AIR FRYER OVEN

Operation Instructions

Model: PT12LAF

DADO SRL UNIPERSONALE - VAT/PIVA IT02681390809 - ITALY
www.premiertech.it - amministrazione@premiertech.it

v05112024

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	**3-4**
PACKAGE CONTENTS	**5**
PRODUCT SCHEME	**5**
CONTROL PANEL	**6**
SHIPMENTS	**6**
BEFORE FIRST USE	**6-7**
HOW TO USE	**7-11**
CLEANING AND STORAGE	**12**
TROUBLESHOOTING	**13**

IMPORTANT PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical hazards and personal injury, including the following.

DANGER

- This appliance is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they are supervised or instructed in the use of the appliance. the appliance by a person responsible for their safety.

- Check that the voltage indicated on the appliance corresponds to the voltage of local network before connecting the appliance.

- Do not use the appliance if the plug or power cord or the appliance itself is damaged.

- Never submerge the housing, which contains electrical components and elements heating, in water or rinse under water.

- Do not let water or other liquids enter the appliance to avoid electrical ity.

- Always place the ingredients to be fried in the accessories to prevent them from coming into contact with the heating elements.

- Do not cover the air inlet and outlet while the appliance is operating.

- Do not fill the pan with oil as this may cause a risk of fire.

- While working, the internal temperature of the unit reaches several hundred degrees Fahrenheit. TO AVOID PERSONAL INJURY, never place your hands inside the unit unless it is completely cooled down.

- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless they are over 8 years of age and supervised.

- Keep the power cord away from hot surfaces.

- Do not place the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.

- Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave a clearance of at least 1 O cm / 3.9 inches at the back and sides and 1 O cm / 3.9 inches above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual.

- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings . Keep your hands and face a safe distance from the steam and air outlets . Also be careful of hot steam and air when removing the pan from the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during 1 use.
- After using the appliance , the metal cover inside is very hot, avoid contact with it after cooking.
- Unplug the appliance immediately if you see dark smoke coming from the appliance. Wait for the smoke to stop before removing the pan from the appliance.
- When it reaches the set timer, cooking will stop but the fan will RUN for 20 seconds to cool the unit .

WARNING

- Place the appliance on a horizontal, flat and stable surface.
- 1 use or misuse of the product not listed in the user guide will void the warranty and we will not be responsible for any damage caused.
- Always unplug the 1st appliance after the 1st use.
- Leave the appliance to cool down for approx. 30 minutes before handling it or clean it .
- The hob may smoke the first time it is used. It is not defective and the smoke will go out in a few minutes.

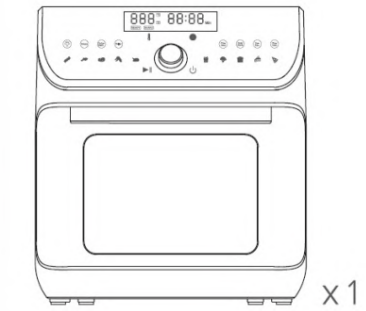
OVERHEATING PROTECTION

The appliance is equipped with an overheating protection system. It will automatically turn off if the internal temperature control system fails. Unplug the power cord, let the appliance cool down and send it to an authorized service center for repair.

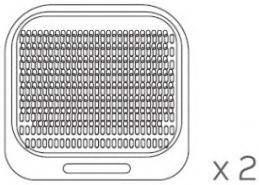
Automatic Shut-Off

The appliance has a built-in shut-off device that will automatically turn off the unit when it reaches the set timer. You can manually turn off the 1 appliance at any time by pressing the power button.

PACKAGE CONTENTS



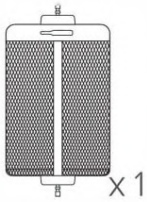
Air Fryer Oven



Mesh rack

Drip tray

Skewer holder SET

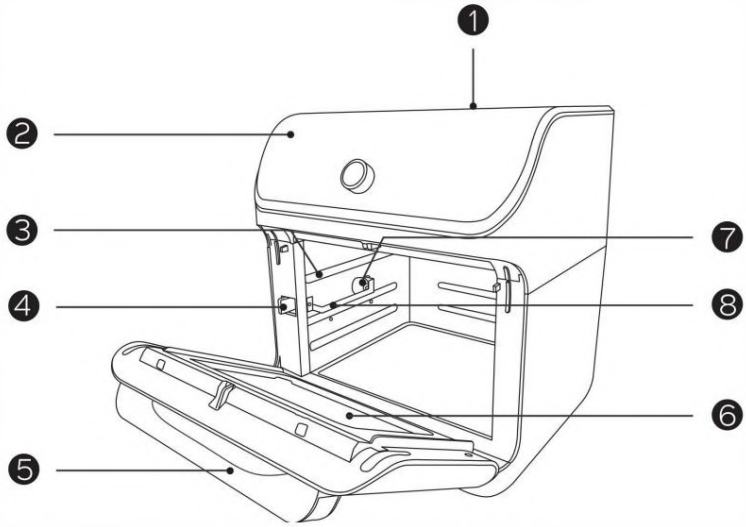


Rotisserie Basket

Rotisserie tree

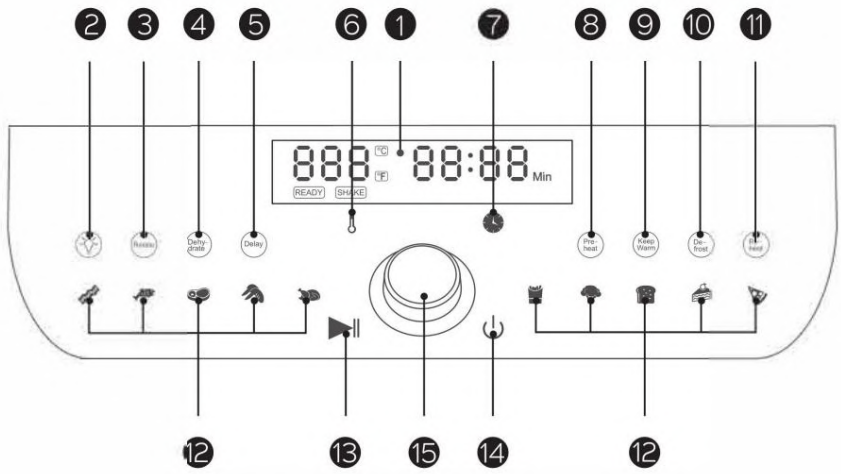
Removal tool

PRODUCT DETAILS



1 - Top cover
2 - Control panel
3 - Rails
4 - Switch
5 - Handle
6 - Window
7 - Lock
8 - Sliding slide

CONTROL PANEL



1. LCD display
2. Light button
3. Rotary button
4. Dehydration button
5. Delay button
6. Temperature button
7. Time button
8. Preheat button
9. Keep warm button
10. Defrost button
11. Heating button
12. Mode indicators
13. Start/Pause button
14. Power button
15. Temperature control knob /confirmation button

SPECIFICATIONS

Model	PT12LAF
Voltage	220-240V, 50-60Hz!
Power	1500W
Capacity	12L
Temperature	25-200°

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging.
- Check the integrity of the appliance and the completeness of the accessories.

• Remove any stickers or labels from the appliance.

• Clean the accessories thoroughly with warm water, a little mild detergent and a non-abrasive sponge.

• Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

Note: Never wash or immerse the main unit in water.

HOW TO USE

Connect the equipment to a power source, it enters standby mode with a beep. All indicators on the control panel will flash once.

Turning on *and* off

• Touch the power button to turn on the appliance with a acoustic signal. All indicators on the control panel will light up.
• Touch it again to turn off the appliance.

Light control

When the appliance is turned on, touch the light button to turn the light on *and* off.

Preheat the oven

When the appliance is turned on, touch the preheat button to preheat it if necessary.

Choose cooking mode

• When the unit is on, touch the mode button to choose the desired cooking mode. The corresponding mode indicator will light. The LCD display will show the cooking temperature and cooking time simultaneously with the latter counting down per minute.

• When the mode is selected, tap the start/pause button or press the confirm button to start the cooking process. The operation indicator will continue to flash once cooking has started

• Open the window during a cooking process, the oven will stop working. By closing it again, the equipment will start working again with the previous boring time and temperature.

Note: Tap the rotation button to start rotation if using the rotisserie shaft or skewer rack for more consistent results.

Note:

• Do not place anything on top of the air fryer, as this may interfere with the cooking program or crack the display glass.
• An air fryer is not a classic fryer. Do not fill with oil, frying fat or liquids. • When opening the air fryer door, be careful of the hot steam.

RECOMMENDED TEMPERATURES AND TIMES

TIPS

Preset programs
do not include oven heating time. You can pre-heat for 3-4 minutes or add to the cooking times.
If cooking on trays or in a basket, it is advisable to first distribute the oil evenly over the food for greater crunchiness.!
Do not overload the accessories with food, otherwise cooking will be affected.
When placing the food, make sure that they are at least 3 cm away from the resistance located at the top.

SETTINGS

The table below can help you select time and temperature, depending on the foods you want!cook.
ATTENTION: these values are indicative, as they depend on the taste, origin and type of food,!etc.

	Quantity Min-max (g)	Time (min.)	Temp (/OC)	Accessory
Potatoes				
Thin frozen potatoes	600-700	15-20	200	Basket
Thick frozen potatoes	600-700	18-23	200	Basket
Gratin potatoes	700-900	15-20	200	Trays
Meat and fish				
Steak	200-800	15-20	180	Trays
Pork ribs	400-800	12-16	180	Trays
Hamburger	200-800	10-15	185	Trays
Chicken breast	400-800	3-8pm	180	Trays
Chicken thighs	400-800	25-30	190	Trays
Rotisserie chicken	700-1000	40-45	180	Rotisserie
Skewers of meat	400-800	15-20	185	Skewers
Sausages	400-800	12-16	200	Skewers
Fish skewers	400-800	13-15	170	Skewers
Baked or au gratin fish	400-800	13-16	180	Trays
Snacks				
Frozen chicken nuggets	500-800	8-14	200	Trays
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200	Trays
Frozen cheese nuggets with breading	500-700	8-10	180	Trays
Stuffed vegetables	500-700	3-6pm	160	Trays
Bake	With additional tray (or oven dish)			
Muffins	800	16-20	180	Use a baking tray
Sweet snacks	800	18-20	170	Use a baking tray

Note: Add 3 minutes if you turn on the air fryer and it is cold.

- *Smaller ingredients require slightly less cooking time.*
- *A larger quantity of ingredients requires slightly longer cooking time.*
- *Mixing foods* halfway *through cooking optimizes the result and ensures that cooking is more uniform.*
- *Add a little oil to fresh potatoes just before cooking them for extra crunch.*

- *Highly fatty foods such as sausages are not suitable for cooking in an air fryer.*
- *The resistance that releases the heat is positioned in the upper part, so if you use multiple trays* or *shelves, remember to invert the levels several times to ensure uniform cooking.*
- *Insert a tray* or *dish suitable for the oven into the basket if you want to bake a cake* or *if you want to fry fragile* or *stuffed foods.*

Set cooking time

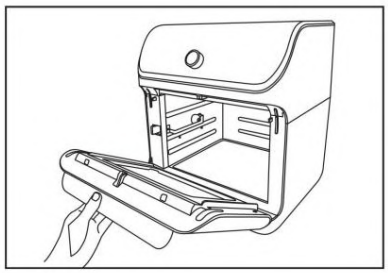
Touch the time button, then rotate the temperature time control knob to the right / left to increase / decrease the cooking time with a difference of 1 minute per turn.

Set the cooking temperature

Touch the temperature button, then rotate the temperature time control knob to the right / left to increase / decrease the cooking time with a difference of 5'C in each turn.

Use accessories

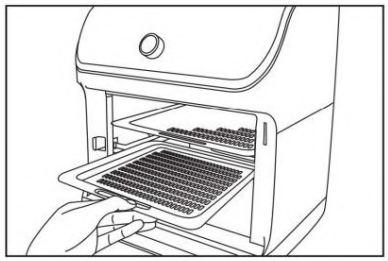
Please choose the appropriate accessories according to the ingredients to be cooked. Pull the handle to open the window and install the accessories as shown below.



Mesh rack

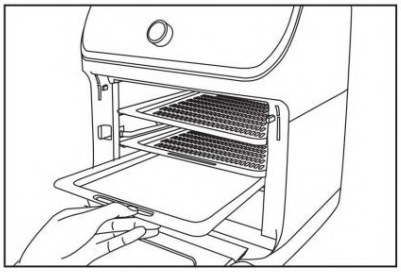
Slide mesh racks into the two top sliding chutes for dehydrating or cooking crunchy snacks/reheating foods like

Pizza.



Drip tray

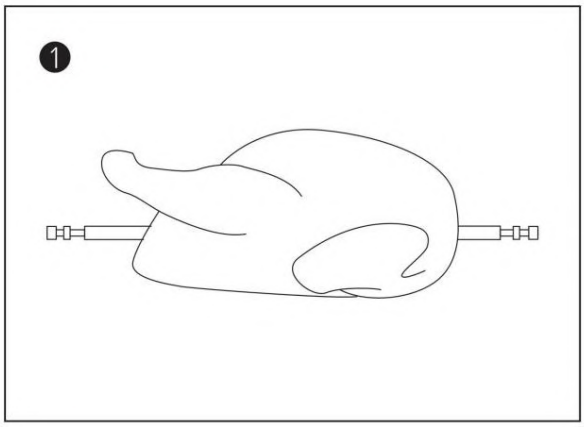
Slide the drip pan into the lowest sliding chute to catch any dripping oil and residue to make oven cleaning easier.

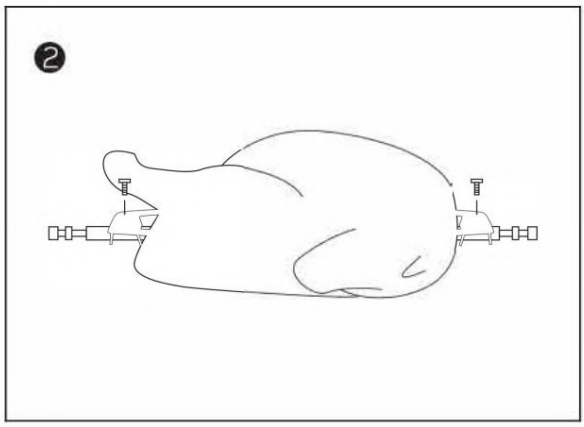


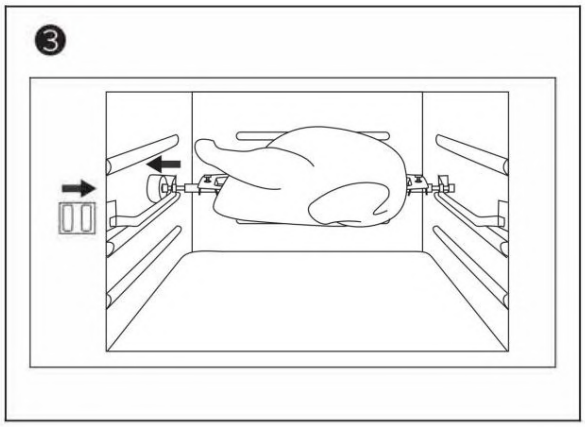
Rotisserie shaft

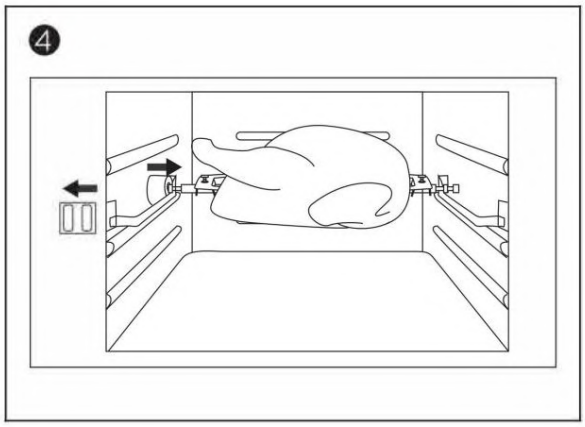
It is used for roasting whole chicken and relatively large pieces of meat.

