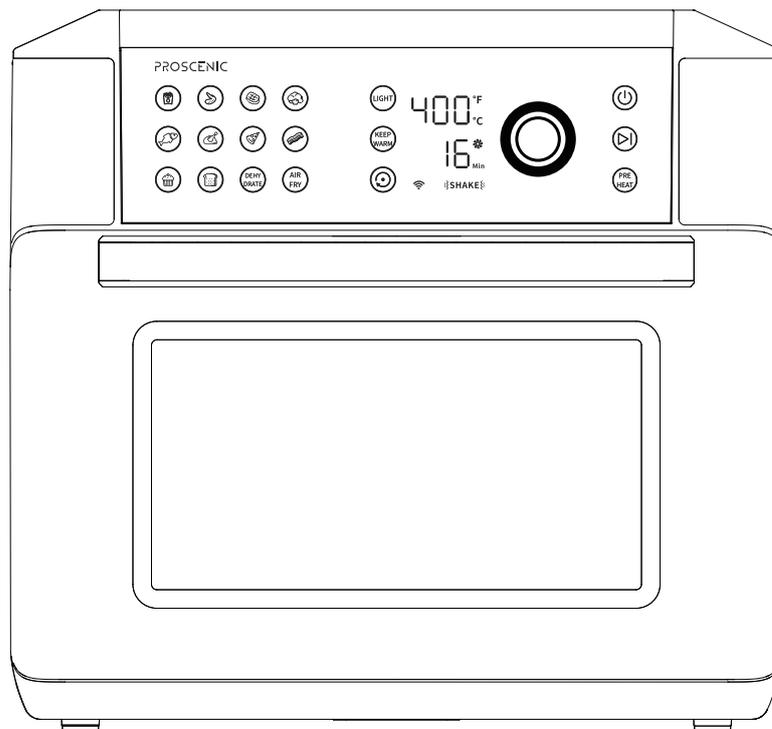




Instruction manual  
Bedienungsanleitung  
Notice d'utilisation  
Manuale di istruzioni  
Manual de instrucciones

# Air Fryer Oven T31

Proscenic Technology Co., Ltd.  
Service support  
Web: [www.proscenic.com](http://www.proscenic.com)  
E-mail: [support@proscenic.com](mailto:support@proscenic.com)



## Contenuti pacchetto

(1) Proscenic forno ad aria 15L x1		(2) Ricetta x1	
(3) Guida rapida x1		(4) Manuale d'uso x1	
(5) Teglia x2		(6) Leccarda x1	
(7) Forchetta girarrosto x1		(8) Pinze girarrosto 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	1700W
Capacità nominale	15 L / 15.8 qt
Intervallo di temperatura	75-205° C (165-400° F)
Intervallo di tempo	1-60 Minutes
Peso	10KG

# Garanzia

## Avvertenze

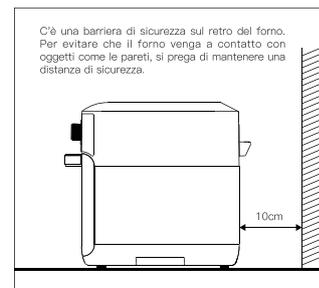
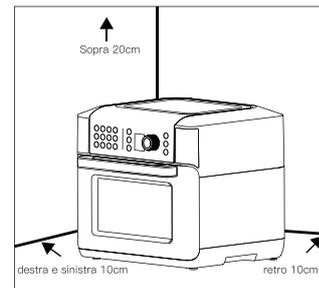
Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere tutte le istruzioni e le avvertenze di sicurezza. La mancata osservanza di queste misure di sicurezza e delle istruzioni può causare lesioni personali o danni alle cose.

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 dal forno ad aria, comprese tutte le etichette temporanee.

