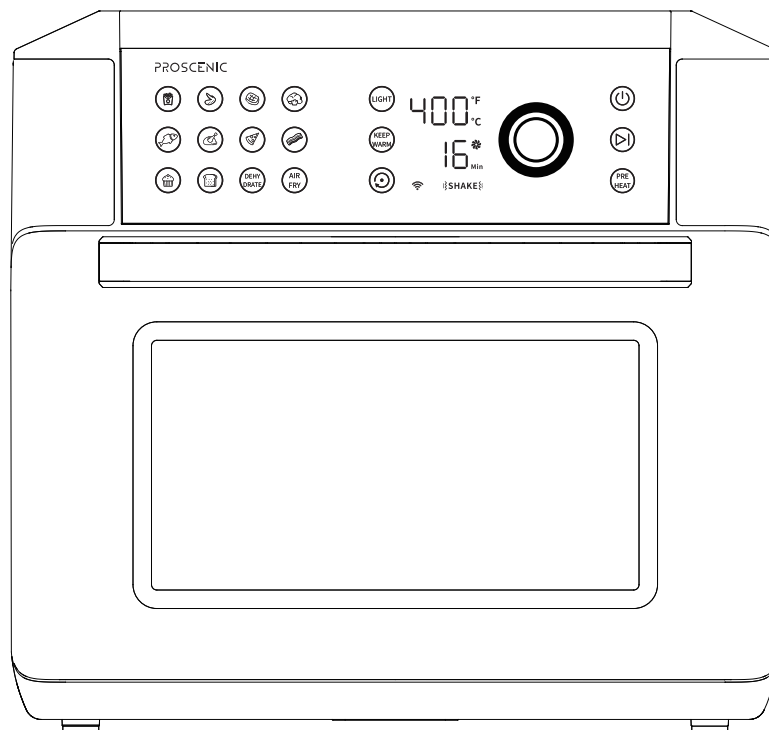




Instruction manual  
Bedienungsanleitung  
Notice d'utilisation  
Manuale di istruzioni  
Manual de instrucciones

# 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)







# CONTENTS

## EN

Packing list	.1
Guarantee	.2
Introduction of the product	.4
Instructions	.6
Troubleshooting	.17
Cleaning and maintenance	.18

## DE

Lieferumfang	.19
Garantie	.20
Produktbeschreibung	.22
Bedienungsanleitung	.24
Störungsbehebung	.35
Reinigung und Pflege	.36

## FR

Liste de colisage	.37
Garantie	.38
Présentation du produit	.40
Instructions	.42
Dépannage	.53
Nettoyage et entretien	.54



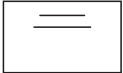


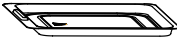


## IT

Contenuti pacchetto	.55
Garanzia	.56
Introduzione del prodotto	.58
Istruzioni	.60
Risoluzione dei problemi	.71
Pulizia e manutenzione	.72

## ES

Contenido del Empaque	.73
Garantía	.74
Introducción del producto	.76
Instrucciones	.78
Solución de Problemas	.89
Limpieza y mantenimiento	.90

## Packing list

(1) Proscenic air fryer oven 15L x1		(2) Recipe x1	
(3) Quick guide x1		(4) User Manual x1	
(5) Cooking Tray x2		(6) Drip Pan x1	
(7) Rotisserie Fork x1		(8) Rotisserie Tongs x1	

## Specifications of product

Rated power supply (US)	AC 120V, 60Hz
Rated power supply(UK)	AC 220V-240V, 50Hz
Rated power supply (EU)	AC 220V-240V, 50Hz
Rated power	1700W
Rated Capacity	15 L / 15.8 qt
Temperature range	75-205° C (165-400° F)
Timing range	1-60 Minutes
Weight	10KG

# Guarantee

## Warning

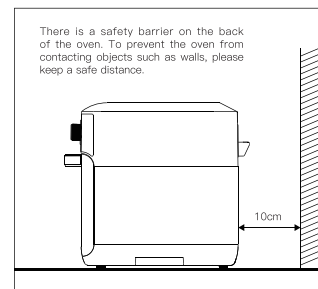
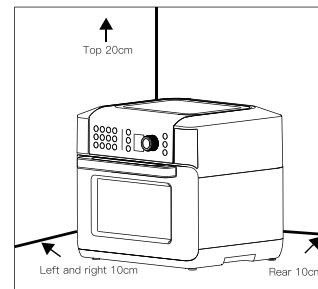
Before operating the device, read all instructions and safety and warnings. Failure to follow these safety measures and instructions may result in personal injury or property damage.

There is a risk of electric shock. Check whether the voltage of your house matches the voltage on the electrical appliance and use a grounded socket. Do not use adapters and extension cords.

For fire hazard, remove all packaging from the air fryer oven, including all temporary labels.

## Safety and precautions

1. Place the air oven in a dry environment. This product is for domestic use only. Do not use this product in outdoor areas.
2. In order to avoid oil fume polluting the furniture or fire caused by heat during operation, please keep a certain distance from the walls and cabinets.
3. Please place the air oven on a flat surface with heat insulation. Keep the oven at least 10cm or 4inch away from the wall and the surface to ensure air circulation.
4. Never use the air oven near flammable materials or heat sources. Keep away from curtains and similar items to avoid fire.
5. Warning: DO NOT immerse the wire, plug or body in water or other liquids to prevent electric shock.
6. Avoid the power cord entangled with the body, and do not come into contact with other hot bodies such as high-temperature gas, electric heaters, heating lamps, or heating appliances.
7. Never pull the power cord. You must unplug the air oven before moving it and move the air oven with both hands.
8. Do not move the oven when there is hot oil or other liquids in the air oven.
9. Warning: when using an air oven, never let the product be touched or be covered by flammable materials (such as cloth, paper, plastic, etc.), never store such items in the oven to avoid fire.



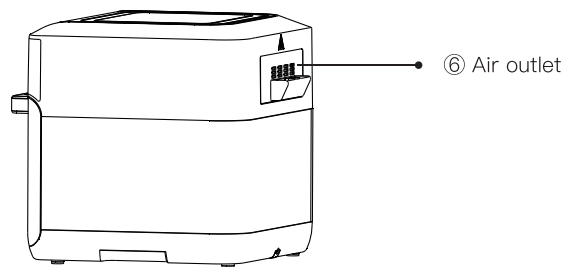
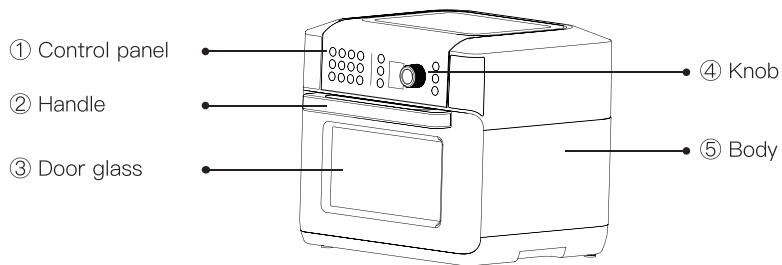
10. The accessories provided by the manufacturer should be used correctly. Do not put accessories not made by the manufacturer in the product. Do not use accessories not recommended by the manufacturer to avoid fire or injury.
11. Wear gloves with thermal protection and insulation when putting in or taking out food.
12. The temperature of the outer surface of the air oven is high during or after use, never touch it.
13. When the oven is working, only use the knob and handle to avoid getting burnt.
14. When cleaning the air oven, you must unplug the power plug and wait for it to cool to room temperature before operating.
15. Please use a soft damp cloth to clean the glass door of the oven. Do not use sharp cleaning tools to prevent damage to the door glass.
16. Do not allow children to operate and keep the air oven out of reach of children. Do not let the disabled and the elderly use it alone.
17. Never use the air oven for purposes other than heating or defrosting food.
18. Warning: Do not place any objects on top of the air oven while it is in operation to avoid fire.
19. Warning: DO NOT put any closed container in an air oven to avoid explosion.
20. After using or not using the air oven for a long time, turn off the air oven and unplug the power plug. This product cannot be operated with an external timer or remote control system.
21. When using this product, if the circuit is overloaded, it may cause the air oven to work improperly, the air oven should use a separate line.
22. When heating food, leave enough space inside the container to prevent the liquid from boiling and pouring out. Take care when using glass or metal containers to prevent danger or burns.
23. If the power cord is damaged, it must be replaced by professionals in the manufacturer's maintenance department or similar departments to avoid danger.

## Safety and precautions


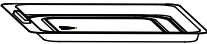




**Warning:** Accessible parts may become hot when in use and children should be kept away. The product will generate heat during operation, and the temperature of the heating unit in the oven is very high. The outer surface of the oven with the “High Temperature Caution” logo will become hot during use. For a period of time after the end of operation, the outside surface may be very hot and should not be touched or moved.

# Introduction of the product



## Standard

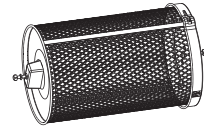
<p>Cooking Tray</p> <p>Used to put fatty foods.</p> <p>Note: Use with tin foil</p>	
<p>Drip Pan</p> <p>Used to hold food scraps.</p> <p>Note: Place on the bottom of the inner surface when in use.</p>	
<p>Rotisserie Fork</p> <p>Presses food firmly into place and can be used for large food items such as roast chicken, please use with a cooking tray.</p> <p>Note: Please use rotisserie tongs to release or to put things in</p>	
<p>Rotisserie Tongs</p> <p>Used with rotisserie cage, rotisserie skewer and rotisserie fork.</p>	

## Need to be purchased separately

### Rotisserie Cage

Used to cook granular ingredients, such as peanuts, French fries, etc., can be rotated.

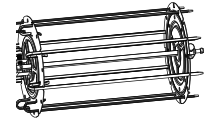
Note: Please use rotisserie tongs to release or to put things in.



### Rotisserie Skewers

Used to cook skewered food such as kebabs, can be rotated.

Note: Please use rotisserie tongs to release or to put things in.



# Instructions


## Before using it for the first time:

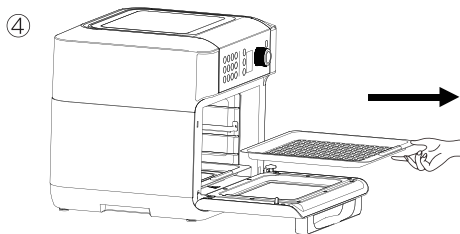
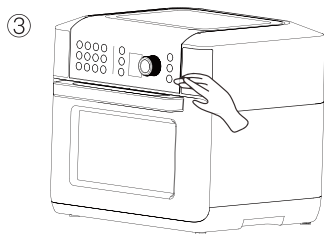
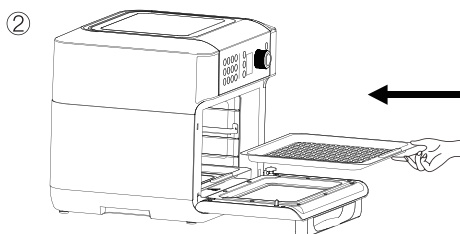
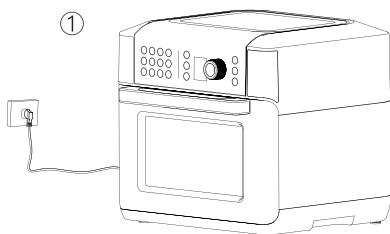
### Warning!