- Pass 1 rod along the entire length of the whole chicken.
- Mount the meat forks on the shaft and insert them into the meat.
- Secure the forks with screws.
- Move the 1st switch to the right. Place the 1st rotisserie shaft on the guides, push it into the locked position.
- Release the switch and lock the 1st shaft in position.



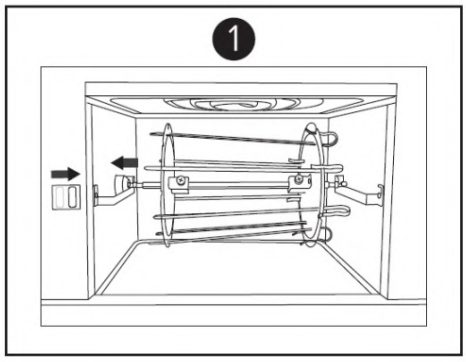


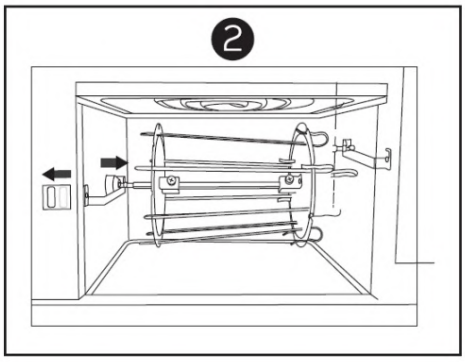




Skewer holder

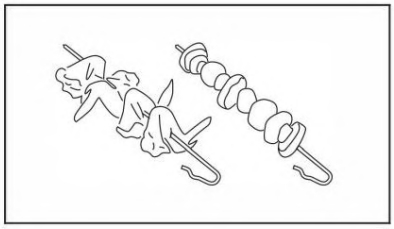
- Move the switch to the right. Place the skewer rack on the guides, push it into the locked position.
- Release the switch and lock the skewer rack in place.
- Use the removal tool to remove the skewer rack to avoid burns.





Skewers

It is used together with skewers to bring meat, fish, vegetables and other ingredients.

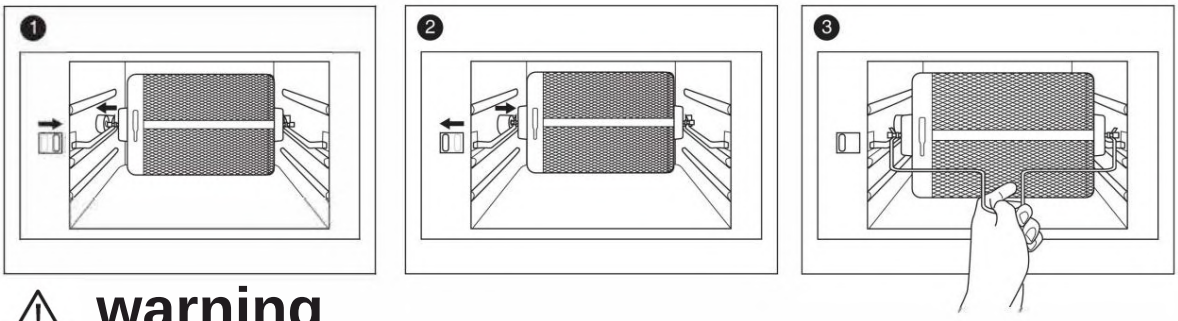


Rotisserie Basket

1 - Move the switch to the right. Place the rotisserie shaft on the guides, pushing it into the locked position.

2 - Release the switch and lock the basket in place.

3 - Use the removal tool to remove the basket to avoid burns.



⚠ warning

Skewers and other accessories are relatively sharp due to the functional requirements. Please pay particular attention during use and take adequate protection when the touching temperature of the accessories is very high after cooking. No necessary. directly to avoid burns. Please store the accessories appropriately to prevent children from coming into contact with them.

Foods to shake

- Usually you need to shake out small foods that pile up, such as chips or kibble.
- If not shaken, food may not crisp or cook unevenly.
- Other foods, such as steaks,can be turned to ensure consistency uniform browning.

CLEANING AND STORAGE

Cleaning

Clean the air fryer oven after each use. Unplug the power cord from the wall socket and make sure the appliance has cooled down completely before cleaning it.

- The accessories can be washed in the dishwasher, but never use detergents or abrasive!tools on their surfaces to avoid scratches.
- Soak encrusted food in warm, soapy water to remove it!easily.
- Clean the outside of the appliance with a warm cloth moistened with a ! gentle cleanser.
- Clean the inside of the appliance with a warm, damp, non-abrasive sponge!with a mild detergent.
- If necessary, remove unwanted food debris from the control panel with a cleaning! brush.
- If!necessary, the door is easy to remove, see images below:

Note: some of the accessories supplied with the product have a non-stick coating. Avoid using metal tools and abrasive materials for cleaning, to avoid scratching or removing the non-stick.

Storage

- Unplug the appliance and let it cool completely.
- Make sure all components are clean and dry.
- Place the appliance in a clean and dry place.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven doesn't work	Device is not connected	Connect the power cord to the wall socket
	You didn't turn it on unit by setting! the cooking time and temperature	Set the electrical temperature as indicated
	The product window is not a closed property	Check that the window is closed
Ingredients fried in an air oven are not cooked	Too much food	Reduce the quantity of food for single cooking
	Temperature setting too low	Set a higher temperature
The ingredients are fried unevenly White smoke comes out of the appliance	When the tray is used to prepare food, the position of the tray is not adjusted properly	During cooking, adjust the position of the baking tray appropriately
The fresh fries are not crispy	You are preparing fatty ingredients	When you fry fatty ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The **oil** produces white smoke and the pan may get hotter than usual. This does not affect the appliance or the final result
	The pan still contains grease residue from previous use	White smoke is caused by fat heating up in the pan, be sure to clean the pan properly after each use. Make sure to dry the potato sticks well before adding the oil
	The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water in the chips	Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add a little **more** oil for a crispier result

	The appliance complies with the requirements of the European Union directives and is therefore marked with the CE mark. Appliance is conform to the relevant European regulation and is therefore marked with the CE mark.	

assistenza@premiertech.it

WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT At the end of its life, the product must be disposed of following the current directives regarding separate waste collection and must not be treated as normal municipal waste.

The product must be disposed of at collection centers authorized for this purpose, or returned to the retailer, if you wish to replace the product with a new equivalent one. The manufacturer will take care of the disposal of the product as required by law. The product is composed of non-biodegradable parts and substances that potentially pollute the environment if not correctly disposed of; other parts can be recycled. It is everyone's duty to contribute to the ecological health of the environment by following correct disposal procedures. The symbol shown to the side indicates that the product meets the requirements of the new directives introduced to protect the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) and that it must be disposed of correctly at the end of its life. Ask the municipality of residence for information regarding the areas dedicated to waste disposal. Anyone who does not dispose of the product in the indicated manner is liable according to current laws. If the product is small (external dimensions less than 25cm) it is possible to return the product to the retailer without the obligation to purchase again.

DADO SRL - VAT/PIVA IT02681390809 - ITALY
www.premiertech.it - assistenza@premiertech.it

Friggitrice ad aria

MANUALE D'USO

Modello: PT12LAF

DADO SRL UNIPERSONALE - VAT/PIVA IT02681390809 - ITALY
www.premiertech.it - assistenza@premiertech.it

v05112024

CONTENUTI

PRECAUZIONI IMPORTANTI	3-4
CONTENUTO DELLA CONFEZIONE	5
SCHEMA PRODOTTO	5
PANNELLO DI CONTROLLO	6
SPEDIFICHE	6
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	6-7
COME USARE	7-11
PULIZIA E CONSERVAZIONE	12
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	13

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano gli apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, rischi elettrici e lesioni alle persone, comprese le seguenti.

PERICOLO

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini di età inferiore a 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile la loro sicurezza.

- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale prima di collegare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici e elementi riscaldanti, in acqua né risciacquare sotto l'acqua.
- Non lasciare che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio per evitare elettricità.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere negli accessori per evitare che venga a contatto con le resistenze.
- Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella con olio in quanto ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
- Durante il lavoro, la temperatura interna dell'unità raggiunge diverse centinaia di gradi Fahrenheit. PER EVITARE LESIONI PERSONALI, non mettere mai le mani all'interno dell'unità a meno che non sia completamente raffreddata.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non posizionare l'elettrodomestico sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare uno spazio libero di almeno 10 cm / 3,9 pollici sul retro e sui lati e 10 cm / 3,9 pollici sopra l'apparecchio. Non collocare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.

- 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 una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Prestare attenzione anche al vapore e all'aria caldi quando si rimuove la padella dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, la copertura metallica all'interno è molto calda, evitare il contatto con essa dopo la cottura.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede fuoriuscita di fumo scuro dall'apparecchio. Attendere la cessazione dell'emissione di fumo prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.
- Quando raggiunge il timer impostato, la cottura si fermerà ma la ventola GIRERÀ per 20 secondi per raffreddare l'unità.

ATTENZIONE

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- L'uso e l'uso improprio del prodotto non elencato nella guida dell'utente invalid-erà la garanzia e non saremo responsabili per i danni causati.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio per ca. 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Il piano di cottura potrebbe fumare la prima volta che viene utilizzato. Non è difettoso e il fumo si spegnerà in pochi minuti.

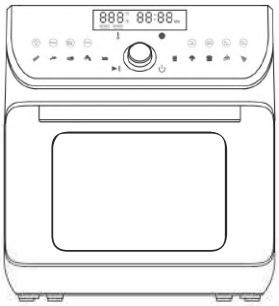
PROTEZIONE DA SURRISCALDAMENTO

L'apparecchio è dotato di un sistema di protezione dal surriscaldamento. Si spegnerà automaticamente se il sistema di controllo della temperatura interna non funziona. Scollegare il cavo di alimentazione, lasciare raffreddare l'appare-cchio e inviarlo a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.

Spegnimento automatico

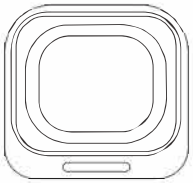
L'apparecchio è dotato di un dispositivo di spegnimento incorporato che spegnerà automaticamente l'unità quando raggiunge il timer impostato. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio in qualsiasi momento premendo il pulsante di accensione.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

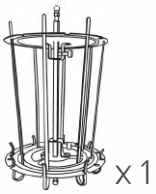


Forno per friggitrice ad aria

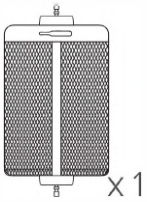
Rack in rete



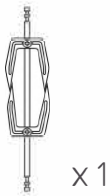
Vassoio di gocciolamento



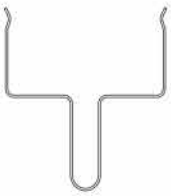
Porta spiedini SET



Cestello Girarrosto

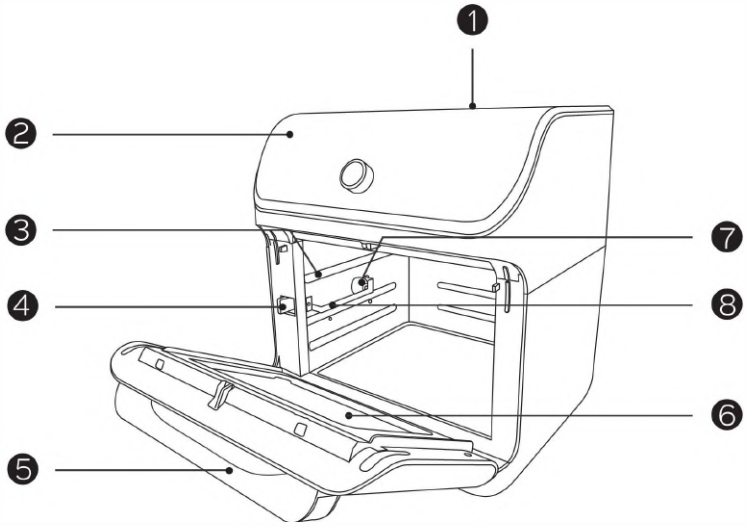


Albero girarrosto



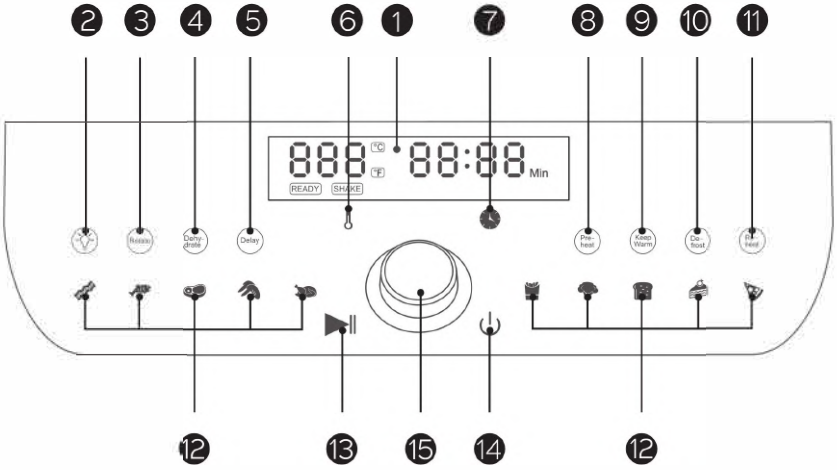
Strumento di rimozione

SCHEDA PRODOTTO



1. Coperchio superiore
2. Pannello di controllo
3. Rotaie
4. Interruttore
5. Maniglia
6. Finestra
7. Serratura
8. Scivolo scorrevole

PANNELLO DI CONTROLLO



1. Display LCD
2. Pulsante luce
3. Pulsante rotante
4. Pulsante disidratante
5. Pulsante di ritardo
6. Pulsante della temperatura
7. Pulsante del tempo
8. Pulsante di preriscaldamento
9. Pulsante Mantieni caldo
10. Pulsante di scongelamento
11. Pulsante di riscaldamento
12. Indicatori di modalità
13. Pulsante Avvio / Pausa
14. Pulsante di alimentazione
15. Manopola di controllo della temperatura / pulsante di conferma

SPECIFICHE

Modello	PT12LAF
Tensione	220-240V, 50-60Hz
Potenza	1500W
Capacità	12L
Temperatura	25-200°C

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti gli imballaggi.
- Verificare l'integrità dell'apparecchio e la completezza degli accessori.

- Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
- Pulire accuratamente gli accessori con acqua calda, un po 'di detersivo delicato e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Nota: non lavare o immergere mai l'unità principale in acqua.

COME USARE

Collegare l'apparecchiatura a una fonte di alimentazione, entra in modalità standby con un segnale acustico. Tutti gli indicatori sul pannello di controllo lampeggeranno una volta.

Accensione / spegnimento

- Toccare il pulsante di accensione per accendere l'elettrodomestico con un segnale acustico. Tutti gli indicatori sul pannello di controllo si accenderanno.
- Toccalo di nuovo per spegnere l'apparecchio.

Controllo della luce

Quando l'apparecchio è acceso, toccare il pulsante luce per accendere / spegnere la luce.

Preriscaldare il forno

Quando l'apparecchio è acceso, toccare il pulsante di preriscaldamento per preriscaldarlo se necessario.

Scegli la modalità di cottura

- Quando l'unità è accesa, toccare il pulsante modalità per scegliere la modalità di cottura desiderata. Si accenderà l'indicatore della modalità corrispondente. Il display LCD mostrerà la temperatura di cottura e il tempo di cottura contemporaneamente con il conto alla rovescia di quest'ultimo al minuto.
- Quando la modalità è selezionata, toccare il pulsante avvio / pausa o premere il pulsante conferma per avviare il processo di cottura. L'indicatore di funzionamento continuerà a lampeggiare una volta iniziata la cottura
- Aprire la finestra durante un processo di cottura, il forno smetterà di funzionare. Richiudendolo, l'apparecchiatura riprenderà a funzionare con il tempo e la temperatura di alesatura precedenti.