## Sicurezza e precauzioni

1. Posizionare il forno 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 il forno ad aria su una superficie piana con isolamento termico. Tenere il forno ad almeno 10cm o 4in di distanza dalla parete e dalla superficie per garantire la circolazione dell'aria.
4. Non utilizzare mai il forno 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 il forno ad aria, bisogna staccare la spina e spostare il forno ad aria con entrambe le mani.
8. Non spostare il forno quando nel forno ad aria c'è olio caldo o altri liquidi.
9. Attenzione: quando si utilizza un forno 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 nel forno per evitare incendi.



10. Gli accessori forniti dal produttore devono essere utilizzati correttamente. Non inserire nel prodotto accessori non prodotti fabbricati 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 del forno ad aria è elevata durante o dopo l'uso, non toccarla.
13. Quando il forno è in funzione, utilizzare solo la manopola e la maniglia per evitare di scottarsi.
14. Quando si pulisce il forno 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 porta di vetro del forno. Non utilizzare strumenti di pulizia affilati per evitare di danneggiare il vetro dello sportello.
16. Non permettere ai bambini di usare il forno 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 il forno ad aria per scopi diversi dal riscaldamento o dallo scongelamento dei cibi.
18. Attenzione: Non appoggiare alcun oggetto sopra il forno ad aria mentre è in funzione per evitare incendi.
19. Attenzione: NON mettere alcun contenitore chiuso nel forno ad aria per evitare esplosioni.
20. Dopo aver utilizzato o non utilizzato il forno ad aria per lungo tempo, spegnere il forno 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 del forno ad aria. Il forno 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.

## Attenzione – Alta temperatura!



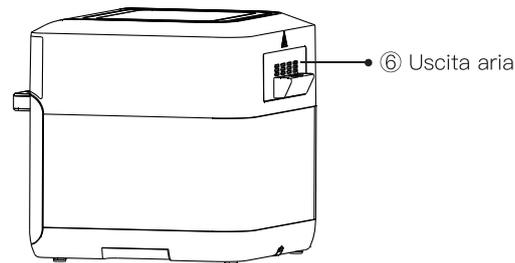
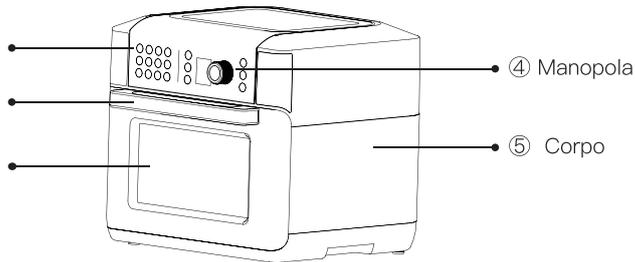
**Attenzione:** Le parti accessibili potrebbero surriscaldarsi durante l'uso e i bambini devono essere tenuti lontani. Il prodotto genera calore durante il funzionamento e la temperatura dell'unità di riscaldamento nel forno è molto alta. La superficie esterna del forno con il logo "High Temperature 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 Maniglia

③ Porta di vetro



## Standard

<p>Teglia da cucina Usata per i cibi grassi Nota: Utilizzarla con la stagnola</p>	
<p>Vaschetta di raccolta Utilizzato per contenere gli avanzi di cibo. Nota: Posizionare sul fondo della superficie interna durante l'uso</p>	
<p>Forchetta da girarrosto Tiene fermo il cibo e può essere utilizzato per alimenti di grandi dimensioni come il pollo arrosto, si prega di utilizzarlo con una teglia. Nota: si prega di utilizzare le pinze per rostitteria per togliere o per mettere le cose nel forno.</p>	
<p>Pinze per girarrosto Usate con gabbia per girarrosto, spiedino da girarrosto e forchetta da girarrosto</p>	

## Da acquistare separatamente

### Gabbia da girarrosto

Utilizzato per cucinare ingredienti granulari, come arachidi, patatine fritte, ecc.

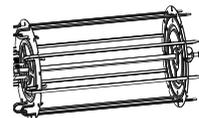
Nota: Si prega di utilizzare le pinze per rosticceria per togliere o per mettere le cose nel forno.



### Spiedini da girarrosto

Utilizzati per cuocere gli spiedini, può essere ruotato.

