

AIR FRYER - FRIGGITRICE AD ARIA

- Instruction manual EN
- Bedienungsanleitung DE
- Manuel d'instructions FR
- Manual de instrucciones ES
- Manuale di istruzioni IT

Model: PT55LAF



ENGLISH

ESPAÑOL

Contents

Contenido

Diagram	3-4	Diagrama	35-37
Precautions for First Use	5-6	Precauciones para el primer uso	38
Operation Guide	7	Manual de operaciones	39-40
Cautions in Air Frying	8	Precauciones al freír al aire	41
Safety Precautions	9	Precauciones de seguridad	41-42
Cleaning & Maintenance	10	Limpieza y mantenimiento	43
Troubleshooting	11	Solución de problemas	44

DEUTSCH

ITALIANO

Inhalt

Contenuti

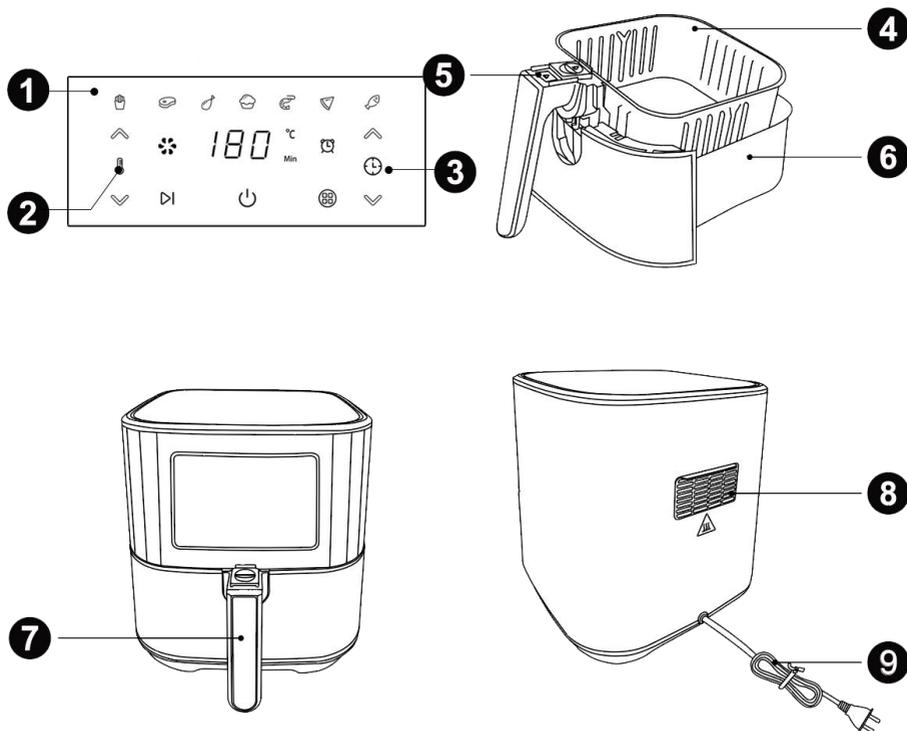
Diagramm	13-14	Diagramma	46-48
Vorsichtsmaßnahmen für den ersten	15	Precauzioni per il primo utilizzo	48
Gebrauch	16	Guida operativa	49-51
Bedienführung	17-18	Precauzioni nella frittura ad aria	52
Vorsichtsmaßnahmen beim Frittieren	19	Misure di sicurezza	53-54
Sicherheitsvorkehrungen	19-20	Pulizia e Manutenzione	54
Reinigung & Wartung	21	Risoluzione dei problemi	55
Fehlerbehebung	22		

FRANÇAIS

Contenu

Diagramme	24-26
Précautions pour la première utilisation	24
Guide d'opération	28-29
Précautions lors de la friture à l'air	30
Précautions de sécurité	30-31
Nettoyage & entretien	32
Dépannage	33

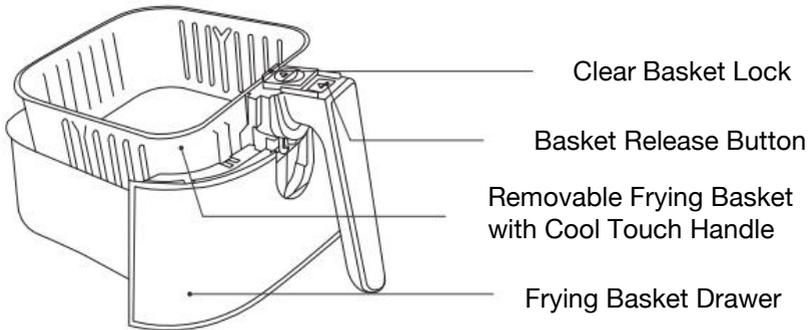
Diagram



- 1. Digital Touchscreen Control
- 2. Timer Control
- 3. Temperature Control
- 4. Frying Basket
- 5. Frying Basket Release Button

- 6. Frying Basket Drawer
- 7. Handle
- 8. Air Outlet
- 9. Power Cord

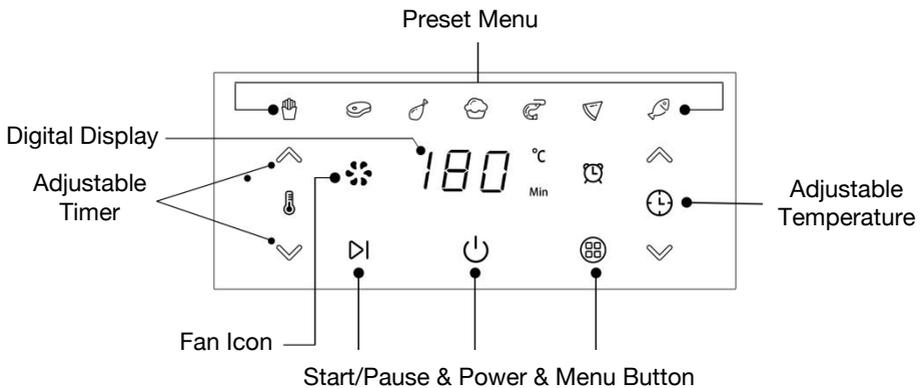
BASKET PARTS



SPECIFICATION PT55LAF

Rated Voltage: 220V	Rated Power: 1700w
Rated Frequency: 60Hz	Fry Basket Capacity: 5.5L

Touchscreen Control Panel



	<p>POWER BUTTON</p> <p>Pressing the Power button after plug in to wake up the fryer from standby mode. The default TEMP:180°C and TIME: 10 minutes will alternate on the digital display.</p>
	<p>MENU BUTTON</p> <p>Pressing the MENU button enables you to scroll through the 7 preset menu options. 7 PRESET MENU CHOICES: French Fries, Steak, Chicken, Cake, Shrimp, Pizza, Fish. NOTE: You can override the MENU presets by increasing or decreasing TIME and TEMP manually.</p>
	<p>TIMER CONTROL BUTTONS</p> <p>Add or decrease cooking time using the UP and DOWN ICON. One minute at a time. Long press the button will rapidly change the time. Time control range: 1-60min.</p>
	<p>TEMPERATURE CONTROL BUTTONS</p> <p>Add or decrease temperature using the UP and DOWN ICON. 5°C at a time. Long press the button will rapidly change the temperature. Temperature control range: 60°C - 200°C.</p>
	<p>START/ PAUSE BUTTON</p> <p>Press the START/ PAUSE to start or pause the operation.</p>
	<p>DIGITAL DISPLAY</p> <p>This display will keep track of the temperature and remaining cooking time.</p>
	<p>APPOINTMENT TIMER BUTTON</p> <p>Pressing APPOINTMENT TIMER BUTTON after menu being chosen to set the operation beginning time. Add or decrease beginning time using the TIMER UP and DOWN ICON, 5min a time, long press to rapidly change the time. When appointment time is set, press the START BUTTON to start counting down and APPOINTMENT TIMER BUTTON will flash. Appointment time range: 15-720min.</p>
	<p>FAN ICON</p> <p>The flashing Fan Icon will appear when the Air Fryer is in operation and be bum steady after the device is turned off.</p>

Preset Menu Settings

Icon	MENU	TEMP	TIME
/	Default	180°C	150min
	French Fries	200°C	22 min
	Steak	180°C	12 min
	Chicken	180°C	20 min
	Cake	180°C	15 min
	Shrimp	180°C	8 min
	Pizza	200°C	15 min
	Fish	200°C	10 min

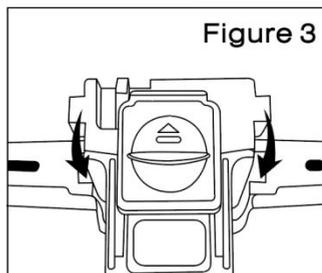
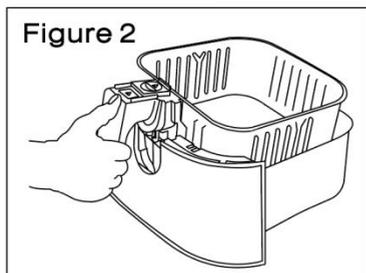
IMPORTANT! Depending on the thickness and density of foods, it may be necessary to use a meat thermometer to check cooking progress after preset TIME has expired.