\* Check whether the voltage of your house matches the voltage on the appliance.

\* Remove all packaging from the air oven, including all temporary labels.

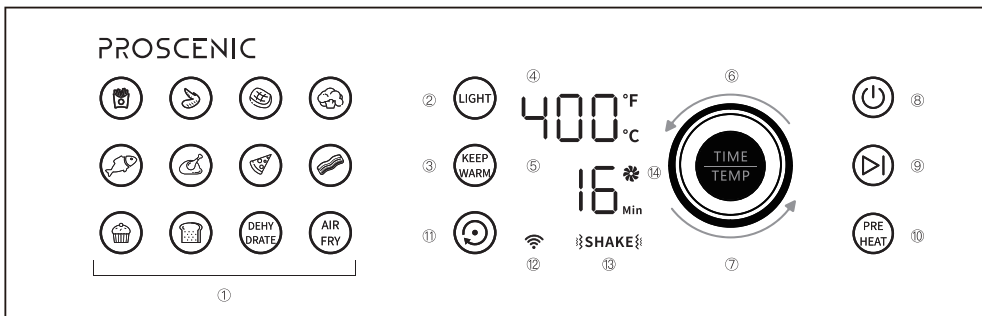
\* It is advisable to wear insulated gloves when removing food to avoid burns.






When using it for the first time, touch the recipe and select “”, adjust the temperature to the highest and the time to more than 15 minutes. Close the oven door and start the program for empty baking. After you finish cooking, open the oven door to exhaust oily smoke. As the heaters are coated with a protective coating against salt corrosion, there may be a strange smell or oily smoke in the first use, which is a normal phenomenon.













- ① Plug in the power supply, taking care to position it at least 10cm or 4 inch away from surrounding walls or furniture. (Picture 1)
- ② Put the ingredients on the baking tray or other corresponding accessories, choose the grill position according to the type of food, put it in the inner of the oven and place it firmly, then close the door (Picture 2)
- ③ According to the reference of recipe on the operation panel, touch to select the corresponding recipe. You can also adjust the time and temperature according to your personal preference, and touch to start cooking. (Picture 3)
- ④ After cooking, take out the plate and food. Be careful not to get burnt. Turn off the oven after taking out the food. (Picture 4)

## Operation panel



① Recipe	12 intelligent recipe programs automatically control the cooking time and temperature.
② 	Turn the light on or off, the light will be turned on automatically when the door is opened, and the light will be turned off after 2 minutes after closing the door.
③ 	Turn on or cancel the heat preservation, you can add the combination function (see the combination function for details).
④ 	Display the temperature in the current mode.
⑤ 	Display the time in the current mode.
⑥ 	Press to switch between time adjustment mode or temperature adjustment mode.





<p>⑦ </p>	<p>Turn the knob to +/- temperature and time.</p>
<p>⑧ </p>	<p>Turn the air oven on or off</p>
<p>⑨ </p>	<p>Start or pause cooking</p>
<p>⑩ </p>	<p>Turn on or off the preheating function, you can also add a combination function.</p>
<p>⑪ </p>	<p>Turn the rotation grill function on or off.</p>
<p>⑫ </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Off function not connected</li> <li>· Flashing during connection</li> <li>· Long flashing is connected</li> </ul> <p>* Note: Indicates APP configuration status. For more information, please refer to the instructions in the Proscenic app.</p>
<p>⑬ </p>	<p>When the food needs to be flipped, the  flashes.</p>
<p>⑭ </p>	<p>When the air oven is operating , the  flashes.</p>

## Cooking of the food

### Preheating

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





1. Plug in the power supply and press  to start the program.
2. Press the “Preheat” button. The display will show “205°C ” and “5 minutes”
3. Press the “+” or “-” button (optional) to change the temperature. The time will be adjusted automatically.
4. Press  to start preheating.
5. The air oven will beep when preheating is complete.





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









## Cooking

### Precautions:

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

1. Connect to power supply, press  to start the program.
2. Press any “recipe” button. The display will show the preset temperature and time of the current recipe. See the table below for details.
3. Press  to switch between temperature or time adjustment modes.
4. Rotate the  button to adjust the temperature/time.
5. Press the  button to start cooking.
6. The air oven will beep when cooking is complete.




Symbol	Preset	Preset temperature	Range of temperature	Preset time*	Range of time	Supplementary functions**
	AIR FRY	370° F 190° C	75–205° C 165–400° F	15 min	1–60min	
	FRIES	355° F 180° C		20 min		}}SHAKE}}
	WINGS	385° F 195° C		25 min		}}SHAKE}}
	STEAK	400° F 205° C		6 min		


Symbol	Preset	Preset temperature	Range of temperature	Preset time*	Range of time	Supplementary functions**
	VEGETABLE	300° F 150° C	75–205° C 165–400° F	15 min	1–60min	⌘SHAKE⌘
	FISH	350° F 175° C		8 min		
	CHICKEN **	400° F 205° C		45 min		ROTISSERIE
	PIZZA	350° F 175° C		8 min		
	BACON	320° F 160° C		8 min		
	CAKE	300° F 150° C		30 min		
	TOAST	380° F 195° C		6 min		
	DRIED FRUITS	120° F 50° C	95–175° F	7 hours	1–12 hours	

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

\*\* The supplementary function marked “ROTISSERIE” means that the rotating roasting function will be automatically turned on during the cooking process. When it’s marked with “⌘SHAKE⌘”, it means that the user will be reminded to turn or stir the food during cooking.

## Keep warm

1. Plug in the power supply. Press  to start the program.
2. Press any “recipe” button.
3. Press the  button to set the time to preserve heat.
4. Press the  button to start the temperature of cooking.

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

\*Keeping food warm for too long will affect the taste.

## Combination mode

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

## Turning food

### How to turn:

1. During the frying process, take the food out of the oven and turn or mix the food.
2. Place the baking tray on a heat-resistant support or surface.
3. Use tongs to mix the food and stir or turn it over.

### Attention:

After opening the oven door, the air oven will automatically pause the frying operation. For safety reasons, the display will be temporarily switched off until the oven door is closed and the frying operation will restart automatically. Do not shake for more than 30 seconds as the oven may cool down quickly.

### **Foods that need shaking:**

- During the frying process, take the food out of the oven and turn or mix the food.
- Place the baking tray on a heat-resistant support or surface.
- Use tongs to mix the food and stir or turn it over.

### **Shaking time and times:**

- Shake or flip the food once during frying, or more times if necessary.
- Some presets have a "shake reminder" function (see "Cooking").

### **Shaking Reminder:**

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

## **Cooking guide**

### **Overfilled:**

1. If the food is overfilled, it will be cooked unevenly.

### **Using oil:**

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

### **Tips to fry the food:**

1. You can cook in the air oven all the frozen foods and other ingredients that can be baked in the oven.
2. If you want to make cakes, handmade pies, or any stuffed or mushy delicacies, place the ingredients in a heat-resistant container and put them in the baking tray.
3. Cooking high-fat food will cause fat to drip to the bottom of the oven. To avoid excessive oily smoke during frying, please put the drip pan at the bottom. Pour off the remaining oil after frying.
4. Pickled food will produce splashes and excessive smoke. Therefore, pat the water away before frying.

**Fries:**

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

**Meat:**


1. Ensure that large pieces of meat are completely defrosted before cooking.
2. It is recommended to use a thermometer for cooking meat to ensure that the meat reaches the lowest internal temperature that is safe for consumption. The following table is used to check the temperature of cooked meat.

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

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

## More functions



### Switch temperature unit\*

1. Press and hold the  button for more than 5 seconds.
2. The air oven will beep and the temperature unit will change from Fahrenheit to Celsius.
3. Repeat the operation to switch the temperature unit back to Fahrenheit.

\* To improve the user experience after temperature switching, a compensated rounding method is used to display the temperature after switching. For example:

Before switching the temperature	After switching the temperature (rounding displayed):	International standard
165 °F	75°C	165 °F ≈ 73.8°C

### Pausing

- Press  to pause frying. The air oven will stop heating until you press  to continue.
- The air oven will switch off 30 minutes after stopping operation.

### Automatically restart the frying operation

- After the oven door is opened, the air oven will automatically pause the frying operation. The display will be temporarily turned off for safety.
- After closing the oven door, the air oven will automatically restart the frying operation and operate the previous settings.

### Automatic turning off




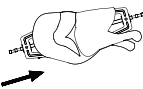


- After 5 minutes of termination of the frying operation, the air oven will clear all settings and switch off.

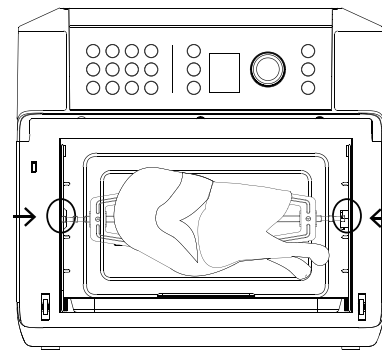
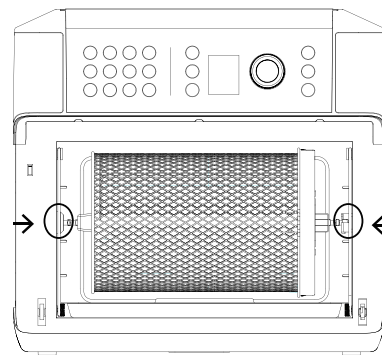
### Overheating protection

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



## Installation and use of rotating roasting

<p>1. Thread the rotisserie fork through the roasting spindle</p>	
<p>2. Turn the screw in the right place to fix the rotisserie fork</p>	
<p>3. Pass the rotisserie fork through the food and secure one side with the fork</p>	
<p>4. Thread the other rotisserie fork through the spindle and press the food firmly</p>	
<p>5. Turn the screw to fix the other rotisserie fork</p>	
<p>6. With the help of the rotisserie tongs, put the food on the rotisserie fork into the oven.</p>	



Make sure that the food on the rotating grill is tied up and placed firmly on the guide rail to avoid danger during the process of rotating grill.

