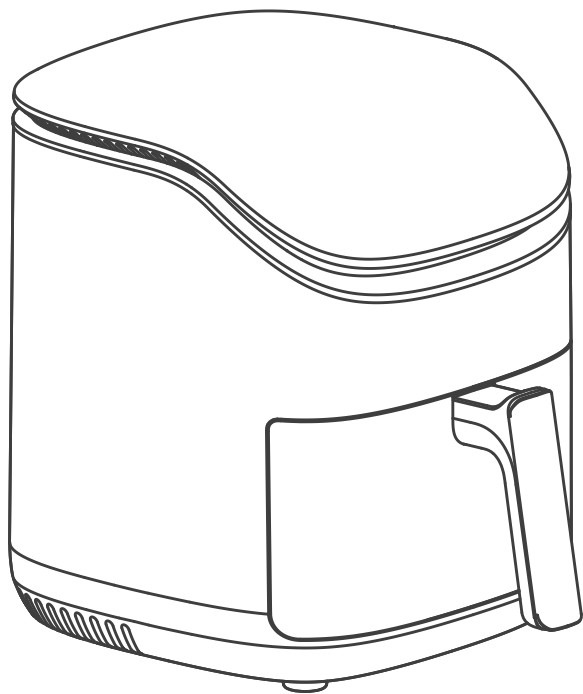




# Air Fryer T20



## Owner's manual

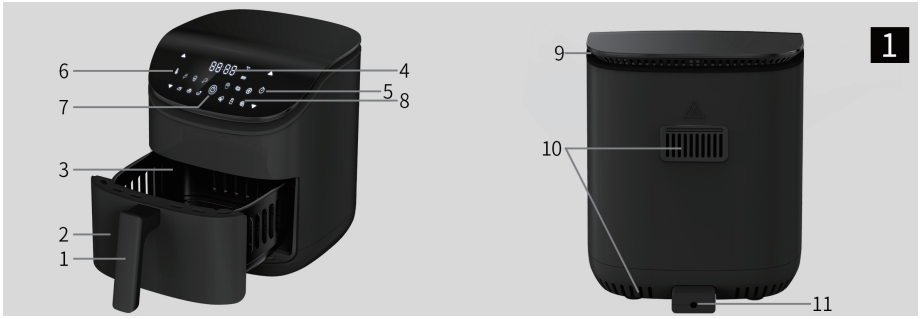
Live Smart,  
Live Easy.

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



# ONTENTS

<b>EN</b>	<b>01-07</b>
<b>DE</b>	<b>08-15</b>
<b>FR</b>	<b>16-23</b>
<b>IT</b>	<b>24-31</b>
<b>ES</b>	<b>32-39</b>



## General description (Fig.1)

1. Basket handle
2. Basket
3. Frying Trivet
4. Touch screen panel
5. Timer (1-60min.)
6. Temperature control key (80-200°C)
7. Power-on / power-off key
8. Cooking manual key (12 programs)
9. Air inlet
10. Air outlet openings
11. Mains cord

### ● Important

Please read this manual carefully before any using of the appliance as dangers may occur under incorrect operations.

## Danger

- Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the electronic and heating components.
- Avoid any liquid entered the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

## Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage to plug, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the appliance and its mains cord out of reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance to an earth wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and form the air outlet openings. Also be careful with hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use. (fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

## Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes or it is not used according to instructions.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

## Automatic switch-off

The appliance is equipped with a built-in timer; the appliance will automatically shut off when the timer counts down to zero. You can manually switch off the appliance by pressing on/off button; it will automatically shut down in 20 seconds.

## Polarize plug

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

## Electromagnetic fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF). Under proper handling, there is no harm to the human body based on available scientific evidence.

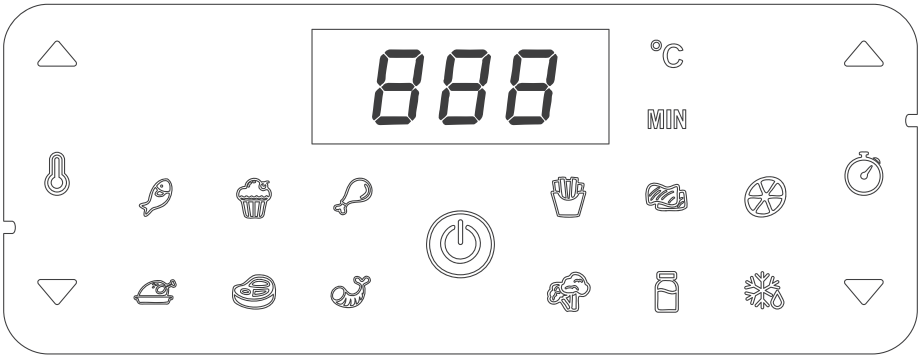
## Before using

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and pan with hot water, washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth.

## Using the appliance













1. Connect the main plug into an earthed wall socket.
  2. Carefully pull the basket out of the air fryer. (fig.3)
  3. Put the frying trivet into the basket. (fig.4)
  4. Place the food/ingredients in the basket. (fig.5)
  5. Slide the basket back into the AIR FRYER. (fig.6)
- **Note:** Do not exceed the MAX indication (see 'Settings' section), as it may affect the quality of the cooked food.
  - **Caution:** Do not touch the basket while the unit is operating and right after the cooking process, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
  - **Do not fill the basket with oil or any other liquid.**
6. Press "Power" to turn on/off.
  7. Press "Menu" to choose function.

## Control Panel Presentation



### Note:

**12 preset functions are provided:** Fish,Cake,Drumstick,French Fries, Chicken,Steak, Shrimp, Vegetable, Dried beef, Dehydrator, Yogurt, Defrost. Press "Menu" to change and choose the preset function. For more flexible time and temperature settings, adjustment can be made directly by pressing corresponding time or temperature button. (fig 8) See section 'Settings' in this instruction manual to determine the right temperature. (See page 05)

Preset	Icon	Temperature/°C	Time / Min	Preset	Icon	Temperature/°C	Time / Min
Default		180	15				
Fish		160	15	Shrimp		160	12
Cake		160	30	Vegetable		185	12
Drumstick		185	40	Dried beef		65	360/6h
French Fries		200	18	Dehydrator		50	120/2h
Chicken		200	40	Yogurt		43	480/8h
Steak		200	10	Defrost		40	35

8. After choosing function, press Power to start cooking.
9. Some food/ingredients require shaking halfway during the preparation time(See'Settings' section). To do this, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.(Fig.9)