Precautions for First Use

1. Remove all the packing material from the inside and outside of the Air Fryer. Make sure that there is no packaging underneath and around the frying basket and drawer.
2. Your Air Fryer is shipped with the frying basket locked into the drawer, inside the Air Fryer body. To unlock and remove the frying basket from the drawer: slide the clear basket lock cover on top of the handle forward to expose the basket release button, press the button with your thumb and lift the frying basket out of the drawer. Then place it on a flat clean working area.(See Figure 2).
3. Wash frying basket and drawer with hot soapy water.
4. **DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.** Wipe Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
5. Lock the clean frying basket into the drawer. Slide the 2 handle tabs on each side of the handle into the notches on the top of the basket drawer. Press the release button, place the basket in the drawer, then release the button. An audible click can be heard as the frying basket handle locks securely into place (See Figure 3).

IMPORTANT: Slide the clear basket lock back over the basket release button to prevent accidental frying basket release.

NOTE: During first use the Air Fryer may emit a slight odor. This is normal and will not affect the flavor or air convection frying.



Operation Guide

1. Place the Air Fryer near the outlet and plug into the power cord.

Once the drawer and frying basket are properly locked into the Air Fryer body. The red POWER button will illuminate and the machine will beep when plugging in.

2. Press the red POWER button to wake up the Air Fryer, set the temperature to 200°C and time to 5 minutes, press the START/PAUSE button to start and let the Air Fryer preheat for 5mins without any food in it. The Fan mark will start flashing. Air Fryer will start working, and when the time counts down to 0. The device will make a drip sound and automatically shut down, preheating is finished.

3. After preheating, take out the frying basket drawer, remove the basket, and place it on a flat clean surface. Place food into the frying basket.

IMPORTANT:

(1) This air fryer can fry fresh vegetables. The maximum food capacity recommended for this air frying basket is 5.5 litre. The air frying basket can accommodate up to a 220mm round x 75mm deep baking plate or pie pan.

(2) **DO NOT** overfill it. To ensure proper cooking and air circulation. **NEVER** fill the frying basket more than 2/3 full. The weight of the ingredients should not exceed 2KG.

(3) The quantity density weight of food will alter the total cooking time.

Remember, frying smaller batches will narrow times and get higher food quality.

4. Insert the assembled frying basket drawer into Air Fryer. Always make sure frying basket drawer is fully fixed.

5. Press the red button POWER, the default TIME and TEMP: 15min and 180 °C will alternate on the digital display.

When the desired TIME and TEMP appear on the digital display, press the START/PAUSE button to turn the Air Fryer ON. The white convection fan will twirl when the machine is in operation.

IMPORTANT:

(1) To adjust the air frying TIME, press the UP or DOWN button on the right side of the control panel to add or decrease TIME in 1 minute increments, from 1 to 60 minutes.

(2) To adjust the Temperature, press the UP or DOWN button on the left side of the control panel to adjust the default (180 °C) TEMP from 60-200 °C in 5 degree increments.

(3) If the START / PAUSE button is not pressed, the Air Fryer will remain in standby mode. Press the START / PAUSE button, the preset TIME will begin to count down. TEMP and remaining TIME will alternate on the digital display.

(4) When the Air Fryer is in operation, TIME and TEMP can be adjusted at any time. If don't use the device in a long time, please remember to unplug the plug.

(5) The fryer drawer can be taken out during cooking to check the food condition to determine the final cooking time and temperature. When fryer drawer is taken out, the Air Fryer will stop working. When the fry drawer is returned to the machine, the equipment will continue to fry.

6. When the set time required for the frying of the ingredients is reached, the air fryer will beep 5 times and then automatically shut down.

Cautions in Air Frying

1. Please consult the recipe directions for suggested TIME and TEMP.

2. Always pat food dry before cooking to encourage browning. To avoid excess smoke when cooking naturally high fat foods, such as bacon, chicken wings or sausages for several days in a row, it may be necessary to empty fat from the frying basket drawer between batches.

3. Always wear oven mitts when handling the hot air fryer basket.

4. Allow cooked foods to rest for 5 to 10 minutes. Remove the drawer from the machine and place on a flat, heat resistant surface. Then remove frying basket from the drawer.

5. Shake 1 to 3 times during cooking to improve cooking result and help prevent food

from being unevenly fried. Make sure the clear basket locked when shaking foods. To avoid damage to persons or personal property, do not press the basket release button while shaking the frying basket.

6. Spray oils work better. Oil is distributed evenly and less oil is needed. Canola, olive, avocado, coconut, grape seed, peanut, or vegetable oil work well.

7. Usually, depending on the food and amount to be cooked, suggested cook TIMES may have to be reduced slightly. Always check food halfway through cooking to determine final cook TIME and TEMP.

8. The Air Fryer should not be used to boil water or deep fry food.

Safety Precautions

- Please read All Instructions and Safety Precautions carefully before use and keep the Instruction Manual in a safe place so that it can be checked at any time.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by children. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
- Unplug from the outlet when not in use or before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do NOT use outdoors or other than intended use. Just for household use only.
- Do NOT let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Do NOT place appliance on or near fuel gas, electric burner, or in a heated oven.
- When the Air Fryer is in operation, please always make sure frying basket drawer is fully closed with frying basket handle locked securely in the drawer. The Air Fryer will not operate unless frying basket drawer is fully closed.
- This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property. This appliance is hot during operation and retains heat for some time after

turning OFF. Always use oven mitts when touching a hot spot and allow metal parts to cool down before cleaning.

- Do NOT place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.
- If this appliance begins to malfunction during use, please pull the frying basket out of the body immediately. Then remove the plug from the wall outlet.
- DO NOT use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
- DO NOT obstruct the air outlet or air inlets with any objects. Make sure that the steam can escape from the air outlet during air frying.
- Keep your hands and face at a safe distance from steam and the air outlet. Keep this appliance at least 15cm away from walls or other objects during operation.
- Never move a hot Air Fryer or an Air Fryer containing hot food. Allow to cool it down before moving.

Cleaning & Maintenance

WARNING ! Allow the Air Fryer to cool fully before cleaning.

1. Unplug the Air Fryer. Remove frying basket from the drawer. Make sure the frying basket drawer and frying basket have cooled completely at least 30mins before cleaning.
2. Wash the basket drawer and frying basket in hot soapy water. DO NOT use metal kitchen utensils or abrasive cleansers as this may damage coating.
3. The frying basket and frying basket drawer are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the Air Fryer body with a soft non-abrasive damp cloth after every use.
5. This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

ELECTRIC POWER: If the electrical circuit is overloaded when using with other appliances, this appliance may not operate properly, it should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The AIR FRYER does not work	The Air Fryer is not plugged in.	Plug cord into the wall outlet. To begin, press the red POWER button.
	The Air Fryer has turned itself OFF.	Make sure the frying basket /drawer is assembled correctly and fully inserted into the Air Convection Fryer body.
	Cooking mode is not set. Not press the START button	Press MENU button until the desired food option illuminates. Press the START button to begin operation
Food not cooked	The frying basket is overloaded.	Fry smaller batches of food. Increase the cook TEMP. Shake foods 2x or 3x during the cooking process.
	The TEMP is too low.	Increase TEMP and TIME.
Food is not fried crisp	Some food needs to be put in a little oil before frying.	Apply a light, even coat of spray oil to food before frying.
Frying basket /drawer can't slide into the Air Fryer body properly	The frying basket is overloaded.	The food in the basket can not exceed the MAX line.
	The basket is not put into the drawer properly. The handle is jammed.	Put the basket into the drawer properly. Place the fried basket handle horizontally.
White smoke coming from the Air Fryer	Fry oily food.	It is normal phenomenon.
	Frying basket and drawer have not been cleaned.	After using and cool it down, please clean the basket and drawer.