Nota: toccare il pulsante di rotazione per avviare la rotazione se si utilizza l'albero del girarrosto o la griglia per spiedini per ottenere risultati più uniformi.

Nota:
- *Non poggiare nulla sopra la friggitrice ad aria, perché ciò può interferire con il programma di cottura o incrinare il vetro del display.*
- *Una friggitrice ad aria non è una friggitrice classica. Non riempire di olio, grasso per friggere o liquidi.*
- *Aprendo lo sportello della friggitrice ad aria, fare attenzione al vapore caldo.*

TEMPERATURE E TEMPI CONSIGLIATI

SUGGERIMENTI

I programmi preimpostati non includono il tempo di riscaldamento del forno. Si può pre-riscaldare per 3-4 minuti o aggiungerli ai tempi di cottura.

In caso di cottura su teglie o su cestello, si consiglia di distribuire prima uniformemente dell'olio sugli alimenti per avere maggiore croccantezza.

Non sovraccaricare gli accessori di alimenti, altrimenti la cottura ne risentirà.

Nel posizionare gli alimenti, fare in modo che siano distanti almeno 3 cm dalla resistenza posta in alto.

IMPOSTAZIONI

La tabella seguente può aiutare a selezionare tempo e temperatura, a seconda degli alimenti da cuocere.

ATTENZIONE: questi valori sono indicativi, in quanto dipendono da gusto, origine e tipo di alimenti, ecc.

	Quanità Min-max (g)	Tempo (min.)	Temp (/°C)	Accessorio
Patate				
Patate congelate sottili	600-700	15-20	200	Cestello
Patate congelate spesse	600-700	18-23	200	Cestello
Patate gratinate	700-900	15-20	200	Vassoi
Carne e Pesce				
Bistecca	200-800	15-20	180	Vassoi
Costolette di maiale	400-800	12-16	180	Vassoi
Hamburger	200-800	10-15	185	Vassoi
Petto di pollo	400-800	15-20	180	Vassoi
Cosce di pollo	400-800	25-30	190	Vassoi
Pollo al girarrosto	700-1000	40-45	180	Girarrosto
Spiedini di carne	400-800	15-20	185	Spiedini
Salsicce	400-800	12-16	200	Spiedini
Spiedini di pesce	400-800	13-15	170	Spiedini
Pesce al forno o gratinato	400-800	13-16	180	Vassoi
Snacks				
Crocchette di pollo congelate	500-800	8-14	200	Vassoi
Bastoncini di pesce congelati	500-800	6-10	200	Vassoi
Bocconcini di formaggio con panatura congelati	500-700	8-10	180	Vassoi
Verdure ripiene	500-700	15-18	160	Vassoi
Cuocere al forno	Con teglia aggiuntiva (o piatto per forno)			
Muffins	800	16-20	180	Usare una teglia
Snack dolci	800	18-20	170	Usare una teglia

Nota: aggiungere 3 minuti se quando si accende la friggitrice ad aria, essa è fredda.

- *Ingredienti più piccoli richiedono un tempo di cottura leggermente minore.*
- *Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura leggermente superiore.*
- *Mescolare gli alimenti a metà della cottura ottimizza il risultato, e fa si che la cottura sia più uniforme.*
- *Aggiungi un pò di olio alle patate fresche appena prima di cuocerle, per ottenere più croccantezza.*
- *Alimenti molto grassi come le salsicce non sono adatti per la cottura in friggitrice ad aria.*
- *La resistenza che sprigiona il calore è posizionata nella parte alta, quindi se si utilizzano più teglie o ripiani ricordarsi di invertire più volte i piani per avere una cottura uniforme*
- *Inserire nel cestello una teglia o un piatto adatto al forno se si vuol cuocere una torta o se si vuole friggere alimenti fragili o ripieni.*

Imposta il tempo di cottura

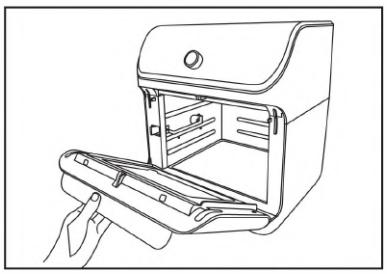
Toccare il pulsante del tempo, quindi ruotare la manopola di controllo del tempo della temperatura verso destra / sinistra per aumentare / diminuire il tempo di cottura con una differenza di 1 minuto per turno.

Imposta la temperatura di cottura

Toccare il pulsante della temperatura, quindi ruotare la manopola di controllo del tempo della temperatura verso destra / sinistra per aumentare / diminuire il tempo di cottura con una differenza di 5 ℃ in ogni turno.

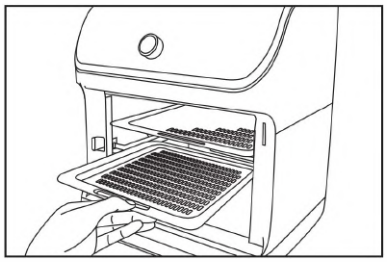
Usa gli accessori

Si prega di scegliere gli accessori adeguati in base agli ingredienti da cucinare. Tirare la maniglia per aprire la finestra e installare gli accessori come indicato di seguito.



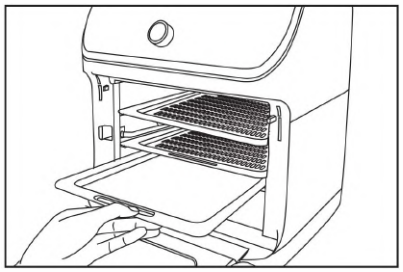
Rack in rete

Far scorrere le griglie in rete nei due scivoli scorrevoli superiori per la disidratazione o per cuocere snack croccanti / riscaldare cibi come la pizza.



Vassoio di gocciolamento

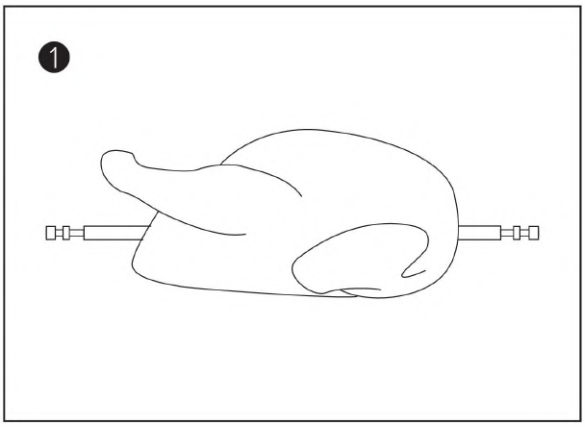
Far scorrere la leccarda nello scivolo scorrevole più basso per raccogliere l'olio gocciolante e il residuo per facilitare la pulizia del forno.

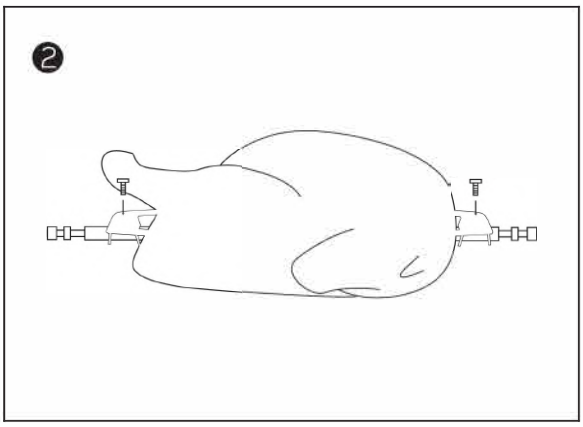


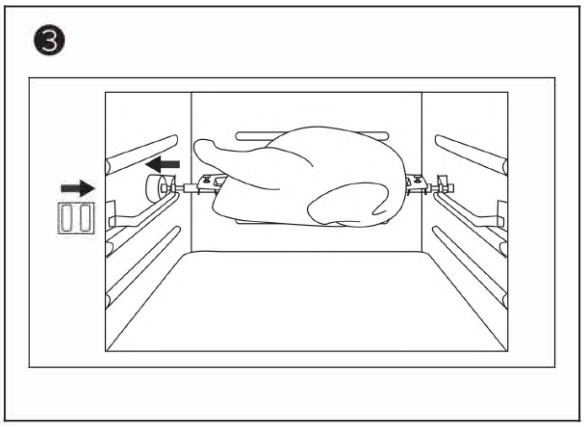
Albero girarrosto

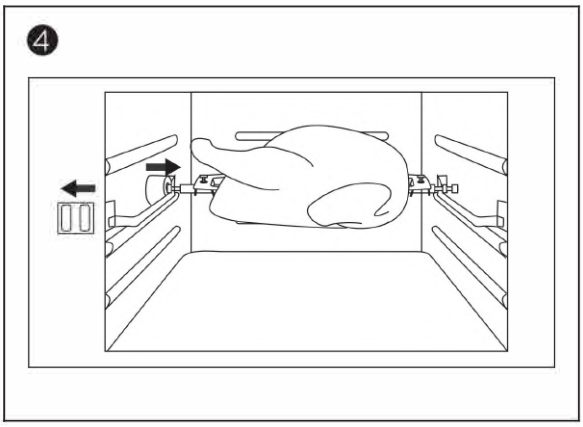
È usato per arrostire pollo intero e pezzi di carne relativamente grandi.

- Passa l'asta per tutta la lunghezza del pollo intero.
- Montare le forchette da carne sull'albero e inserirle nella carne.
- Fissare le forche con le viti.
- Spostare l'interruttore a destra. Posizionare l'albero del girarrosto sulle guide, spingerlo in posizione di blocco.
- Rilasciare l'interruttore e bloccare l'albero in posizione.



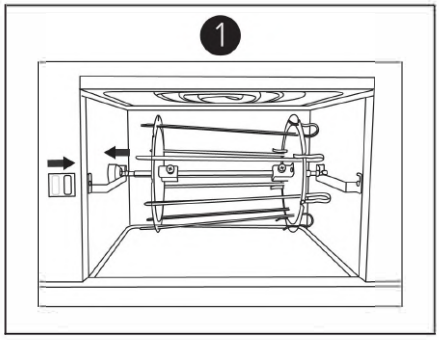


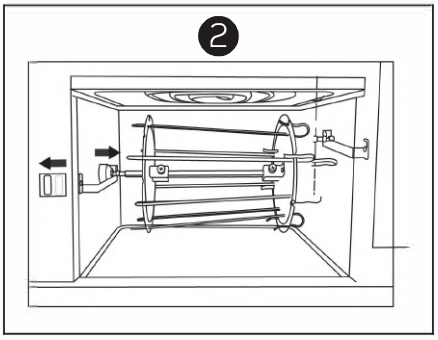




Porta spiedini

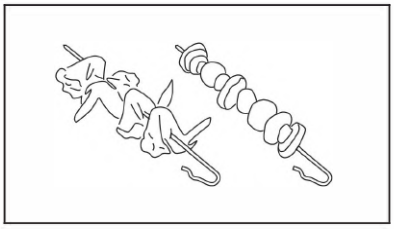
- Sposta l'interruttore a destra. Posizionare la griglia per spiedini sulle guide, spingerla nella posizione di blocco.
- Rilasciare l'interruttore e bloccare la griglia per spiedini in posizione.
- Utilizzare lo strumento di rimozione per rimuovere la griglia per spiedini per evitare scottature.





Spiedini

Viene utilizzato insieme agli spiedini per portare carne, pesce, verdure e altri ingredienti.

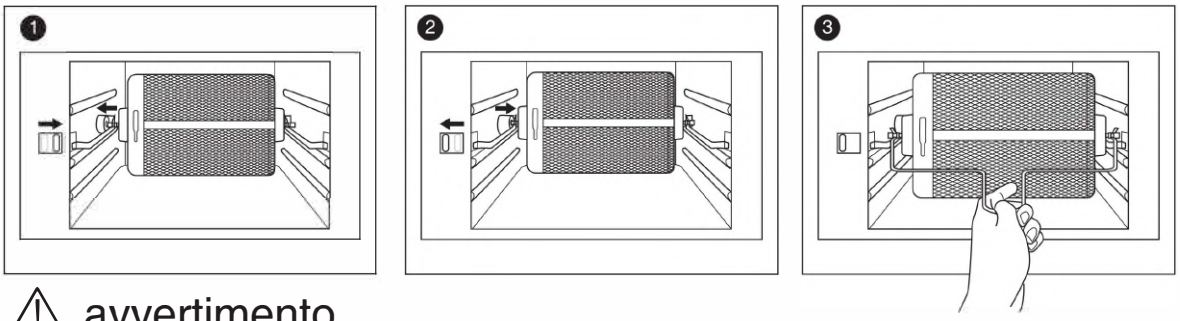


Cestello Girarrosto

❶ Sposta l'interruttore a destra. Posizionare l'albero del girarrosto sulle guide spingendolo in posizione di blocco.

❷ Rilasciare l'interruttore e bloccare il cestello in posizione.

❸ Utilizzare lo strumento di rimozione per rimuovere il cestello per evitare scottature.



⚠ avvertimento

Spiedini e altri accessori sono relativamente taglienti a causa dei requisiti funzionali. Si prega di prestare particolare attenzione durante l'uso e di adottare una protezione adeguata quando necessario . A cottura ultimata la temperatura degli accessori è molto alta. Non toccare direttamente per evitare scottature. Si prega di conservare gli accessori in modo appropriato per evitare che i bambini vengano a contatto con loro.

Cibi da scuotere

- Solitamente bisogna scuotere alimenti di piccole dimensioni che si impilano, come patatine fritte o crocchette.
- Se non vengono scossi, gli alimenti potrebbero non diventare croccanti o cuocersi in modo non uniforme.
- Altri alimenti, come le bistecche, possono essere girati per garantire una doratura uniforme.

PULIZIA E STOCCAGGIO

Pulizia

Pulire il forno della friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro e accertarsi che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di pulirlo.

- Gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie, ma non utilizzare mai detergenti o utensili abrasivi sulle loro superfici per evitare graffi.
- Immergere il cibo incrostato in acqua calda e sapone per rimuoverlo facilmente.
- Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno caldo inumidito con un detergente delicato.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con una spugna calda non abrasiva inumidita con un detergente delicato.
- Se necessario, rimuovere i residui di cibo indesiderati dal pannello di control lo con una spazzola per la pulizia.
- Se necessario, lo sportello è di facile rimozione vedi immagini di seguito:

Nota: alcuni degli accessori forniti in corredo al prodotto hanno un rivestimento antiaderente. Evitare l'utilizzo di utensili in metallo e materiali abrasivi per la pulizia, per evitare di graffiare o rimuovere l'antiaderente.

Conservazione

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- Assicurati che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
- Posizionare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il forno non funziona	L'apparecchio non è collegato	Collegare il cavo di alimentazione alla presa a muro
	Non hai acceso l'unità impostando il tempo e la temperatura di cottura	Impostare la temperatura e l'ora come indicato
	La finestra del prodotto non è una proprietà chiusa	Controlla che la finestra sia chiusa
Gli ingredienti fritti con il forno ad aria non sono cotti	Troppa quantità di cibo	Ridurre la quantità di cibo per la singola cottura
	Impostazione della temperatura troppo bassa	Imposta una temperatura più alta
Gli ingredienti sono fritti in modo irregolare Dall'apparecchio esce del fumo bianco	Quando il vassoio viene utilizzato per preparare il cibo, la posizione del vassoio non è regolata	Durante la cottura, regolare adeguatamente la posizione della teglia
Le patatine fritte fresche non sono croccanti	Stai preparando ingredienti grassi	Quando friggi ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio colerà nella padella. L'olio produce fumo bianco e la padella potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'elettrodomestico o sul risultato finale
	La padella contiene ancora residui di grasso dall'uso precedente	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella padella, assicurarsi di pulire la padella correttamente dopo ogni utilizzo. Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio
	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine	Taglia i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungi un po 'più di olio per un risultato più croccante

	L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE Appliance is conform to the pertinent European regulation and is therefore marked with the CE mark.	

assistenza@premiertech.it

RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE
Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.
Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con uno equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.

