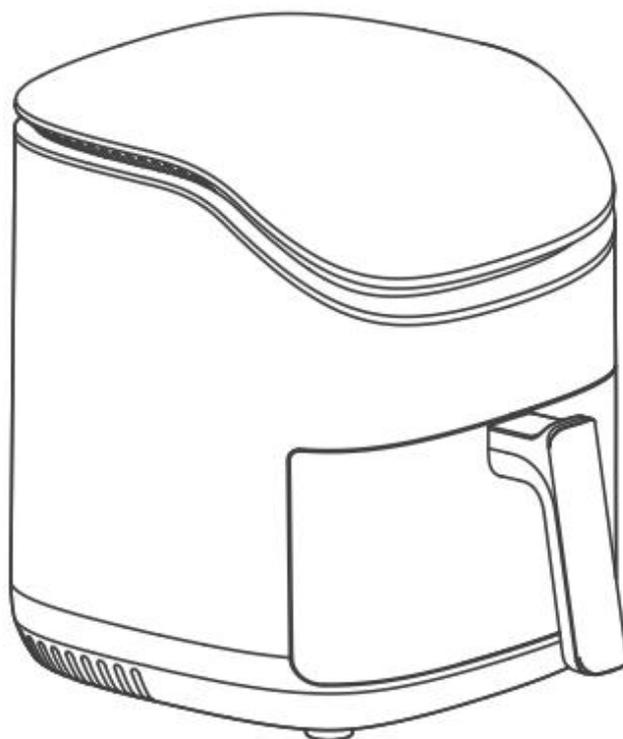




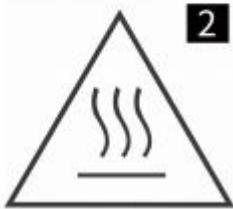
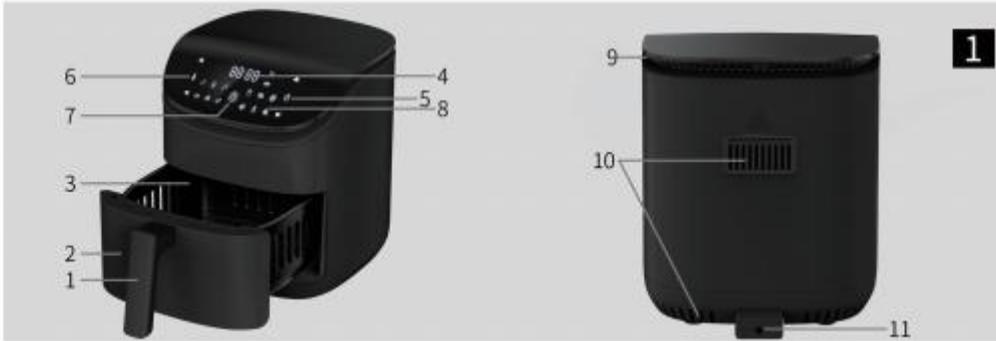
Air Fryer T20



Owner's manual

Live Smart,
Live Easy.

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



Descrizione Generale (Fig.1)

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

● Importante

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

Pericolo

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

Avvertimento

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

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

Attenzione

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

Spegnimento Automatico

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

Spina Polarizzata

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

Campi Elettromagnetici (EMF)

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

Prima di Usare

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

Utilizzo dell'Apparecchio

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

Presentazione del Pannello di Controllo



Nota:

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

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

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

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

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

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

11.Verificare se gli ingredienti sono pronti.

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

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

Consigli

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

Fare patatine fritte fatte in casa

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

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

Impostazioni

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

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

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

Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

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

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

Conservazione

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

Ambiente

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

Garanzia e Servizio

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

Risoluzione dei Problemi

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

