



Instruction manual
Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Manuale di istruzioni
Manual de instrucciones
取扱説明書

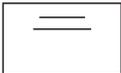
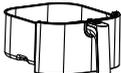
Air Fryer T22

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

V2.31



Contenido del empaque

(1) Freidora de aire proscenic 5L x1		(2) Libro de Recetas x1	
(3) Guía Rápida x1		(4) Manual de Usuario x1	
(5) Cesta de freidora x1			

Spécifications du produit

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	1500W
Capacidad nominal	5L / 5.2qt
Rango de temperatura	75-205° C (165-400° F)
Rango de tiempo	1-60 Minutos
Peso	5.5KG

Especificaciones del Producto

Precaución

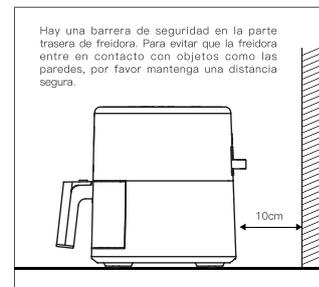
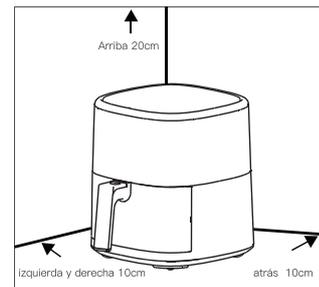
Antes de operar el dispositivo, lea todas las instrucciones y advertencias de seguridad. El incumplimiento de estas medidas e instrucciones de seguridad puede provocar lesiones personales o daños a la propiedad.

Para evitar descargas eléctricas, verifique si el voltaje en su hogar coincide con el voltaje del aparato. Utilice el enchufe con conexión a tierra. No utilice adaptadores ni alargadores.

Para evitar el peligro de incendio, retire todo el embalaje de la freidora, incluidas todas las etiquetas temporales.

Seguridad y precauciones

1. Coloque la freidora en un ambiente seco. Este producto es solo para uso doméstico, no lo use al aire libre.
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 la freidora de aire en una superficie plana con aislamiento térmico. Mantenga la freidora al menos 10cm o 4 pulgadas de distancia de la pared y la superficie para asegurar la circulación del aire.
4. Nunca utilice la freidora 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 de freidora 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 la freidora antes de moverlo y hacerlo con ambas manos.
8. No mueva la freidora cuando haya aceite caliente u otros líquidos en él.



9. Advertencia: Cuando utilice freidora de aire, nunca deje que el producto sea tocado o cubierto por materiales inflamables (como tela, papel, plástico, etc.), nunca guarde tales artículos en la freidora 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 resistentes al calor al poner o sacar comida de la freidora.
12. La temperatura de la superficie exterior de la freidora de aire es alta durante o después de su uso, No lo toque inmediatamente después de su uso o durante el uso.
13. Cuando la freidora esté funcionando, sólo use el pomo y el mango para evitar quemaduras.
14. Cuando limpie la freidora, debe desconectar el enchufe y esperar a que se enfríe a temperatura antes de ponerlo en funcionamiento.
15. Por favor, utilice un paño húmedo suave para limpiar la freidora. Para evitar los daños, no utilice instrumentos de limpieza afilados.
16. No permita que los niños utilicen el dispositivo y mantenga la freidora de aire fuera del alcance de los niños. No deje que los discapacitados y los ancianos lo usen sin supervisión.
17. Nunca utilice la freidora de aire para otros fines que no sean calentar o descongelar alimentos.
18. Advertencia: No coloque ningún objeto sobre la freidora de aire mientras esté en funcionamiento para evitar el fuego.
19. Advertencia: NO coloque ningún recipiente cerrado en la freidora de aire para evitar una explosión.
20. Después de usar o no usar la freidora de aire por un largo tiempo, apague la freidora 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 la freidora de aire funcione de manera incorrecta, la freidora de aire debe utilizar cable de energía 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!