# Troubleshooting

Serial number	Error	Possible effective solutions
1	The product has a lot of oily smoke when it is fried	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour off the oil from the drip tray and continue to use</li> </ul>
2	The food is not fully fried	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appropriately reduce the amount of food. If the food is overfilled, the frying temperature will be insufficient.</li> <li>• Increase the frying temperature or extend the frying time.</li> </ul>
3	The food is not cooked evenly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stir or turn food that has been stacked or stuck together during frying (see “Turning food” on page 12)</li> </ul>
4	The food after cooking is not crispy enough	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spraying or brushing a small amount of oil on the food will improve the crispness (see “Frying instructions” on page 13) .</li> </ul>
5	The fries are not cooked properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See “Fries” on page 14</li> </ul>
6	The air oven cannot be turned on	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug in the power supply correctly.</li> <li>• Close the oven door.</li> </ul>
7	The air oven smells of plastic	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It may smell of plastic when it is first used, which is normal. Please follow the instructions in “Before first use” (page 6) to remove the plastic smell.</li> </ul>
8	When the power is on, E2 is displayed	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug the power and turn it on again, if E2 is still displayed, contact the manufacturer for repair.</li> </ul>
9	In standby mode, E2 is displayed	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug the power and turn it on again, if E2 is still displayed, contact the manufacturer for repair</li> </ul>
10	Under working conditions, E1 is displayed	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug the power and turn it on again, if E2 is still displayed, contact the manufacturer for repair</li> </ul>
11	APP connection failed	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please select 2.4GHz WiFi signal in the phone settings before app pairing.</li> <li>• Reconnect to the app after entering the correct WiFi password.</li> <li>• Please check whether the router is configured correctly.</li> </ul>

## Cleaning and maintenance

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

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



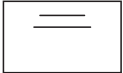


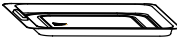


### Cleaning of parts

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

### Cleaning of the main body

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

## Lieferumfang

(1) Proscenic Heißluftfritteuse 15L x1		(2) Rezept x1	
(3) Kurzanleitung x1		(4) Bedienungsanleitung x1	
(5) Backblech x2		(6) Abtropfschale x1	
(7) Drehspießgabel x1		(8) Drehspießzange x1	

## Technische Daten des Produkts

Stromversorgung (US)	AC 120V, 60Hz
Stromversorgung(UK)	AC 220V–240V, 50Hz
Stromversorgung (EU)	AC 220V–240V, 50Hz
Leistung	1700W
Fassungsvermögen	15 L / 15.8 qt
Temperaturregelung	75–205° C (165–400° F)
Zeit Regelung/Dauer	1–60 Minuten
Gewicht	10KG

# Garantie

## Warnung

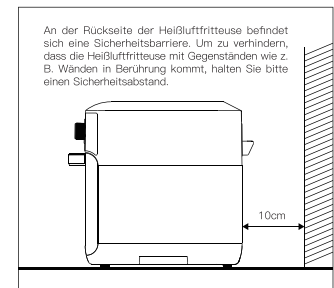
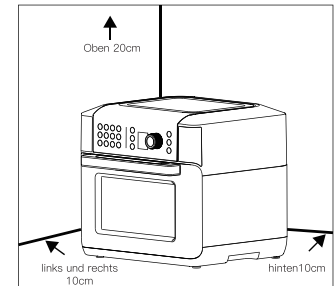
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts alle Anweisungen, Sicherheits- und Warnhinweise. Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitsmaßnahmen und Hinweise kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.

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

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

## Sicherheitshinweise

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



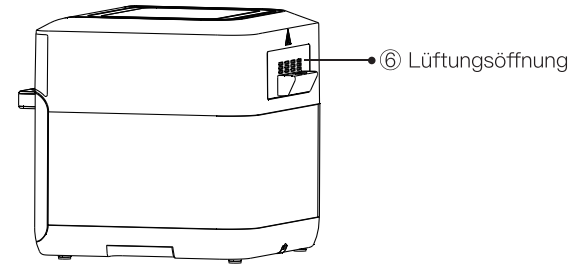
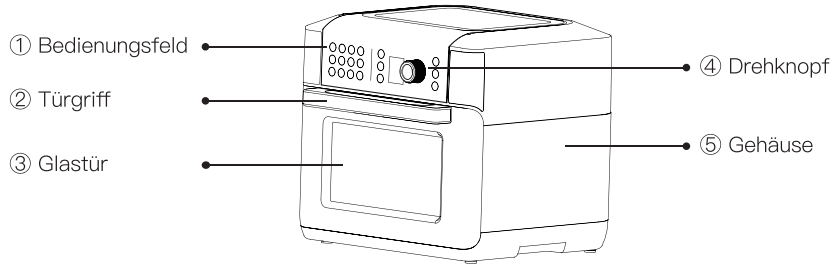
10. Das vom Hersteller mitgelieferte Zubehör sollte richtig verwendet werden. Verwenden Sie kein Zubehör, welches nicht vom Hersteller für das Produkt hergestellt wurde. Verwenden Sie kein Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wird, um Brände oder Verletzungen zu vermeiden.
11. Tragen Sie beim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

## ■ Warnung – Hohe Temperatur!


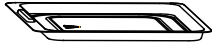




**Warnung:** Berührbare Stellen können während des Betriebs heiß werden und Kinder sollten ferngehalten werden. Das Produkt erzeugt während des Betriebs Wärme, und die Temperatur der Heizelemente in der Heißluftfritteuse ist sehr hoch. Die Außenfläche des Backofens mit dem Logo "High Temperature Caution"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

# Produktbeschreibung



## Standard

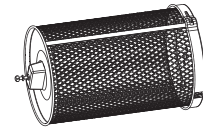
<p>Backblech                      Für die Ablage fetthaltiger Lebensmittel.                      Hinweis: Verwendung mit Alufolie</p>	
<p>Abtropfschale                      Zum Auffangen von Speiseresten.                      Hinweis: Bei Gebrauch auf die Unterseite der Innenfläche legen</p>	
<p>Drehspießgabel                      Zum Andrücken von Lebensmittel und kann für große Lebensmittel wie z. B. Brathähnchen verwendet werden, bitte mit einem Garbehälter verwenden.                      Note: bitte verwenden Sie die Drehspießzange zum Lösen oder Einlegen.</p>	
<p>Drehspießzange                      Verwendung mit Drehkorb, Drehspieß und Drehgabel</p>	

## Muss separat erworben werden

### Drehkorb

Zum Kochen von körnigen Zutaten wie Erdnüssen, Pommes frites etc., kann gedreht werden.

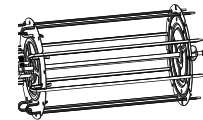
Hinweis: Die Verwendung von Drehzangen erleichtern zum Lösen oder Einlegen.



### Drehspieße

Dient zum Garen von Fleischspieße wie z. B. Kebab, kann gedreht werden.

Note: bitte verwenden Sie die Drehspießzange zum Lösen oder Einlegen.





# Bedienungsanleitung

## Vor der ersten Inbetriebnahme:

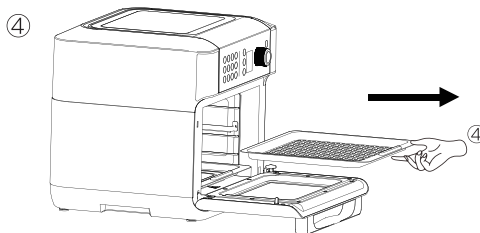
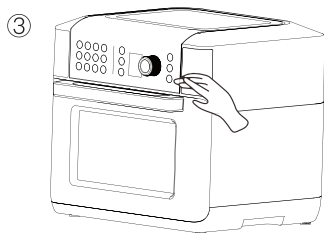
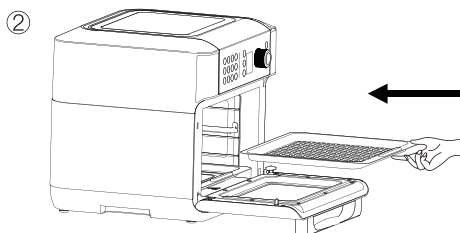
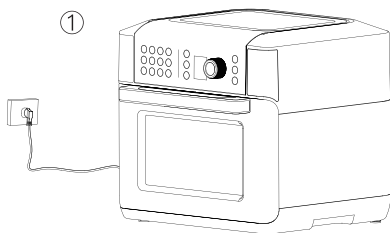
### Warnung!

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

\* Entfernen Sie alle Verpackungen vom Luftofen, einschließlich aller provisorischen Etiketten.

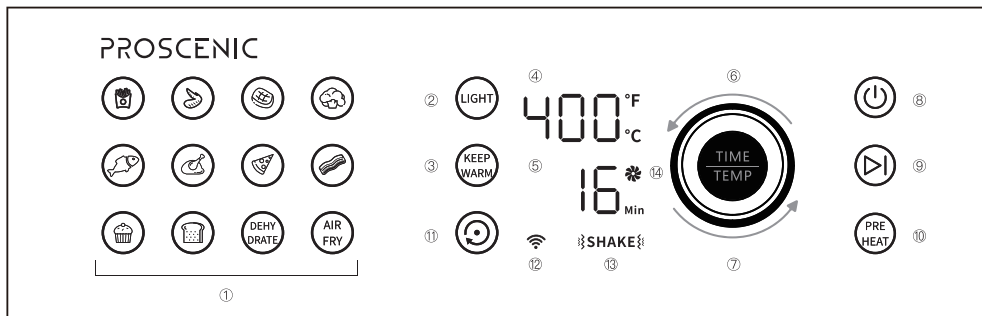
\* Es ist ratsam, bei der Entnahme von Lebensmitteln hitzebeständige Handschuhe mit thermischer Isolierung zu tragen, um Verbrennungen zu vermeiden.






Bei der ersten Verwendung tippen Sie das Rezept an und wählen "AIR FRY", ad stellen die Temperatur auf die höchste und die Zeit auf mehr als 15 Minuten ein. Schließen Sie die Backofentür und starten Sie das Programm zum Leerbacken. Öffnen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Backofentür, um den ölhaltigen Rauch abzuführen. Da die Heizelemente mit einer Schutzschicht gegen Salzkorrosion beschichtet sind, kann es bei der ersten Benutzung zu einem seltsamen Geruch oder ölhaltigem Rauch kommen, was eine normale Erscheinung ist.













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

## Operation panel





① Rezept	12 Intelligente Rezeptprogramme steuern automatisch die Garzeit und Temperatur.
② 	Schalten Sie das Licht ein oder aus, das Licht wird automatisch eingeschaltet, wenn die Tür geöffnet wird, und das Licht wird nach 2 Minuten nach dem Schließen der Tür ausgeschaltet.
③ 	Schalten Sie die Warmhaltefunktion ein oder aus, Sie können die Kombinationsfunktion hinzufügen (siehe Kombinationsfunktion für Details)
④ 	Anzeige der Temperatur im aktuellen Modus.
⑤ 	Anzeige der Dauer im aktuellen Modus.
⑥ 	Drücken Sie die Taste, um zwischen dem Zeiteinstellungsmodus oder dem Temperatureinstellungsmodus zu wechseln.

