

PremierTech®

Forno Alogeno

PT-FA12 PT-FA12B



MANUALE D'ISTRUZIONI

Importanti istruzioni di sicurezza

Seguire sempre queste precauzioni di sicurezza:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno alogeno, non toccare le superfici calde. La temperatura della superficie esterna può diventare molto calda mentre il forno è in funzione. Utilizzare sempre i guanti durante l'utilizzo di materiali caldi e lasciare che le parti metalliche si raffreddino prima di pulirlo. Lasciare raffreddare completamente prima di mettere o prendere parti del forno. Utilizzare sempre i manici quando si sposta l'unità. **NON** utilizzare il forno usi diversi dall'uso previsto. Prima di accendere, verificare che la tensione elettrica e la frequenza di corrente corrisponde a quelli indicati sulla targhetta dell'apparecchio. Per proteggere contro il rischio di scosse elettriche, non immergere il prodotto, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
2. Il forno non è destinato ad essere comandato attraverso un timer esterno o qualsiasi tipo di sistema di telecomando separato.
3. L'uso di accessori che non sono raccomandati o venduti dal produttore possono causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
4. Questo apparecchio è destinato solo a uso interno. **NON** utilizzare all'aperto.
5. **NON** utilizzare una prolunga a meno che non strettamente necessaria. Se viene usata una prolunga si prega di assicurarsi che sia adatta a questo apparecchio.
6. **NON** tirare o trasportare dal cavo, usare il cavo come impugnatura, chiudere una porta sul cavo o tirare il cavo intorno a spigoli o angoli. Tenere il cavo lontano da superfici calde.
7. **NON** piegare o danneggiare il cavo di alimentazione.
8. Scollegare sempre il forno quando non in uso. Per disconnettersi dalla rete di alimentazione, afferrare la spina e tirare dalla presa di alimentazione. Non tirare mai dal cavo. Deve staccare la spina dalla presa prima di pulizia, manutenzione o spostamento del forno. Non forzare mai la spina in una presa di corrente.
9. **NON** collocare l'apparecchio vicino a fornelli a gas o elettrico.
10. **NON** coprire l'apparecchio durante l'uso. Se è coperto c'è un rischio di incendio.
11. L'installazione non corretta può provocare il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni alle persone.
12. Se il cavo di alimentazione o la spina è danneggiato, non utilizzare l'apparecchio. Si prega di contattare il rivenditore.
13. Il produttore o il rivenditore non è responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio.
14. L'unità non ha nessuna parte riparabili dall'utente. Non tentare di riparare, smontare o modificare l'apparecchio.
15. Operare sempre su una superficie piana e asciutta. Operare sul lavandino o superfici irregolari è vietato.
16. **NON** pulire con pagliette.
17. Estrema cautela deve essere usata quando si sposta l'apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
18. **NON** spostare o sollevare il forno mentre il cavo di alimentazione è ancora collegato alla presa a muro. Tutti gli oggetti in metallo dentro il forno, come le griglie, possono diventare molto caldi durante la cottura. Fate attenzione durante la rimozione di questi elementi, usare sempre le pinze in dotazione.

19. Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari come:

- Cucine di uffici e altri ambienti di lavoro;
- Case;
- Alberghi, Motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo Bed & breakfast.

Con il nostro forno alogeno preparerete deliziosi piatti salutari, ricchi di nutrienti ed in meno tempo rispetto ai metodi tradizionali.