Nota: Si prega di utilizzare le pinze per rosticceria per togliere o per mettere le cose nel forno.



# Istruzioni

## Prima di utilizzarlo per la prima volta:

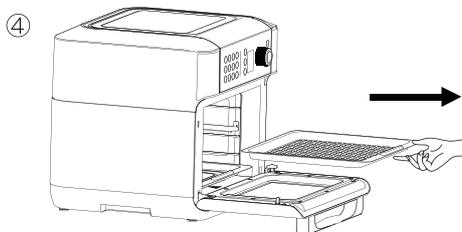
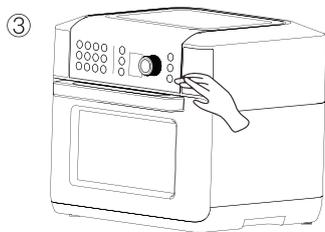
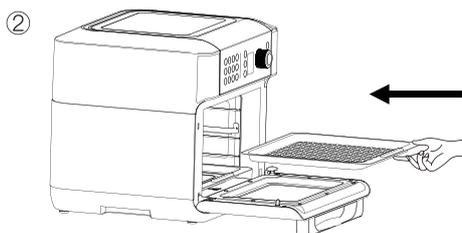
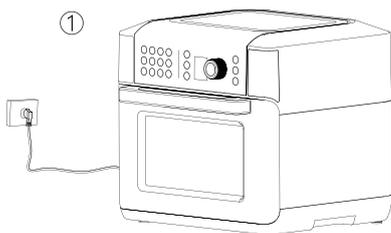
### Attenzione!

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

\* Rimuovete tutti gli imballaggi dal forno 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 lo sportello del forno e avviare il programma per la cottura a vuoto. Dopo aver terminato la cottura, aprire lo sportello del forno per rilasciare il fumo. 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, scegliere la posizione del grill in base al tipo di alimento, metterlo all'interno del forno e posizionarlo saldamente, 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 il forno dopo aver tolto il cibo. (Figura 4)

## Pannello operativo



① Ricetta	12 programmi di ricette intelligenti controllano automaticamente il tempo di cottura e la temperatura
② 	Accendere o spegnere la luce, la luce si accende automaticamente all'apertura della porta e si spegne dopo 2 minuti dalla chiusura della porta.
③ 	Attivare o disattivare la conservazione del calore, è possibile aggiungere la funzione combinata (vedi la funzione combinata per i dettagli).
④ 	Visualizzare la temperatura nella modalità corrente.
⑤ 	Visualizzare il timer nella modalità corrente.
⑥ 	Premere per passare dalla modalità di regolazione del timer alla modalità di regolazione della temperatura.

<p>⑦ </p>	<p>Ruotare la manopola su +/- per temperatura e tempo.</p>
<p>⑧ </p>	<p>Accendere o spegnere il forno ad aria</p>
<p>⑨ </p>	<p>Avviare o sospendere la cottura</p>
<p>⑩ </p>	<p>Attivare o disattivare la funzione di preriscaldamento, è possibile aggiungere anche una funzione combinata.</p>
<p>⑪ </p>	<p>Attivare o disattivare la funzione della griglia girevole.</p>
<p>⑫ </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzione off non collegata</li> <li>• Lampeggia durante il collegamento</li> <li>• Lampeggio lungo = collegato</li> </ul> <p>* Nota: Indica lo stato di configurazione dell'APP. Per ulteriori informazioni, consultare le istruzioni dell'app Proscenic.</p>
<p>⑬ </p>	<p>Quando il cibo deve essere capovolto,  lampeggia.</p>
<p>⑭ </p>	<p>Quando il forno ad aria è in funzione,  lampeggia.</p>

## Cottura del cibo

### Preriscaldamento

Si consiglia di preriscaldare il forno ad aria prima di mettere il cibo all'interno, a meno che il forno 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 "+" ou "-" (opzionale) per modificare la temperatura. Il timer verrà regolata automaticamente.
4. Premere  per avviare il preriscaldamento.
5. Il forno ad aria emette un segnale acustico al termine del preriscaldamento.