10. The appliance is equipped with timer bell; It will make a chime sound when cooking cycle is completed. When you hear the bell for 5 times, this means the cooking cycle is finished. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.
- **Note:** After the set time ends, the heat/cooking function will stop working, but the fan will continue to run for about 20 seconds to blow away the hot air for safety. The timer bell will ring 5 times to indicate the completion of the cooking process.
11. Check if the food/ingredients are ready.
- **Note:** If the food/ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance. Press the temperature control to adjust Temperature setting, and press the Timer control to adjust time setting. And then press the Start to turn on the appliance again.
12. To remove food/ingredients, use tongs to pick up food/ingredients. (e.g., oily meat such as beef, fish or chicken)(Fig.12)

## Tips

- Food/Ingredients that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- Smaller food/ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger food/ingredients.
- A larger amount of food/ingredients only requires a longer preparation time.
- Shaking smaller food/ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent uneven fried food/ingredients.
- Spray some oil to fresh potatoes and fry your food/ingredients for another few minutes for a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy food/ingredients such as sausages in the air fryer.
- The optimal amount for cooking crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to cook snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Please use a baking tin or oven dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat food/ingredients. To reheat food/ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

## Making homemade potato fries

### To make homemade potato fries, follow the steps below:

1. Peel and slice the potatoes.
2. Wash the potato slice thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of oil in a bowl, put the potato slice on top and mix until the potato slice are coated with oil.
4. Remove the potato slice from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the potato slice in the basket.
5. Fry the potato slice according to the instructions.



## Settings

This table below will help you select the basic settings for cooking food/ingredients.

- **Note:** Keep in mind that these settings are estimated settings only. As food/ingredients differ in origin, size, shape and brand, there is no guarantee for the best setting for your food/ingredients.

	Min-max Amount(g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
<b>Potatoes &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	300-700	9- 16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home-made fries(8×8mm)	300-800	16-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180	shake	
Potato gratin	500	15-18	200	shake	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
<b>Baking</b>					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tin/oven dish

## Cleaning

Clean the appliance after every use.

Do not clean the frying trivet, basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating.

1. Unplug the plug from the wall socket to let the unit cool down.

● **Note:** Remove the basket to let the fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the frying trivet and basket with water, liquid soap and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining dirt by using a liquid soap that removes grease.

● **Note:** The frying trivet and basket are dishwasher-proof.

● **Tip:** If dirt is stuck to the basket or the bottom of the basket, fill the basket with hot water put some dishwashing liquid soap. Put the frying trivet in the basket and let them soak for about 10 minutes.

4. Clean the heating components with a cleaning brush to remove any food residues.

## Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.

2. Make sure all parts are clean and dry.

## Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is damaged bring to the nearest/local center for recycling. By doing this, you can contribute to the environmental protection.(fig.13)

## Warranty and Service

For information about warranty or service, please visit our website or contact your distributor.

# Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The airfryer does not work	The appliance is not plugged in	Connect plug in an earthed wall socket
	You have not set the Timer	Press the timer to the required operational time to switch on the appliance
The ingredients fried with the airfryer are not done	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly
The ingredients are fried unevenly in the airfryer	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in 'Using the appliance'
Fried snacks are not crispy when they come out of the airfryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
I cannot slide the basket into the appliance properly	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication
	The basket is not placed in the basket correctly.	Push the basket down into the basket until you hear a click.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces while smoke and the basket may heat up More than usual. This does not affect the appliance Or the end result.
	The basket still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.

## Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

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

### ● Wichtig

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

## Gefahr

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

## Warnhinweis

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

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

## Vorsicht

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

## Automatische Abschaltfunktion

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

## Gepolter Netzstecker

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

## Elektromagnetische Felder (EMF)

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

## Vor der Benutzung

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

## Geräteverwendung













1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Ziehen Sie vorsichtig den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse (Abb. 3).
3. Setzen Sie den Frittiereinsatz in den Frittierkorb (Abb. 4).
4. Geben Sie die Speisen/Lebensmittel in den Frittierkorb (Abb. 5).
- **Befüllen Sie den Frittierkorb nicht mit Öl, Frittierfett oder einer anderen Flüssigkeit.**
- **Hinweis:** Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung (siehe Abschnitt "Einstellungen"), da dies die Qualität der gegarten Speisen beeinträchtigen kann.
5. Schieben Sie den Frittierkorb zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 6).
- **Vorsicht:** Berühren Sie nicht den Frittierkorb während und für eine gewisse Zeit nach dem Betrieb, da dieser sehr heiß wird. Halten Sie den Frittierkorb nur am Griff.
6. Drücken Sie auf "Ein/Aus", um das Gerät ein- bzw. auszuschalten.
7. Drücken Sie auf "Menü", um die Funktion auszuwählen.

## Aufbau des Bedienfelds



### Hinweis:

**es stehen 12 Voreinstellungs-Funktionen zur Verfügung:** Fisch, Kuchen, Hähnchenschkel, Pommes Frites, Huhn, Steak, Garnelen, Gemüse, gedörrtes Rindfleisch, Dörrgerät, Joghurt, Auftaufunktion. Drücken Sie auf "Menü", um die voreingestellte Funktion zu ändern und auszuwählen. Für flexiblere Zeit- und Temperatureinstellungen kann die Einstellung direkt durch Drücken der entsprechenden Zeit- oder Temperaturtaste vorgenommen werden (Abb. 8). Siehe Abschnitt "Einstellungen" in dieser Bedienungsanleitung, um die geeignete Temperatur festzulegen (siehe Seite 13).

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

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

## Tipps

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

## Herstellung von hausgemachten Pommes Frites

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

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

## Einstellungen

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

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



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

## Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

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

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

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

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

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

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

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

## Lagerung

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

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

## Umweltschutz

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

## Garantie und Kundenservice

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

# Fehlersuche

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

## Description Générale (Fig.1)

- |   |  |
|---|--|
| 1. Poignée du panier                                  | 7. Touche marche/arrêt                           |
| 2. Panier   | 8. Touche de cuisson manuelle<br>(12 programmes) |
| 3. Trépied à friture                                  | 9. Entrée d'air                                  |
| 4. Panneau à écran tactile                            | 10. Orifices de sortie d'air                     |
| 5. Minuterie (1-60min.)                               | 11. Cordon d'alimentation                        |
| 6. Touche de contrôle de la<br>température (80-200°C) |  |

### ● Important

Veillez lire attentivement ce manuel avant toute utilisation de l'appareil car un mauvais fonctionnement peut présenter des risques et des dangers pourraient apparaître en cas d'utilisation incorrecte.