DADO SRL - VAT/PIVA IT02681390809 - ITALY
www.premiertech.it - assistenza@premiertech.it

FOUR FRITEUSE À AIR

Instructions d'utilisation

Modèle : PT12LAF

DADO SRL UNIPERSONALE - TVA/PIVA IT02681390809 - ITALIE

www.premiertech.it - amministrazione@premiertech.it

v05112024

CONTENU

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	3-4
CONTENU DU COLIS	5
SCHÉMA DE PRODUITS	5
PANNEAU DE CONTRÔLE	6
EXPÉDITIONS	6
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	6-7
COMMENT UTILISER	7-11
NETTOYAGE ET	12
DÉPANNAGE	13

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, les risques électriques et les blessures corporelles, y compris les suivantes.

DANGER

• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou instruites dans l'utilisation de l'appareil. l'appareil par une personne responsable de sa sécurité.

• Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de réseau local avant de connecter l'appareil.

• N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.

• Ne plongez jamais le boîtier contenant des composants électriques et des éléments chauffants dans l'eau et ne le rincez jamais sous l'eau.

• Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil pour éviter les risques électriques.

• Placez toujours les ingrédients à frire dans les accessoires pour éviter qu'ils ne pénètrent contact avec les éléments chauffants.

• Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.

• Ne remplissez pas la poêle avec de l'huile car cela pourrait entraîner un risque de feu.

• Pendant le fonctionnement, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés Fahrenheit. POUR ÉVITER LES BLESSURES CORPORELLES, ne placez jamais vos mains à l'intérieur de l'appareil à moins qu'il ne soit complètement refroidi.

• Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

• Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.!

• Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que des nappes ou des rideaux.

• Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils.
Laissez un espace libre d'au moins 10cm / 3,9'' à l'arrière et sur les côtés et de 10cm / 3,9'' au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.

• N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel.

• Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par la ouvertures de sortie d'air . Gardez vos mains et faites face à une distance de sécurité de la vapeur!et sorties d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air lorsque vous retirez la casserole.!de l'appareil.

• Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant 1 utiliser.

• Après avoir utilisé l'appareil, le couvercle métallique à l'intérieur est très chaud, évitez tout contact. avec après la cuisson.

• Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir du appareil. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer la casserole du feu.!appareil.

• Lorsqu'il atteint la minuterie réglée, la cuisson s'arrêtera mais le ventilateur fonctionnera pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil.

AVERTISSEMENT

• Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

• 1 utilisation ou mauvaise utilisation du produit non répertoriée dans le guide d'utilisation annulera la garantie et nous ne serons pas responsables des dommages causés.

• Débranchez toujours le 1er appareil après le 1er utiliser.

• Laissez l'appareil refroidir pendant env. 30 minutes avant de le manipuler ou nettoie.

• La table de cuisson peut fumer lors de la première utilisation. Ce n'est pas défectueux et la fumée s'éteindra dans quelques minutes.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

L'appareil est équipé d'un système de protection contre la surchauffe. Il s'éteindra automatiquement en cas de panne du système de contrôle de la température interne. Débranchez le cordon d'alimentation, laissez l'appareil refroidir et envoyez-le à un centre de service agréé pour réparation.

Arrêt automatique

L'appareil dispose d'un dispositif d'arrêt intégré qui éteint automatiquement l'appareil lorsqu'il atteint la minuterie réglée. Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil 1 à tout moment en appuyant sur le bouton d'alimentation.

CONTENU DU COLIS

Four à friteuse à air

Support en maille

Bac de récupération

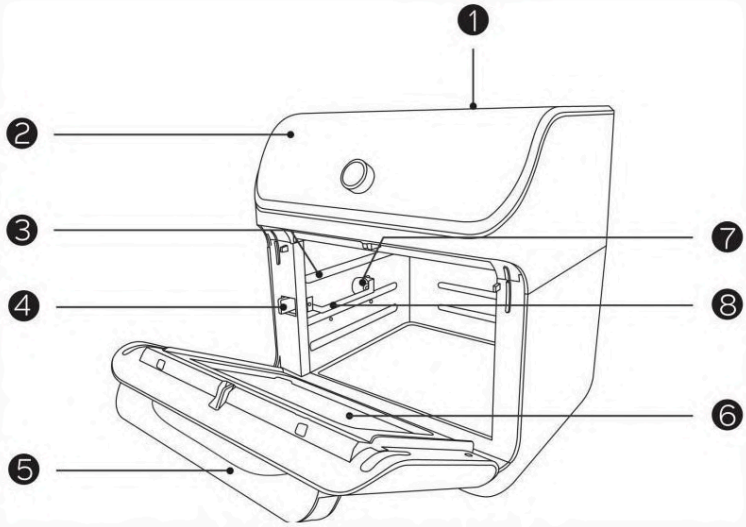
Porte-brochettes

SET Panier à rôtissoire

!Arbre à rôtissoire

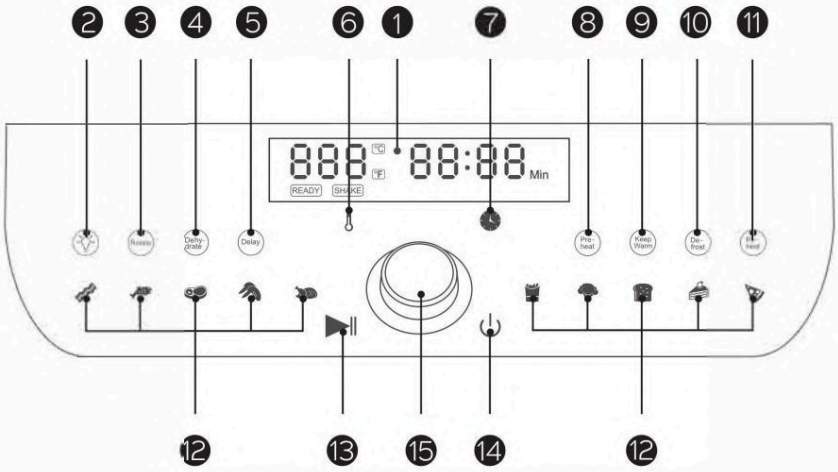
Outil de suppression

DÉTAILS DU PRODUIT



1. Capot supérieur
2. Panneau de commande
3. Rails!
4. Commutateur
5. Poignée!
6. Fenêtre!
7. Verrouillage!
8. Glissière coulissante

PANNEAU DE CONTRÔLE



1. affichage LCD
2. Bouton lumière
3. Bouton rotatif
4. Bouton déshydratation
5. Bouton de retard
6. Bouton de température
7. Bouton Heure
8. Bouton de préchauffage
9. Bouton garder au chaud
10. Bouton de dégivrage
11. Bouton de chauffage
12. Indicateurs de mode
13. Bouton Départ/Pause
14. Bouton d'alimentation
15. Bouton de contrôle de la température/confirmation bouton

CARACTÉRISTIQUES

Modèle	PT12LAF!
Tension	220-240 V, 50-60
Pouvoir	Hz!1500W
Capacité	12L
Température	25-200°(

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

• Retirez tous les emballages.

• Vérifiez l'intégrité de l'appareil et l'intégralité des accessoires.

• Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.

• Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, un peu de détergent doux et un éponge non abrasive.

• Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Remarque : Ne lavez ni ne plongez jamais l'unité principale dans l'eau.

COMMENT UTILISER

Connectez l'équipement à une source d'alimentation, il passe en mode veille avec un bip.!Tous les indicateurs du panneau de commande clignoteront une fois.

Allumer et éteindre

• Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil avec un signal sonore. Tous les indicateurs du panneau de commande s'allumeront.!• Touchez-le à nouveau pour éteindre l'appareil.

Contrôle de la lumière

Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur le bouton d'éclairage pour allumer et éteindre la lumière.

Préchauffer le four

Quand l'appareil est allumé, appuyez sur le bouton de préchauffage pour le préchauffer si nécessaire.

Choisir le mode de cuisson

• Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur le bouton mode pour choisir le mode de cuisson souhaité. L'indicateur de mode correspondant s'allumera. L'écran LCD affichera simultanément la température et le temps de cuisson, ce dernier comptant à rebours par minute.

• Lorsque le mode est sélectionné, appuyez sur le bouton démarrage/pause ou appuyez sur la touche de confirmation bouton pour démarrer le processus de cuisson. L'indicateur defonctionnement continuera à!clignote une fois la cuisson commencée

• Ouvrez la fenêtre pendant un processus de cuisson, le four cessera de fonctionner.

En le refermant, l'équipement recommencera à fonctionner avec

le précédent!temps et température ennuyeux.

Remarque : appuyez sur le bouton de rotation pour démarrer la rotation si vous utilisez! le manche du tournebroche ou le support à brochettes pour des résultats plus homogènes.

Note:

• Ne placez rien sur la friteuse à air, car cela pourrait gêner la cuisson programme ou casser la vitre de l'écran.

• Une friteuse à air n'est pas une friteuse classique. Ne remplissez pas d'huile, de graisse de friture ou de liquides.

• Lors de l'ouverture de l'air!porte de la friteuse, faites attention à la vapeur chaude.

TEMPÉRATURES ET TEMPS RECOMMANDÉS

CONSEILS

Les programmes
prédéfinis n'incluent pas le temps de chauffage du four. Vous pouvez préchauffer pendant 3 à 4 minutes ou augmenter les temps de cuisson.!En cas de cuisson sur plaque ou dans un panier, il est conseillé de répartir d'abord l'huile uniformément sur les aliments pour plus de croquant.!Ne surchargez pas les accessoires avec des aliments, sinon la cuisson en sera affectée.!Lorsque vous placez les aliments, veillez à ce qu'ils soient à au moins 3 cm de la résistance située en haut.

PARAMÈTRES

Le tableau ci-dessous peut vous aider à sélectionner la durée et la température, en fonction des aliments que vous souhaitez cuisiner.

ATTENTION: ces valeurs sont indicatives, car elles dépendent du goût, de l'origine et du type d'aliment, etc.

	Quantité Min-max (g)	Temps (min.)	Temp (°C)	Accessoire
Patates				
Pommes de terre fines surgelées	600-700	15-20	200	Panier
Pommes de terre épaisses surgelées	600-700	18-23	200	Panier
Gratin de pommes de terre	700-900	15-20	200	Plateaux
Viande et poisson				
Steak	200-800	15-20	180	Plateaux
Côtes de porc	400-800	12-16	180	Plateaux
Hamburger	200-800	10-15	185	Plateaux
Poitrine de poulet	400-800	15h-20h	180	Plateaux
Cuisses de poulet	400-800	25-30	190	Plateaux
Poulet rôti	700-1000	40-45	180	Rôtissoire
Brochettes de viande	400-800	15-20	185	Brochettes
Saucisses	400-800	12-16	200	Brochettes
Brochettes de poisson	400-800	13-15	170	Brochettes
Poisson au four ou gratiné	400-800	13-16	180	Plateaux
Collations				
Nuggets de poulet surgelés	500-800	8-14	200	Plateaux
Bâtonnets de poisson surgelés	500-800	6-10	200	Plateaux
Nuggets de fromage surgelés panés	500-700	8-10	180	Plateaux
Légumes farcis	500-700	15h-18h	160	Plateaux
Cuire	Avec plaque supplémentaire (ou plat à four)			
Muffins		16-20	180	Utiliser une plaque à pâtisserie
Des collations sucrées		18-20	170	Utilisez une plaque à pâtisserie

Remarque : Ajoutez 3 minutes si vous allumez la friteuse à air et qu'elle est froide.

- Les ingrédients plus petits nécessitent un peu moins de temps de cuisson.!
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de cuisson légèrement plus long.
- Mélanger les aliments à mi-cuisson optimise le résultat et garantit une cuisson plus homogène.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches juste avant de les cuire pour plus de croquant.
- Les aliments très gras tels que les saucisses ne conviennent pas à la cuisson dans une friteuse à air.!
- La résistance qui restitue la chaleur est positionnée en partie haute, donc si vous utilisez plusieurs plateaux ou grilles, pensez à inverser plusieurs fois les niveaux pour garantir une cuisson homogène.!
- Insérez une plaque ou un plat adapté au four dans le panier si vous souhaitez cuire un gâteau ou si vous souhaitez frire des aliments fragiles ou farcis.

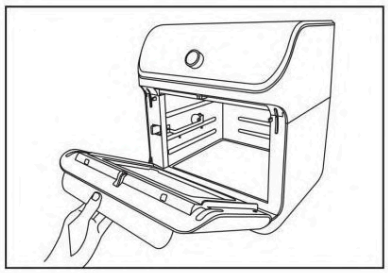
Régler le temps de cuisson

Appuyez sur le bouton de temps, puis tournez le bouton de contrôle du temps de température vers la droite, je suis parti pour augmenter, je diminue le temps de cuisson avec une différence de 1 minute par tour.

Régler la température de cuisson

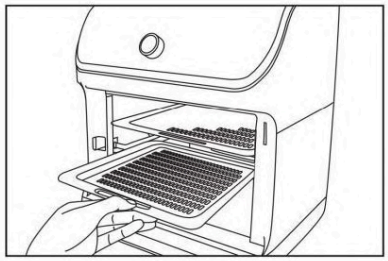
Appuyez sur le bouton de température, puis tournez le bouton de contrôle du temps de température vers la droite et vers la gauche pour augmenter et diminuer le temps de cuisson avec une différence de 5'C à chaque tour.

Utiliser des accessoires



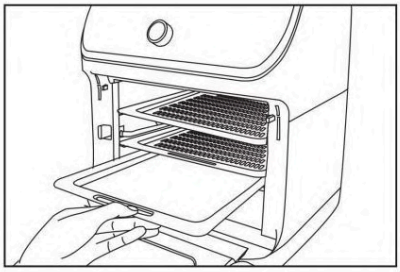
Veuillez choisir les accessoires appropriés en fonction des ingrédients à cuisiner. Tirez la poignée pour ouvrir la fenêtre et installer le accessoires comme indiqué ci-dessous.

Support en maille



Faites glisser les grilles en filet dans les deux goulottes coulissantes supérieures pour déshydrater ou cuire des collations croustillantes/réchauffer des aliments comme Pizza.

Bac de récupération

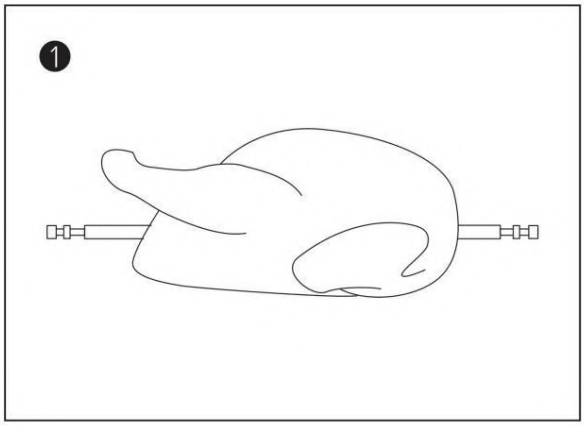


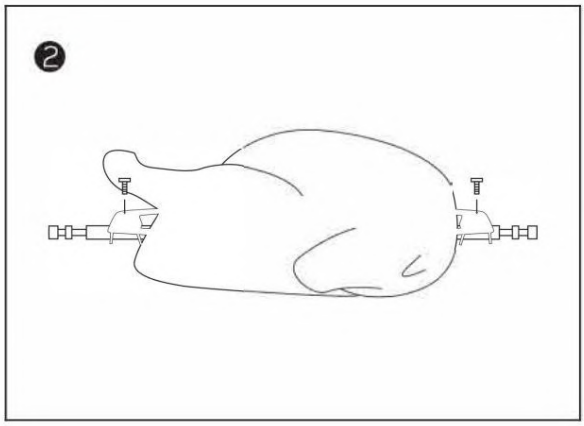
Faites glisser la lèchefrite dans la partie coulissante la plus basse goulotte pour récupérer l'huile et les résidus qui s'écoulent afin de faciliter le nettoyage du four.