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

# Cucinare

## Precauzioni:

- Non appoggiare alcun oggetto sulla parte superiore del forno. In caso contrario, il flusso d'aria verrà disturbato e l'effetto di cottura ne risentirà.
- Il forno ad aria non è una friggitrice. Non versare nel forno olio da cucina, grasso per friggere o altri liquidi.
- Fare attenzione al vapore caldo quando si estrae il cibo dal forno.
- 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 passare tra la modalità di regolazione della temperatura e del timer.
4. Ruotare il pulsante  per regolare la temperatura/ora.
5. Premere il pulsante  per avviare la cottura.
6. Al termine della cottura il forno ad aria emette un segnale acustico.

Simbolo	Preimpostazione	Temperatura preimpostata	Intervallo di temperatura	Timer preimpostato*	Intervallo di tempo	Funzioni supplementari**
	FRITTURA AD ARIA	370° F 190° C	75–205° C 165–400° F	15 min	1–60min	
	PATATINE	355° F 180° C		20 min		}}SHAKE}}
	ALI	385° F 195° C		25 min		}}SHAKE}}
	BISTECCA	400° F 205° C		6 min		

Symbole	Préréglage	Température prééglée	Gamme de température	Temps prééglé*	Plage de temps	Fonctions supplémentaires**
	VERDURA	300° F 150° C	75–205° C 165–400° F	15 min	1–60min	⌘SHAKE⌘
	PESCE	350° F 175° C		8 min		
	POLLO**	400° F 205° C		45 min		ROTISSERIE
	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		6 min		
	FRUTTA SECCA	120° F 50° C	95–175° F	7 ore	1–12 ore	

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

\*\* La funzione supplementare contrassegnata con “ROTISSERIE” significa che la funzione di girarrosto si attiva automaticamente durante il processo di cottura. Quando è contrassegnata con “⌘SHAKE⌘”, significa che all'utente verrà ricordato 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 forno 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 sportello del forno, il forno ad aria metterà automaticamente in pausa l'operazione di frittura. Per motivi di sicurezza, il display si spegne temporaneamente fino a quando lo sportello del forno non viene chiuso e l'operazione di frittura si riavvia automaticamente. Non mescolare il cibo per più di 30 secondi, poiché il forno 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 verranno 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 il forno è troppo pieno, 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 in forno ad aria tutti i cibi surgelati e gli altri ingredienti che possono essere cotti in forno.
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 forno. Per evitare un eccessivo fumo oleoso durante la frittura, si prega di mettere la leccarda sul fondo. Dopo la frittura, versare l’olio rimasto.
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 premuto il pulsante  per più di 5 secondi.
2. Il forno 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. Il forno 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 sportello del forno, il forno ad aria mette automaticamente in pausa l'operazione di frittura. Per motivi di sicurezza, il display viene temporaneamente spento.
- Dopo aver chiuso lo sportello del forno, il forno ad aria riavvierà automaticamente l'operazione di frittura e utilizzerà le impostazioni precedenti.

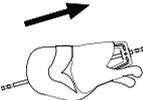
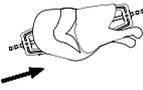
### Spegnimento automatico

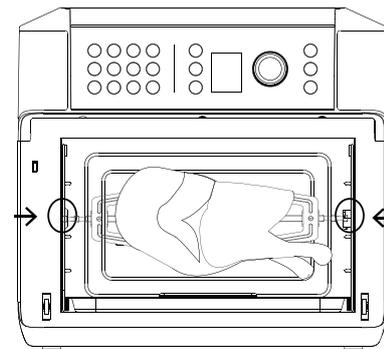
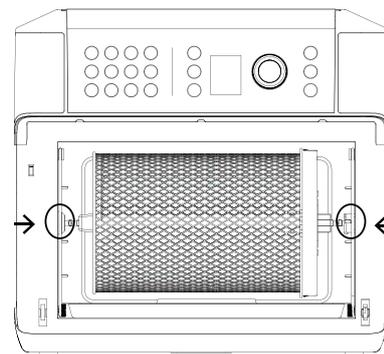
- Dopo 5 minuti dal termine dell'operazione di frittura, la friggitrice ad aria cancella tutte le impostazioni e si spegne.