## Danger

- Ne pas immerger le boîtier dans l'eau ou le rincer sous le robinet à cause des composants électroniques et chauffants.
- Evitez toute pénétration de liquide dans l'appareil pour le protéger contre les chocs électriques ou les courts-circuits.
- Gardez tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Remplir le panier d'huile pourrait causer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne.

## Avertissement

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond bien à la tension du réseau local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer le cordon d'alimentation endommagé.
- Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Conservez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil à une prise murale reliée à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne pas brancher l'appareil à un interrupteur à minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

- Pendant la friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les orifices de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. (fig.2)
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

## Attention

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne peut pas être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels.
- La garantie n'est pas valable si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du fabricant. La garantie est annulée si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes de refroidissement pour être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

## Arrêt Automatique

L'appareil est équipé d'une minuterie intégrée ; l'appareil s'éteint automatiquement lorsque le compte à rebours atteint zéro. Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt ; il s'éteindra alors automatiquement au bout de 20 secondes.

## Fiche Polarisée

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens uniquement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche sous quelque forme que ce soit.

## Champs Electromagnétiques (CEM)

Evidence. L'appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM).

Dans des conditions de manipulation appropriées, il n'y a aucun danger pour le corps humain selon les données scientifiques disponibles.

## Avant l'utilisation

Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes. Nettoyez le panier et le bac avec de l'eau chaude, du liquide de lavage et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être nettoyées en toute sécurité au lave-vaisselle. Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon.

## Utilisation de l'appareil













1. Branchez la fiche principale à une prise murale reliée à la terre.
  2. Retirez délicatement le panier de la friteuse (fig.3).
  3. Placez le dessous du plat à friture dans le panier. (fig.4)
  4. Placez les aliments/ingrédients dans le panier. (fig.5)
  5. Faites glisser le panier dans le FRYER AIR (fig. 6)
- **Remarque** : Ne dépassez pas l'indication MAX (voir la section "Réglages"), car cela pourrait affecter la qualité des aliments cuits.
  - **Attention**: Ne touchez pas le panier pendant le fonctionnement de l'appareil et juste après la cuisson, car il devient très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée.
  - **Ne remplissez pas le panier d'huile ou de tout autre liquide.**
6. Appuyez sur "Power" pour allumer/éteindre l'appareil.
  7. Appuyez sur "Menu" pour choisir une fonction.

## Présentation du Panneau de Contrôle



### Note:

**12 fonctions prédéfinies sont fournies:** Poisson, Cake, Cuisse de poulet, Frites, Steak, Crevette, Légume, Bœuf séché, Déshydrateur, Yogourt, Décongélation. Appuyez sur "Menu" pour modifier et choisir la fonction prédéfinie. Pour des réglages de temps et de température plus flexibles, le réglage peut être effectué directement en appuyant sur le bouton de temps ou de température correspondant. (fig 8) Voir la section "Réglages" de ce manuel d'instructions pour déterminer la bonne température. (Voir page 21)

Préréglage	Icône	Température/°C	Temps / Minute	Préréglage	Icône	Température/°C	Temps / Minute
Par défaut		180	15				
Poisson		160	15	Crevettes		160	12
Gâteau		160	30	Légumes		185	12
Cuisse de poulet		185	40	Bœuf séché		65	360/6h
Frites		200	18	Déshydrateur		50	120/2h
Poulet		200	40	Yogourt		43	480/8h
Steak		200	10	Décongélation		40	35

8. Après avoir choisi la fonction, appuyez sur Power pour lancer la cuisson.

9. Certains aliments/ingrédients nécessitent d'être secoués à la moitié du temps de préparation (Voir la section 'Réglages') . Pour ce faire, tirez le panier hors de l'appareil par la poignée et secouez-le. Faites ensuite glisser le panier à nouveau dans la friteuse. (Fig.9)

10. L'appareil est équipé d'une minuterie ; Elle émet un son de carillon lorsque le cycle de cuisson est terminé. Lorsque vous entendez la cloche 5 fois, cela signifie que le cycle de cuisson est terminé. Sortez le panier de l'appareil et placez-le sur le support résistant à la chaleur.

● **Remarque:** Après la fin du temps programmé, la fonction de chauffage/cuisson cessera de fonctionner, mais le ventilateur continuera de fonctionner pendant environ 20 secondes pour évacuer l'air chaud par sécurité.

11. Vérifiez si les aliments/ingrédients sont prêts.

● **Remarque:** Si les aliments/ingrédients ne sont pas encore prêts, faites simplement glisser le panier à nouveau dans l'appareil. Appuyez sur la commande de température pour régler le paramètre Température, et appuyez sur la commande Minuterie pour régler le paramètre Temps. Appuyez ensuite sur la touche Start pour remettre l'appareil en marche.

12. Pour retirer les aliments/ingrédients, utilisez des pinces pour les saisir. (par exemple, de la viande grasse comme le bœuf, le poisson ou le poulet) (Fig.12)

## Conseils

- Les aliments/ingrédients qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés avec la friteuse.
- Les aliments/ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les aliments/ingrédients de grande taille.
- Une plus grande quantité d'aliments/ingrédients nécessite un temps de préparation plus long.
- Secouer les aliments/ingrédients plus petits à la moitié du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter que les aliments/ingrédients ne soient frits de manière inégale.
- Vaporisez un peu d'huile sur des pommes de terre fraîches et faites frire vos aliments/ingrédients pendant quelques minutes supplémentaires pour obtenir un résultat croustillant.
- Ne préparez pas d'aliments/ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.
- La quantité optimale pour cuire des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour faire cuire des snacks rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Veuillez utiliser un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des aliments/ingrédients. Pour réchauffer des aliments/ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

## Faire des frites de pommes de terre maison

### Pour préparer des frites de pommes de terre maison, suivez les étapes ci-dessous :

1. Épluchez et coupez les pommes de terre en tranches.
2. Lavez soigneusement les tranches de pommes de terre et faites-les sécher avec du papier absorbant.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile dans un bol, mettez les tranches de pommes de terre dessus et mélangez jusqu'à ce que les tranches de pommes de terre soient enduites d'huile.
4. Retirez les tranches de pommes de terre du bol avec vos doigts ou avec un instrument de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les tranches de pommes de terre dans le panier.
5. Faites frire les frites en suivant les instructions.



## Réglages

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour la cuisson des aliments/ingrédients.

- **Remarque:** N'oubliez pas que ces réglages ne sont que des estimations. Les aliments / ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, il n'est pas possible de garantir le meilleur réglage pour vos aliments/ingrédients.