Warranty And Customer Service

If you are in any way dissatisfied with this product, kindly return it to Amazon in its original box for a replacement or full refund. All parts and materials are guaranteed for a one year period from date of purchase.

All enquires may be addressed to assistenza@premiertech.it and we will respond to you as soon as possible.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling

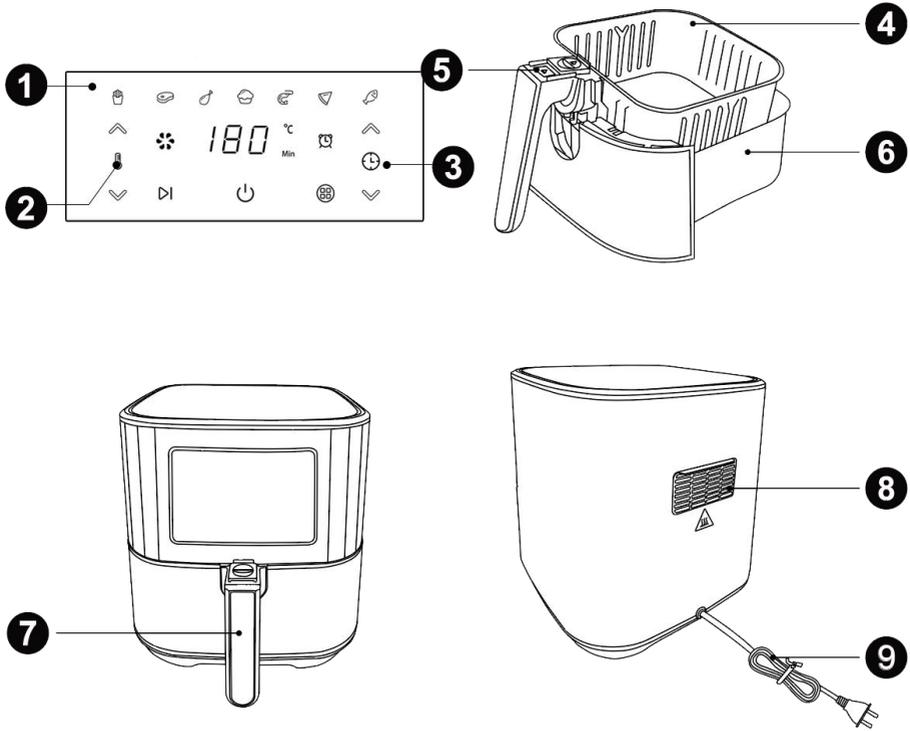
Our friendly customer service team will work hard to put a smile back on your face. Here's how we can connect



assistenza@premiertech.it



Diagramm



1. Digitale Touchscreen-Steuerung

2. Timer-Steuerung

3. Temperaturkontrolle

4. Bratenkorb

5. Freigabeknopf für den Bratenkorb

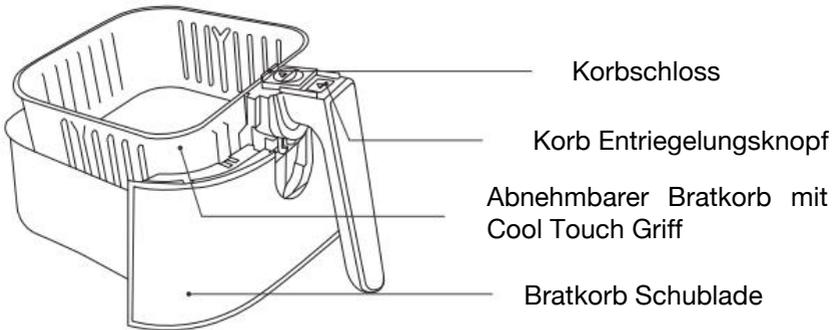
6. Bratenkorb Schublade

7. Griff

8. Luftauslass

9. Netzkabel

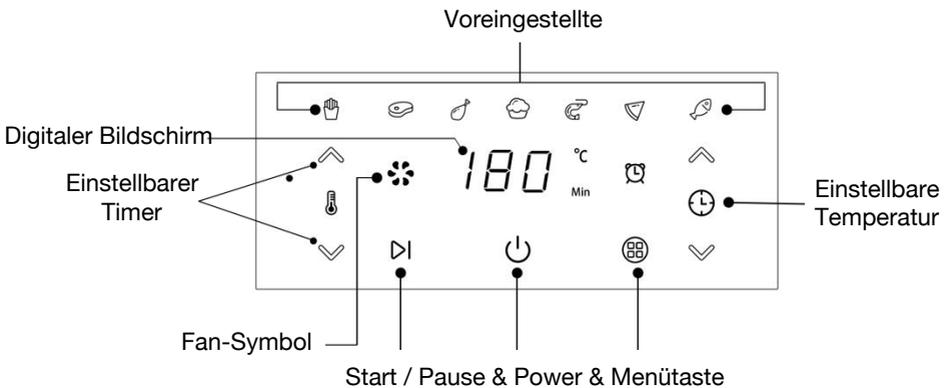
KORBTEILE



SPEZIFIKATION PT55LAF

Nennspannung : 220V	Nennleistung : 1700w
Nennfrequenz : 60Hz	Brotkorb Kapazität: 5.5L

Touchscreen-Systemsteuerung



	<p>STARTKNOPF</p> <p>Drücken Sie nach dem Einstecken die Ein/Aus Taste, um die Friteuse aus dem Standby-Modus zu aktivieren. Die Standardeinstellung TEMP: 180°C und TIME: 10 Minuten wechseln sich auf der Digitalanzeige ab.</p>
	<p>MENÜTASTE</p> <p>Durch Drücken der MENU-Taste können Sie durch die 7 voreingestellten Menüoptionen scrollen.</p> <p>7 PRESET MENU-WAHLEN: Pommes Frites, Steak, Huhn, Kuchen, Garnelen, Pizza, Fisch.</p> <p>HINWEIS: Sie können die MENÜ-Voreinstellungen überschreiben, indem Sie TIME und TEMP manuell erhöhen oder verringern.</p>
  	<p>TIMER-STEUERKNÖPFE</p> <p>Fügen Sie die Garzeit mit dem UP- und DOWN-ICON hinzu oder verringern Sie sie.</p> <p>Eine Minute nach der anderen. Durch langes Drücken der Taste wird die Zeit schnell geändert. Zeitregelbereich: 1-60min.</p>
  	<p>TEMPERATUR STEUERUNGSTASTEN</p> <p>Fügen Sie die Temperatur mit dem UP- und DOWN-Symbol hinzu oder verringern Sie sie.</p> <p>5°C auf einmal. Durch langes Drücken der Taste ändert sich die Temperatur schnell. Temperaturregelbereich: 60 - 200 °C .</p>
	<p>START / PAUSE-TASTE</p> <p>Drücken Sie START / PAUSE, um den Vorgang zu starten oder anzuhalten.</p>
	<p>DIGITALER BILDSCHIRM</p> <p>Diese Anzeige verfolgt die Temperatur und die verbleibende Garzeit.</p>
	<p>TERMIN-TIMER-TASTE</p> <p>Drücken Sie die APPOINTMENT TIMER-Taste, nachdem Sie das Menü ausgewählt haben, um die Startzeit des Vorgangs einzustellen. Fügen Sie die Anfangszeit hinzu oder verringern Sie sie mit dem TIMER UP- und DOWN-Symbol, jeweils 5 Minuten lang, und drücken Sie lange, um die Zeit schnell zu ändern.</p> <p>Wenn die Terminzeit eingestellt ist, drücken Sie die START-Taste, um den Countdown zu starten. Die Taste für den Termin-Timer blinkt.</p> <p>Terminzeitraum: 15-720min.</p>
	<p>FAN ICON</p> <p>Das blinkende Lüftersymbol wird angezeigt, wenn die Luftfritteuse in Betrieb ist, und ist nach dem Ausschalten des Geräts stabil.</p>

Voreingestellte Menü Einstellungen

Symbol	Menü	TEMP	ZEIT
/	Standard	180°C	150min
	Pommes frites	200°C	22 min
	Steak	180°C	12 min
	Hähnchen	180°C	20 min
	Kuchen	180°C	15 min
	Garnele	180°C	8 min
	Pizza	200°C	15 min
	Fisch	200°C	10 min

WICHTIG! Abhängig von der Dicke und Dichte der Lebensmittel kann es erforderlich sein, ein Fleischthermometer zu verwenden, um den Garfortschritt nach Ablauf der voreingestellten ZEIT zu überprüfen.