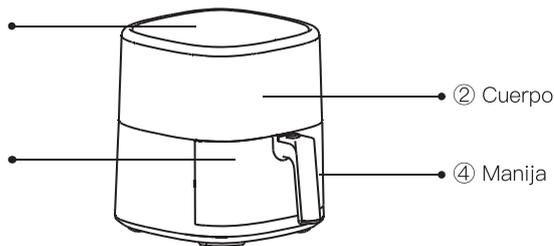


Advertencia: Las partes accesibles pueden calentarse cuando se usan y es necesario mantener alejados a los niños. El producto generará calor durante su funcionamiento, y la temperatura de la unidad de calentamiento en freidora es muy alta. La superficie exterior de freidora con el logo “Precaución de 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

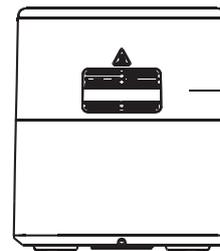
① Panel de control

③ cesta de freidora



② Cuerpo

④ Manija



⑤ salida de aire

Instrucciones

Antes del primer uso:

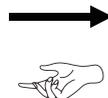
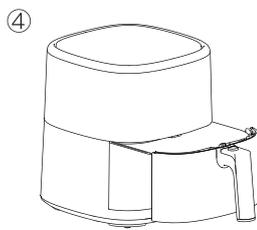
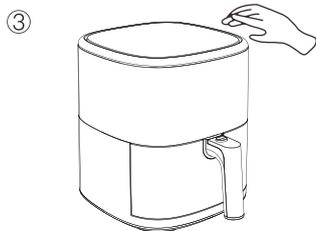
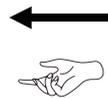
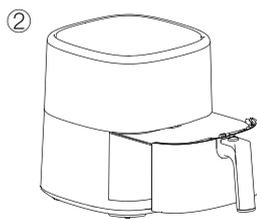
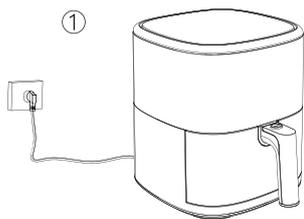
¡Advertencia!

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

* Quite todos los envases de la freidora de aire, incluyendo todas las etiquetas temporales.

* Es aconsejable usar guantes resistentes al calor 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 cesta de freidora e inicie el programa de cocción en vacío. Cuando termine de cocinar, abra la cesta 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, póngala en el interior de la freidora 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 la comida. Tenga cuidado de no quemarse. Apague la freidora después de sacar la comida. (Foto 4)

④ 	Activa o desactiva la función de precalentamiento, también se puede añadir una función de combinación.
⑤ Recipe	11 programas inteligentes de recetas controlan automáticamente el tiempo y la temperatura de cocción.
⑥ 400 °F °C	Muestra la temperatura en el modo actual.
⑦  1:58	Muestra la hora en el modo actual.
⑧ 	Presione para ajustar la temperatura o el tiempo Mantenga pulsado para ajustar rápidamente la temperatura o el tiempo
⑨ SHAKE	Cuando la comida necesita ser volteada, el ícono, SHAKE parpadeará.
⑩ 	<ul style="list-style-type: none"> · Apagado, no conecta. · Parpadeo, está conectando. · La luz fijo, ha conectado . <p>* Nota: Indica el estado de la configuración de la Aplicación. Para obtener más información, consulte las instrucciones de la aplicación Proscenic.</p>
⑪ 	Cuando “  ” parpadea, indica que se está operando la receta en la red.
⑫ End	Cuando se muestra “ End ” en la pantalla, significa que la cocción ha terminado.

Cocinando la comida

Precaentado

Recomendamos precalentar la freidora de aire antes de poner la comida dentro, a menos que la freidora 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 “-” ((opcional) para cambiar la temperatura. La hora se ajustará automáticamente.
4. Presiones  para iniciar el precalentamiento.
5. La freidora 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 freidora. De lo contrario, perturbará el flujo de aire y afectará el efecto de la cocción.
- La freidora de aire no es una freidora de aceite. No vierta aceite de cocina, grasa para freír o cualquier otro líquido en la freidora.
- Tenga cuidado con el vapor caliente cuando saque los alimentos de la feidora.
- 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 **alimentación** y presione “

símbolo	Modalidad	Temperatura	Rango de la temperatura	Tiempo preestablecido	Rango de tiempo*	Funciones suplementarias**
	CAMARÓN	370° F 190° C	75–205° C 165–400° F	6 minutos	1–60minutos	
	PAPAS FRITAS	385° F 195° C		20 minutos		§SHAKE§
	ALITAS	385° F 195° C		25 minutos		§SHAKE§
	BISTEC	400° F 205° C		6 minutos		