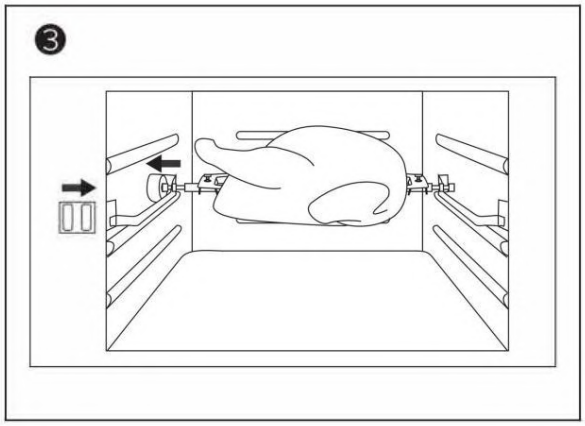
Arbre de rôtissoire

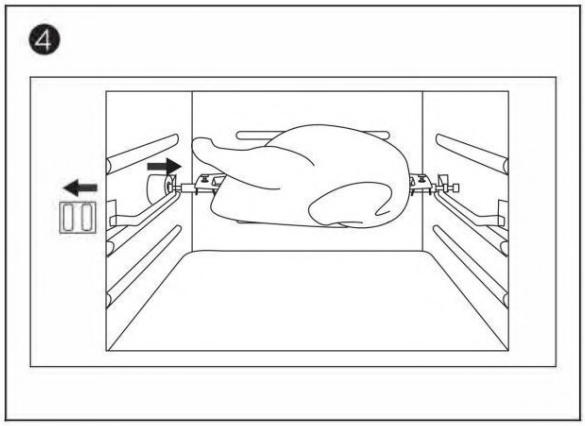
Utilisé pour rôtir du poulet entier et des morceaux de viande relativement gros.!

- Réussir 1tige sur toute la longueur du poulet entier.
- Montez les fourchettes à viande sur la tige et insérez-les dans la viande.
- Fixez les fourches avec des vis.
- Déplacez le 1er interrupteur vers la droite. Placer le 1er axe du tournebroche sur les guides, poussez-le en position verrouillée.
- Relâchez le interrupteur et verrouillez le 1er arbre en position.



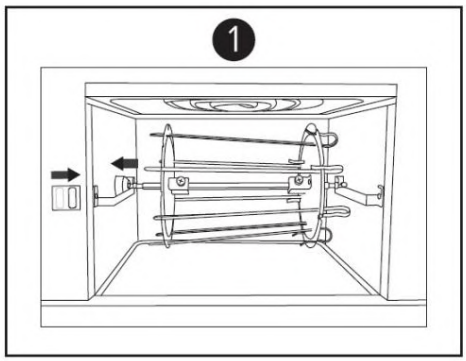


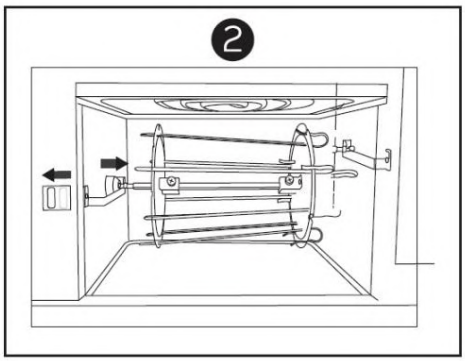




Porte-brochette

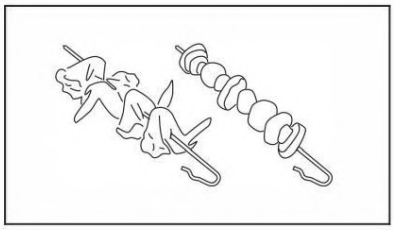
- Déplacez le commutateur vers la droite. Placez le support à brochettes sur les guides, poussez en position verrouillée.
- Relâchez l'interrupteur et verrouillez le support à brochettes en place.
- Utilisez l'outil de retrait pour retirer le support à brochettes afin d'éviter les brûlures.





Brochettes

Il est utilisé avec des brochettes pour apporter de la viande, du poisson, des légumes et d'autres ingrédients.

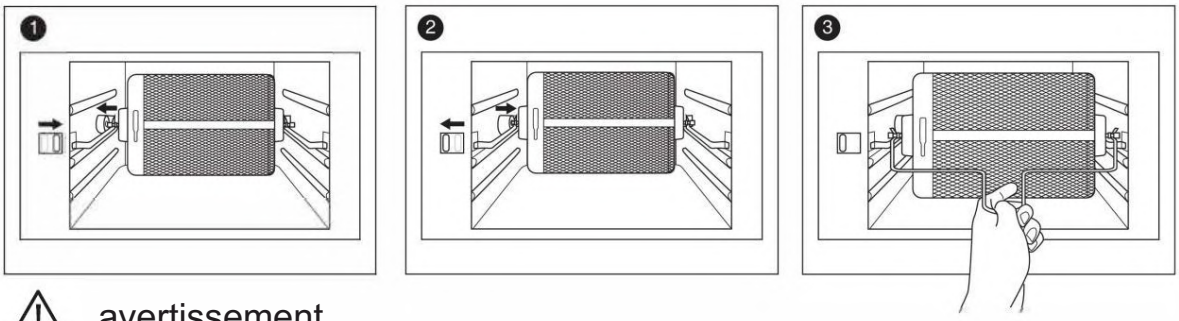


Panier à rôtissoire

1 - Déplacez le commutateur vers la droite. Placez l'arbre du tournebroche sur les guides, en le poussant en position verrouillée.

2 - Relâchez l'interrupteur et verrouillez le panier en place.

3 - Utilisez l'outil de retrait pour retirer le panier afin d'éviter les brûlures.



avertissement

Les brochettes et autres accessoires sont relativement tranchants en raison des exigences fonctionnelles. Veuillez prêter une attention particulière lors de l'utilisation et prendre une protection adéquate lorsque la température de contact des accessoires est très élevée après la cuisson. Pas nécessaire. directement pour éviter les brûlures. Veuillez ranger les accessoires de manière appropriée pour éviter que les enfants n'entrent en contact avec eux.

Aliments à secouer

• Habituellement, vous devez secouer les petits aliments qui s'accumulent, comme les chips ou les croquettes.

• S'ils ne sont pas secoués, les aliments risquent de ne pas devenir croustillants ou de cuire de manière inégale

• D'autres aliments, tels que les steaks, peuvent être retournés pour garantir une consistance uniforme brunissement.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

Nettoyage

Nettoyez le four de la friteuse à air après chaque utilisation. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de le nettoyer.

- Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais n'utilisez jamais de détergents ou d'abrasifs outils sur leurs surfaces pour éviter les rayures.
- Faites tremper les aliments incrustés dans de l'eau chaude savonneuse pour les éliminer. facilement.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud imbibé d'un nettoyant doux.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge tiède,humide et non abrasive. avec un détergent doux.
- Si nécessaire, retirez les débris alimentaires indésirables du panneau de commande avec une brosse de nettoyage.
- Si nécessaire, la porte est facile à retirer, voir images ci-dessous :

Attention : certains accessoires fournis avec le produit possèdent un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des outils métalliques et des matériaux abrasifs pour le nettoyage, afin d'éviter de rayer ou de retirer l'antiadhésif.

Stockage

• Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

• Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs.

• Placez l'appareil dans un endroit propre et sec.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas connecté	Connectez le cordon d'alimentation à la prise murale
	Vous ne l'avez pas allumé en réglant le temps de cuisson et température!	Régler la température électrique! comme indiqué
	La fenêtre du produit n'est pas une propriété fermée	Vérifiez que la fenêtre est fermée
Les ingrédients frits dans un four à air ne sont pas cuits	Trop de nourriture	Réduire la quantité de nourriture pour une seule cuisson
	Réglage de la température trop bas	Régler une température plus élevée
Les ingrédients sont frits de manière inégale Lors de l'utilisation du plateau Pendant la cuisson, de la fumée blanche régulière s'échappe de l'appareil	pour préparer les aliments, la position du plateau n'est pas correctement réglée	!plaque de cuisson
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes	Vous préparez des ingrédients gras	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la poêle. L' huile produit de la fumée blanche et la poêle peut devenir plus chaude que d'habitude. Cela n'affecte pas!l'appareil ou le résultat final
	La poêle contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente	La fumée blanche est causée par!la graisse chauffe dans la poêle, assurez-vous de bien nettoyer la poêle après chaque utilisation. Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile
	Le croustillant des chips dépend de la quantité d'huile et d'eau contenues dans les chips.	Coupez les bâtonnets de pomme de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant

	L'appareil est conforme aux exigences des directives de l'Union européenne et porte donc le marquage CE. L'appareil est conforme à la réglementation européenne en vigueur et porte donc le marquage CE.	

assistenza@premiertech.it

DÉCHETS D'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE ET ÉLECTRONIQUE À la fin de sa vie,

le produit doit être éliminé conformément aux directives en vigueur concernant la collecte sélective des déchets et ne doit pas être traité comme un déchet municipal normal.

Le produit doit être éliminé dans les centres de collecte agréés à cet effet, ou retourné au revendeur, si vous souhaitez remplacer le produit par un nouveau équivalent. Le fabricant se chargera de l'élimination du produit conformément à la loi. Le produit est composé de pièces et de substances non biodégradables qui pourraient potentiellement polluer l'environnement si elles ne sont pas correctement éliminées ; les autres pièces peuvent être recyclées. Il est du devoir de chacun de contribuer à la santé écologique de l'environnement en suivant des procédures d'élimination correctes. Le symbole indiqué sur le côté indique que le produit répond aux exigences des nouvelles directives introduites pour protéger l'environnement (2002/96/CE, 2003/108/CE, 2002/95/CE, 2012/19/CE) et qu'il doit être éliminé correctement à la fin de sa durée de vie. Renseignez-vous auprès de la commune de résidence sur les zones dédiées à l'élimination des déchets. Quiconque ne dispose pas du produit de la manière indiquée est responsable conformément à la législation en vigueur. Si le produit est petit (dimensions extérieures inférieures à 25 cm), il est possible de retourner le produit au détaillant sans obligation de nouvel achat.

DADO SRL - TVA/PIVA IT02681390809 - ITALIE

www.premiertech.it - assistenza@premiertech.it

Horno freidora de aire

Instrucciones de operación

Modelo: PT12LAF

DADO SRL UNIPERSONALE - IVA/PIVA IT02681390809 - ITALIA

www.premiertech.it - amministrazione@premiertech.it

v05112024

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	3-4
CONTENIDOS DEL PAQUETE	5
ESQUEMA DE PRODUCTO	5
PANEL DE CONTROL	6
ENVÍOS	6
ANTES DEL PRIMER USO	6-7
CÓMO UTILIZAR	7-11
LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO	12
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	13

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre es necesario seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendios, riesgos eléctricos y lesiones a las personas, incluidas las siguientes.

PELIGRO

• Este aparato no está destinado al uso por parte de personas (incluidos niños menores de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

• Verifique que el voltaje indicado en el aparato corresponda al voltaje de la red local antes de conectar el aparato.

• No utilice el aparato si el enchufe o el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.

• No sumerja nunca la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni enjuague bajo el agua.

• No permita que el agua u otros líquidos entren en el aparato para evitar la electricidad.

• Coloque siempre los ingredientes a freír en los accesorios para evitar que entren en contacto con las resistencias.

• No cubra la entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

• No llene la bandeja con aceite ya que esto podría causar un riesgo de incendio.

• Durante el trabajo, la temperatura interna de la unidad alcanza varios cientos de grados Fahrenheit. PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, no introduzca nunca las manos dentro de la unidad a menos que esté completamente enfriada.

• Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.

• Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.

• No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.

• No coloque el aparato contra una pared o contra otros electrodomésticos. Deje un espacio libre de al menos 10 cm / 3,9 pulgadas en la parte trasera y en los lados y 10 cm / 3,9 pulgadas por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.

• No utilice el aparato para fines distintos a los descritos en este manual.

• Durante la fritura con aire caliente, el vapor caliente se libera a través de las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. También preste atención al vapor y al aire caliente al retirar la bandeja del aparato.

• Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.

• Después de utilizar el aparato, la cubierta metálica en el interior está muy caliente, evite el contacto con ella después de la cocción.

• Desenchufe inmediatamente el aparato si observa la salida de humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la bandeja del aparato.

• Al alcanzar el tiempo programado, la cocción se detendrá, pero el ventilador GIRARÁ durante 20 segundos para enfriar la unidad.

ATENCIÓN

• Coloque el aparato en una superficie horizontal, plana y estable.

• El uso y mal uso del producto no listado en la guía del usuario invalidará la garantía y no seremos responsables por los daños causados.

• Desenchufe siempre el aparato después de su uso.

• Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.

• La superficie de cocción podría emitir humo la primera vez que se utiliza. No es un defecto, y el humo se disipará en pocos minutos.

PROTECCIÓN CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO

El aparato está equipado con un sistema de protección contra el sobrecalentamiento. Se apagará automáticamente si el sistema de control de la temperatura interna no funciona. Desenchufe el cable de alimentación, deje que el aparato se enfríe y llévelo a un centro de asistencia autorizado para su reparación.

Apagado Automático

El aparato está equipado con un dispositivo de apagado automático que desconectará la unidad cuando se alcance el tiempo programado. Es posible apagar manualmente el aparato en cualquier momento presionando el botón de encendido.

CONTENIDOS DEL PAQUETE

Horno freidora de aire

rejilla de malla

Bandeja de goteo

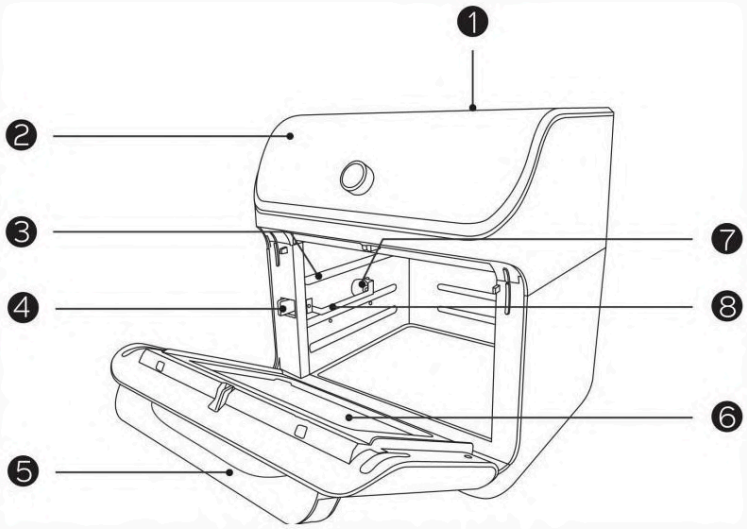
Soporte para brochetas SET

Cesta para asador

árbol asador

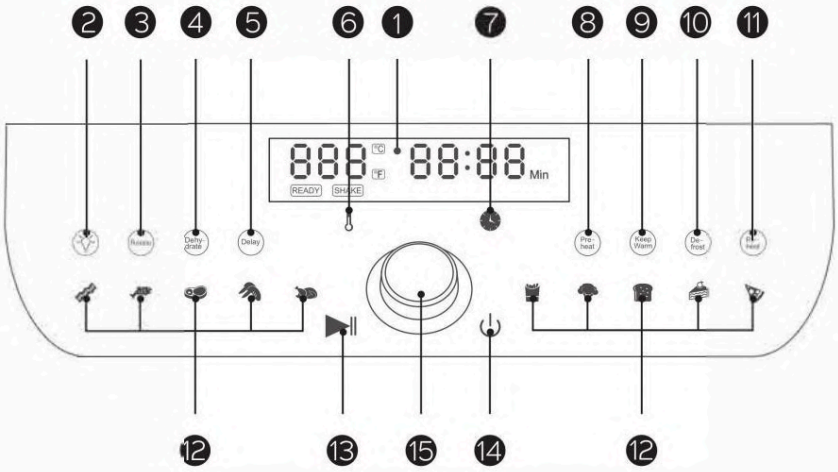
Herramienta de borrado

DETALLES DE PRODUCTO



1. Cubierta superior
2. Panel de control
3. Rieles
4. Cambiar
5. Mango
6. ventana
7. Bloquear
8. Tobogán deslizante

PANEL DE CONTROL



1. pantalla LCD
2. Botón de luz
3. Botón giratorio
4. Botón de deshidratación
5. Botón de retraso
6. Botón de temperatura
7. Botón de tiempo
8. Botón de precalentamiento
9. Botón mantener caliente
10. Botón de descongelación
11. Botón de calefacción
12. Indicadores de modo
13. Botón Inicio/Pausa
14. Botón de encendido
15. Perilla de control de temperatura/confirmación botón

ESPECIFICACIONES

Modelo	PT12LAF 220-240 V,
Voltaje	50-60 Hz
Fuerza	1500W
Capacidad	12L
Temperatura	25-200°(

ANTES DEL PRIMER USO

• Retire todo el embalaje.