<p>⑦ </p>	<p>Drehen Sie den Drehknopf für +/- Temperatur und Zeit.</p>
<p>⑧ </p>	<p>Schalten Sie den Luftofen ein oder aus</p>
<p>⑨ </p>	<p>Kochen starten oder pausieren</p>
<p>⑩ </p>	<p>Schalten Sie die Vorheizfunktion ein oder aus. Sie können auch eine Kombinationsfunktion hinzufügen.</p>
<p>⑪ </p>	<p>Schalten Sie die Drehgrillfunktion ein oder aus.</p>
<p>⑫ </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aus, wenn nicht verbunden</li> <li>• Blinkt während Verbindung</li> <li>• Blinkt bei bestehender Verbindung konstant</li> </ul> <p>*Note: Zeigt den APP-Konfigurationsstatus an. Weitere Informationen finden Sie in den Anweisungen in der Proscenic-App.</p>
<p>⑬ </p>	<p>Wenn das Essen umgedreht werden muss, wird der  blinken.</p>
<p>⑭ </p>	<p>Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, wird die  blinken.</p>

## Garen der Speisen

### Vorheizen

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





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





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









# Kochen/Garen

## Schutzmaßnahmen:

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

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



Symbol	Voreinstellung	Voreinstellung Temperatur	Temperatur-einstellung	Voreinstellung Zeit*	Dauer	Zusätzliche Funktionen**
	AIR FRY	370° F 190° C	75–205° C 165–400° F	15 min	1–60min	
	POMMES FRITES	355° F 180° C		20 min		⌘SHAKE⌘
	GEFLÜGEL	385° F 195° C		25 min		⌘SHAKE⌘
	STEAK	400° F 205° C		6 min		


Symbol	Voreinstellung	Voreinstellung Temperatur	Temperatur-einstellung	Voreinstellung Zeit*	Dauer	Zusätzliche Funktionen**
	GEMÜSE	300° F 150° C	75–205° C 165–400° F	15 min	1–60min	§SHAKE§
	FISCH	350° F 175° C		8 min		
	HUHN **	400° F 205° C		45 min		BRATEN
	PIZZA	350° F 175° C		8 min		
	SPECK	320° F 160° C		8 min		
	KUCHEN	300° F 150° C		30 min		
	TOAST	380° F 195° C		6 min		
	TROCKEN-FRÜCHTE	120° F 50° C	95–175° F	7 Stunden	1–12 Stunden	

\* Die voreingestellte Zeit ist ein Referenzwert. Dem Benutzer wird empfohlen, die Garzeit entsprechend dem Gewicht der Speisen anzupassen.

\*\* Die mit "ROTISSERIE" gekennzeichnete Zusatzfunktion bedeutet, dass die Drehbratfunktion während des Garvorgangs automatisch eingeschaltet wird. Wenn sie mit "§SHAKE§" gekennzeichnet ist, bedeutet dies, dass der Benutzer daran erinnert wird, das Gargut während des Garvorgangs zu wenden oder umzurühren.

## Warmhalten

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

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

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

## Kombinationsmodus

1. Vorheizen + Rezept
2. Rezept + warm halten
3. Vorheizen + Rezept + warm halten

## Wenden von Speisen

### Wie wenden:

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

### Achtung:

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

### Speisen, die gewendet/gerührt werden müssen:

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

### Wendezeit und Dauer:

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

### Erinnerung Wenden/Rühren:

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

## Garanleitung

### Überfüllung:

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

### Verwendung von Öl:

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

### Tipps zum Braten der Speisen:

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



### Pommes:

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

### Fleisch:


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

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

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

## Weitere Funktionen



### Temperaturanzeige wechseln\*

1. Drücken und halten Sie die  Taste für mehr als 5 Sekunden.
2. Der Ofen piept und die Temperaturanzeige wechselt von Fahrenheit zu Grad Celsius.
3. Wiederholen Sie den Vorgang, um die Temperaturanzeige wieder auf Fahrenheit umzuschalten.

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

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

### Pausieren

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

### Den Frittiervorgang automatisch neu starten

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


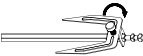
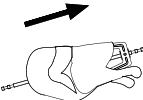
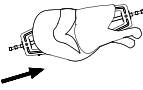


### Automatisches Ausschalten

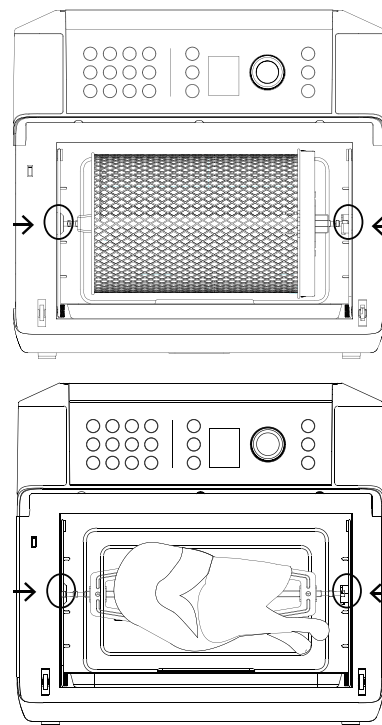
- 5 Minuten nach Beendigung des Frittiervorgangs löscht der Luftofen alle Einstellungen und schaltet sich aus.

### Überhitzungsschutz

- Wenn der Ofen überhitzt wird, schaltet er sich zur Sicherheit automatisch ab. Der Ofen kann wiederverwendet werden, nachdem er vollständig abgekühlt ist.

## Installation und Verwendung der Drehröstung

<p>1. Die Drehspießgabel durch die Bratspindel schieben</p>	
<p>2. Drehen Sie die Schraube an der richtigen Stelle, um die Drehspießgabel zu fixieren</p>	
<p>3. Führen Sie die Drehspießgabel durch das Gargut und sichern Sie eine Seite mit der Gabel</p>	
<p>4. Führen Sie die andere Drehspießgabel durch die Spindel und drücken Sie das Gargut fest</p>	
<p>5. Drehen Sie die Schraube, um die andere Drehspießgabel zu fixieren</p>	
<p>6. Mit Hilfe der Drehspießzange das Gargut auf der Drehspießgabel in den Ofen schieben.</p>	



Achten Sie darauf, dass das Gargut auf dem Drehrost gut und fest auf die Führungsschiene gesteckt wird, um Gefahren während des Drehvorgangs zu vermeiden.

# Störungsbehebung

Seriennummer	Fehlermeldung	Mögliche wirksame Lösungen
1	Das Produkt hat eine starke ölige Rauchentwicklung, wenn gebraten wird	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gießen Sie das Öl in der Abtropfschale ab und verwenden Sie diese wieder</li> </ul>
2	Das Essen ist nicht durchgebraten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduzieren Sie die Menge des Garguts entsprechend. Wenn das Gargut überfüllt ist, ist die Brattemperatur zu niedrig.</li> <li>• Erhöhen Sie die Brattemperatur oder die Garzeit.</li> </ul>
3	Das Essen wird nicht gleichmäßig gegart	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rühren oder wenden Sie Speisen, die während des Bratens gestapelt oder aneinanderkleben (siehe "Wenden von Speisen" auf Seite 30)</li> </ul>
4	Das Gargut ist nach dem Garen nicht knusprig genug	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Besprühen oder Einpinseln der Speisen mit etwas Öl verbessert die Knusprigkeit (siehe "Garanleitung" auf Seite 31).</li> </ul>
5	Die Pommes frites sind nicht richtig gegart	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siehe "Pommes" auf Seite 32</li> </ul>
6	Der Luftofen lässt sich nicht einschalten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stecken Sie den Netzstecker richtig ein.</li> <li>• Schließen Sie die Backofentür.</li> </ul>
7	Die Heißluftfritteuse riecht nach Plastik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei der ersten Verwendung kann es nach Kunststoff riechen, was normal ist. Bitte befolgen Sie die Anweisungen unter "Vor der ersten Inbetriebnahme" (Seite 24), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen.</li> </ul>
8	Wenn der Strom eingeschaltet ist, wird E2 angezeigt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie den Netzstecker aus und stecken Sie ihn wieder ein. Wenn E2 immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich zur Reparatur an den Hersteller</li> </ul>
9	Im Standby-Modus wird E2 angezeigt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie den Netzstecker aus und stecken Sie ihn wieder ein. Wenn E2 immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich zur Reparatur an den Hersteller</li> </ul>
10	Im Betriebszustand wird E 1 angezeigt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie den Netzstecker aus und stecken Sie ihn wieder ein. Wenn E1 immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich zur Reparatur an den Hersteller</li> </ul>
11	APP-Verbindung fehlgeschlagen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bitte wählen Sie das 2,4-GHz-WiFi-Signal in den Telefoneinstellungen aus, bevor Sie die App verbinden.</li> <li>• Verbinden Sie sich erneut mit der App, nachdem Sie das richtige WiFi-Passwort eingegeben haben.</li> <li>• Bitte prüfen Sie, ob der Router richtig konfiguriert ist.</li> </ul>

# Reinigung und Pflege

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

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



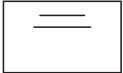


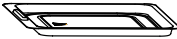


## Reinigung der Einzelteile

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

## Reinigung des Hauptgeräts

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

## Liste de colisage

(1) Four à air Proscenic 15L x1		(2) Recette x1	
(3) Guide rapide x1		(4) Manuel de l'Utilisateur x1	
(5) Plateau de cuisson x2		(6) Lèchefrite x1	
(7) Fourchette de rôtisserie x1		(8) Pincès à rôtisserie x1	

## Spécifications du produit

Alimentation nominale (US)	AC 120V, 60Hz
Alimentation nominale (UK)	AC 220V-240V, 50Hz
Alimentation nominale (EU)	AC 220V-240V, 50Hz
Puissance nominale	1700W
Capacité nominal	15 L / 15.8 qt
Plage de température	75-205° C (165-400° F)
Plage de temps	1-60 minutes
Poids	10KG

# Garantie

## Attention

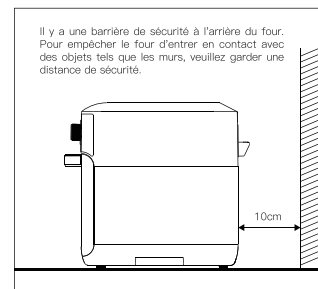
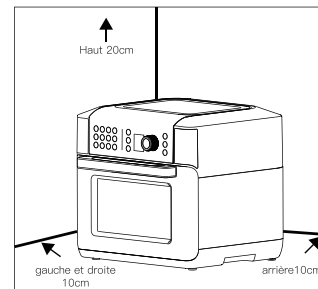
Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les instructions et consignes de sécurité et avertissements. Le non-respect de ces mesures de sécurité et instructions peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.