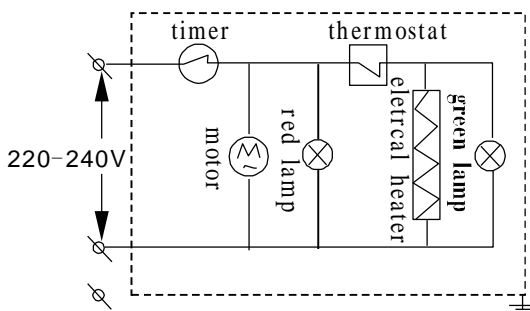
Introduzione

Il forno multifunzione a convezione ha rivoluzionato la tradizionale modalità di cottura. Durante la cottura, il forno a convezione produce un circolo di aria calda in movimento, che cuoce il cibo in modo uniforme. Il cibo cotto sarà il risultato di un piatto molto delizioso con il suo sapore naturale e completo. Il modello del forno a convezione è ragionevolmente progettato con un aspetto moderno. In esso sono presenti un termoregolatore con termometro da 65 a 250 °C (termostato) e un temporizzatore da 0-60 minuti (timer). È possibile selezionare la temperatura e il tempo del vostro cibo. L'aria calda all'interno del forno non genererà mai fumo, né brucia il cibo. La vostra cucina è quindi pulita e sicura, e libera da contaminazione. Il nostro forno non solo consente di risparmiare fatica dal lavoro pesante di cucina, ma rende anche la tua cucina più piacevole.

Specifiche Tecniche

Voltaggio	220-240 V / 50Hz
Potenza nominale	1200-1400W
Termostato	65 – 250 °C
Timer	0- 60 minutes
Capacità contenitore	Ø 333 x 170 mm
Peso lordo	6.5 kg
Peso netto	5.5 kg

Schema elettrico



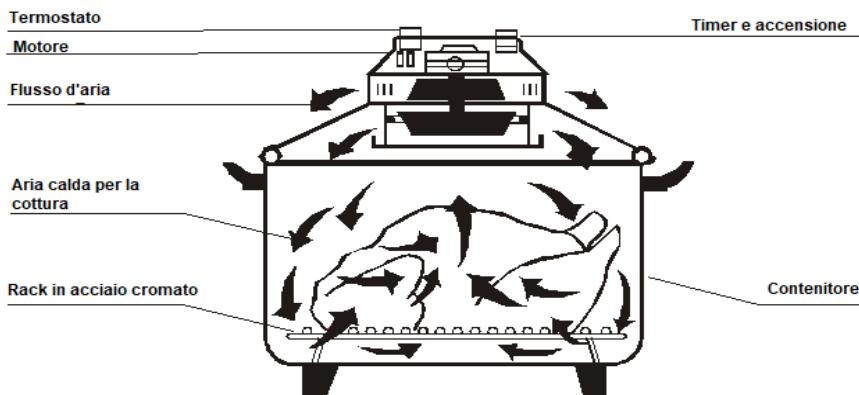
Operazioni

1. Mettere il rack in acciaio nel contenitore, poi mettere il cibo. Nota, c'è un po' di spazio tra il cibo e il coperchio del forno. Inserire la spina del forno secondo le specifiche di alimentazione. Non è consentito di condividere lo stesso presa con altri apparecchi elettrici. Girare il timer in senso orario per il tempo necessario, così si accende la spia rossa.
2. Impostare il regolatore di temperatura in senso orario la temperatura desiderata, poi la luce verde si accende. La convezione inizia a lavorare.
3. Quando il led verde si spegne, la temperatura impostata ha raggiunto il valore desiderato. Quando la temperatura del forno diventa inferiore a quella necessaria, il forno riaccende automaticamente il riscaldatore e la spia verde si accende per indicare il processo di riscaldamento.

Importante

1. Quando il forno è in funzione, le maniglie, che sono collegate alla barra d'acciaio, verranno irradiate dal calore leggermente, ma non importa, si ripristinano quando la temperatura torna alla normalità.
2. Non mettere il coperchio del forno direttamente sul piano dopo la cottura, altrimenti si rischiano bruciature. Poni su un piatto, ciotola o base resistente al calore.
3. I dispositivi sul coperchio del forno non devono essere lavati in acqua. Pulire il coperchio con un panno morbido e pulito.
4. Il corpo del forno può essere lavato solo dopo essersi completamente raffreddato.
5. **La cottura dei cibi deve avvenire sulle apposite griglie in dotazione e non direttamente sul contenitore in vetro. Tale indicazione consentirà una corretta areazione per una cottura omogenea anche nella parte inferiore dei cibi.**