### Protezione contro il surriscaldamento

- Se il forno ad aria è surriscaldato, si spegne automaticamente per sicurezza. Il forno ad aria può essere utilizzato nuovamente dopo che si è completamente raffreddato.

## Installazione e utilizzo di girarrosto

<p>1. Infilare la forchetta da girarrosto nello spillone</p>	
<p>2. Girare la vite nel punto giusto per fissare la forchetta del girarrosto</p>	
<p>3. Passate la forchetta da girarrosto nel cibo e assicuratela da un lato con la forchetta</p>	
<p>4. Infilare l'altra forchetta da girarrosto attraverso lo spillone e premere saldamente il cibo</p>	
<p>5. Girare la vite per fissare l'altra forcella del girarrosto</p>	
<p>6. Con l'aiuto delle pinze da rosticceria, mettere il cibo nel forno.</p>	



Assicurarsi che il cibo sulla griglia rotante sia legato e posizionato saldamente sulla guida per evitare pericoli durante il processo di rotazione della griglia.

# 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"> <li>• Svuotare l'olio nella leccarda e continuare ad usare</li> </ul>
2	Il cibo non è completamente fritto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ridurre opportunamente la quantità di cibo. Se il cibo è troppo, la temperatura di frittura sarà insufficiente.</li> <li>• Aumentare la temperatura di frittura o prolungare il tempo di frittura.</li> </ul>
3	Il cibo non è cotto in modo uniforme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mescolare o girare il cibo che è stato impilato o si è incollato durante la frittura (vedi "Girare il cibo" a pagina 66)</li> </ul>
4	Il cibo dopo la cottura non è abbastanza croccante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spruzzando o spazzolando una piccola quantità di olio sul cibo si migliora la croccantezza (vedi "Istruzioni per la frittura" a pagina 67) .</li> </ul>
5	Le patatine fritte non sono cotte correttamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedi "Patatine fritte" a pagina 64</li> </ul>
6	Il forno ad aria non si accende	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserire correttamente l'alimentazione elettrica.</li> <li>• Chiudere lo sportello del forno.</li> </ul>
7	L'aria della friggitrice puzza di plastica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 60).</li> </ul>
8	Quando l'alimentazione è accesa, viene visualizzato E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scollegare l'alimentazione e riaccenderla, se E2 è ancora visualizzato, contattare il produttore per la riparazione</li> </ul>
9	In modalità standby, viene visualizzato E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scollegare l'alimentazione e riaccenderla, se E2 è ancora visualizzato, contattare il produttore per la riparazione</li> </ul>
10	Anche se funziona, viene visualizzato E1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scollegare l'alimentazione e riaccenderla, se E1 è ancora visualizzato, contattare il produttore per la riparazione</li> </ul>
11	Collegamento APP fallito	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si prega di selezionare il segnale WiFi a 2,4GHz nelle impostazioni del telefono prima di accoppiare.</li> <li>• Ricollegarsi all'app dopo aver inserito la password WiFi corretta.</li> <li>• Si prega di controllare se il router è configurato correttamente.</li> </ul>

## 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 bagna. 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.



## **Proscenic Technology Co., Ltd. (Authorized)**

Shenzhen Proscenic Technology Co., Ltd. (Manufacturer)

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

**PROSCENIC TECHNOLOGY(UK) LTD**

71-75 Shelton Street, Covent Garden, London, WC2H 9JQ

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

## **Customer Service**

Email: [support@proscenic.com](mailto:support@proscenic.com)

Europe	North & South America
+ 44 (0)808 273 7688	+ 1(833) 313 1310
Mon-Fri. 9am-5pm (CET)	Mon-Fri. 9am-6pm (ET)

## T31 五国语言说明书

**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