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

En cas de risque d'incendie, retirez tous les emballages du four à air, y compris toutes les étiquettes temporaires.

## Sécurité et précautions

1. Placez le four à air dans un environnement sec. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas ce produit à l'extérieur.
2. Afin d'éviter que les vapeurs d'huile ne polluent les meubles ou les incendies causés par la chaleur pendant le fonctionnement, veuillez garder une certaine distance des murs et des armoires.
3. Veuillez placer le four à air sur une surface plane avec isolation thermique. Gardez le four à au moins 10 cm ou 4 pouces du mur et de la surface pour assurer la circulation de l'air.
4. N'utilisez jamais le four à air à proximité de matériaux inflammables ou de sources de chaleur. Tenez-vous à l'écart des rideaux et des objets similaires pour éviter les incendies.
5. Avertissement: NE PAS immerger le fil, la fiche ou le corps dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
6. Évitez que le cordon d'alimentation ne s'emmêle avec le corps et n'entre en contact avec d'autres corps chauds tels que le gaz à haute température, les radiateurs électriques, les lampes chauffantes ou les appareils de chauffage.
7. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation. Vous devez débrancher le four à air avant de le déplacer et déplacer le four à air avec les deux mains.
8. Ne déplacez pas le four lorsqu'il y a de l'huile chaude ou d'autres liquides dans le four à air.
9. Avertissement: lorsque vous utilisez un four à air, ne laissez jamais le produit être touché ou recouvert par des matériaux inflammables (tels que tissu, papier, plastique, etc.), ne jamais stocker de tels articles dans le four pour éviter tout incendie.



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

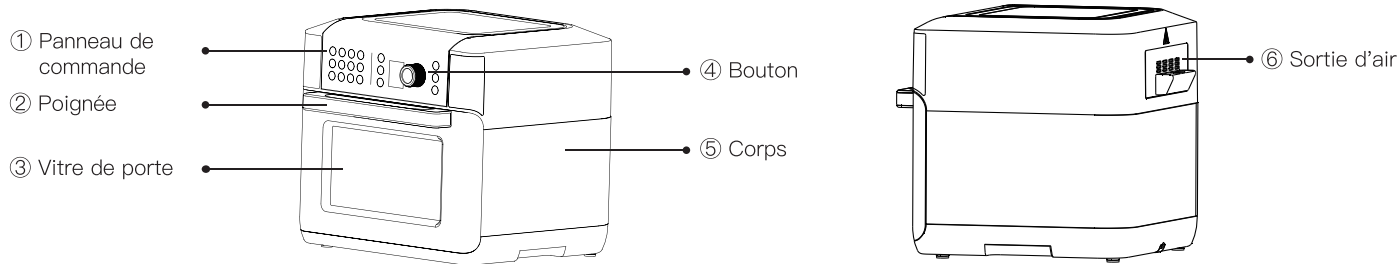
## ■ Attention – température élevée!







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



# Présentation du produit



## Norme

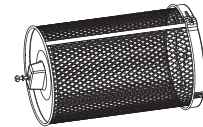
<p>Plateau de cuisson                      Utilisé pour mettre des aliments gras.                      Remarque: utiliser avec du papier d'aluminium</p>	
<p>Lèche-frite                      Utilisé pour contenir les restes de nourriture.                      Remarque: placer sur le bas de la surface intérieure lors de l'utilisation</p>	
<p>Fourchette de rôtisserie                      Met fermement les aliments en place et peut être utilisé pour les gros aliments tels que le poulet rôti, veuillez l'utiliser avec un plateau de cuisson.                      Remarque: veuillez utiliser des pinces à rôtir pour libérer ou pour mettre des objets.</p>	
<p>Pinces à rôtisserie                      Utilisé avec la cage de rôtissoire, la brochette de rôtissoire et la fourchette de rôtissoire</p>	

## Doit être acheté séparément

### Cage de rôtisserie

Utilisé pour cuire les ingrédients granulaires, tels que les arachides, les frites, etc., peuvent être tournés.

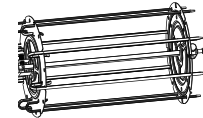
Remarque: veuillez utiliser des pinces à rôtir pour libérer ou pour mettre des objets.



### Brochettes de rôtisserie

Utilisé pour cuire des aliments en brochettes tels que des brochettes, peut être tourné.

Remarque: veuillez utiliser des pinces à rôtir pour libérer ou pour mettre des objets.



# Instructions

## Avant de l'utiliser pour la première fois:

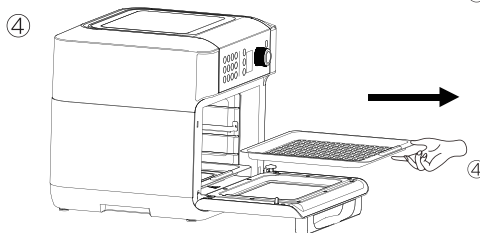
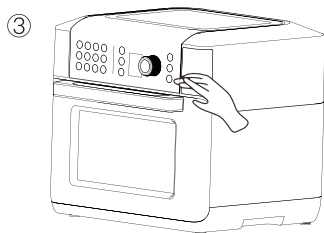
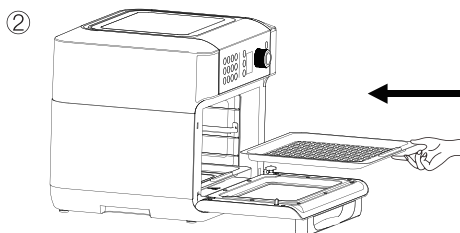
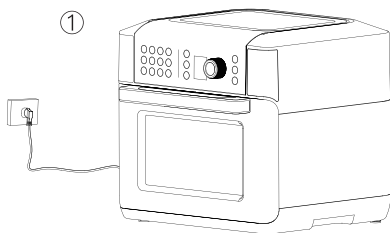
### Attention!

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

\* Retirez tous les emballages du four à air, y compris toutes les étiquettes temporaires.

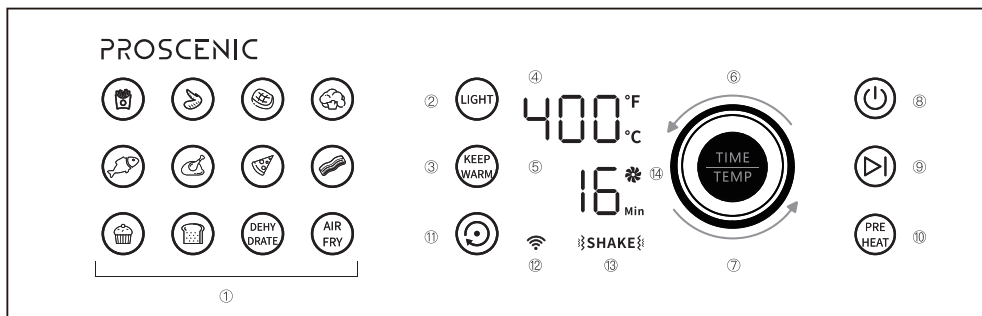
\* Il est conseillé de porter des gants isolants lors du retrait des aliments pour éviter les brûlures.






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













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

## Panneau de fonctionnement





① Recette	12 programmes de recettes intelligentes contrôlent automatiquement le temps et la température de cuisson.
② 	Allumez ou éteignez la lumière, la lumière sera allumée automatiquement lorsque la porte est ouverte, et la lumière sera éteinte après 2 minutes après la fermeture de la porte.
③ 	Activez ou annulez la conservation de la chaleur, vous pouvez ajouter la fonction de combinaison (voir la fonction de combinaison pour plus de détails).
④ 	Afficher la température dans le mode actuel.
⑤ 	Afficher l'heure dans le mode actuel.
⑥ 	Appuyez pour basculer entre le mode de réglage de l'heure et le mode de réglage de la température.

<p>⑦ </p>	<p>Tournez le bouton sur +/- température et heure.</p>
<p>⑧ </p>	<p>Allumer ou éteindre le four à air</p>
<p>⑨ </p>	<p>Démarrer ou interrompre la cuisson</p>
<p>⑩ </p>	<p>Activez ou désactivez la fonction de préchauffage, vous pouvez également ajouter une fonction combinée.</p>
<p>⑪ </p>	<p>Activez ou désactivez la fonction de rotation de la grille.</p>
<p>⑫ </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fonction désactivée non connectée</li> <li>• Clignotant pendant la connexion</li> <li>• Clignotement long lors de la connexion.</li> </ul> <p>* Remarque: Indique l'état de la configuration de l'application. Pour plus d'informations, veuillez vous référer aux instructions de l'application Proscenic.</p>
<p>⑬ </p>	<p>Lorsque l'aliment doit être retourné, le  clignote.</p>
<p>⑭ </p>	<p>Lorsque le four à air fonctionne, le  clignote.</p>

## Cuisson des aliments

### Préchauffage

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





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





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









## Cuisine

### Précautions:

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

1. Connectez-vous à l'alimentation électrique, appuyez sur  pour démarrer le programme.
2. Appuyez sur n'importe quel bouton "recette". L'écran affichera la température et l'heure pré-réglées de la recette actuelle. Voir le tableau ci-dessous pour plus de détails.
3. Appuyez sur  pour basculer entre les modes de réglage de la température ou de l'heure.
4. Tournez le bouton  pour régler la température / l'heure.
5. Appuyez sur le bouton  pour démarrer la cuisson.
6. Le four à air émet un bip lorsque la cuisson est terminée.

Symbole	Pré-réglage	Température pré-réglée	Gamme de température	Temps pré-réglé*	Plage de temps	Fonctions supplémentaires**
	FRY À L'AIR	370° F 190° C	75–205° C 165–400° F	15 min	1–60min	
	FRTIES	355° F 180° C		20 min		}}SHAKE}}
	Ailes de poulet	385° F 195° C		25 min		}}SHAKE}}
	STEAK	400° F 205° C		6 min		




Symbole	Préréglage	Température préréglée	Gamme de température	Temps préréglé*	Plage de temps	Fonctions supplémentaires**
	LÉGUME	300° F 150° C	75–205° C 165–400° F	15 min	1–60min	⌘SHAKE⌘
	POISSON	350° F 175° C		8 min		
	POULET **	400° F 205° C		45 min		ROTISSERIE
	PIZZA	350° F 175° C		8 min		
	BACON	320° F 160° C		8 min		
	GÂTEAU	300° F 150° C		30 min		
	PAIN GRILLÉ	380° F 195° C		6 min		
	FRUITS SECS	120° F 50° C	95–175° F	7 heures	1–12 heures	


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

\*\* La fonction supplémentaire marquée "ROTISSERIE" signifie que la fonction de rôtissage rotatif sera automatiquement activée pendant le processus de cuisson. Lorsqu'il est marqué avec "⌘SHAKE⌘", cela signifie que l'utilisateur sera invité à retourner ou à remuer les aliments pendant la cuisson.