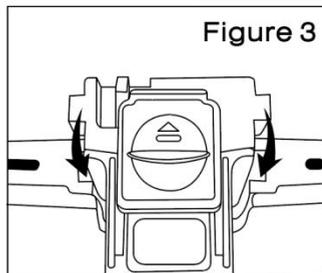
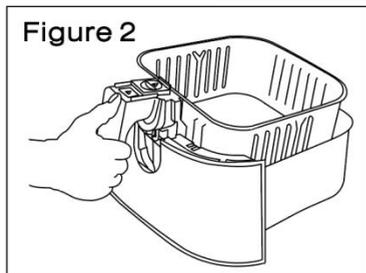
Vorsichtsmaßnahmen für den ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial von der Innen- und Außenseite der Luftfritteuse. Stellen Sie sicher, dass sich unter und um den Bratkorb und die Schublade keine Verpackung befindet.
2. Ihre Luftfritteuse wird mit dem in der Schublade im Inneren der Luftfritteuse verriegelten Bratkorb geliefert. So entriegeln und entfernen Sie den Bratkorb aus der Schublade: Schieben Sie die durchsichtige Abdeckung des Korbverschlusses oben am Griff nach vorne, um den Knopf zum Entriegeln des Korbs freizulegen. Drücken Sie den Knopf mit dem Daumen und heben Sie den Bratkorb aus der Schublade. Stellen Sie es dann auf einen flachen, sauberen Arbeitsbereich (siehe Abbildung 2).
3. Bratkorb und Schublade mit heißem Seifenwasser waschen .
4. Tauchen Sie den Luftfrittierkörper nicht in Wasser. Wischen Sie den Körper der Luftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich.
5. Verschließen Sie den sauberen Bratkorb in der Schublade. Schieben Sie die 2 Griffflaschen auf jeder Seite des Griffs in die Kerben oben in der Korbschublade.

Drücken Sie den Entriegelungsknopf, stellen Sie den Korb in die Schublade und lassen Sie den Knopf los. Ein hörbares Klicken ist zu hören, wenn der Griff des Bratkorbs sicher einrastet (siehe Abbildung 3).

WICHTIG: Schieben Sie die durchsichtige Korbsperrung wieder über den Korbentriegelungsknopf, um ein versehentliches Lösen des Bratkorbs zu verhindern.

HINWEIS: Während des ersten Gebrauchs kann die Luftfritteuse einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf den Geschmack oder das Braten mit Luftkonvektion.



Bedienführung

1. Stellen Sie die Luftfritteuse in die Nähe der Steckdose und stecken Sie sie in das Netzkabel.

Sobald die Schublade und der Bratkorb ordnungsgemäß im Gehäuse der Luftfritteuse verriegelt sind. Die rote POWER-Taste leuchtet auf und das Gerät piept beim Einstecken.

2. Drücken Sie die rote POWER-Taste, um die Luftfritteuse aufzuwecken, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 5 Minuten ein, drücken Sie die START / PAUSE-Taste, um die Luftfritteuse zu starten, und lassen Sie die Luftfritteuse 5 Minuten lang ohne Lebensmittel vorheizen. Die Lüftermarkierung beginnt zu blinken. Die Luftfritteuse beginnt zu arbeiten, und wenn die Zeit auf 0 herunterzählt, gibt das Gerät ein Tropfgeräusch aus und schaltet sich automatisch ab. Das Vorheizen ist beendet.

3. Nehmen Sie nach dem Vorheizen die Schublade des Bratkorbs heraus, nehmen Sie den Korb heraus und legen Sie ihn auf eine flache, saubere Oberfläche. Legen Sie die Lebensmittel in den Bratkorb.

WICHTIG :

(1) Diese Luftfritteuse kann frisches Gemüse braten. Die für diesen Luftbratkorb

empfohlene maximale Lebensmittelkapazität beträgt 5,5 Liter. Der Luftbratkorb bietet Platz für bis zu 220 mm runde x 75 mm tiefe Backplatte oder Kuchenform.

(2) NICHT überfüllen. Um eine ordnungsgemäße Zubereitung und Luftzirkulation zu gewährleisten. Füllen Sie den Bratkorb NIEMALS mehr als 2/3 voll. Das Gewicht der Zutaten sollte 2 kg nicht überschreiten.

(3) Das Quantitätsdichtegewicht des Lebensmittels verändert die Gesamtkochzeit.

Denken Sie daran, dass das Braten kleinerer Chargen die Zeiten verkürzt und die Lebensmittelqualität erhöht.

4. Setzen Sie die zusammengebaute Frittierkorbschublade in die Luftfritteuse ein. Stellen Sie immer sicher, dass die Schublade des Bratkorbs vollständig fixiert ist.

5. Drücken Sie die rote Taste POWER. Die Standardeinstellung für TIME und TEMP: 15min und 180 alternate wechselt auf der Digitalanzeige.

Wenn die gewünschte ZEIT und TEMP auf der Digitalanzeige angezeigt werden, drücken Sie die START / PAUSE-Taste, um die Luftfritteuse einzuschalten. Der weiße Konvektionslüfter dreht sich, wenn die Maschine in Betrieb ist.

WICHTIG :

(1) Um die Luftbratzeit einzustellen, drücken Sie die UP- oder DOWN-Taste auf der rechten Seite des Bedienfelds, um die ZEIT in Schritten von 1 Minute von 1 auf 60 Minuten hinzuzufügen oder zu verringern.

(2) Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die UP- oder DOWN-Taste auf der Hebeseite des Bedienfelds, um die Standard-TEMP (180 °C) von 60 bis 200°C in Schritten von 5 Grad einzustellen.

(3) Wenn die START / PAUSE-Taste nicht gedrückt wird, bleibt die Luftfritteuse im Standby-Modus. Drücken Sie die START / PAUSE-Taste. Die voreingestellte ZEIT beginnt herunterzuzählen. TEMP und verbleibende ZEIT wechseln sich auf der Digitalanzeige ab.

(4) Wenn die Luftfritteuse in Betrieb ist, können ZEIT und TEMP jederzeit eingestellt werden. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie bitte den Stecker heraus.

(5) Die Friteusenschublade kann während des Garens herausgenommen werden, um den Zustand des Lebensmittels zu überprüfen und die endgültige Garzeit und -temperatur zu bestimmen. Wenn die Schublade der Fritteuse herausgenommen wird, funktioniert die Luftfritteuse nicht mehr. Wenn die Bratschublade wieder in die Maschine zurückgebracht wird, brät das Gerät weiter.

7. Wenn die zum Braten der Zutaten erforderliche Einstellzeit erreicht ist, piept die Luftfritteuse fünfmal und schaltet sich dann automatisch aus.