	Min-max Quantité(g)	Temps (min)	Tempéra- ture (°C)	Agiter	Infos supplémentaires
<b>Pomme de terre &amp; frites</b>					
Frites fines congelées	300-700	9- 16	200	agiter	
Frites épaisses congelées	300-700	11-20	200	agiter	
Frites maison (8×8mm)	300-800	16-10	200	agiter	Ajouter 1/2 c.à soupe d'huile
Tranches de pomme de terre maison	300-800	18-22	180	agiter	Ajouter 1/2 c.à soupe d'huile
Cubes de pomme de terre maison	300-750	12-18	180	agiter	Ajouter 1/2 c.à soupe d'huile
Rosti	250	15-18	180	agiter	
Gratin de pommes de terre	500	15-18	200	agiter	
<b>Viande &amp; Poultry</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Côtes de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Roulé de saucisses	100-500	13-15	200		
Pilons de poulet	100-500	18-22	180		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
<b>Casse-croûte</b>					
Petits pains de printemps	100-400	8-10	200	agiter	Utiliser un four prêt à l'emploi
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	agiter	Utiliser un four prêt à l'emploi
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser un four prêt à l'emploi
Pain surgelé émietté collation au fromage	100-400	6-10	180		Utiliser un four prêt à l'emploi
Légumes farcis	100-400	10	160		
<b>Cuisson au four</b>					
Gâteaux	300	20-25	160		Utiliser un moule
Quiche	400	20-22	180		Utiliser un moule/ plateau de cuisson
Muffins	300	15-18	200		Utiliser un moule
Collation sucrée	400	20	160		Utiliser un moule/ plateau de cuisson

## Nettoyage

### Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Ne nettoyez pas le plateau de friture, le panier et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez la fiche de la prise murale pour laisser l'appareil refroidir.

● **Remarque:** retirez le panier pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le plateau et le panier à friture avec de l'eau, du savon liquide et une éponge non abrasive. Vous pouvez éliminer les saletés restantes en utilisant un savon liquide qui enlève les graisses.

● **Remarque:** le dessous du plat et le panier à friture peuvent être lavés au lave-vaisselle.

● **Conseil:** si la saleté est collée au panier ou au fond du panier, remplissez le panier d'eau chaude et mettez-y du savon liquide pour lave-vaisselle. Placez le dessous du plat à friture dans le panier et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez les éléments chauffants à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

## Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

2. Assurez-vous que toutes les parties de l'appareil sont propres et sèches.

## Environnement

En cas d'endommagement, ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers habituels. Apportez-le au centre le plus proche/local pour qu'il soit recyclé. En faisant cela, vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement. (fig.13)

## Garantie et Service

Pour toute information sur la garantie ou le service, veuillez consulter notre site web ou contacter votre distributeur.

## Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Branchez la fiche à une prise murale reliée à la terre
	Vous n'avez pas réglé la minuterie	Appuyez sur la minuterie jusqu'au temps de fonctionnement voulu pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petits morceaux d'ingrédients dans le panier. Les petits morceaux sont frits plus uniformément.
Les ingrédients de la friteuse à air sont frits de manière inégale	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation	Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres ou les uns au-dessus des autres (par exemple des frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir la section "Réglages" dans ' Utilisation de l'appareil'
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse	Vous avez utilisé un type de collation destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle	Pour un résultat plus croustillant, utilisez des collations à cuire au four ou badigeonnez légèrement les collations avec de l'huile.
Impossible de glisser le panier dans l'appareil correctement	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX
	Le panier n'est pas placé correctement dans le panier	Poussez le panier vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des aliments gras.	Lorsque vous faites frire des aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoulera dans le panier. L'huile produit alors de la fumée et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil, ni le résultat final.
	Le panier contient encore de la graisse des résidus d'une utilisation précédente	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse dans le panier. Veillez donc à bien nettoyer le panier après chaque utilisation.

## Descrizione Generale (Fig.1)

- |   |   |
|---|---|
| 1. Manico per cestello                              | 7. Tasto di accensione/spegnimento      |
| 2. Cestino  | 8. Tasto Cottura manuale (12 programmi) |
| 3. Sottopentola per friggere                        | 9. Ingresso aria                        |
| 4. Pannello touch screen                            | 10. Aperture di uscita dell'aria        |
| 5. Timer (1-60 min.)                                | 11. Cavo di alimentazione               |
| 6. Tasto di controllo della temperatura (80-200 °C) |   |

### ● Importante

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di un qualsiasi utilizzo dell'apparecchio poiché in caso di operazioni errate, potrebbero verificarsi pericoli.

## Pericolo

- Non immergere il macchinario in acqua e non sciacquarlo sotto il rubinetto in quanto potresti danneggiare i componenti elettronici e ustionarti se caldo.
- Evitare l'inserimento di liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Conservare tutti gli alimenti nel cestello per evitare qualsiasi contatto con gli elementi riscaldanti della macchina.
- Non coprire l'ingresso dell'aria e l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Il riempimento del cestello con olio può causare un rischio di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

## Avvertimento

- Verificare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti.
- Non rivolgersi a persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo principale danneggiato.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio a una presa a muro senza la presenza della messa a terra. Assicurati sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Non collegare l'apparecchio a un timer esterno.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o carta.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro un altro apparecchio. Lascia almeno 10 cm di spazio libero sul retro sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.

- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle perture di uscita dell'aria. Fare attenzione anche al vapore e all'aria caldi quando si rimuove la padella dall'apparecchio.
- Qualsiasi superficie accessibile può surriscaldarsi durante l'uso. (fig.2)
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se vedete fuoriuscire del fumo scuro. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere il cestello dall'apparecchio.

## Attenzione

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Potrebbe non essere adatto utilizzato in ambienti come cucine per hotel, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali.
- La garanzia decade se l'apparecchio viene utilizzato da professionisti, semi-professionisti (es: ristoranti) e se non viene utilizzato secondo le istruzioni.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non lo si utilizza.
- L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi per maneggiarlo o pulirlo in sicurezza.

## Spegnimento Automatico

L'apparecchio è dotato di un timer incorporato; l'apparecchio si spegnerà automaticamente quando il timer conta alla rovescia fino a zero. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio premendo il pulsante di accensione/spegnimento; si spegnerà automaticamente in 20 secondi.

## Spina Polarizzata

Questo apparecchio ha una spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina è progettata per essere inserita in una presa polarizzata solo in un modo. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertire la spina. Se ancora non si adatta, contattare un elettricista qualificato. Non tentare di modificare la spina in alcun modo.

## Campi Elettromagnetici (EMF)

L'apparecchio è conforme a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici (EMF). Sotto una corretta manipolazione, non vi è alcun danno al corpo umano sulla base delle informazioni scientifiche disponibili.