## Garder au chaud

1. Branchez l'alimentation. Appuyez le bouton  pour démarrer le programme.
2. Appuyez sur n'importe quel bouton "recette".
3. Appuyez sur le bouton  pour régler l'heure de conservation de la chaleur.
4. Appuyez sur le  bouton pour commencer la température de cuisson.

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

\* Garder les aliments au chaud trop longtemps affectera le goût.

## Mode combiné

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

## Tourner la nourriture

### Comment tourner:

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

### Attention:

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

#### La nourriture qui doit être secouée:

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

#### Le temps de secouer et les temps:

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

#### Rappel de secousse:

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

## Guide de cuisine

#### Trop rempli:

1. Si les aliments sont trop remplis, ils seront cuits de manière inégale.

#### Utilisation d'huile:

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

#### Conseils pour faire frire les aliments:

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

### Frites:

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

### Viande:


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

Aliments	Type	Interne Température
Boeuf + Veau	Sol	160° F (70° C)
	Steaks, rôtis : moyen	160° F (70° C)
	Steaks, rôtis : rare	145° F (63° C)
Poulet + Dinde	Les seins	165° F (75° C)
	Sol, farci	165° F (75° C)
	Oiseau entier, pattes, cuisses, ailes	165° F (75° C)
Poisson + crustacés	N'importe quel type	145° F (63° C)
agneau	Sol	160° F (70° C)
	Steaks, rôtis: moyen	160° F (70° C)
	Steaks, rôtis: Rare	145° F (63° C)
Porc	Côtelettes, Hachées, Côtes, Rôtis	160° F (70° C)
	Jambon entièrement cuit	140° F (60° C)

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

## Plus de fonctions



### Changer l'unité de température \*

1. Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant plus de 5 secondes.
2. Le four à air émettra un bip et l'unité de température passera de Fahrenheit à Celsius.
3. Répétez l'opération pour remettre l'unité de température en Fahrenheit.

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

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

### Pause

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

### Redémarrer automatiquement l'opération de friture

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


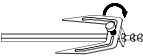
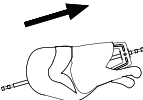
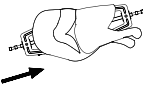


### Arrêt automatique

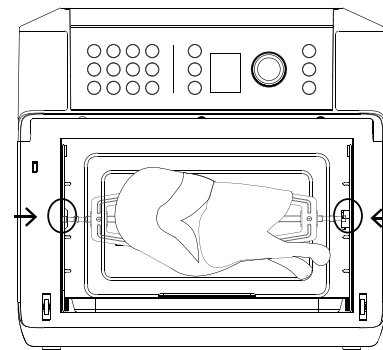
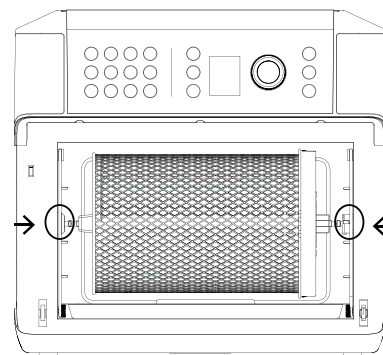
- Après 5 minutes de fin de l'opération de friture, la friteuse à air effacera tous les réglages et s'éteindra.

### Protection contre la surchauffe

- Si le four à air est surchauffé, il s'arrêtera automatiquement pour des raisons de sécurité. Le four à air peut être réutilisé une fois qu'il a complètement refroidi.

## Installation et utilisation de la torrification rotative

<p>1. Enflez la fourchette de rôtissoire dans l'axe de rôtissage</p>	
<p>2. Tournez la vis au bon endroit pour fixer la fourchette de rôtissoire</p>	
<p>3. Passer la fourchette de rôtissoire à travers les aliments et fixer un côté avec la fourchette</p>	
<p>4. Enflez l'autre fourchette de rôtissoire dans l'axe et appuyez fermement sur les aliments</p>	
<p>5. Tournez la vis pour fixer l'autre fourchette de rôtissoire</p>	
<p>6. À l'aide des pinces à rôtir, placez les aliments sur la fourchette de rôtissoire dans le four.</p>	



Assurez-vous que les aliments sur le gril rotatif sont attachés et placés fermement sur le rail de guidage pour éviter tout danger pendant le processus de rotation du gril.

# Dépannage

Numéro de série	Erreur	Solutions efficaces possibles
1	Le produit a beaucoup de fumée huileuse lorsqu'il est frit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Videz l'huile de la lèchefrite et continuer à utiliser</li> </ul>
2	La nourriture n'est pas entièrement frite	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduisez la quantité d'aliments de manière appropriée. Si les aliments sont trop remplis, la température de friture sera insuffisante.</li> <li>• Augmentez la température de friture ou prolongez le temps de friture.</li> </ul>
3	La nourriture n'est pas cuite uniformément	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remuer ou retourner les aliments qui ont été empilés ou collés ensemble pendant la friture (voir «Tourner la nourriture » à la page 48)</li> </ul>
4	La nourriture après la cuisson n'est pas assez croustillante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pulvérisation ou le brossage d'une petite quantité d'huile sur les aliments améliorera le croustillant (voir «Instructions de friture » à la page 49).</li> </ul>
5	Les frites ne sont pas cuites parfaitement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir "Frites" à la page 50</li> </ul>
6	Le four à air ne peut pas être allumé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Branchez correctement l'alimentation électrique.</li> <li>• Fermez la porte du four.</li> </ul>
7	La friteuse à air sent le plastique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• peut sentir du plastique lors de sa première utilisation, ce qui est normal. Veuillez suivre les instructions de la section "Avant la première utilisation" (page 38) pour éliminer l'odeur de plastique.</li> </ul>
8	Lorsque l'appareil est sous tension, E2 s'affiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débranchez l'alimentation et rallumez-la, si E2 est toujours affiché, contactez le fabricant pour réparation</li> </ul>
9	En mode veille, E2 s'affiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débranchez l'alimentation et rallumez-la, si E2 est toujours affiché, contactez le fabricant pour réparation</li> </ul>
10	Dans les conditions de travail, E1 s'affiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débranchez l'alimentation et rallumez-la, si E2 est toujours affiché, contactez le fabricant pour réparation</li> </ul>
11	La connexion APP a échoué	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veuillez sélectionner le signal WiFi 2,4 GHz dans les paramètres du téléphone avant le couplage de l'application.</li> <li>• Reconnectez-vous à l'application après avoir confirmé le mot de passe WiFi correct.</li> <li>• Veuillez vérifier si le routeur est configuré correctement.</li> </ul>

# Nettoyage et entretien

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

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



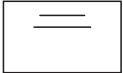


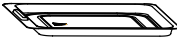


## Nettoyage des pièces

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

## Nettoyage du corps principal

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

## Contenuti pacchetto

(1) Proscenic 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

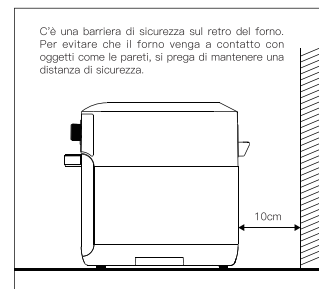
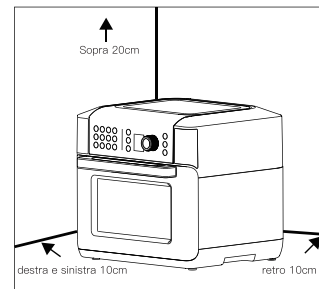
Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere tutte le istruzioni e le avvertenze di sicurezza. La mancata osservanza di queste misure di sicurezza e delle istruzioni può causare lesioni personali o danni alle cose.

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!



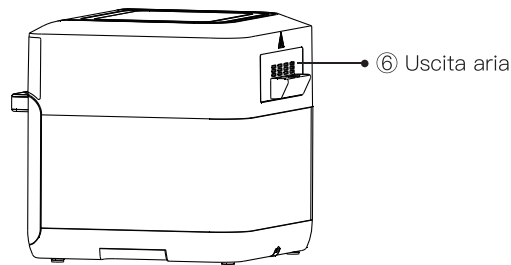
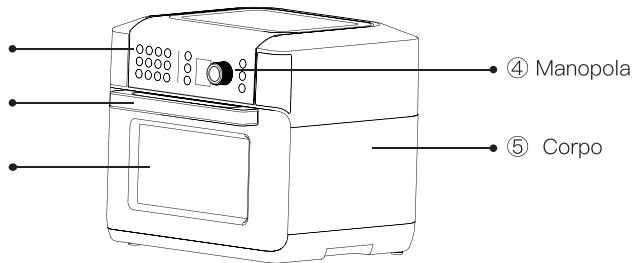
**Attenzione:** Le parti accessibili potrebbero surriscaldarsi durante l'uso e i bambini devono essere tenuti lontani. Il prodotto genera calore durante il funzionamento e la temperatura dell'unità di riscaldamento nel forno è molto alta. La superficie esterna del forno con il logo "High Temperature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


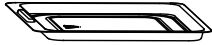


① Pannello di controllo

② Maniglia

③ Porta di vetro



## Standard

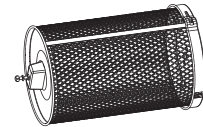
<p>Teglia da cucina Usata per i cibi grassi Nota: Utilizzarla con la stagnola</p>	
<p>Vaschetta di raccolta Utilizzato per contenere gli avanzi di cibo. Nota: Posizionare sul fondo della superficie interna durante l'uso</p>	
<p>Forchetta da girarrosto Tiene fermo il cibo e può essere utilizzato per alimenti 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.

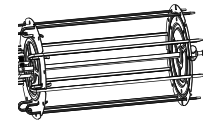
Nota: Si prega di utilizzare le pinze per rosticceria per togliere o per mettere le cose nel forno.