Vorsichtsmaßnahmen beim Frittieren

1. Bitte konsultieren Sie die Rezeptanweisungen für empfohlene ZEIT und TEMP.
2. Klopfen Sie das Essen vor dem Kochen immer trocken, um die Bräunung zu fördern. Um übermäßigen Rauch zu vermeiden, wenn Sie mehrere Tage hintereinander natürlich fettreiche Lebensmittel wie Speck, Hühnerflügel oder Würstchen kochen, kann es erforderlich sein, zwischen den Chargen Fett aus der Schublade des Bratkorbs zu entleeren.
3. Tragen Sie beim Umgang mit dem Heißluftfritteusenkorb immer Topflappen.
4. Gekochte Lebensmittel 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Nehmen Sie die Schublade aus der Maschine und legen Sie sie auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche. Nehmen Sie dann den Bratkorb aus der Schublade.
5. Während des Kochens 1 bis 3 Mal schütteln, um das Garergebnis zu verbessern und zu verhindern, dass Lebensmittel ungleichmäßig gebraten werden. Stellen Sie sicher, dass der durchsichtige Korb beim Schütteln von Lebensmitteln verschlossen ist. Drücken Sie beim Schütteln des Bratkorbs nicht auf den Entriegelungsknopf des Korbs, um Schäden an Personen oder persönlichem Eigentum zu vermeiden.
6. Sprühöle wirken besser. Das Öl wird gleichmäßig verteilt und es wird weniger Öl benötigt. Raps-, Oliven-, Avocado-, Kokos-, Traubenkern-, Erdnuss- oder Pflanzenöl eignen sich gut.
7. In der Regel müssen die empfohlenen Garzeiten je nach zu kochendem Essen und Menge leicht verkürzt werden. Überprüfen Sie die Speisen immer nach der Hälfte des Garvorgangs, um die endgültige Garzeit und die Temperatur zu bestimmen.
8. Die Luftfritteuse darf nicht zum Kochen von Wasser oder zum Frittieren von Lebensmitteln verwendet werden.

Sicherheitsvorkehrungen

- Bitte lesen Sie alle Anweisungen und Sicherheitsvorkehrungen vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf, damit sie jederzeit überprüft werden kann.
- Wenn dieses Gerät von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich. Bewahren Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Kleinkindern auf, um das Risiko eines Stromschlags und Erstickens zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile an- oder abnehmen und

das Gerät reinigen.

- Betreiben Sie ein Gerät NICHT mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Bringen Sie es zu einem qualifizierten Techniker zur Reparatur der Reparatur oder zur elektrischen oder mechanischen Einstellung.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- NICHT im Freien oder zur bestimmungsgemäßen Verwendung verwenden. Nur für den Hausgebrauch.
- Lassen Sie das Kabel NICHT über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Stellen Sie das Gerät NICHT auf oder in der Nähe von Brenngas, elektrischem Brenner oder in einen beheizten Ofen.
- Wenn die Luftfritteuse in Betrieb ist, stellen Sie bitte immer sicher, dass die Bratkorbschublade vollständig geschlossen ist und der Bratkorbgriff sicher in der Schublade verriegelt ist. Die Luftfritteuse funktioniert nur, wenn die Bratkorbschublade vollständig geschlossen ist.
- Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs Wärme und entweichenden Dampf. Es müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Verbrennungen, Bränden oder anderen Personen- oder Sachschäden zu vermeiden. Dieses Gerät ist während des Betriebs heiß und speichert nach dem Ausschalten einige Zeit die Wärme. Verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie einen heißen Punkt berühren, und lassen Sie die Metallteile vor der Reinigung abkühlen.
- Stellen Sie KEINE Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb ist oder wenn es heiß ist.
- Wenn dieses Gerät während des Gebrauchs eine Fehlfunktion aufweist, ziehen Sie den Bratkorb sofort aus dem Gehäuse. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das defekte Gerät NICHT und versuchen Sie NICHT, es zu reparieren.
- Blockieren Sie den Luftauslass oder die Lufteinlässe NICHT mit Gegenständen. Stellen Sie sicher, dass der Dampf beim Frittieren aus dem Luftaustritt entweichen kann.
- Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand von Dampf und Luftauslass. Halten Sie dieses Gerät während des Betriebs mindestens 15 cm von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt.
- Bewegen Sie niemals eine Heißluftfritteuse oder eine Luftfritteuse mit heißen Speisen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es bewegen.

Reinigung & Wartung

WARNUNG ! Lassen Sie die Luftfritteuse vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

1. Ziehen Sie den Stecker der Luftfritteuse heraus. Bratkorb aus der Schublade nehmen. Stellen Sie sicher, dass die Bratkorbschublade und der Bratkorb mindestens 30 Minuten vor dem Reinigen vollständig abgekühlt sind.

2. Waschen Sie die Korbschublade und den Bratkorb in heißem Seifenwasser. Verwenden Sie KEINE Küchenutensilien oder Scheuermittel aus Metall, da dies die Beschichtung beschädigen kann.

3. Der Bratkorb und die Bratkorbschublade sind spülmaschinenfest. Für beste Ergebnisse legen Sie zum Reinigen in den oberen Rost Ihres Geschirrspülers.

4. Wischen Sie den Air Fryer-Körper nach jedem Gebrauch mit einem weichen, nicht scheuernden, feuchten Tuch ab.

5. Dieses Gerät erfordert nur wenig Wartung. Es enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Alle Wartungsarbeiten, die eine andere Demontage als die Reinigung erfordern, müssen von einem qualifizierten Techniker für Gerätereparaturen durchgeführt werden.

ELEKTRISCHE STROMVERSORGUNG: Wenn der Stromkreis bei Verwendung mit anderen Geräten überlastet ist, funktioniert dieses Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß. Es sollte an einem von anderen Geräten getrennten Stromkreis betrieben werden .

Fehlerbehebung

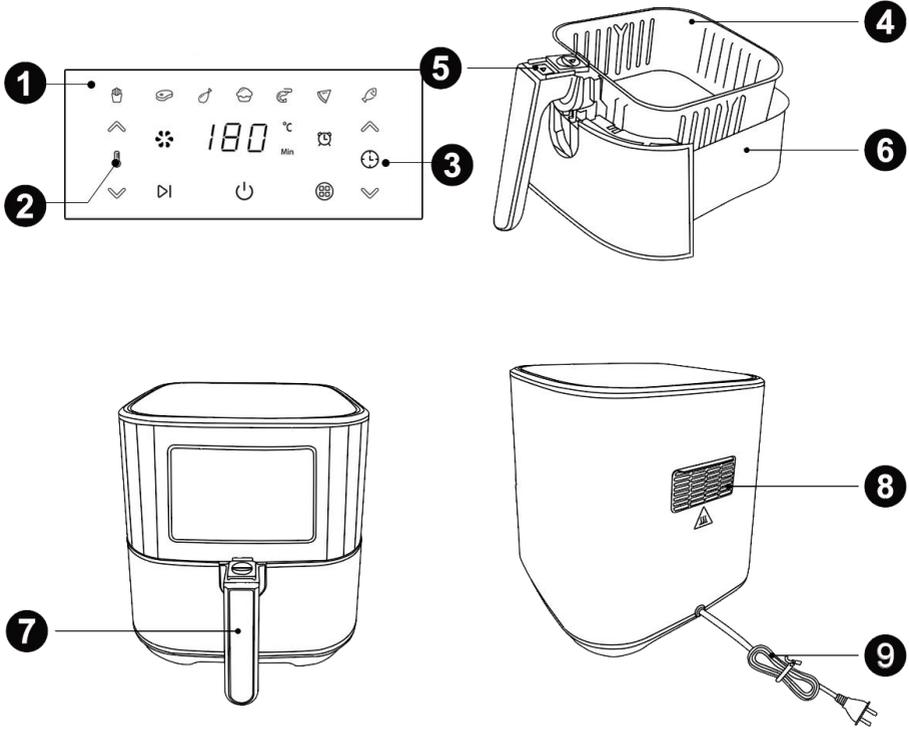
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der AIR FRYER funktioniert nicht	Die Luftfritteuse ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie das Kabel in die Steckdose. Drücken Sie zunächst die rote POWER-Taste.
	Die Luftfritteuse hat sich ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass der Bratkorb / die Bratschublade richtig montiert und vollständig in den Körper der Luftkonvektionsfritteuse eingesetzt ist.
	Der Kochmodus ist nicht eingestellt. Drücken Sie nicht die START-Taste	Drücken Sie die MENU-Taste, bis die gewünschte Lebensmitteloption leuchtet. Drücken Sie die START-Taste, um den Betrieb zu starten.
Essen nicht gekocht	Der Bratkorb ist überladen.	Braten Sie kleinere Mengen Lebensmittel. Erhöhen Sie die Kochtemperatur. Schütteln Sie die Lebensmittel während des Garvorgangs 2x oder 3x.
	Der TEMP ist zu niedrig.	Erhöhen Sie TEMP und TIME.
Das Essen ist nicht knusprig gebraten	Einige Lebensmittel müssen vor dem Braten in etwas Öl gegeben werden.	Tragen Sie vor dem Braten eine leichte, gleichmäßige Schicht Sprühöl auf die Lebensmittel auf.
Bratkorb / Schublade kann nicht richtig in den Körper der Luftfritteuse gleiten	Der Bratkorb ist überladen.	Das Essen im Korb darf die MAX-Linie nicht überschreiten.
	Der Korb wird nicht richtig in die Schublade gelegt. Der Griff ist verklemmt.	Stellen Sie den Korb richtig in die Schublade. Stellen Sie den gebratenen Korbgriff horizontal auf.
Weißer Rauch kommt aus der Luftfritteuse	Öliges Essen anbraten .	Es ist ein normales Phänomen.
	Bratkorb und Schublade wurden nicht gereinigt.	Reinigen Sie nach dem Gebrauch und Abkühlen den Korb und die Schublade.