## Prima di Usare

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e le etichette.
2. Pulire il cestello e la padella con acqua calda, detersivo liquido e una spugna non abrasiva. Queste parti possono essere lavate in lavastoviglie.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno.

## Utilizzo dell'Apparecchio

1. Collegare la spina principale a una presa a muro con messa a terra.
  2. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria (fig.3)
  3. Mettere il sottopentola nel cestello. (fig.4)
  4. Mettere gli alimenti/ingredienti nel cestello. (fig.5)
  5. Reinscrivere il cestello nella FRIGGITRICE AD ARIA (fig. 6)
- **Nota:** non superare l'indicazione MAX (vedere la sezione "Impostazioni"), poiché potrebbe influire sulla qualità del cibo cotto.
  - **Attenzione:** non toccare il cestello mentre l'unità è in funzione e subito dopo il processo di cottura, poiché diventa molto caldo. Afferrare il cestello solo per la maniglia.
  - **Non riempire il cestello con olio o altri liquidi.**
6. Premere "Power" per accendere/spengere.
  7. Premere "Menu" per scegliere la funzione.

## Presentazione del Pannello di Controllo



### Nota:

sono disponibili 12 funzioni preimpostate: pesce, torta, coscia di pollo, patatine fritte, pollo, bistecca, gamberetti, verdura, manzo essiccato, disidratatore, yogurt, scongelamento. Premere "Menu" per cambiare e scegliere la funzione preimpostata. Per impostazioni di tempo e temperatura più flessibili, la regolazione può essere effettuata direttamente premendo il pulsante dell'ora o della temperatura corrispondente. (fig 8) Vedere la sezione 'Impostazioni' in questo manuale di istruzioni per determinare la giusta temperatura. (Vedi pagina 29)

Preimpostato	Icona	Temperatura/°C	Time/Min	Preimpostato	Icona	Temperatura/°C	Time / Min
Predefinito		180	15				
Pesce		160	15	Gamberetti		160	12
Torta		160	30	Verdura		185	12
Coscia di pollo		185	40	Manzo essiccato		65	360/6h
Patatine fritte		200	18	Disidratatore		50	120/2h
Pollo		200	40	Yogurt		43	480/8h
Bistecca		200	10	Scongelare		40	35

8. Dopo aver scelto la funzione, premere Power per avviare la cottura.

9. Alcuni alimenti/ingredienti richiedono di essere agitati a metà cottura durante il tempo di preparazione (vedi Sezione 'Impostazioni'). A tale scopo, estrarre il cestello dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Quindi reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.(Fig.9)

10.L'apparecchio è dotato di campanello timer; Al termine del ciclo di cottura emetterà un segnale acustico. Quando si sente il campanello per 5 volte, significa che il ciclo di cottura è terminato. Estrarre il cestello dall'apparecchio e posizionarlo sul supporto resistente al calore.

● **Nota:** al termine del tempo impostato, la funzione di riscaldamento/cottura smetterà di funzionare, ma la ventola continuerà a funzionare per circa 20 secondi per soffiare via l'aria calda per sicurezza. La campanella del timer suonerà 5 volte per indicare il completamento del processo di cottura.

11.Verificare se gli ingredienti sono pronti.

● **Nota:** se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente far scorrere nuovamente il cestello nell'apparecchio. Premere il controllo della temperatura per regolare l'impostazione della temperatura e premere il controllo del timer per regolare l'impostazione dell'ora. Quindi premere Start per riaccendere l'apparecchio.

12.Per rimuovere gli ingredienti, utilizzare le pinze per raccogliere gli ingredienti. (ad es. carne grassa come manzo, pesce o pollo)(Fig.12)

## Consigli

- Gli alimenti/ingredienti che possono essere preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- Gli alimenti/ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli alimenti/ingredienti più grandi.
- Una maggiore quantità di cibo/ingredienti richiede solo un tempo di preparazione più lungo.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà cottura durante il tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire fritti/ingredienti irregolari.
- Aggiungere un filo d'olio sulle patate fresche e friggere il cibo/ingredienti per altri pochi minuti per un risultato croccante.
- Non preparare cibi/ingredienti estremamente grassi come salsicce nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per la cottura di patatine croccanti è di 500 grammi.
- Usa l'impasto confezionato per cucinare snack in modo rapido e semplice. L'impasto confezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Utilizzare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni.
- Puoi anche usare la friggitrice ad aria per riscaldare cibi/ingredienti. Per riscaldare cibi/ingredienti, impostare la temperatura su 150 °C per un massimo di 10 minuti.

## Fare patatine fritte fatte in casa

**Per preparare le patatine fritte fatte in casa, seguire i seguenti passaggi:**

1. Sbucciare e affettare le patate.
2. Lavare bene i bastoncini di patate e asciugarli con carta da cucina.
3. Versare 1/2 cucchiaino di olio in una ciotola, adagiarsi sopra le patate e mescolare. Le patate saranno ricoperte di olio.
4. Rimuovere le patate dalla ciotola con le dita o un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Mettere le patate nel cestello.
5. Friggere le patate secondo le istruzioni.



## Impostazioni

La seguente tabella ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per la cottura degli ingredienti.

- **Nota:** tieni presente che queste impostazioni sono solo impostazioni stimate. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non vi è alcuna garanzia per l'impostazione migliore per gli ingredienti.

	Min-max Quantità(g)	Time (min)	Tempera- tura(°C)	Agitare	Ulteriori informazioni
<b>Patate e patatine fritte</b>					
Patatine fritte sottili surgelate	300-700	9- 16	200	Agitare	
Patatine fritte spesse surgelate	300-700	11-20	200	Agitare	
Patate fritte fatte in casa (8×8 mm)	300-800	16-10	200	Agitare	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Spicchi fatti in casa	300-800	18-22	180	Agitare	Ajouter 1/2 c.à soupe d'huile
Cubetti di patate fatti in casa	300-750	12-18	180	Agitare	Ajouter 1/2 c.à soupe d'huile
Rosti di patate	250	15-18	180	Agitare	
Patate gratinate	500	15-18	200	Agitare	
<b>Carne e pollame</b>					
Bistecca	100-500	8-12	180		
Braciole di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Rotolo di salsiccia	100-500	13-15	200		
Coscia di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Involtini primavera	100-400	8-10	200	Agitare	Utilizzare il forno
Bocconcini di pollo surgelati	100-500	6-10	200	Agitare	Utilizzare il forno
Bastoncini di pesce congelati	100-400	6-10	200		Utilizzare il forno
Pane surgelato Snack al formaggio	100-400	6-10	180		Utilizzare il forno
Verdure ripien	100-400	10	160		
<b>Cottura al forno</b>					
Torta	300	20-25	160		Utilizzare la teglia
Quiche	400	20-22	180		Utilizzare teglia/ teglia da forno
Muffins	300	15-18	200		Utilizzare la teglia
Snack dolci	400	20	160		Utilizzare teglia/ teglia da forno