### 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:

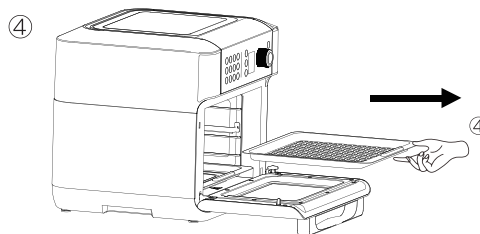
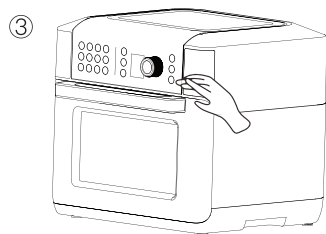
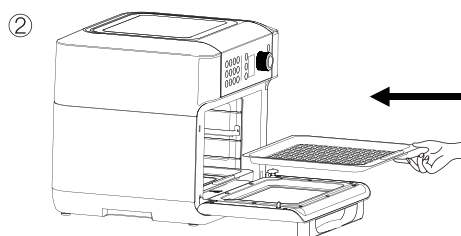
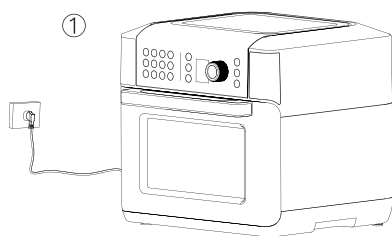
### Attenzione!

\* 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.



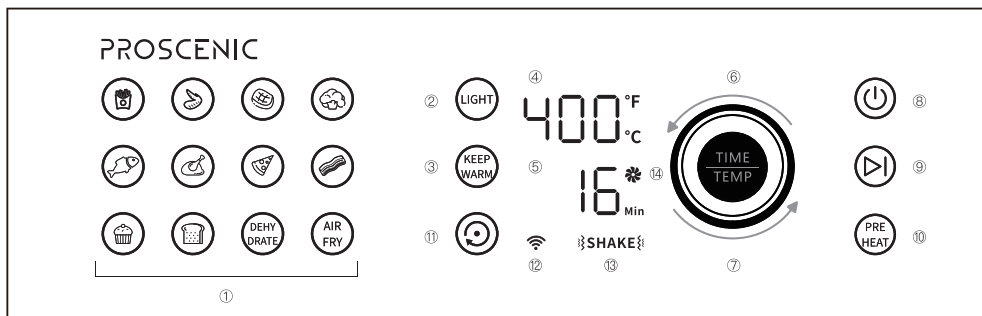
① Collegare l'alimentatore, avendo cura di posizionarlo ad almeno 10cm o 4 pollici di distanza dalle pareti circostanti o dai mobili. (Figura 1)






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

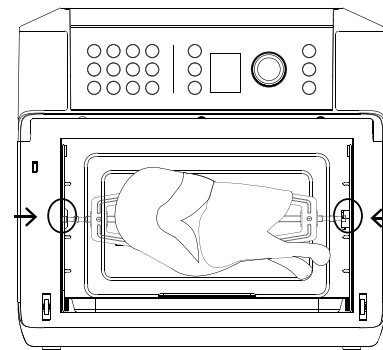
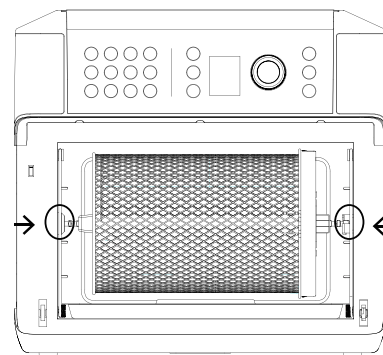
- Dopo 5 minuti dal termine dell'operazione di frittura, la friggitrice ad aria cancella tutte le impostazioni e si spegne.

### 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

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



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 "Patine 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.



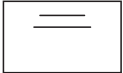


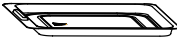


### Pulizia delle parti

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.

## Contenido del Empaque

(1) Horno de Aire Proscenic de 15L x1 	(2) Libro de Recetas x1 
(3) Guía Rápida x1 	(4) Manual de Usuario x1 
(5) Bandeja de Cocina x2 	(6) Bandeja Protectora x1 
(7) Pincho para Asar x1 	(8) Pinzar para Asador x1 

## Specifiche del prodotto

Fuente de alimentación nominal (US)	AC 120V, 60Hz
Fuente de alimentación nominal (UK)	AC 220V-240V, 50Hz
Fuente de alimentación nominal (EU)	AC 220V-240V, 50Hz
Potencia nominal	1700W
Capacidad nominal	15 L / 15.8 qt
Rango de temperatura	75-205° C (165-400° F)
Rango de tiempo	1-60 MINUTOS
Peso	10KG

# Garantía

## Precaución

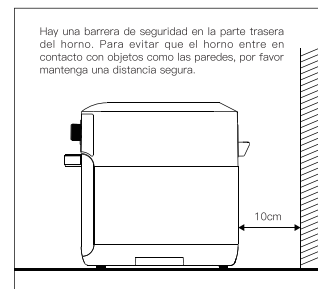
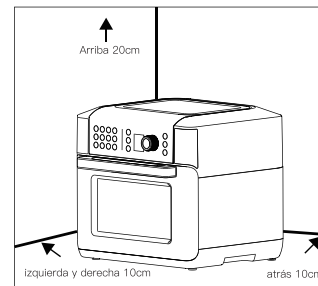
Antes de operar el dispositivo, lea todas las instrucciones y advertencias de seguridad. El incumplimiento de estas medidas e instrucciones de seguridad puede provocar lesiones personales o daños a la propiedad.

Existe riesgo de descarga eléctrica. Compruebe si el voltaje de su casa coincide con el voltaje del aparato eléctrico y utilice un enchufe con conexión a tierra. No utilice adaptadores ni alargadores.

Para evitar peligro de incendio, retire todo el embalaje del horno de aire, incluidas todas las etiquetas temporales.

## Seguridad y precauciones

1. Sólo para uso doméstico. No utilice este producto en áreas exteriores.
2. Para evitar que el humo de aceite contamine los muebles o el fuego causado por el calor durante el funcionamiento, por favor, manténgalo a cierta distancia de las paredes y armarios.
3. Por favor, coloque el horno de aire en una superficie plana con aislamiento térmico. Mantenga el horno al menos 10cm o 4 pulgadas de distancia de la pared y la superficie para asegurar la circulación del aire.
4. Nunca utilice el horno de aire cerca de materiales inflamables o fuentes de calor. Manténgalo alejado de cortinas y artículos similares para evitar incendios.
5. Advertencia: NO sumerja el cable, el enchufe o el cuerpo del horno en agua u otros líquidos para evitar una descarga eléctrica.
6. Evite que no entre en contacto con otros cuerpos calientes como gas de alta temperatura, calentadores eléctricos, lámparas de calefacción o aparatos de calefacción.
7. Nunca tire del cable de alimentación. Debe desconectar el horno antes de moverlo y hacerlo con ambas manos.
8. No mueva el horno cuando haya aceite caliente u otros líquidos en él.
9. Advertencia: Cuando utilice un horno de aire, nunca deje que el producto sea tocado o cubierto por materiales inflamables (como tela, papel, plástico, etc.), nunca guarde tales artículos en el horno para evitar incendios.



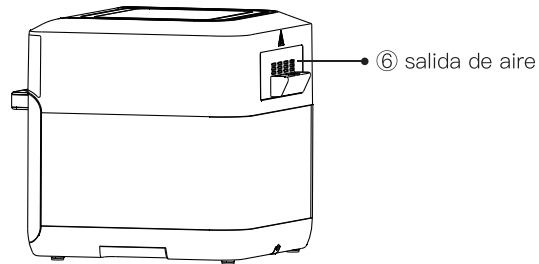
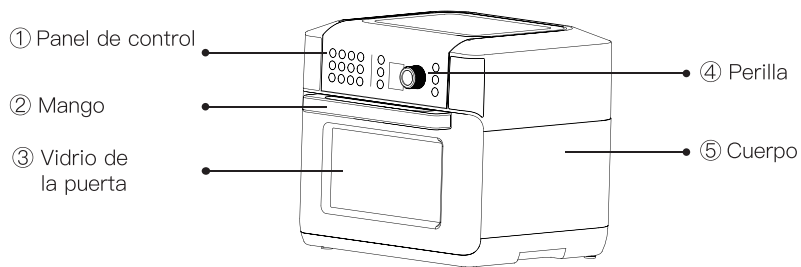
10. Los accesorios proporcionados por el fabricante deben ser utilizados correctamente. No ponga en el producto accesorios que no hayan sido fabricados por el fabricante. No utilice accesorios no recomendados por el fabricante para evitar incendios o lesiones.
11. Use guantes con protección y aislamiento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

## Advertencia – ¡Alta temperatura!


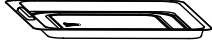

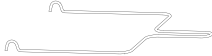


**Advertencia:** Las partes accesibles pueden calentarse cuando se usan y es necesario mantener alejados a los niños. El producto generará calor durante su funcionamiento, y la temperatura de la unidad de calentamiento en el horno es muy alta. La superficie exterior del horno con el logo “Precaución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

# Introducción del producto



## Estándar

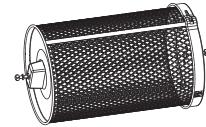
<p>Bandeja de Cocina</p> <p>Se utiliza para colocar los alimentos grasos.</p> <p>Nota: Se usa con papel aluminio</p>	
<p>Bandeja protectora</p> <p>Se usa para guardar restos de comida.</p> <p>Nota: Colóquelo en la parte inferior de la superficie interior cuando esté en uso</p>	
<p>Picho para Asar</p> <p>Presiona la comida con firmeza en su lugar y puede ser usado para grandes alimentos como el pollo asado, por favor úselo con una bandeja de cocina.</p> <p>Nota: Por favor, use los pinchos de asar para soltar o poner las cosas.</p>	
<p>Pinzas para Asador</p> <p>Se utiliza con la jaula del asador, la brocheta del asador y el tenedor del asador</p>	

## Debe adquirirse por separado

### Jaula de asado

Se utiliza para cocinar ingredientes granulados, como cacahuetes, patatas fritas, etc., se puede rotar.

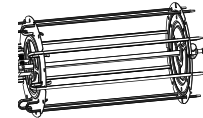
Nota: Por favor, use los pinchos de asar para soltar o poner las cosas.



### Pinchos para Asar

Se usa para cocinar brochetas de comida como kebabs, se puede rotar.

Nota: Por favor, use los pinchos de asar para soltar o poner las cosas.



# Instrucciones


## Antes de usarlo por primera vez:

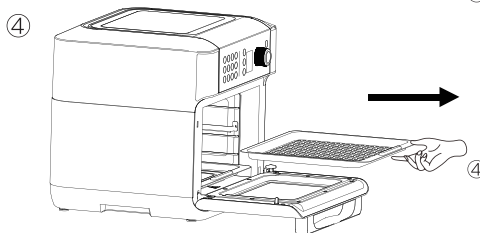
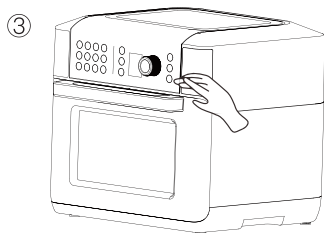
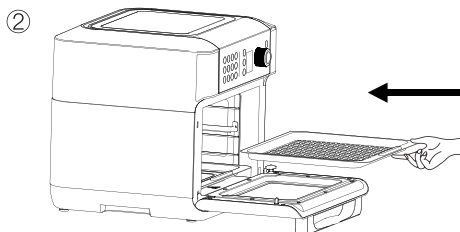
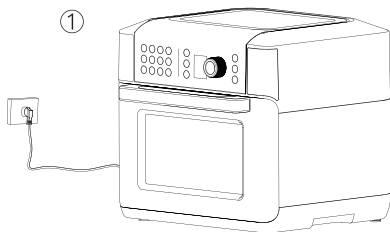
### ¡Advertencia!