Garantie und Kundenservice

Wenn Sie mit diesem Produkt in irgendeiner Weise unzufrieden sind, senden Sie es bitte in der Originalverpackung an Amazon zurück, um Ersatz oder vollständige Rückerstattung zu erhalten. Alle Teile und Materialien haben eine Garantie von einem Jahr ab Kaufdatum.

Alle Anfragen können assistenza@premiertech.it gerichtet werden und wir werden uns so schnell wie möglich bei Ihnen melden.

Diagramme



1. Contrôle de l'écran tactile numérique

2. Contrôle de la minuterie

3. Contrôle de la température

4. Panier de friture

5. Bouton de libération du panier de friture

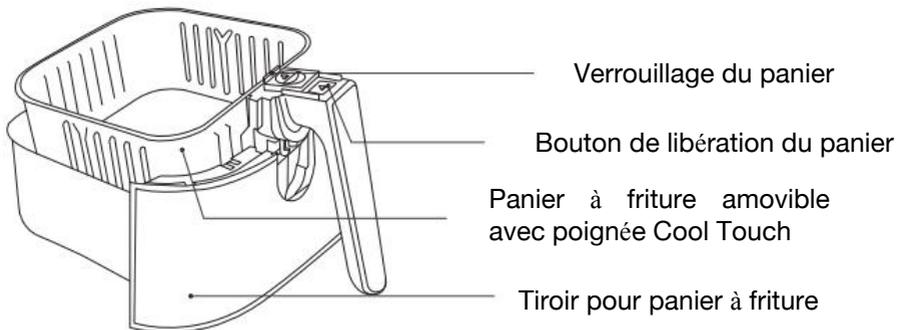
6. Tiroir pour panier à friture

7. Poignée

8. Sortie d'air

9. Cordon d'alimentation

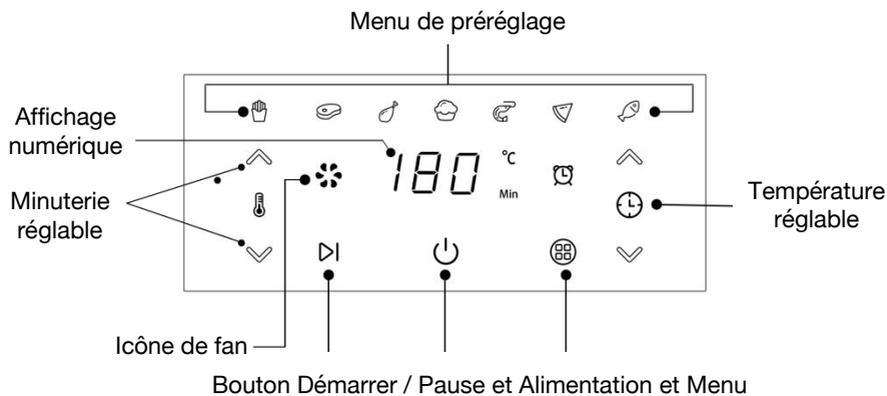
PIÈCES DE PANIER



SPÉCIFICATION PT55LAF

Tension nominale: 220V	Puissance nominale: 1700w
Fréquence nominale: 60Hz	Capacité du panier à friture: 5.5L

Panneau de commande à écran tactile



	<p>BOUTON MARCHÉ</p> <p>Appuyez sur le bouton d'alimentation après le branchement pour sortir la friteuse du mode veille. Les valeurs par défaut TEMP: 180 °C et TIME: 10 minutes alterneront sur l'affichage numérique.</p>
	<p>BOUTON DE MENU</p> <p>Appuyez sur le bouton MENU pour faire défiler les 7 options du menu prédéfini. 7 CHOIX DU MENU PRÉDÉFINI: Frites, Steak, Poulet, Gâteau, Crevettes, Pizza, Poisson.</p> <p>REMARQUE: Vous pouvez annuler les pré-réglages du MENU en augmentant ou en diminuant manuellement TIME et TEMP.</p>
  	<p>BOUTONS DE COMMANDE DE LA MINUTERIE</p> <p>Ajoutez ou diminuez le temps de cuisson à l'aide des ICÔNE HAUT et BAS. Une minute à la fois. Un appui long sur le bouton changera rapidement l'heure. Plage de contrôle du temps: 1-60 min.</p>
  	<p>BOUTONS DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE</p> <p>Ajoutez ou diminuez la température à l'aide de l'ICÔNE HAUT et BAS. 5 °C à la fois. Un appui long sur le bouton changera rapidement la température. Plage de contrôle de température: 60 °C - 200 °C.</p>
	<p>BOUTON DE DÉMARRAGE / PAUSE</p> <p>Appuyez sur START / PAUSE pour démarrer ou interrompre l'opération.</p>
	<p>AFFICHAGE NUMÉRIQUE</p> <p>Cet affichage gardera une trace de la température et du temps de cuisson restant.</p>
	<p>BOUTON DE MINUTERIE DE RENDEZ-VOUS</p> <p>Appuyer sur le BOUTON MINUTERIE DE RENDEZ-VOUS après avoir choisi le menu pour régler l'heure de début de l'opération. Ajoutez ou diminuez l'heure de début à l'aide de l'icône MINUTERIE HAUT et BAS, 5 minutes à la fois, appuyez longuement pour changer rapidement l'heure. Lorsque l'heure du rendez-vous est réglée, appuyez sur le BOUTON DE DÉMARRAGE pour démarrer le compte à rebours et le BOUTON DE MINUTERIE DE RENDEZ-VOUS clignotera. Plage de temps de rendez-vous: 15-720min.</p>
	<p>ICÔNE DU VENTILATEUR</p> <p>L'icône du ventilateur clignotante apparaîtra lorsque la friteuse à air est en marche et restera stable après la mise hors tension de l'appareil.</p>

Paramètres du menu prédéfini

Icône	MENU	TEMP	TEMPS
/	Défaut	180°C	150min
	Frites	200°C	22 min
	Bifteck	180°C	12 min
	Poulet	180°C	20 min
	Gâteau	180°C	15 min
	Crevette	180°C	8 min
	Pizza	200°C	15 min
	Poisson	200°C	10 min

IMPORTANT! En fonction de l'épaisseur et de la densité des aliments, il peut être nécessaire d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la progression de la cuisson après l'expiration du TEMPS pré réglé.