• Verificar la integridad del aparato y la integridad de los accesorios.

• Retire cualquier adhesivo o etiqueta del aparato.

• Limpie cuidadosamente los accesorios con agua caliente, un poco de detergente suave y una esponja no abrasiva.

• Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Nota: no lave ni sumerja nunca la unidad principal en agua.

CÓMO USAR

Conecte el aparato a una fuente de alimentación; entra en modo de espera con una señal acústica. Todos los indicadores en el panel de control parpadearán una vez.

Encendido / Apagado

• Toque el botón de encendido para encender el aparato con una señal acústica. Todos los indicadores en el panel de control se encenderán.

• Tóquelo nuevamente para apagar el aparato.

Control de luz

Cuando el aparato está encendido, toque el botón de luz para encender o apagar la luz.

Precalentar el horno

Cuando el aparato está encendido, toque el botón de precalentamiento para precalentarlo si es necesario.

Seleccione el modo de cocción

• Cuando la unidad está encendida, toque el botón de modo para elegir el modo de cocción deseado. Se encenderá el indicador del modo correspondiente. La pantalla LCD mostrará la temperatura de cocción y el tiempo de cocción al mismo tiempo, con una cuenta regresiva de este último en minutos.

• Cuando se selecciona el modo, toque el botón de inicio / pausa o presione el botón de confirmación para iniciar el proceso de cocción. El indicador de funcionamiento seguirá parpadeando una vez que comience la cocción.

• Al abrir la puerta durante un proceso de cocción, el horno dejará de funcionar. Al cerrarla de nuevo, el aparato reanudará su funcionamiento con el tiempo y la temperatura de cocción anteriores.

Nota: toque el botón de rotación para iniciar la rotación si está utilizando el asador o la parrilla para brochetas para obtener resultados más uniformes.

Nota:

• No coloque nada encima de la freidora de aire, ya que esto puede interferir con el programa de cocción o agrietar el vidrio de la pantalla.
• Una freidora de aire no es una freidora clásica. No la llene de aceite, grasa para freír o líquidos.
• Al abrir la puerta de la freidora de aire, tenga cuidado con el vapor caliente.

TEMPERATURAS Y TIEMPOS RECOMENDADOS

CONSEJOS

Los programas
preestablecidos no incluyen el tiempo de calentamiento del horno.

Puedes precalentar durante 3-4 minutos o agregar a los tiempos de cocción.

Si se cocina en bandejas o en cestillo, es recomendable distribuir primero el aceite de manera uniforme sobre los alimentos para que queden más crujientes.

No sobrecargue los accesorios con comida, ya que de lo contrario se verá afectada la cocción.
Al colocar los alimentos, asegúrese de que estén al menos a 3 cm de distancia de la resistencia ubicada en la parte superior.

AJUSTES

La siguiente tabla puede ayudarle a seleccionar el tiempo y la temperatura, según los alimentos que desee cocinar.

ATENCIÓN: estos valores son orientativos, ya que dependen del sabor, origen y tipo de alimento, etc.

	Cantidad Mín-máx (g)	Tiempo (min.)	Temp (°C)	Accesorio
Papas				
Patatas finas congeladas	600-700	15-20	200	Cesta
Patatas gruesas congeladas	600-700	18-23	200	Cesta
Patatas gratinadas	700-900	15-20	200	Bandejas
Carne y pescado				
Bife	200-800	15-20	180	Bandejas
Costillas de cerdo	400-800	12-16	180	Bandejas
Hamburguesa	200-800	10-15	185	Bandejas
Pechuga de pollo	400-800	3-8 p.m.	180	Bandejas
Muslos de pollo	400-800	25-30	190	Bandejas
Asador de pollos	700-1000	40-45	180	asador
brochetas de carne	400-800	15-20	185	Brochetas
Salchichas	400-800	12-16	200	Brochetas
Brochetas de pescado	400-800	13-15	170	Brochetas
Pescado al horno o gratinado	400-800	13-16	180	Bandejas
Aperitivos				
Nuggets de pollo congelados	500-800	8-14	200	Bandejas
Deditos de pescado congelados	500-800	6-10	200	Bandejas
Nuggets de queso congelados con empanizado	500-700	8-10	180	Bandejas
Verduras Rellenas	500-700	3-6 p.m.	160	Bandejas
Hornear	Con bandeja adicional (o fuente de horno)			
Magdalenas	800	16-20	180	Utilizar una bandeja
Bocadillos dulces	800	18-20	170	Utilizar una bandeja

Nota: Agrega 3 minutos si enciendes la freidora y está fría.

- Los ingredientes más pequeños requieren un tiempo de cocción ligeramente menor.
- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de cocción ligeramente mayor.
- Mezclar los alimentos a mitad de la cocción optimiza el resultado y consigue que la cocción sea más uniforme.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas justo antes de cocinarlas para que queden más crujientes.
- Los alimentos ricos en grasas, como las salchichas, no son adecuados para cocinar en una freidora.
- La resistencia que libera el calor está situada en la parte superior, por lo que si utilizas varias bandejas o estantes recuerda invertir los niveles varias veces para asegurar una cocción uniforme.
- Introduce en el cestillo una bandeja o fuente apta para horno si quieres hornear un pastel o si quieres freír alimentos frágiles o rellenos.

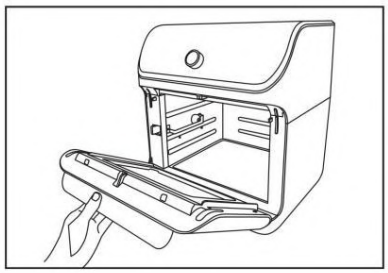
Establecer el tiempo de cocción

Toque el botón de tiempo, luego gire la perilla de control de tiempo de temperatura hacia la derecha y hacia la izquierda para aumentar o disminuir el tiempo de cocción con una diferencia de 1 minuto por turno.

Configure la temperatura de cocción

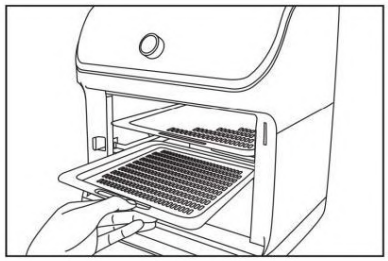
Toque el botón de temperatura, luego gire la perilla de control de tiempo de temperatura hacia la derecha o hacia la izquierda para aumentar o disminuir el tiempo de cocción con una diferencia de 5 °C en cada turno.

Usa accesorios



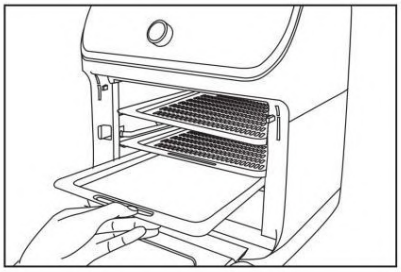
Elija los accesorios adecuados según los ingredientes a cocinar. Tire de la manija para abrir la ventana e instale el accesorios como se muestra a continuación.

Rejilla de malla



Deslice las rejillas de malla en los dos conductos deslizantes superiores para deshidratar o cocinar bocadillos crujientes/recalentar alimentos como pizza.

Bandeja de goteo



Deslice la bandeja de goteo en la corredera más baja. conducto para recoger el aceite que gotea y los residuos para facilitar la limpieza del horno.

Eje del asador Es

Se utiliza para asar pollo entero y trozos de carne relativamente grandes.

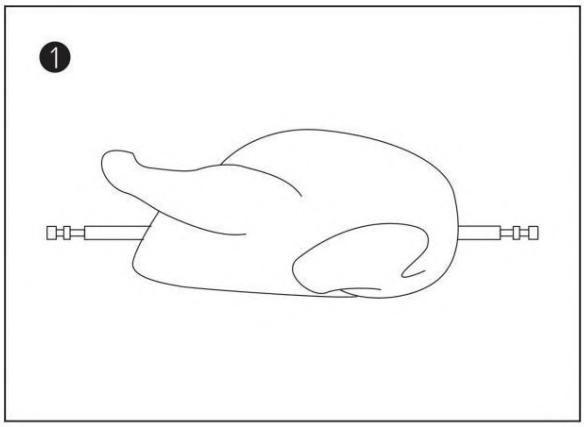
• Pase varilla a lo largo de todo el pollo entero.

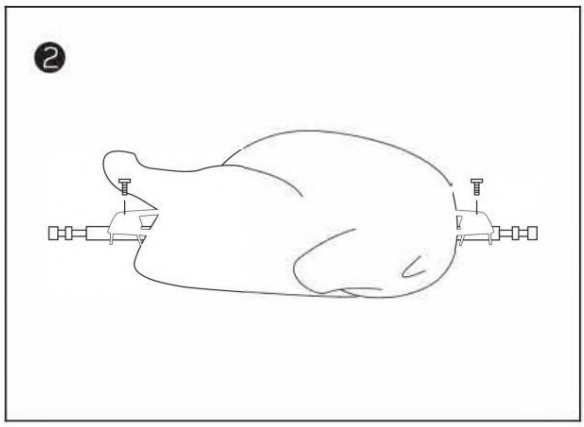
• Monte los tenedores para carne en el eje e insértelos en la carne.

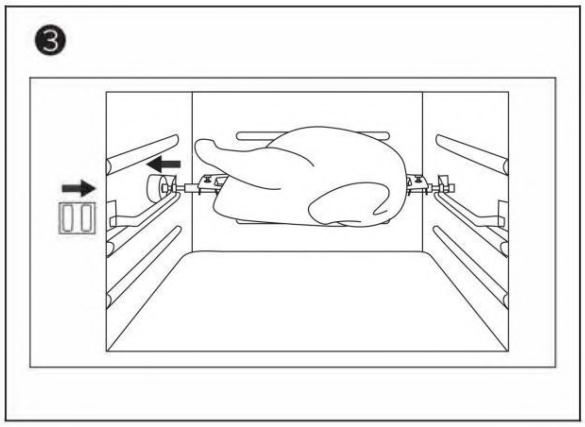
• Fijar las horquillas con tornillos.

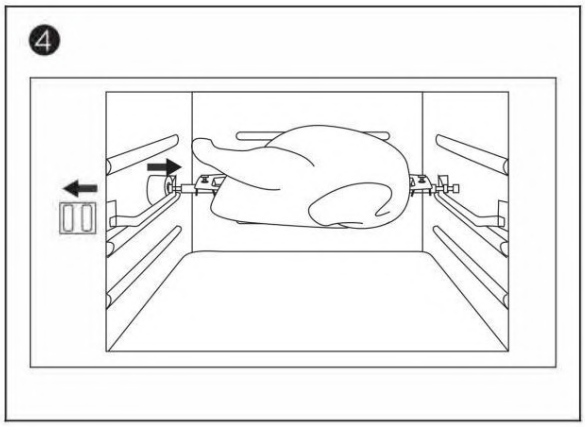
• Mueva el primer interruptor hacia la derecha. Coloque el primer eje del asador sobre las guías, empújelo hasta la posición bloqueada.

• Liberar el interruptor y bloquee el primer eje en su posición.







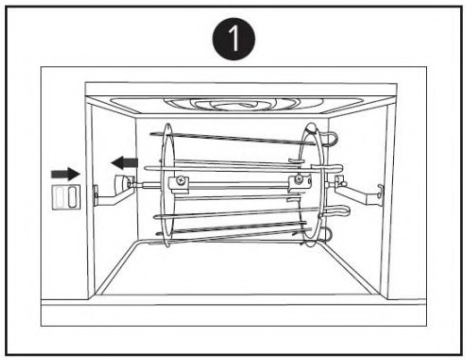


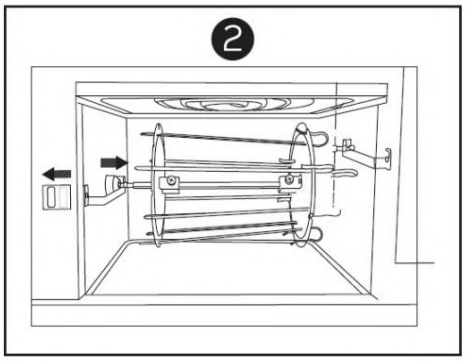
Soporte para brochetas

• Mueva el interruptor hacia la derecha. Coloque la rejilla para brochetas sobre las guías, empuje colóquelo en la posición bloqueada.

• Suelte el interruptor y bloquee la rejilla para brochetas en su lugar.

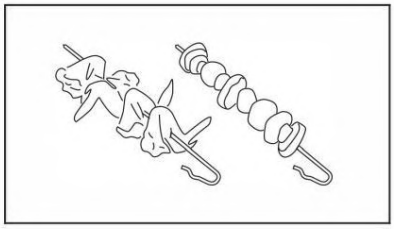
• Utilice la herramienta de extracción para retirar la rejilla para brochetas y evitar quemaduras.





Brochetas

Se utiliza junto con brochetas para llevar carne, pescado, verduras y otros ingredientes.

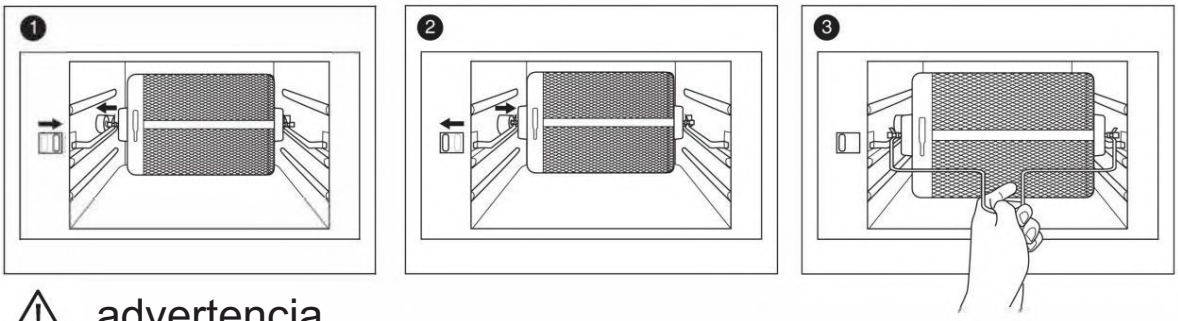


Cesta del asador

1 - Mueva el interruptor hacia la derecha. Coloque el eje del asador sobre las guías, empujándolo en la posición bloqueada.

2 - Suelte el interruptor y bloquee la cesta en su lugar.

3 - Utilice la herramienta de extracción para retirar la cesta y evitar quemaduras.



advertencia

Los pinchos y otros accesorios son relativamente afilados debido a sus requisitos funcionales. Preste especial atención durante el uso y utilice la protección adecuada cuando la temperatura al tacto de los accesorios sea muy alta después de cocinar. No es necesario. directamente para evitar quemaduras. Guarde los accesorios de forma adecuada para evitar que los niños entren en contacto con ellos.