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

\* Quite todos los envases del horno de aire, incluyendo todas las etiquetas temporales.

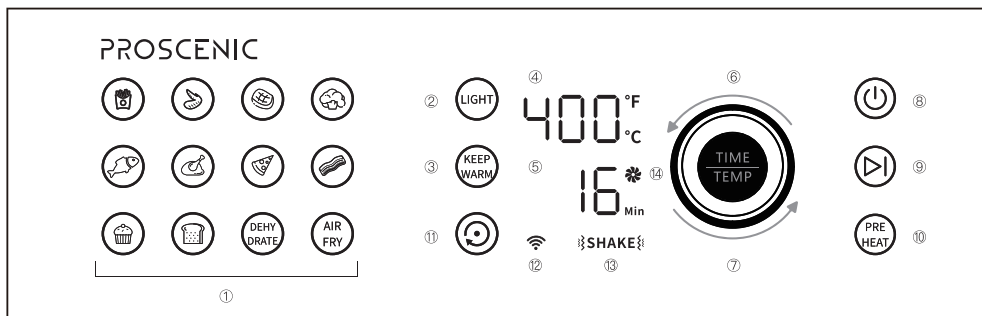
\* Es aconsejable usar guantes aislantes al retirar la comida para evitar quemaduras.






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













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

## Panel de operaciones



① Recipie	12 programas inteligentes de recetas controlan automáticamente el tiempo y la temperatura de cocción.
② 	Se enciende o se apaga la luz, la luz se enciende automáticamente cuando se abre la puerta, y la luz se apaga después de 2 minutos de cerrar la puerta.
③ 	Se enciende o cancela la conservación del calor, puede agregar la función de combinación (vea la función de combinación para más detalles).
④ 	Muestra la temperatura en el modo actual.
⑤ 	Muestra la hora en el modo actual.
⑥ 	Pulse para cambiar entre el modo de ajuste de la hora o el modo de ajuste de la temperatura.





<p>⑦ </p>	<p>Gire el botón a +/- para cambiar la temperatura y la hora.</p>
<p>⑧ </p>	<p>Enciende o apaga el dispositivo.</p>
<p>⑨ </p>	<p>Inicia o pausa la cocción.</p>
<p>⑩ </p>	<p>Activa o desactiva la función de precalentamiento, también se puede añadir una función de combinación.</p>
<p>⑪ </p>	<p>Activa o desactiva la función de parrilla giratoria.</p>
<p>⑫ </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apagado, función no conectada.</li> <li>• Parpadeo, durante la conexión</li> <li>• Parpadeo Prolongado al conectarse.</li> </ul> <p>* Nota: Indica el estado de la configuración de la Aplicación. Para obtener más información, consulte las instrucciones de la aplicación Proscenic.</p>
<p>⑬ </p>	<p>Cuando la comida necesita ser volteada, el ícono,  parpadeará..</p>
<p>⑭ </p>	<p>Cuando el ventilador está funcionando, el ícono  parpadeará.</p>

## Cocinando la comida

### Precaentado

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





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





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









## Cocción

### Precauciones:

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




1. Conecte la fuente de poder y presione  para iniciar el programa.
2. Presione cualquier botón de “receta”.En la pantalla aparecerá la temperatura y el tiempo preestablecidos de la receta actual. Consulte la tabla siguiente para obtener más detalles.
3. Presione  para cambiar entre la modalidad de ajuste de temperatura u hora.
4. Gire el botón  para ajustar la temperatura/tiempo.
5. Presione  para iniciar la cocción.
6. El horno de aire emitirá un sonido cuando se haya completado la cocción.


símbolo	Modalidad	Temperatura	Rango de la temperatura	Tiempo preestablecido*	Rango de tiempo	Funciones suplementarias**
	HORNO DE AIRE	370° F 190° C	75–205° C 165–400° F	15 min	1–60min	
	PAPAS FRITAS	355° F 180° C		20 min		}}SHAKE}}
	ALITAS	385° F 195° C		25 min		}}SHAKE}}
	BISTEC	400° F 205° C		6 min		

símbolo	Modalidad	Temperatura	Rango de la temperatura	Tiempo preestablecido*	Rango de tiempo	Funciones suplementarias**
	VEGETALES	300° F 150° C	75–205° C 165–400° F	15 min	1–60min	⌘SHAKE⌘
	PESCADO	350° F 175° C		8 min		
	POLLO	400° F 205° C		45 min		ROSTIZAR
	PIZZA	350° F 175° C		8 min		
	TOCINO	320° F 160° C		8 min		
	PASTEL	300° F 150° C		30 min		
	TOSTADAS	380° F 195° C		6 min		
	FRUTOS DESHIDRATADOS	120° F 50° C	95–175° F	7 horas	1–12 horas	

- \* El tiempo preestablecido es un valor de referencia. Se recomienda al usuario que ajuste el tiempo de cocción según el peso de los alimentos.
- \*\* La función complementaria “roscicceria” significa que la función de tostado rotativo se activará automáticamente durante el proceso de cocción. Cuando esté marcada con “⌘SHAKE⌘”, significa que se recordará al usuario que gire o agite el alimento durante la cocción.

## Conservación del calor

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

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

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

## Combinación de Modalidades

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

## Agitar la Comida

### Cómo girarla:

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

### Atención:

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

### Los alimentos que necesitan ser agitados:

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

### Tiempo de Agitado:

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

### Recordatorio de agitar:

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

## Guía de cocina

### Sobrellenado:

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

### Uso de Aceite:

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

### Consejos para Freír:

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

### Papas Fritas:

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

### Carne:


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

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

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

## Más funciones

### Cambiar la unidad de temperatura \*

1. Mantenga presionado el botón  por más de 5 segundos.
2. El horno de aire emitirá un sonido y la unidad de temperatura cambiará de Fahrenheit a Celsius.
3. Repita la operación para volver a cambiar la unidad de temperatura a Fahrenheit.

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

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

### Pausa

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

### Reiniciar automáticamente la operación de cocción

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

### Apagado automático



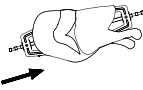


- Después de 5 minutos de terminar la operación de cocción, el horno de aire eliminará todos los ajustes y se apagará.

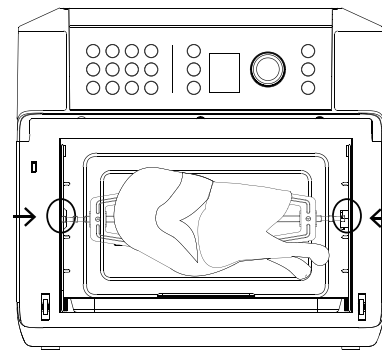
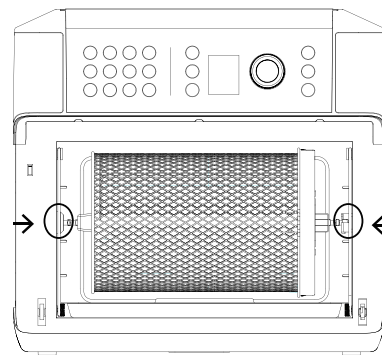
### Protección contra el sobrecalentamiento

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



## Instalación y uso del Pincho para Asar

1. Pase el pincho de asar por la varilla.	
2. Gire el tornillo en el lugar indicado para fijar el pincho del asador	
3. Pase el picho del asador a través de la comida y asegure un lado con el pincho	
4. Pase el otro pincho del asador por la varilla y presione la comida con firmeza.	
5. Gire el tornillo para fijar el otro pincho del asador	
6. Con la ayuda de los pinchos de asar, ponga la comida en el tenedor del asador en el horno	



Asegúrese de que los alimentos de Pincho para Asar estén colocados firmemente en el carril guía para evitar peligros durante el proceso de cocción.

# Solución de Problemas

Número de serie	Error	Posibles soluciones
1	El producto produce mucho humo aceitoso cuando se fríe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vierta el aceite que sale de la bandeja de protección y continúe usar la máquina.</li> </ul>
2	La comida no queda completamente freída	<ul style="list-style-type: none"> <li>• *Reduzca la cantidad de comida del horno. Si se coloca mucha comida, la temperatura de freído será insuficiente.</li> <li>• *Aumente la temperatura de cocción o extienda el tiempo de cocción.</li> </ul>
3	La comida no se cocina de manera uniforme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rocíar o cepillar una pequeña cantidad de aceite sobre la comida mejorará la textura crujiente (consulte "Instrucciones para freír" en la página 85).</li> </ul>
4	La comida después de la cocción no es lo suficientemente crujiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dé vuelta los alimentos que se han apilado o pegado durante la cocción (consulte "Agitar la comida" en la página 84)</li> </ul>
5	Las patatas fritas no quedan bien cocinadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vea "Papas fritas" en la página 86</li> </ul>
6	El horno de aire no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enchufe la fuente de alimentación correctamente.</li> <li>• Cierre la puerta del horno.</li> </ul>
7	El horno huele a plástico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede oler a plástico cuando se usa por primera vez, lo cual es normal. Por favor, siga las instrucciones en "Antes del primer uso" (página 78) para eliminar el olor a plástico.</li> </ul>
8	Cuando está conectado, se muestra E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desconecte la fuente de energía y enciéndala de nuevo, si sigue apareciendo el aviso E2, contacte con el fabricante para solicitar una reparación.</li> </ul>
9	En el modo de espera, se muestra E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desconecte la fuente de energía y enciéndala de nuevo, si sigue apareciendo el aviso E2, contacte con el fabricante para solicitar una reparación.</li> </ul>
10	En condiciones de trabajo, se muestra E1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desconecte la fuente de energía y enciéndala de nuevo, si sigue apareciendo el aviso E2, contacte con el fabricante para solicitar una reparación.</li> </ul>
11	La conexión de la aplicación falló	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por favor, use una conexión WiFi de 2.4GHz en los ajustes del teléfono antes de emparejar las aplicaciones.</li> <li>• Vuelva a conectarse a la aplicación después de introducir la contraseña Wifi correcta.</li> <li>• Compruebe si el router está configurado correctamente.</li> </ul>

# Limpieza y mantenimiento

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

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

## Limpieza de las partes

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

## Limpieza del cuerpo principal

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





## **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