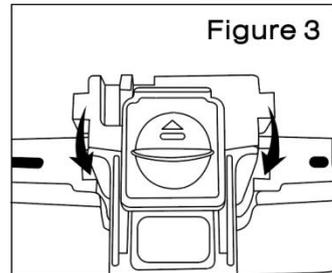
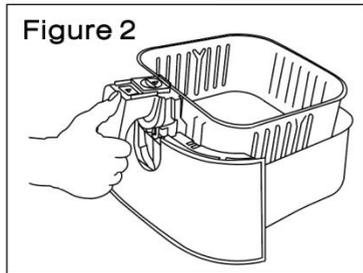
Précautions pour la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage de l'intérieur et de l'extérieur de la friteuse à air. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'emballage sous et autour du panier à friture et du tiroir.
2. Votre friteuse à air est expédiée avec le panier de friture verrouillé dans le tiroir, à l'intérieur du corps de la friteuse à air. Pour déverrouiller et retirer le panier à friture du tiroir: faites glisser le couvercle transparent de verrouillage du panier sur le dessus de la poignée vers l'avant pour exposer le bouton de déverrouillage du panier, appuyez sur le bouton avec votre pouce et soulevez le panier à friture hors du tiroir. Placez-le ensuite sur une zone de travail plane et propre (voir figure 2).
3. Lavez le panier à friture et le tiroir à l'eau chaude savonneuse.
4. **NE PAS IMMERGER LE CORPS DE LA FRITEUSE À AIR DANS L'EAU.** Essayez le corps de la friteuse à air avec un chiffon humide. Séchez soigneusement toutes les pièces.
5. Verrouillez le panier de friture propre dans le tiroir. Faites glisser les 2 pattes de poignée de chaque côté de la poignée dans les encoches sur le dessus du tiroir du

panier. Appuyez sur le bouton de déverrouillage, placez le panier dans le tiroir, puis relâchez le bouton. Un clic audible peut être entendu lorsque la poignée du panier à friture se verrouille solidement en place (voir la figure 3).

IMPORTANT: faites glisser le verrou du panier transparent sur le bouton de déverrouillage du panier pour éviter le dégagement accidentel du panier à friture.

REMARQUE: lors de la première utilisation, la friteuse à air peut émettre une légère odeur. Ceci est normal et n'affectera pas la saveur ou la friture par convection d'air.



Guide d'opération

1. Placez la friteuse à air près de la prise et branchez-la sur le cordon d'alimentation. Une fois que le tiroir et le panier de friture sont correctement verrouillés dans le corps de la friteuse à air, le bouton d'alimentation rouge s'allumera et la machine émettra un bip lors du branchement.
2. Appuyez sur le bouton rouge POWER pour réveiller la friteuse à air, réglez la température à 200 °C et la durée à 5 minutes, appuyez sur le bouton MARCHÉ / PAUSE pour démarrer et laissez la friteuse à air préchauffer pendant 5 minutes sans nourriture. La marque Fan commencera à clignoter. Air Fryer commencera à fonctionner, et lorsque le temps décompte jusqu'à 0. L'appareil émettra un son de goutte à goutte et s'éteindra automatiquement, le préchauffage est terminé.
3. Après le préchauffage, sortez le tiroir du panier à friture, retirez le panier et placez-le sur une surface plane et propre. Placez les aliments dans le panier à friture.

IMPORTANT:

(1) Cette friteuse à air peut faire frire des légumes frais. La capacité maximale recommandée pour ce panier de friture à air est de 5,5 litres. Le panier à friture à air peut accueillir jusqu'à une plaque de cuisson ou un moule à tarte ronde de 220 mm x 75 mm de profondeur.

(2) NE le remplissez PAS excessivement. Pour assurer une cuisson et une circulation d'air adéquates. NE JAMAIS remplir le panier à friture à plus des 2/3. Le poids des ingrédients ne doit pas dépasser 2 kg.

(3) La densité et le poids des aliments modifieront le temps de cuisson total.

N'oubliez pas que la friture de lots plus petits réduira les temps et obtiendra une qualité alimentaire supérieure.

4. Insérez le tiroir du panier à friture assemblé dans la friteuse à air. Assurez-vous toujours que le tiroir du panier à friture est entièrement fixé.

5. Appuyez sur le bouton rouge POWER, le TEMPS et TEMP par défaut: 15min et 180 °C alternent sur l'affichage numérique.

Lorsque l'HEURE et la TEMPÉRATURE désirées apparaissent sur l'affichage numérique, appuyez sur le bouton START / PAUSE pour mettre la friteuse à air en marche. Le ventilateur de convection blanc tournera lorsque la machine est en marche.

IMPORTANT:

(1) Pour régler le TEMPS de friture à l'air, appuyez sur le bouton HAUT ou BAS sur le côté droit du panneau de commande pour ajouter ou diminuer le TEMPS par incréments de 1 minute, de 1 à 60 minutes.

(2) Pour régler la température, appuyez sur le bouton HAUT ou BAS du côté élévateur du panneau de commande pour régler la TEMPÉRATURE par défaut (180 from) de 60 à 200 °C par incréments de 5 degrés.

(3) Si le bouton START / PAUSE n'est pas enfoncé, la friteuse à air restera en mode veille. Appuyez sur le bouton START / PAUSE, le TEMPS pré-réglé commencera à décompter. TEMP et TEMPS restant alternent sur l'affichage numérique.

(4) Lorsque la friteuse à air est en marche, TIME et TEMP peuvent être ajustées à tout moment. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, n'oubliez pas de débrancher la prise.

(5) Le tiroir de la friteuse peut être retiré pendant la cuisson pour vérifier l'état des aliments afin de déterminer la durée et la température de cuisson finales. Lorsque le tiroir de la friteuse est retiré, la friteuse à air cesse de fonctionner. Lorsque le tiroir à friture est remis dans la machine, l'équipement continuera à frire.

6. Lorsque le temps défini requis pour la friture des ingrédients est atteint, la friteuse à air émet 5 bips puis s'arrête automatiquement.

Précautions lors de la friture à l'air

1. Veuillez consulter les instructions de recette pour le TEMPS et la TEMPÉRATURE suggérés.
2. Asséchez toujours les aliments avant de les cuire pour encourager le brunissement. Pour éviter un excès de fumée lors de la cuisson d'aliments naturellement riches en matières grasses, tels que du bacon, des ailes de poulet ou des saucisses pendant plusieurs jours d'affilée, il peut être nécessaire de vider la graisse du tiroir du panier à friture entre les lots.
3. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le panier de la friteuse à air chaud.
4. Laisser reposer les aliments cuits pendant 5 à 10 minutes. Retirez le tiroir de la machine et placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur. Retirez ensuite le panier à friture du tiroir.
5. Secouez 1 à 3 fois pendant la cuisson pour améliorer le résultat de la cuisson et éviter que les aliments ne soient frits de manière inégale. Assurez-vous que le panier transparent est verrouillé lorsque vous secouez les aliments. Pour éviter d'endommager les personnes ou les biens personnels, n'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier tout en secouant le panier à friture.
6. Les huiles de pulvérisation fonctionnent mieux. L'huile est répartie uniformément et moins d'huile est nécessaire. L'huile de canola, d'olive, d'avocat, de noix de coco, de pépins de raisin, d'arachide ou végétale fonctionne bien.
7. Habituellement, en fonction de l'aliment et de la quantité à cuire, les TEMPS de cuisson suggérés peuvent devoir être légèrement réduits. Vérifiez toujours les aliments à mi-cuisson pour déterminer le TEMPS et la TEMPÉRATURE de cuisson finale.
8. La friteuse à air ne doit pas être utilisée pour faire bouillir de l'eau ou faire frire des aliments.

Précautions de sécurité

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions et précautions de sécurité avant utilisation et conserver le manuel d'instructions dans un endroit sûr afin qu'il puisse être vérifié à tout moment.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants. Gardez le cordon hors de portée des enfants et des nourrissons pour éviter tout risque d'électrocution et d'étouffement.

