

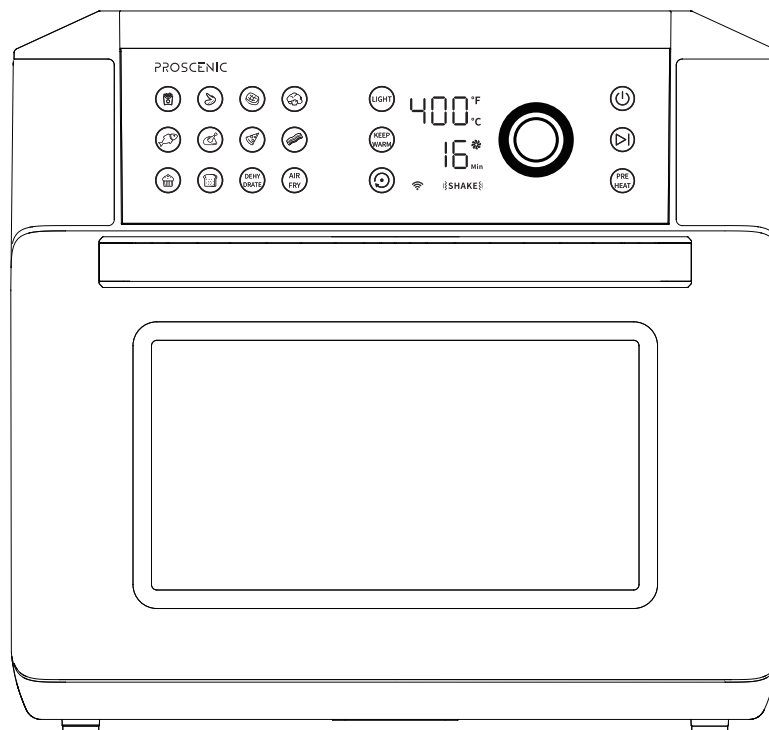


Instruction manual
Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Manuale di istruzioni
Manual de instrucciones

Air Fryer Oven T31

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

V3.41



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



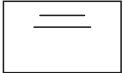


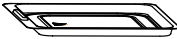


IT

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

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

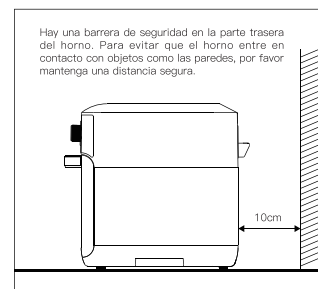
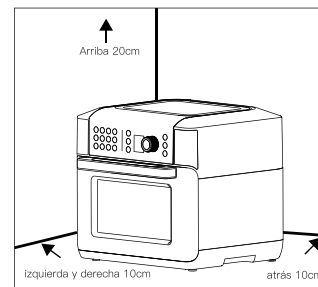
Antes de operar el dispositivo, lea todas las instrucciones y advertencias de seguridad. El incumplimiento de estas medidas e instrucciones de seguridad puede provocar lesiones personales o daños a la propiedad.

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.



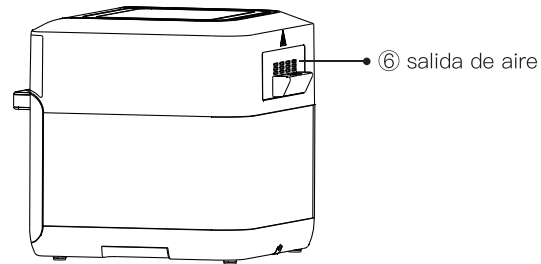
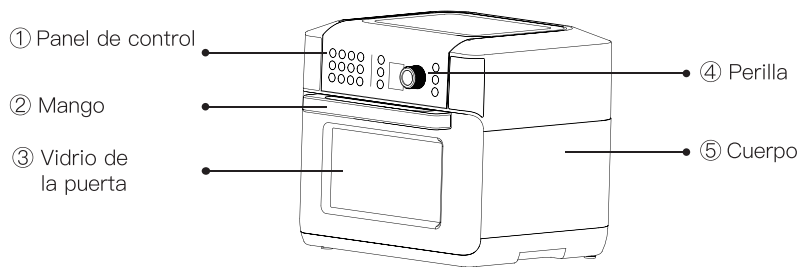
10. Los accesorios proporcionados por el fabricante deben ser utilizados correctamente. No ponga en el producto accesorios que no hayan sido fabricados por el fabricante. No utilice accesorios no recomendados por el fabricante para evitar incendios o lesiones.
11. Use guantes con protección y aislamiento 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!


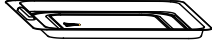

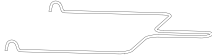


Advertencia: Las partes accesibles pueden calentarse cuando se usan y es necesario mantener alejados a los niños. El producto generará calor durante su funcionamiento, y la temperatura de la unidad de calentamiento en el horno es muy alta. La superficie exterior del horno con el logo “Precaución de Alta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

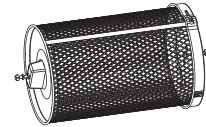
<p>Bandeja de Cocina</p> <p>Se utiliza para colocar los alimentos grasos.</p> <p>Nota: Se usa con papel aluminio</p>	
<p>Bandeja protectora</p> <p>Se usa para guardar restos de comida.</p> <p>Nota: Colóquelo en la parte inferior de la superficie interior cuando esté en uso</p>	
<p>Picho para Asar</p> <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 cacahuets, patatas fritas, etc., se puede rotar.