Alimentos para agitar

- Generalmente es necesario sacudir los alimentos pequeños que se acumulan, como patatas fritas o croquetas
- Si no se agita, es posible que los alimentos no queden crujientes o se cocinen de manera desigual.
- Otros alimentos, como los filetes, se pueden voltear para asegurar una consistencia uniforme.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Limpieza

Limpie el horno de la freidora después de cada uso. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de pared y asegúrese de que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.

• Los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas, pero nunca utilice detergentes ni abrasivos. herramientas en sus superficies para evitar rayones.

• Remoje los alimentos incrustados en agua tibia y jabón para eliminarlos fácilmente.

• Limpie el exterior del aparato con un paño tibio humedecido con un limpiador suave.

• Limpie el interior del aparato con una esponja tibia, húmeda y no abrasiva con un detergente suave.

• Si es necesario, elimine los restos de comida no deseados del panel de control con un cepillo de limpieza.

• Si es necesario, la puerta es fácil de quitar, vea las imágenes a continuación:

Nota: algunos de los accesorios suministrados con el producto tienen un evestimiento antiadherente.
Evite el uso de herramientas metálicas y materiales abrasivos para la limpieza, para evitar rayar o quitar el antiadherente.

Almacenamiento

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar por completo.
- Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
- Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
El horno no funciona	El dispositivo no está conectado	Conecte el cable de alimentación a la toma de pared.
	No encendió la unidad al configurar el tiempo de cocción y temperatura	Establecer la temperatura eléctrica como se indica
	La ventana del producto no es una propiedad cerrada.	Comprueba que la ventana esté cerrada.
Los ingredientes fritos en horno de aire no se cocinan.	Demasiada comida	Reducir la cantidad de alimentos para una sola cocción.
	Ajuste de temperatura demasiado bajo	Establecer una temperatura más alta
Los ingredientes se fríen de manera desigual	Set the electrical temperature as indicated	Para preparar la comida, la posición de la bandeja no está correctamente ajustada.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes.	Estás preparando ingredientes grasos.	Cuando fríes ingredientes grasos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite a la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta el aparato o el resultado final
	La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por Si la grasa se calienta en la sartén, asegúrese de limpiarla adecuadamente después de cada uso. Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
	El carácter crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Corta los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente. Añade un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

El aparato cumple con los requisitos de las directivas de la Unión Europea y por lo tanto está marcado con la marca CE.

El aparato cumple con la normativa europea pertinente y, por lo tanto, está marcado con la marca CE.

assistenza@premiertech.it

RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS Al final de su vida útil, el producto debe eliminarse siguiendo las directivas vigentes sobre recogida selectiva de residuos y no debe tratarse como residuo municipal normal.

El producto debe eliminarse en los centros de recogida autorizados a tal efecto, o devolverse al minorista, si desea sustituir el producto por uno nuevo equivalente. El fabricante se hará cargo de la eliminación del producto según lo exige la ley. El producto está compuesto por piezas y sustancias no biodegradables que potencialmente contaminan el medio ambiente si no se eliminan correctamente; otras piezas se pueden reciclar. Es deber de todos contribuir a la salud ecológica del medio ambiente siguiendo los procedimientos correctos de eliminación. El símbolo mostrado al lado indica que el producto cumple con los requisitos de las nuevas directivas introducidas para proteger el medio ambiente (2002/96/CE, 2003/108/CE, 2002/95/CE, 2012/19/CE) y que debe eliminarse correctamente al final de su vida. Solicite información al municipio de residencia sobre las áreas dedicadas a la eliminación de residuos. Quien no elimine el producto de la forma indicada será responsable según las leyes vigentes. Si el producto es pequeño (dimensiones externas inferiores a 25 cm) es posible devolver el producto al minorista sin obligación de volver a comprar.

DADO SRL - IVA/PIVA IT02681390809 - ITALIA

www.premiertech.it - assistenza@premiertech.it

LUFTFRITEUSE OFEN

Bedienungsanleitungen

Modell: PT12LAF

DADO SRL UNIPERSONALE – MwSt./PIVA IT02681390809 – ITALIEN

www.premiertech.it – amministrazione@premiertech.it

v05112024

INHALT

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN	3-4
PACKUNGSINHALT	5
PRODUKTSCHEMA	5
BEDIENFELD	6
VERSAND	6
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	6-7
WIE BENUTZT MAN	7-11
REINIGUNG UND LAGERUNG	12
FEHLERBEHEBUNG	13

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, um das Risiko von Bränden, elektrischen Gefahren und Verletzungen zu verringern, einschließlich der folgenden.

GEFAHR

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen. Das Gerät darf nur von einer für Ihre Sicherheit verantwortlichen Person in Betrieb genommen werden.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung von übereinstimmt lokales Netzwerk, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker oder das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, niemals in Wasser und
  spülen Sie es niemals unter Wasser ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge zu vermeiden
  ität.
- Legen Sie die zu fritierenden Zutaten immer in das Zubehör, um ein Eindringen zu verhindern Kontakt mit den Heizelementen.
- Decken Sie den Lufteinlass und -auslass nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einem Risiko führen kann
  Feuer.
- Während des Betriebs erreicht die Innentemperatur des Geräts mehrere hundert Grad Fahrenheit.
  UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN, greifen Sie niemals in das Innere des Geräts, es sei denn, es ist vollständig verschlossen abgekühlt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder andere Geräte.
  Lassen Sie hinten und an den Seiten einen Abstand von mindestens 10 cm / 3,9 Zoll und 10 cm / 3,9 Zoll über dem Gerät. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.

- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch das Gerät abgegeben Luftaustrittsöffnungen . Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und Luftauslässe. Achten Sie beim Herausnehmen der Pfanne auch auf heißen Dampf und Luft aus dem Gerät.
- Zugängliche Oberflächen können während 1 heiß werden
- Nach dem Gebrauch des Geräts ist die Metallabdeckung im Inneren sehr heiß. Vermeiden Sie Kontakt damit nach dem Kochen.
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Netz, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt
  Gerät. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie die Pfanne vom Herd nehmen Gerät.
- Wenn der eingestellte Timer erreicht ist, stoppt der Garvorgang, aber der Ventilator läuft noch 20 Minuten lang Sekunden, um das Gerät abzukühlen.

WARNUNG

- Platzieren Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche.
- 1 Bei Verwendung oder Missbrauch des Produkts, die nicht in der Bedienungsanleitung aufgeführt ist, erlischt die Garantie und wir haften nicht für etwaige Schäden.
- Lassen Sie das Gerät ca. 5 Minuten abkühlen. 30 Minuten vor der Handhabung bzw
  Putze es .
- Trennen Sie immer das erste Gerät nach dem ersten vom Netz
- Das Kochfeld kann beim ersten Gebrauch rauchen. Es ist nicht defekt und der Rauch erlischt in wenigen Minuten.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

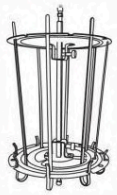
Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutzsystem ausgestattet. Es schaltet sich automatisch aus, wenn das interne Temperaturkontrollsystem ausfällt. Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und schicken Sie es zur Reparatur an ein autorisiertes Servicecenter.

Automatische Abschaltung

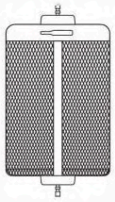
Das Gerät verfügt über eine eingebaute Abschaltvorrichtung, die das Gerät automatisch ausschaltet, wenn der eingestellte Timer erreicht ist. Sie können das Gerät 1 jederzeit manuell ausschalten, indem Sie den Netzschalter drücken.

PACKUNGSINHALT

Heißluftfritteuse **Gittergestell** **Tropfschale**

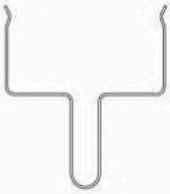


Spießhalter SET



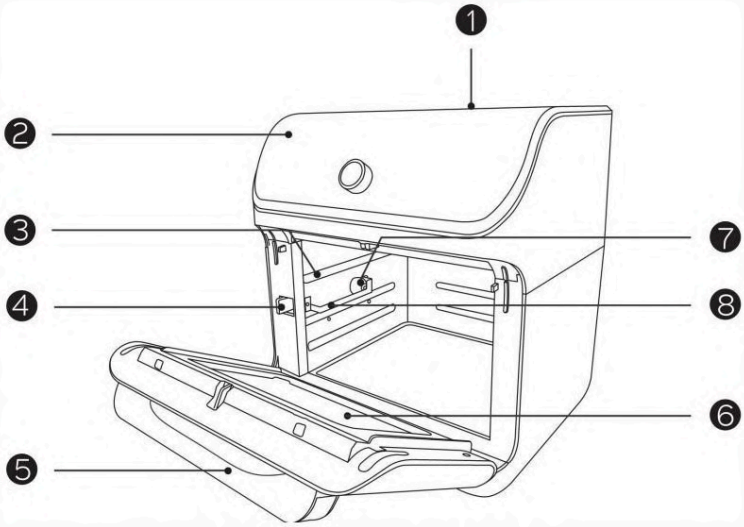
Rotisserie Korb

Rotisserie-Baum



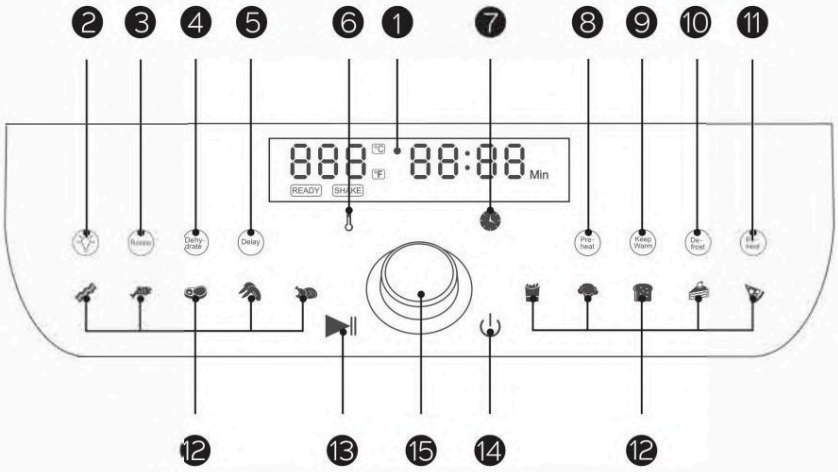
Entfernungs werkzeug

PRODUKTDETAILS



1 - Obere Abdeckung
2 - Bedienfeld
3 - Schienen
4 - Schalter
5 - Griff
6 - Fenster
7 – Sperren
8 - Schiebeschlitten

BEDIENFELD



1. LCD Bildschirm
2. Lichttaste
3. Drehknopf
4. Dehydrationstaste
5. Verzögerungstaste
6. Temperaturtaste
7. Zeittaste
8. Vorheiztaste
9. Warmhaltetaste
10. Auftautaste
11. Heizknopf
12. Modusanzeigen
13. Start/Pause-Taste
14. Power-Taste
15. Temperaturregler/ Bestätigung Taste

SPEZIFIKATIONEN

Modell	PT12LAF
Stromspannung	220–240 V, 50–60 Hz
Leistung	1500W
Kapazität	12L
Temperatur	25-200°C

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen.
- Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts und die Vollständigkeit des Zubehörs.

- Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit warmem Wasser, etwas mildem Reinigungsmittel und a nicht scheuernder Schwamm.
- Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch.

Hinweis: Waschen Sie das Hauptgerät niemals und tauchen Sie es niemals in Wasser.

WIE BENUTZT MAN

Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle an, es wechselt mit einem Piepton in den Standby-Modus. Alle Anzeigen auf dem Bedienfeld blinken einmal.

Ein- und Ausschalten

- Berühren Sie die Power-Taste, um das Gerät mit einem akustischen Signal einzuschalten. Alle Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten auf.
- Berühren Sie es erneut, um das Gerät auszuschalten.

Lichtsteuerung

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, berühren Sie die Lichttaste, um das Licht ein- und auszuschalten.

Den Backofen vorheizen

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, berühren Sie die Vorheiztaste, um es vorzuheizen notwendig.

Wählen Sie den Kochmodus.

- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, berühren Sie die Modustaste, um den gewünschten Kochmodus auszuwählen. Die entsprechende Modusanzeige leuchtet auf. Das LCD-Display zeigt gleichzeitig die Kochtemperatur und die Kochzeit an, wobei letztere pro Minute heruntergezählt wird.
- Wenn der Modus ausgewählt ist, tippen Sie auf die Start-/Pause-Taste oder drücken Sie die Bestätigungstaste Taste, um den Garvorgang zu starten. Die Betriebsanzeige leuchtet weiterhin blinken, sobald der Garvorgang begonnen hat.
- Öffnen Sie während eines Garvorgangs das Fenster, der Backofen funktioniert nicht mehr. Durch erneutes Schließen kann das Gerät wieder mit dem vorherigen Gerät arbeiten langweilige Zeit und Temperatur.

Hinweis: Tippen Sie bei Verwendung auf die Rotationsschaltfläche, um die Rotation zu starten die Drehspießwelle oder das Spießgestell für gleichmäßigere Ergebnisse. :

Notiz:

• Stellen Sie nichts auf die Heißluftfritteuse, da dies den Garvorgang beeinträchtigen könnte Programm beschädigen oder das Displayglas beschädigen.

• Eine Heißluftfritteuse ist keine klassische Fritteuse. Kein Öl, Frittierfett oder Flüssigkeiten einfüllen. • Beim Öffnen der Luft Achten Sie beim Öffnen der Frittiertür auf den heißen Dampf.

EMPFOHLENE TEMPERATUREN UND ZEITEN IAT I

VOREINGESELLTE

Programme beinhalten keine Ofenheizzeit. Sie können 3-4 Minuten vorheizen oder die Garzeiten verlängern.

Beim Garen auf Blechen oder in einem Korb empfiehlt es sich, das Öl zunächst gleichmäßig auf den Speisen zu verteilen, um eine bessere Knusprigkeit zu erzielen.

Überladen Sie das Zubehör nicht mit Lebensmitteln, da sonst das Garen beeinträchtigt wird.

Achten Sie beim Einlegen der Lebensmittel darauf, dass diese mindestens 3 cm vom oberen Widerstand entfernt sind.

EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle kann Ihnen bei der Auswahl von Zeit und Temperatur helfen, abhängig von den Lebensmitteln, die Sie zubereiten möchten.

ACHTUNG: Diese Werte sind Richtwerte, da sie vom Geschmack, der Herkunft und der Art der Lebensmittel usw. abhängen.

	Menge Min.-Max. (g)	Zeittemperatur (Min.)	(/OC)	Zubehörteil
Kartoffeln				
Dünne gefrorene Kartoffeln Dicke	600-700	15-20	200	Korb
gefrorene Kartoffeln	600-700	18-23	200	Korb
Kartoffelgratin	700-900	15-20	200	Tabletts
Fleisch und Fisch				
Steak	200-800	15-20	180	Tabletts
Schweinerippen	400-800	12-16	180	Tabletts
Hamburger	200-800	10-15	185	Tabletts
Hühnerbrust	400-800	15-20	180	Tabletts
Hühnerschenkel	400-800	25-30	190	Tabletts
Grillhähnchen	700-1000	40-45	180	Rotisserie
Fleischspieße	400-800	15-20	185	Spieße
Würste	400-800	12-16	200	Spieße
Fischspieße	400-800	13-15	170	Spieße
Gebackener oder gratinierter Fisch	400-800	13-16	180	Tabletts
Snacks				
Gefrorene Chicken Nuggets	500-800	8-14	200	Tabletts
Gefrorene Fischstäbchen	500-800	6-10	200	Tabletts
Gefrorene Käsenuggets mit Panade	500-700	8-10	180	Tabletts
Gefülltes Gemüse	500-700	15-20	160	Tabletts
Backen	Mit zusätzlichem Blech (oder Auflaufform)			
Muffins	800	16-20	180	Verwenden Sie ein Backblech
Süße Snacks	800	18-20	170	Benutzen Sie ein Backblech

Hinweis: Fügen Sie 3 Minuten hinzu, wenn Sie die Heißluftfritteuse einschalten und sie kalt ist.

