scollegare l'alimentazione e riaccenderla, se E1 è ancora visualizzato, contattare il produttore per la riparazione
11	Collegamento APP fallito	<ul style="list-style-type: none"> • 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.