## Pulizia

**Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.**

Non pulire il sottopentola, il cestello e l'interno dell'apparecchio con utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per la pulizia, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare la spina dalla presa a muro per far raffreddare l'unità.
  - **Nota:** rimuovere il cestello per far raffreddare più rapidamente la friggitrice.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire il sottopentola e il cestello con acqua, sapone liquido e una spugna non abrasiva. Puoi rimuovere lo sporco residuo usando un sapone liquido che rimuove il grasso.
  - **Nota:** il sottopentola e il cestello sono lavabili in lavastoviglie.
  - **Suggerimento:** se lo sporco è attaccato al cestello o al fondo del cestello, riempire il cestello con acqua calda e mettere del detersivo per piatti. Mettere il sottopentola nel cestello e lasciarlo in ammollo per circa 10 minuti.
4. Pulire i componenti del riscaldamento con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo

## Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

## Ambiente

Non gettare l'apparecchio con i normali rifiuti domestici, quando è danneggiato. Raccomandiamo di portarlo al centro locale più vicino per il riciclaggio. In questo modo, puoi contribuire alla protezione dell'ambiente.(fig.13)

## Garanzia e Servizio

Per informazioni sulla garanzia o sul servizio, visitare il nostro sito Web o contattare il proprio distributore.

## Risoluzione dei Problemi

Problema	Possibili cause	Soluzioni
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla corrente	Inserire la spina in una presa a muro con messa a terra
	Non hai impostato il timer	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio
Gli ingredienti fritti con la FRIGGITRICE ad aria non sono cotti correttamente	La quantità di ingredienti nel cestello è troppo grande	Inserire quantità di ingredienti più piccole. Gli ingredienti più piccoli vengono fritti e si muovono in modo uniforme
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme	Alcuni ingredienti devono essere agitati a metà cottura	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro (ad es. patatine fritte) devono essere agitati a metà cottura. Vedere la sezione 'Impostazioni' in 'Utilizzo dell'apparecchio'.
Gli snack fritti non sono croccanti a fine cottura	Hai scelto un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale	Usa degli snack da forno o spennellali leggermente con un po' d'olio per un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere correttamente il cestello nell'apparecchio	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX
	Il cestello non è posizionato correttamente nella padella.	Spingere il cestello nella padella finché non si sente un Clic.
Dall'apparecchio esce fumo bianco.	Stai preparando degli ingredienti grassi.	Quando friggi ingredienti grassi nella friggitrice una grande quantità di olio colerà nella padella. L'olio produce fumo e la padella potrebbe surriscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il cestello contiene ancora residui di grasso dell'uso precedente	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel cestello. Assicurati di pulire correttamente il cestello dopo ogni utilizzo.

## Descripción general (Fig. 1)

- |  |   |
|--|---|
| 1. Asa de la cesta                             | 7. Botón de encendido/apagado             |
| 2. Sartén                                      | 8. Tecla de cocción manual (12 programas) |
| 3. Cesta                                       | 9. Entrada de aire                        |
| 4. Panel de pantalla táctil                    | 10. Aberturas de salida de aire           |
| 5. Temporizador (1-60 min.)                    | 11. Cable de alimentación                 |
| 6. Tecla de control de temperatura (80-200 °C) |   |

### ● Importante

Le rogamos que lea atentamente este manual antes de utilizar el equipo, dado que, ante un uso incorrecto del mismo, podrían darse situaciones peligrosas.

## Peligro

- No sumerja la carcasa en el agua ni la enjuague bajo el agua corriente, dado que dentro de la misma hay componentes electrónicos que cobran temperatura.
- Evite el ingreso de cualquier líquido en el equipo, pues se podrían producir descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes dentro de la cesta a fin de evitar que entren en contacto con cualquier elemento que cobre temperatura.
- No cubra la toma de aire ni la salida de aire mientras el equipo esté en funcionamiento.
- De llenar la sartén de aceite se podría producir un incendio.
- No toque el interior del equipo mientras el mismo esté en funcionamiento.

## Advertencia

- Compruebe que el voltaje indicado en el equipo sea el adecuado para la red local de suministro eléctrico.
- No utilice el equipo si el enchufe, el cable de corriente o cualquier otra pieza presenta algún daño.
- No solicite a ninguna persona no autorizada que reemplace o repare el cable de corriente si el mismo estuviera dañado.
- Mantenga el equipo y su cable de corriente fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de corriente alejado de toda superficie caliente.
- No enchufe el equipo a ningún tomacorriente de pared sin tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe quede correctamente insertado en la toma de corriente de la pared.
- No conecte el equipo a ningún interruptor externo con temporizador.
- No coloque el equipo sobre o cerca de materiales combustibles, tales como manteles o cortinas.
- No coloque el equipo contra una pared ni contra otro electrodoméstico. Deje al menos 10 cm de espacio libre sobre el lado posterior, a los costados y sobre el lado superior del equipo.
- No coloque nada sobre el equipo.
- No utilice el equipo para otros fines que no sean los descritos en el presente manual.
- No deje el equipo funcionando sin supervisión.

- Durante la función de freír con aire caliente, se despedirá vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga su cara y sus manos a una distancia segura del vapor y de las aperturas de salida de aire. Tenga cuidado asimismo con el aire y el vapor caliente cuando retire la sartén del equipo.
- Toda superficie accesible podría cobrar temperatura durante el uso. (fig. 2)
- Desenchufe el equipo de inmediato si percibe que el equipo despidе humo negro. Espere hasta que la emisión de humo se detenga para retirar la sartén del equipo.

## Aviso

- Asegúrese de colocar el equipo sobre una superficie horizontal, pareja y estable.
- Este equipo está pensado únicamente para un uso doméstico. Puede que no sea adecuado para su uso de manera segura en entornos tales como cocinas de personal, granjas, hoteles y otros entornos no residenciales.
- La garantía quedará anulada si el equipo se utiliza para fines profesionales o semiprofesionales o bien si no se le utiliza según las instrucciones.
- Desenchufe el equipo de la corriente toda vez que no lo use.
- Para transportar o limpiar el equipo de manera segura, espere unos 30 minutos hasta que enfríe.