- Kleinere Zutaten benötigen etwas weniger Garzeit.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Garzeit.
- Das Mischen der Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit optimiert das Ergebnis und sorgt für ein gleichmäßigeres Garergebnis.
- Geben Sie frischen Kartoffeln kurz vor dem Kochen etwas Öl hinzu, damit sie noch knuspriger werden.
- Stark fetthaltige Lebensmittel wie Würstchen eignen sich nicht zum Garen in einer Heißluftfritteuse.
- Der Widerstand, der die Hitze abgibt, befindet sich im oberen Teil. Wenn Sie also mehrere Bleche oder Regale verwenden, denken Sie daran, die Ebenen mehrmals umzudrehen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Wenn Sie einen Kuchen backen oder zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel braten möchten, stellen Sie ein für den Backofen geeignetes Blech oder eine geeignete Form in den Korb ein.

Garzeit einstellen

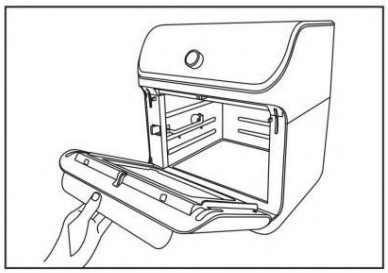
Berühren Sie die Zeittaste, Drehen Sie dann den Temperatur-/Zeitregler nach rechts bzw. links, um die Garzeit mit einer Differenz von 1 Minute pro Umdrehung zu verlängern bzw. zu verkürzen.

Stellen Sie die Kochtemperatur ein.

Berühren Sie die Temperaturtaste und drehen Sie dann den Temperatur-/ Zeitregler nach rechts bzw. links, um die Garzeit mit einer Differenz von 5 °C bei jeder Drehung zu erhöhen bzw. zu verkürzen.

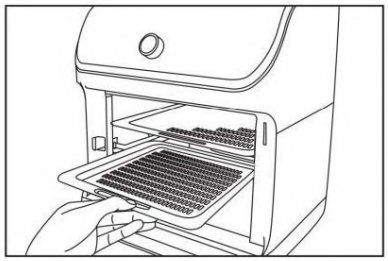
Verwenden Sie Zubehör

Bitte wählen Sie das passende Zubehör entsprechend den zu garenden Zutaten aus. Ziehen Sie am Griff, um das Fenster zu öffnen und zu installieren Zubehör wie unten gezeigt.



Gittergestell

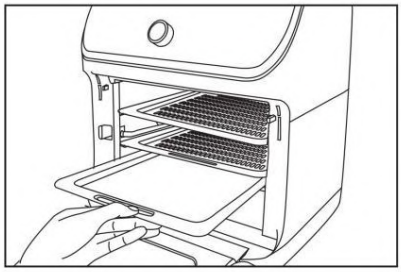
Schieben Sie Gitterroste in die beiden oberen Schiebeschächte, um knusprige Snacks zu dehydrieren oder zuzubereiten bzw. Lebensmittel aufzuwärmen Pizza.



Tropfschale

Schieben Sie die Auffangschale in die unterste Rutsche

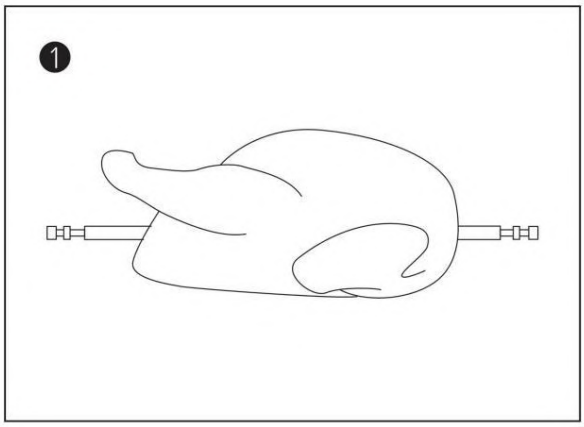
Rutsche zum Auffangen von tropfendem Öl und Rückständen, um die Reinigung des Ofens zu erleichtern.

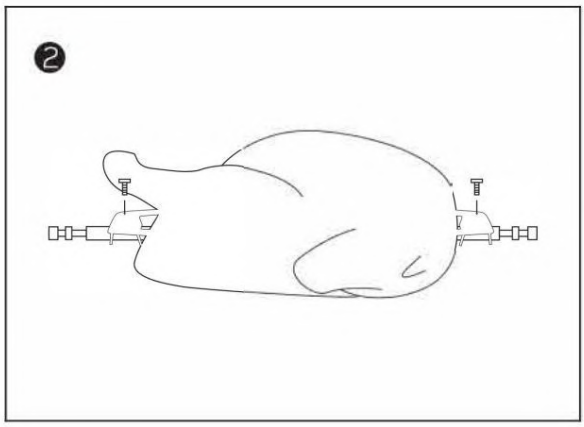


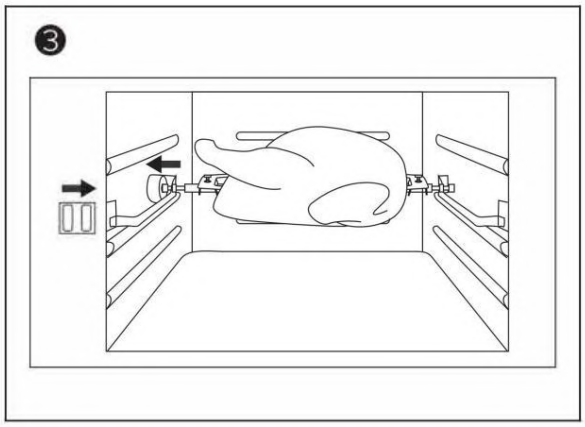
Rotisserie-Schaft Es ist

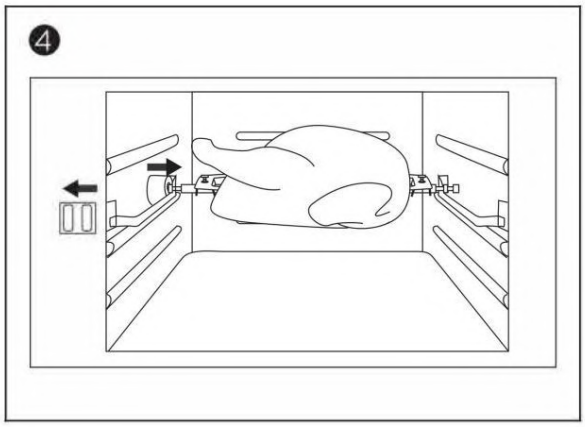
Wird zum Braten ganzer Hähnchen und relativ großer Fleischstücke verwendet.

- Durchgang Stab entlang der gesamten Länge des ganzen Huhns.
- Montieren Sie die Fleischgabeln auf den Schaft und stecken Sie sie in das Fleisch.
- Befestigen Sie die Gabeln mit Schrauben.
- Bewegen Sie den 1. Schalter nach rechts. Platzieren Sie die 1. Drehspießwelle auf den Führungen, schieben Sie es in die verriegelte Position.
- Befreit das Schalter und verriegeln Sie die 1. Welle.



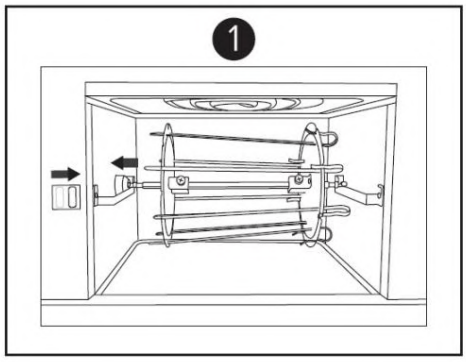


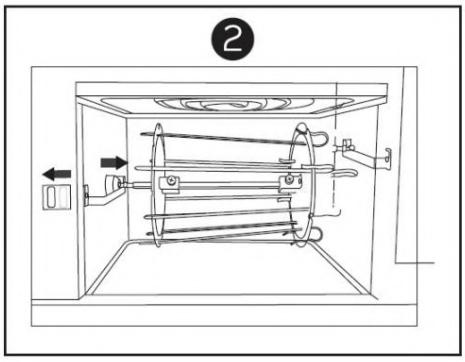




Spießhalter

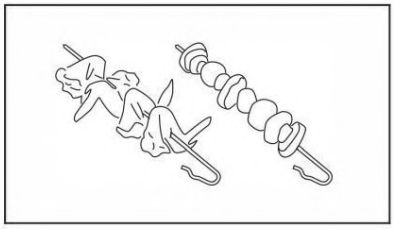
- Bewegen Sie den Schalter nach rechts. Spießgestell auf die Führungen legen, schieben in die verriegelte Position bringen.
- Lassen Sie den Schalter los und verriegeln Sie das Spießgestell.
- Entfernen Sie den Spießständer mit dem Entnahmewerkzeug, um Verbrennungen zu vermeiden.





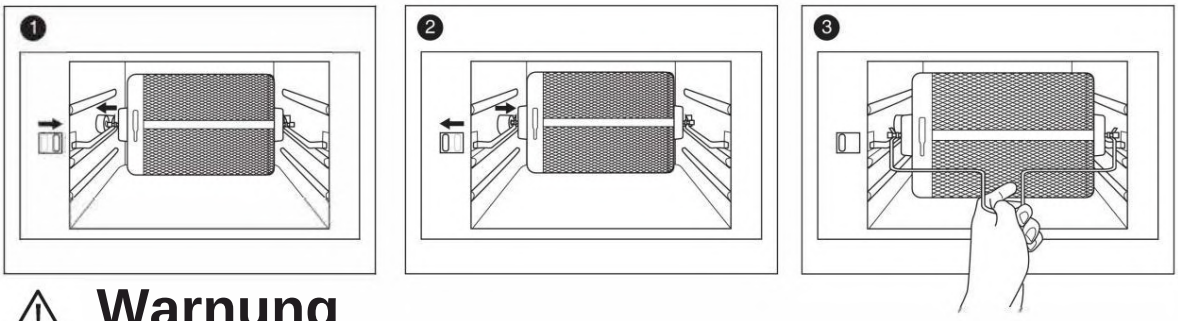
Spieße

Es wird zusammen mit Spießen zum Anrichten von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Zutaten verwendet.



Rotisserie-Korb

1. Bewegen Sie den Schalter nach rechts. Setzen Sie die Drehspießwelle auf die Führungen und drücken Sie sie hinein in die verriegelte Position bringen.
2. Lassen Sie den Schalter los und verriegeln Sie den Korb.
3. Entfernen Sie den Korb mit dem Entnahmewerkzeug, um Verbrennungen zu vermeiden.



⚠ Warnung

Spieße und anderes Zubehör sind aufgrund der funktionellen Anforderungen relativ scharf. Bitte seien Sie beim Gebrauch besonders vorsichtig und achten Sie auf ausreichenden Schutz, wenn die Berührungstemperatur des Zubehörs nach dem Kochen sehr hoch ist. Nicht
nötig. direkt, um Verbrennungen zu vermeiden. Bitte bewahren Sie das Zubehör ordnungsgemäß auf, um zu verhindern, dass Kinder damit in Kontakt kommen.

Lebensmittel zum Schütteln

- Normalerweise müssen Sie kleine Lebensmittel, die sich ansammeln, wie z. B. Chips usw., ausschütteln knabbern.
- Wenn das Essen nicht geschüttelt wird, kann es sein, dass es nicht knusprig wird oder ungleichmäßig gart.
- Andere Lebensmittel, wie zum Beispiel Steaks, können gewendet werden, um eine gleichmäßige Konsistenz zu gewährleisten Bräunung.

REINIGUNG UND LAGERUNG

Reinigung

Reinigen Sie den Heißluftfritteuse-Ofen nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

- Das Zubehör kann in der Spülmaschine gereinigt werden, verwenden Sie jedoch niemals Spülmittel oder Scheuermittel Werkzeuge auf ihren Oberflächen, um Kratzer zu vermeiden.
- Verkrustete Lebensmittel in warmem Seifenwasser einweichen, um sie zu entfernen
  leicht.
- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem warmen, mit Wasser befeuchteten Tuch
  sanftes Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem warmen, feuchten, nicht scheuernden Schwamm
  mit einem milden Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie ggf. unerwünschte Speisereste mit einer Reinigungsbürste vom Bedienfeld. • Wenn
  Bei Bedarf lässt sich die Tür leicht entfernen, siehe Bilder unten:

Hinweis: Einige der mitgelieferten Zubehörteile verfügen über eine Antihaftbeschichtung. Vermeiden Sie die Verwendung von Metallwerkzeugen und Scheuermitteln zum Reinigen, um ein Zerkratzen oder Entfernen der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.

Lagerung

- Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.
- Stellen Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort auf.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen funktioniert nicht	Gerät ist nicht verbunden	Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an
	Sie haben das Gerät nicht eingeschaltet, indem Sie die Garzeit eingestellt haben und Temperatur	Stellen Sie die elektrische Temperatur ein wie angezeigt
	Das Produktfenster ist keine geschlossene Eigenschaft	Überprüfen Sie, ob das Fenster geschlossen ist
In einem Heißluftofen gebratene Zutaten werden nicht gegart	Zu viel Essen	Reduzieren Sie die Lebensmittelmenge beim Einzelgaren
	Temperatureinstellung zu niedrig	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein
Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert. Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus	Wenn das Tablett zum Zubereiten von Speisen verwendet wird, wird die Position des Tabletts nicht angepasst	Passen Sie die Position des Blechs während des Garens entsprechend an
Die frischen Pommes sind nicht knusprig	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu	Wenn Sie fetthaltige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in die Pfanne. Das **Öl** erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss das Gerät oder das Endergebnis Weißer Rauch entsteht durch
	Die Pfanne enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch	Sollte sich das Fett in der Pfanne erhitzen, achten Sie darauf, die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen. Achten Sie darauf, die Kartoffelstifte gut zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen
	Die Knusprigkeit der Chips hängt von der Öl- und Wassermenge in den Chips ab	Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Für ein knusprigeres Ergebnis **noch** etwas Öl hinzufügen

	Das Gerät entspricht den Anforderungen der Richtlinien der Europäischen Union und ist daher mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet. Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Vorschriften und ist daher mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet.	

assistenza@premiertech.it

ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER ABFALL Am Ende seiner Lebensdauer muss das Produkt gemäß den geltenden Richtlinien zur getrennten Abfallsammlung entsorgt werden und darf nicht als normaler Siedlungsabfall behandelt werden. Das Produkt muss bei dafür zugelassenen Sammelstellen entsorgt oder an den Händler zurückgegeben werden, wenn Sie das Produkt durch ein neues, gleichwertiges Produkt ersetzen möchten. Der Hersteller übernimmt die gesetzlich vorgeschriebene Entsorgung des Produkts. Das Produkt besteht aus nicht biologisch abbaubaren Teilen und Substanzen, die bei unsachgemäßer Entsorgung möglicherweise die Umwelt verschmutzen; Andere Teile können recycelt werden. Es ist die Pflicht eines jeden, durch die Einhaltung korrekter Entsorgungsverfahren zur ökologischen Gesundheit der Umwelt beizutragen. Das nebenstehende Symbol zeigt an, dass das Produkt die Anforderungen der neuen Richtlinien zum Schutz der Umwelt (2002/96/EG, 2003/108/EG, 2002/95/EG, 2012/19/EG) erfüllt und dass dies der Fall ist muss am Ende seiner Lebensdauer ordnungsgemäß entsorgt werden. Informieren Sie sich bei der Wohngemeinde über die für die Abfallentsorgung vorgesehenen Bereiche. Wer das Produkt nicht ordnungsgemäß entsorgt, haftet nach den geltenden Gesetzen. Wenn das Produkt klein ist (Außenmaße unter 25 cm), besteht die Möglichkeit, das Produkt ohne Verpflichtung zum erneuten Kauf an den Händler zurückzugeben.

DADO SRL – MwSt./PIVA IT02681390809 – ITALIEN

www.premiertech.it - assistenza@premiertech.it