Controlla queste caratteristiche:



Dettagli

1. Multifunzione

Con un cerchio di aria calda tra 65-250° C di temperatura regolabile, il forno di convezione ha molte funzioni:

- a. trattare cibo in vari modi, tra cui cuocere, tostare, grigliare e barbecue.
- b. scongelare gli alimenti congelati rapidamente
- c. essiccazione e sterilizzazione

2. Basso livello di colesterolo

La moderna scienza medica ha dimostrato che l'alto contenuto di colesterolo causa problemi quali malattie cardiache e disfunzioni ai vasi sanguigni. Il ricircolo di aria calda in movimento nel forno decomporrà il tessuto grasso ed abbasserà il colesterolo contenuto al minimo. Così, il cibo cucinato nel nostro forno è molto più salutare e nutriente.

3. Salva tempo ed energia

Dovuto all'alta efficienza dell'aria calda in movimento nel forno, il tempo di cottura e l'energia consumata sono ridotti al minimo. Il risparmio stimato è di circa il 20% in meno rispetto ai forni ordinari.

4. Preserva i nutrienti del cibo e il sapore naturale

Un alta temperatura e un tempo di cottura prolungato rovinerà la qualità dell'alimento e potrà cambiare il suo sapore naturale. Il controllo della temperatura e del tempo di permanenza nel forno potrebbero risolvere questo problema.

Scheda di riferimento rapido

Come cuocere alla griglia

- posizionare il cibo direttamente sulla griglia (griglia bassa o alta)
- per tagli di carne molto spessi, tagliare il cibo a metà
- il tempo di cottura alla griglia può variare in base al taglio, alle dimensioni, alla quantità di grasso, ecc..

✦ Come cucinare a vapore

- Puoi cuocere a vapore le verdure nello stesso momento in cui cucini: metti le verdure in vaschetta di alluminio, aggiungi alcune gocce di acqua e sale
- Puoi anche aggiungere una tazza d'acqua nella pentola inferiore, con erbe e spezie saporite per cuocere a vapore pesce o verdure, ma poca d'acqua.

✦ Come friggere

- È possibile cucinare patatine fritte senza olio né grasso immergendo interamente le strisce di patate in olio di cottura polinsaturo, lasciare che l'olio in eccesso si scarichi e continui la cottura secondo la guida. Potete utilizzare anche patatine adatte alla cottura in forno, senza immergerle nell'olio.
- Per preparare un delizioso pollo fritto, immergere i pezzi di pollo nella pastella e poi nell'olio da cucina, scolare l'olio in eccesso e cuocere secondo la tabella fornita.

✦ Come tostare

- È possibile ottenere pane e snack perfettamente tostato con il nostro forno senza preriscaldamento. Basta mettere il cibo direttamente sulla griglia e guardarlo tostare. Croccante all'esterno e morbido all'interno.
- Puoi anche migliorare gli snack come cracker, patatine e persino biscotti mettendoli nel forno a convezione per alcuni minuti alla massima temperatura per riportare la loro croccantezza.

✦ Come scongelare

- È possibile utilizzare il forno a convezione per scongelare i cibi surgelati in modo più uniforme rispetto ai forni a microonde, impostare semplicemente la temperatura a 100 ° C e controllare il cibo ogni 5-10 minuti.

✦ Linee guida generali ed avvertenze

- Ricordarsi di distribuire il cibo in modo uniforme nel forno a convezione per garantire un flusso uniforme di aria in tutto il cibo.
- La prima volta che si prova una ricetta, controllare il processo di cottura attraverso la ciotola in vetro temperato poiché il tempo di cottura del forno a convezione è breve.
- Si consiglia di applicare uno strato antiaderente (olio, burro etc) se si posiziona il cibo direttamente sulla griglia per evitare che si attacchi.
- Il forno a convezione è autopulente. Basta mettere 5cm di acqua sul fondo della ciotola in vetro (vuota) e impostare la temperatura a 100° per 10-12 minuti.
- Per un forno molto sporco, aggiungere un po 'di detergente all'acqua e pulire le macchie se necessario (a mano).

