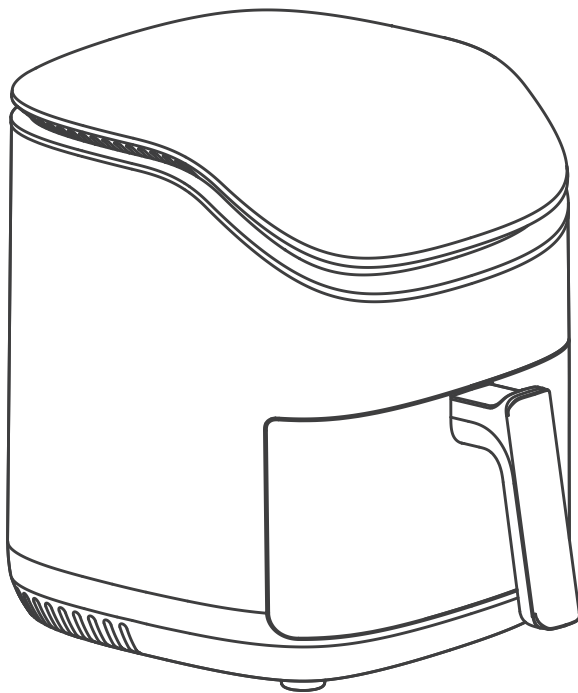




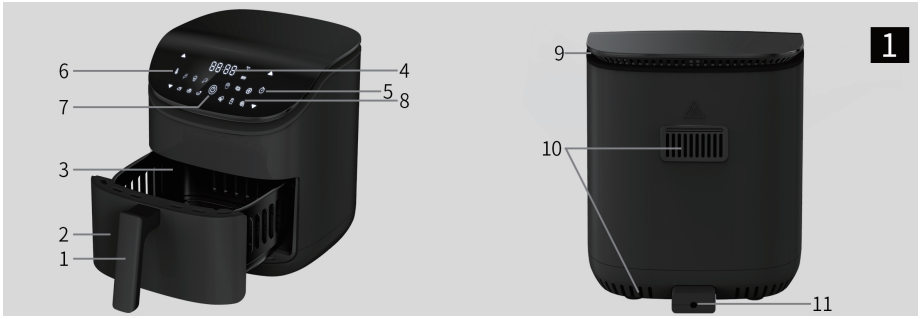
# Air Fryer T20



## Owner's manual

Live Smart,  
Live Easy.

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



## Descripción general (Fig. 1)

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

### ● Importante

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

## Peligro

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

## Advertencia

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

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

## **Aviso**

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

## **Apagado Automático**

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

## **Enchufe Polarizado**

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

## **Campos Electromagnéticos (EMF)**

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

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

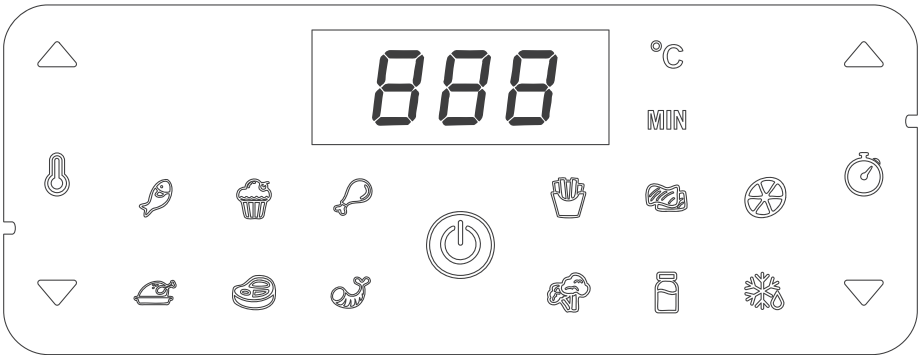
## **Antes de Usar**

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

## Uso del Equipo

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

## Presentación del Panel de Control



### Nota:

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

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

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

## Consejos

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

## Preparación de patatas fritas caseras

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

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

## Ajustes

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

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

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



## Limpieza

### Limpie el equipo tras cada uso.

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

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

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

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

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

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

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

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

## Almacenamiento

1. Desenchufe el equipo y déjelo enfriar por completo.

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

## Medioambiente

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

## Garantía y Servicio Técnico

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

## Resolución de Problemas

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



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



Scan our QR Code and Join Proscenic  
Official Community

## Customer Service

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

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

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

Shenzhen Proscenic Technology Co., Ltd. (Manufacturer)  
Floor 8, Block A, building 5, Tusincere Park, Longcheng street,  
Longgang district, Shenzhen City, China

## PROSCENIC TECHNOLOGY(UK) LTD

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