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	10 minutos	1–60 minutos	⌘SHAKE⌘
	PESCADO	350° F 175° C		8 minutos		
	AROS DE CEBOLLA	370° F 190° C		20 minutos		⌘SHAKE⌘
	PIZZA	350° F 175° C		8 minutos		
	TOCINO	320° F 160° C		8 minutos		
	PASTEL	300° F 150° C		30 minutos		
	TOSTADAS	380° F 195° C		3 minutos		

* 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 auxiliar marcada “ ⌘SHAKE⌘ ” significa que recordará automáticamente al usuario que dé vuelta o revuelva los alimentos 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 freír, retire la comida de la freidora 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 cesta de freidora, la freidora de aire detendrá automáticamente la operación de freír. Por razones de seguridad, la pantalla se apagará temporalmente hasta que se cierre la cesta de freidora y la operación de freír se reiniciará automáticamente. No agite durante más de 30 segundos, ya que la freidora de aire 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 cesta para sacar la comida, el “Recordatorio de agitar” volverá a sonar después de 1 minuto, y la pantalla mostrará “**SHAKE**”.
- Luego de abrir la cesta para sacar la comida, el Recordatorio de Agitar se detendrá y el ícono **SHAKE** se apagará.

Guía de cocina**Sobrellenado:**

1. Si la freidora 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 la freidora de aire todos los alimentos congelados y otros ingredientes que pueden ser horneados en la freidora.
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 de la freidora. Para evitar el humo aceitoso excesivo mientras se fríe, tiene que verter 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	Molida	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 chefs profesionales o descargue nuestra APP Proscenic para acceder a nuestra comunidad de recetas.

Más funciones

Cambiar la unidad de temperatura *

1. Mantenga presionados los botones “ ” al mismo tiempo durante más de 5 segundos para cambiar entre Fahrenheit y Celsius.
2. La freidora 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. La freidora 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 cesta de freidora se abra, la freidora de aire detendrá automáticamente la operación de cocción. La pantalla se apagará temporalmente por seguridad.
- Después de cerrar la cesta de freidora, la freidora 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, la freidora de aire eliminará todos los ajustes y se apagará.

Protección contra el sobrecalentamiento

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

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"> • Vierta el aceite de la freidora y continúe usando
2	La comida no queda completamente freída	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de comida de la freidora. Si se coloca mucha comida, la temperatura de fritura será insuficiente. • Aumente la temperatura de cocción o extienda el tiempo de cocción.
3	La comida no se cocina de manera uniforme	<ul style="list-style-type: none"> • Durante el proceso de fritura, revuelva o dé la vuelta a los alimentos apilados o pegados (consulte "Agitar la Comida" en la página 76)
4	La comida después de la cocción no es lo suficientemente crujiente	<ul style="list-style-type: none"> • Rociar o cepillar una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos puede aumentar la textura (consulte la "Guía para freír" en la página 76)
5	Las patatas fritas no quedan bien cocinadas	<ul style="list-style-type: none"> • Vea "Papas fritas" en la página 77.
6	La freidora de aire no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe la fuente de alimentación correctamente. • Cierre la cesta de freidora.
7	La freidora huele a plástico	<ul style="list-style-type: none"> • 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 69) para eliminar el olor a plástico.
8	Cuando está conectado, se muestra E2	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte la fuente de energía y enciéndala de nuevo, si sigue apareciendo el aviso E2, contacte con el fabricante para solicitar una reparación.
9	En el modo de espera, se muestra el mensaje E2	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte la fuente de energía y enciéndala de nuevo, si sigue apareciendo el aviso E2, contacte con el fabricante para solicitar una reparación.
10	En condiciones de trabajo, se visualiza un mensaje E1	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte la fuente de energía y enciéndala de nuevo, si sigue apareciendo el aviso E2, contacte con el fabricante para solicitar una reparación.
11	La conexión con la aplicación falla	<ul style="list-style-type: none"> • Por favor, use una conexión WiFi de 2.4GHz en los ajustes del teléfono antes de emparejar las aplicaciones. • Vuelva a conectarse a la aplicación después de introducir la contraseña Wifi correcta. • Compruebe si el router está configurado correctamente.

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 de la freidora 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 y la bandeja de protección 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.