Ricette consigliate

Aragosta

Ingredienti:

Aragosta 1 kg, succo di zenzero, sale, zucchero, liquore, pepe.

Lascia l'aragosta in sale per 10-15 minuti, dopo inserisci l'aragosta nel forno e cuoci per 12-15 min a temperatura di 140-160°C.

Pollo croccante

Ingredienti:

Pollo, un po 'di amido, un po' di vino, zucchero di malto, miele, aceto, acqua tiepida

1. Lavare e pulire il pollo con acqua bollente e poi con acqua fredda immediatamente.
2. Mescolare l'amido, sciogliere lo zucchero, il miele e l'aceto con un po 'd'acqua. Applicare la miscela al pollo con un pennello più volte. Quando il pollo si asciuga, mettilo nel nostro forno a convezione.
3. Cuocere il pollo per 20 minuti con una temperatura di 150 - 200 ° C. Quindi applicare di nuovo la miscela e cuocere 10 minuti a bassa temperatura

Riferimenti per la cottura

Cibo	Tempo	Temperatura
Pollo	30-40 min	180-200°C
Pesce	10-15 min	130-150°C
Aragosta	12-15 min	140-160°C
Gamberi	10-12 min	150-180°C
Salsiccia	10-13 min	120-150°C
Arachidi	10-15 min	140-160°C
Pane arrostito	8-10 min	120-140°C
Patate	12-15 min	180-200°C
Ali di pollo	15-20 min	150-180°C
Granchio	10-13 min	140-160°C
Hot dog	5-8 min	190-210°C
BBQ Costolette	18-20min	220-240°C



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. Raccolta di tali rifiuti deve essere effettuata separatamente come trattamento speciale.

Questo apparecchio è etichettato in conformità con la direttiva europea 2002/96/CE per i rifiuti elettrici ed elettronici (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirete a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati se non sono stati smaltiti nel modo corretto.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Deve essere smaltito presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Questo apparecchio richiede uno speciale smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare l'ufficio comunale, il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

°Riproduzione vietata- Testi di proprietà del marchio PremierTech

Per richieste d'assistenza scrivere a: assistenza@premiertech.it

Dado Srl – Italy Piva/Vat IT 02681390809

GARANZIA

PremierTech®

Ogni prodotto PremierTech venduto ad un acquirente "consumatore" è assistito dalla garanzia sui beni di consumo, che copre i difetti di conformità che si manifestano entro 24 mesi dalla data di consegna del bene (12 mesi se acquirente commerciale). Salvo prova contraria, si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro i primi 6 mesi dalla data di consegna del bene esistessero già a quella data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità.

La garanzia del venditore obbliga il venditore come previsto dai termini di legge, in caso di mancanza o difetto di un dispositivo, ad assicurare per un periodo di due anni la riparazione o la sostituzione. In relazione all'inversione dell'onere della prova, l'acquirente è obbligato a dare prova, scaduti sei mesi, che la mancanza esisteva già al momento del trasferimento del rischio.

Condizioni di garanzia

La Società Dado SRL, distributrice del marchio PremierTech, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.

L'apparecchio è coperto dalla garanzia convenzionale per il periodo di DUE ANNI dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile). I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente dal nostro servizio di assistenza, durante il periodo di garanzia di cui sopra. La Dado SRL si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa. Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

La garanzia non copre:

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- l'uso professionale del prodotto;
- i malfunzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione;
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Dado Srl;
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software;
- difetti provocati da caduta o trasporto (da intendersi successive alla data di ricezione del prodotto), fulmine, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione;
- eventuali accessori, ad esempio: bottiglie, contenitori, coltelli, ecc. usati con questo prodotto;
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti.

Per ricevere assistenza in garanzia sui prodotti PremierTech contattare: assistenza@premiertech.it