## Apagado Automático

El equipo trae incorporado un temporizador; el equipo se apagará automáticamente una vez la cuenta regresiva del temporizador llegue a cero. Puede apagar el equipo de manera manual presionando el botón de encendido/apagado; se apagará automáticamente tras 20 segundos.

## Enchufe Polarizado

Este equipo cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que las otras). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe ha sido pensado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja correctamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si, aun así, no encaja, comuníquese con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de manera alguna.

## Campos Electromagnéticos (EMF)

El equipo cumple con todos los estándares relacionados con los campos electromagnéticos (EMF).

Bajo un manejo apropiado del equipo, no debería ocurrir ningún daño en el cuerpo humano, según lo indican las evidencias científicas disponibles.

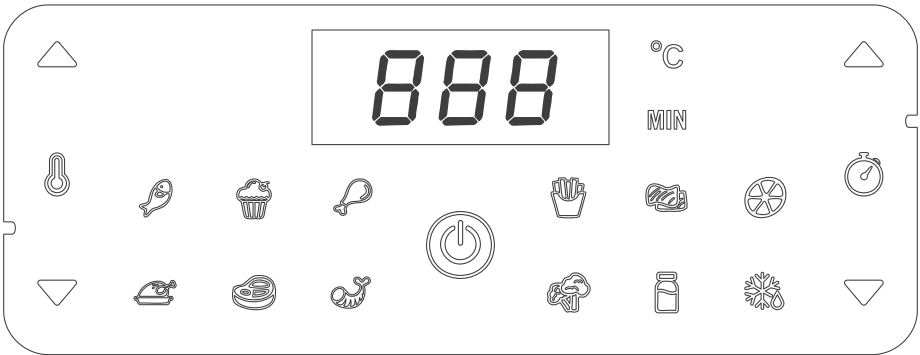
## Antes de Usar

1. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas o etiquetas.
2. Limpie la cesta y la sartén con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Se puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.
3. Limpie por dentro y por fuera del equipo con un paño.

## Uso del Equipo

1. Inserte el enchufe en un tomacorriente de pared con tierra.
  2. Retire la cesta con cuidado de la freidora de aire (fig. 3)
  3. Coloque las rejillas de freír dentro de la cesta. (fig. 4)
  4. Coloque los alimentos/ingredientes dentro de la cesta. (fig. 5)
  5. Deslice la cesta hacia atrás para insertarla en la FREIDORA DE AIRE (fig. 6)
- **Nota:** No se exceda de la indicación «MAX» (consulte la sección «Ajustes»), pues con ello podría perjudicar la calidad de la cocción de los alimentos.
  - **Aviso:** No toque la cesta mientras el equipo esté en funcionamiento ni enseguida de que haya finalizado el proceso de cocción, puesto que la primera cobra mucha temperatura. Sujete la cesta solamente desde la manija.
  - **No sumerja la cesta en aceite ni en ningún otro líquido.**
6. Presione «Power» («Encendido») para encender/apagar.
  7. Presione «Menú» para escoger una función.

## Presentación del Panel de Control



### Nota:

se suministran 12 funciones predefinidas: Pescado, Pastel, Pata de pollo, Patatas fritas, Pollo, Filete, Camarones/Gambas, Verduras, Ternera seca, Deshidratador, Yogur, Descongelado. Presione «Menú» para modificar y escoger una función predefinida. Si desea ajustes más flexibles de tiempo y temperatura, puede realizar los ajustes directamente presionando el botón del tiempo o la temperatura deseados. (fig 8) Consulte la sección «Ajustes», dentro del presente manual de instrucciones, a fin de definir la temperatura adecuada. (Consulte la página 37)

Predefinido	Icono	Temperatura/°C	Tiempo/Min	Predefinido	Icono	Temperatura/°C	Tiempo/Min
Predeterminado		180	15				
Pescado		160	15	Camarones/Gambas		160	12
Pastel		160	30	Verdura		185	12
Pata de pollo		185	40	Ternera seca		65	360/6h
Patatas fritas		200	18	Deshidratador		50	120/2h
Pollo		200	40	Yogur		43	480/8h
Filete		200	10	Descongelado		40	35

8. Tras seleccionar una función, presione Power (Encendido) para iniciar la cocción.
9. En el caso de algunos alimentos/ingredientes, es necesario sacudirlos una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción (**consulte la sección «Ajustes»**). Para hacerlo, retire la cesta del equipo, sujetándola por la manija, y sacuda. Luego, deslice la cesta nuevamente hacia dentro de la freidora de aire. (**Fig. 9**)
10. El equipo viene equipado con un temporizador con alarma; una vez el ciclo de cocción finalice, sonará una campanada. Cuando escuche la alarma sonar 5 veces, esto significa que el ciclo de cocción ha finalizado. Retire la cesta hacia afuera del equipo y apóyela sobre el soporte resistente al calor.
  - **Nota:** Una vez el tiempo definido finalice, la función de calentado/cocción se detendrá, pero, por motivos de seguridad, el ventilador seguirá girando por unos 20 segundos a fin de extraer todo el aire caliente. La alarma del temporizador sonará 5 veces a fin de indicar que ha finalizado el proceso de cocción.
11. Compruebe que los alimentos/ingredientes estén listos.
  - **Nota:** Si los alimentos/ingredientes aún no estuvieran listos, simplemente deslice la cesta una vez más hacia el interior del equipo. Presione el control de temperatura para ajustar la temperatura y presione el control del temporizador para ajustar el temporizador. Y, a continuación, presione Iniciar para volver a encender el equipo.
12. Válgase de pinzas para recoger y retirar los alimentos/ingredientes. (por ej.: carnes grasientas, tales como ternera, pescado o pollo) (**Fig. 12**)

## Consejos

- Todo alimento/ingrediente que pueda ser cocinado en un horno también podrá ser cocinado en la freidora de aire.
- Los alimentos/ingredientes más pequeños suelen requerir de un período menor de cocción que aquellos de mayor tamaño.
- Una mayor cantidad de alimentos/ingredientes solamente requiere de un período mayor de cocción.
- Si sacude los alimentos/ingredientes más pequeños una vez transcurrida la mitad de su tiempo de cocción, con ello optimizará el resultado final y puede contribuir a prevenir un preparado despereado de dichos alimentos/ingredientes.
- Rocíe algo de aceite sobre las patatas frescas y fría sus alimentos/ingredientes por unos minutos más para obtener un resultado bien crujiente.
- No cocine alimentos/ingredientes extremadamente grasosos, tales como las salchichas, en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para obtener unas patatas fritas bien crujientes es de 500 gramos.
- Utilice una masa comprada para cocinar colaciones de forma rápida y sencilla. Las masas compradas requieren de un tiempo menor de cocción que las masas caseras.
- Sírvese utilizar un molde para hornear o una asadera en la cesta de la freidora si desea preparar un pastel o tarta o bien si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar alimentos/ingredientes. Para recalentar alimentos/ingredientes, fije la temperatura a 150 °C durante 10 minutos.