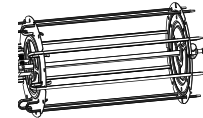
Nota: Por favor, use los pinchos de asar para soltar o poner las cosas.



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:

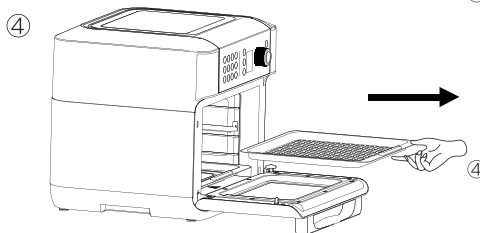
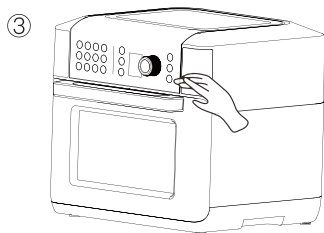
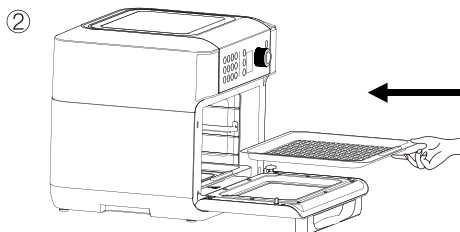
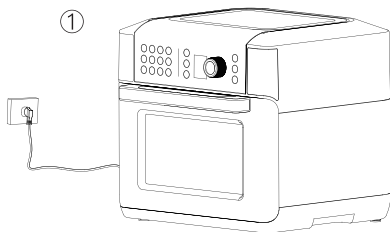
¡Advertencia!

* 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.

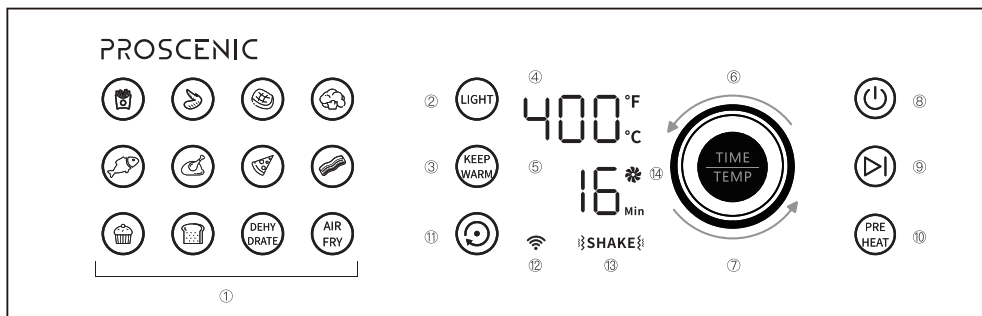
* Es aconsejable usar guantes aislantes al retirar la comida para evitar quemaduras.






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"> • Apagado, función no conectada. • Parpadeo, durante la conexión • Parpadeo Prolongado al conectarse. <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. Precalear + Receta
2. Receta + Conservación de Calor
3. Precalear + 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.


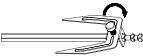
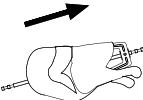
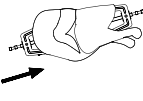


Apagado automático

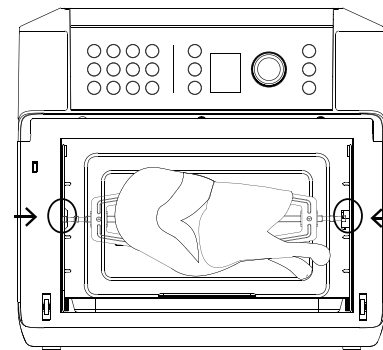
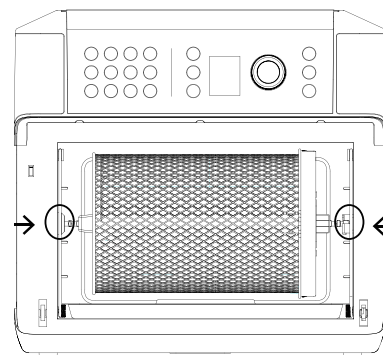
- Después de 5 minutos de terminar la operación de cocción, el horno de aire eliminará todos los ajustes y se apagará.

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

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



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"> • Vierta el aceite que sale de la bandeja de protección y continúe usar la máquina.
2	La comida no queda completamente freída	<ul style="list-style-type: none"> • *Reduzca la cantidad de comida del horno. Si se coloca mucha comida, la temperatura de freído 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"> • Rocíar o cepillar una pequeña cantidad de aceite sobre la comida mejorará la textura crujiente (consulte "Instrucciones para freír" en la página 85).
4	La comida después de la cocción no es lo suficientemente crujiente	<ul style="list-style-type: none"> • Dé vuelta los alimentos que se han apilado o pegado durante la cocción (consulte "Agitar la comida" en la página 84)
5	Las patatas fritas no quedan bien cocinadas	<ul style="list-style-type: none"> • Vea "Papas fritas" en la página 86
6	El horno de aire no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe la fuente de alimentación correctamente. • Cierre la puerta del horno.
7	El horno 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 78) 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 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 muestra 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 de la aplicación falló	<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 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

Customer Service

Email: 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)