## Preparación de patatas fritas caseras

### Para preparar patatas fritas caseras, siga las instrucciones a continuación:

1. Pele y rebane las patatas.
2. Lave a fondo las rebanadas de patata y séquelas con papel de cocina.
3. Añada 1/2 cucharada de aceite en un recipiente, añada las rebanadas de patata y mezcle hasta dorar las mismas con el aceite.
4. Retire las rebanadas de patata del recipiente con sus dedos o valiéndose de un utensilio de cocina, de modo tal que el exceso de aceite quede en el recipiente. Coloque las rebanadas de patatas en la cesta.
5. Fría las rebanadas de patatas según las instrucciones.



## Ajustes

La tabla a continuación le guiará para seleccionar los ajustes básicos para cocinar alimentos/ingredientes.

- **Nota:** Tenga en cuenta que estos ajustes son únicamente estimados. Dado que los alimentos/ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no hay ninguna garantía del mejor ajuste para sus alimentos/ingredientes en particular.

	Min-max Cantidad(g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Sacudir	Información extra
<b>Patatas y fritas</b>					
Patatas fritas delgadas congeladas	300-700	9- 16	200	Sacudir	
Patatas fritas gruesas congeladas	300-700	11-20	200	Sacudir	
Patatas fritas caseras (8×8 mm)	300-800	16-10	200	Sacudir	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Rodajas de patata caseras	300-800	18-22	180	Sacudir	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Cubos de patata caseros	300-750	12-18	180	Sacudir	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Rosti	250	15-18	180	Sacudir	
Patatas al gratín	500	15-18	200	Sacudir	
<b>Carnes rojas y blancas</b>					
Filete	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollitos de salchicha	100-500	13-15	200		
Patatas de pollo	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
<b>Colaciones</b>					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Sacudir	Usar listo para horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Sacudir	Usar listo para horno
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Usar listo para horno
Palitos de queso congelados con pan rallado	100-400	6-10	180		Usar listo para horno
Verduras rellenas	100-400	10	160		
<b>Horneado</b>					
Pastel	300	20-25	160		Usar molde para hornear
Tarta	400	20-22	180		Usar molde para hornear/asadera
Magdalenas	300	15-18	200		Usar molde para hornear
Colaciones dulces	400	20	160		Usar molde para hornear/asadera

## Limpieza

### Limpie el equipo tras cada uso.

No limpie las rejillas, la cesta ni el interior del equipo con utensilios metálicos de cocina ni materiales abrasivos de limpieza, dado que, de hacerlo así, podría dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desconecte el enchufe del tomacorriente de pared para dejar que la unidad enfríe.

● **Nota:** Retire la cesta para que la freidora enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior del equipo con un paño húmedo.

3. Limpie las rejillas y la cesta con agua, jabón líquido y una esponja no abrasiva. Puede utilizar algún jabón líquido que quite la grasa para retirar cualquier suciedad difícil que permanezca.

● **Nota:** Las rejillas y la cesta son a prueba de lavavajillas.

● **Consejo:** Si alguna suciedad se pega en la cesta o en el fondo de la misma, llénela de agua caliente y añada algo de jabón líquido para vajillas. Coloque las rejillas en la cesta y déjelas en remojo por unos 10 minutos.

4. Limpie los componentes que cobran temperatura con un cepillo de limpieza a fin de quitar todo residuo de los alimentos.

## Almacenamiento

1. Desenchufe el equipo y déjelo enfriar por completo.

2. Asegúrese de que todas las piezas queden limpias y secas.

## Medioambiente

No deseche el equipo junto con los residuos domésticos normales, si está dañado llévelo al centro de reciclaje local/más cercano. Al hacerlo así, usted contribuirá con el cuidado del medio ambiente. (fig. 13)

## Garantía y Servicio Técnico

Si desea información acerca de la garantía o el servicio técnico, sírvase visitar nuestro sitio web o bien comunicarse con el distribuidor del producto.

## Resolución de Problemas

Problema	Posibles causas	Solución
La freidora de aire no funciona.	El equipo no está enchufado.	Conecte el enchufe en un tomacorriente de pared con tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Presione el temporizador al tiempo requerido de operación para encender el equipo.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están listos.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Coloque pequeñas tandas de ingredientes en la cesta. Las tandas más pequeñas se cuecen de manera más pareja.
Los ingredientes se fríen de manera despareja en la freidora de aire	En el caso de ciertos tipos de ingredientes, es necesario sacudirlos una vez transcurrida la mitad de la cocción.	En el caso de aquellos ingredientes que quedan encima o enfrente de los demás (por ej.: patatas fritas), es necesario sacudirlos una vez transcurrida la mitad de la cocción. Consulte la sección «Ajustes» en «Uso del equipo».
Las colaciones fritas no salen crujientes de la freidora de aire.	Usted utilizó algún tipo de colación pensada para ser preparada en una freidora tradicional.	Utilice colaciones de horno o derrame un poco de aceite sobre las mismas para obtener un resultado más crujiente.
No logro deslizar la cesta hacia el interior del equipo adecuadamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no queda colocada correctamente en el equipo.	Empuje la cesta hacia abajo y hacia el interior del equipo hasta que oiga un clic.
El equipo despiden un humo blanco.	Usted está preparando ingredientes muy grasos.	Cuando usted fríe ingredientes muy grasos en la freidora, grandes cantidades de aceite se filtrarán hacia la cesta. El aceite produce un humo blanco y puede que la cesta cobre más temperatura de la usual. No obstante, esto no perjudica ni al equipo ni al resultado final.
	La cesta aún contiene residuos de grasa de un uso previo	El humo blanco se produce cuando la grasa de la cesta cobra temperatura. Asegúrese de limpiar apropiadamente la cesta tras cada uso.



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



Scan our QR Code and Join Proscenic  
Official Community

## 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)

## 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

# T20 说明书

Design Date: 2022-02-17

物料编码

成品尺寸

143\*210mm

表面工艺

封面封底过哑膜

材 质

封面封底200g铜版纸  
内页80g书纸

印刷要求

单黑印刷

接合方式

骑马钉

版 本

V1.11