- Débranchez-le de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- N'utilisez AUCUN appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou qui a été endommagé de quelque manière que ce soit. Apportez-le à un technicien qualifié pour une réparation d'examen ou un réglage électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- NE PAS utiliser à l'extérieur ou autrement que pour l'usage prévu. Juste pour un usage domestique seulement.
- Ne laissez PAS le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez PAS l'appareil sur ou près du gaz combustible, d'un brûleur électrique ou dans un four chauffé.
- Lorsque la friteuse à air est en marche, veuillez toujours vous assurer que le tiroir du panier à friture est complètement fermé avec la poignée du panier à friture verrouillée solidement dans le tiroir. La friteuse à air ne fonctionnera que si le tiroir du panier à friture est complètement fermé.
- Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur qui s'échappe pendant son utilisation. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'incendies ou autres blessures corporelles ou dommages matériels. Cet appareil est chaud pendant le fonctionnement et conserve la chaleur pendant un certain temps après sa mise hors tension. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous touchez un point chaud et laissez refroidir les pièces métalliques avant de les nettoyer.
- Ne posez AUCUN objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsqu'il est chaud.
- Si cet appareil commence à mal fonctionner pendant son utilisation, retirez immédiatement le panier à friture du corps. Retirez ensuite la fiche de la prise murale.
- NE PAS utiliser ni tenter de réparer l'appareil défectueux.
- NE PAS obstruer la sortie d'air ou les entrées d'air avec des objets. Assurez-vous que la vapeur peut s'échapper de la sortie d'air pendant la friture à l'air.

- Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et de la sortie d'air. Gardez cet appareil à au moins 15 cm des murs ou autres objets pendant son fonctionnement.
- Ne déplacez jamais une friteuse à air chaud ou une friteuse à air contenant des aliments chauds. Laisser refroidir avant de déménager.

Nettoyage & entretien

ATTENTION ! Laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la nettoyer .

1. Débranchez la friteuse à air. Retirez le panier à friture du tiroir. Assurez-vous que le tiroir du panier à friture et le panier à friture ont complètement refroidi au moins 30 minutes avant le nettoyage.

2. Lavez le tiroir du panier et le panier à friture dans de l'eau chaude savonneuse. N'UTILISEZ PAS d'ustensiles de cuisine en métal ou de nettoyeurs abrasifs car cela pourrait endommager le revêtement.

3. Le panier à friture et le tiroir du panier à friture vont au lave-vaisselle. Pour de meilleurs résultats, placez-le dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle pour le nettoyer.

4. Essayez le corps de la friteuse à air avec un chiffon doux et humide non abrasif après chaque utilisation.

5. Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Tout entretien nécessitant un démontage autre que le nettoyage doit être effectué par un technicien qualifié en réparation d'appareils électroménagers .

PUISSANCE ÉLECTRIQUE: Si le circuit électrique est surchargé lors de l'utilisation avec d'autres appareils, cet appareil peut ne pas fonctionner correctement, il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'AIR FRYER ne fonctionne pas	La friteuse à air n'est pas branchée.	Branchez le cordon dans la prise murale. Pour commencer, appuyez sur le bouton rouge POWER.
	La friteuse à air s'est éteinte.	Assurez-vous que le panier / tiroir à friture est correctement assemblé et complètement inséré dans le corps de la friteuse à convection pneumatique.
	Le mode de cuisson n'est pas réglé. Ne pas appuyer sur le bouton START	Appuyez sur le bouton MENU jusqu'à ce que l'option d'aliment souhaitée s'allume. Appuyez sur le bouton START pour commencer l'opération
Nourriture non cuite	Le panier à friture est surchargé.	Faites frire de plus petits lots de nourriture. Augmentez la TEMP. De cuisson. Secouez les aliments 2x ou 3x pendant la cuisson .
	La TEMP est trop basse.	Augmenter TEMP et TIME .
La nourriture n'est pas frite croustillante	Certains aliments doivent être mis dans un peu d'huile avant de les frire.	Appliquez une couche légère et uniforme d'huile en aérosol sur les aliments avant de les faire frire.
Le panier / tiroir à friture ne peut pas glisser correctement dans le corps de la friteuse à air	Le panier à friture est surchargé.	La nourriture dans le panier ne peut pas dépasser la ligne MAX.
	Le panier n'est pas inséré correctement dans le tiroir. La poignée est coincée.	Mettez correctement le panier dans le tiroir. Placez la poignée du panier frit horizontalement.
Fumée blanche provenant de la friteuse à air	Faire frire les aliments gras.	C'est un phénomène normal.
	Le panier à friture et le tiroir n'ont pas été nettoyés.	Après utilisation et refroidissement, veuillez nettoyer le panier et le tiroir.

Élimination correcte de ce produit

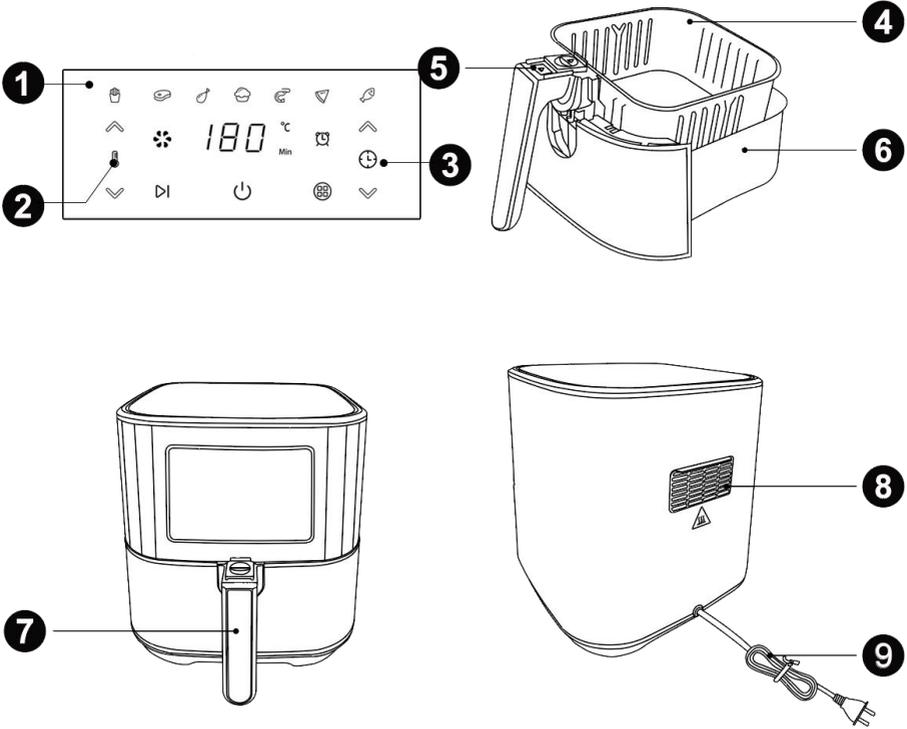


Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou la santé humaine de l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. À retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour le recyclage sans danger pour l'environnement

Notre équipe de service à la clientèle amicale travaillera dur pour redonner le sourire à votre visage. Voici comment nous pouvons nous connecter



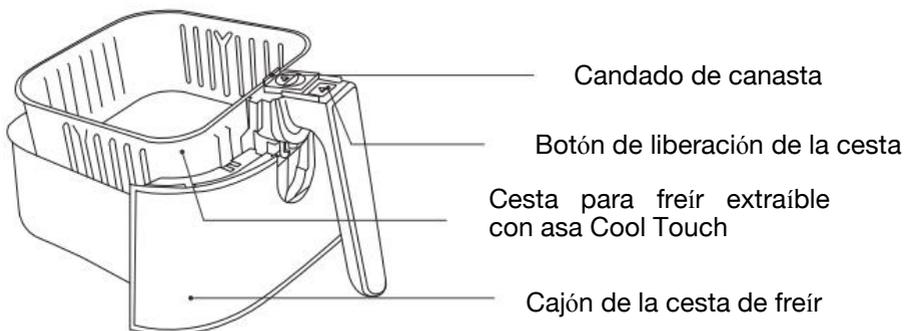
assistenza@premiertech.it



- 1. Control de pantalla táctil digital
- 2. Control de temporizador
- 3. Control de temperatura
- 4. Cesta para freír
- 5. Botón de liberación de la cesta para freír

- 6. Cajón de la cesta de freír
- 7. Manillar
- 8. Salida de aire
- 9. Cable de alimentación

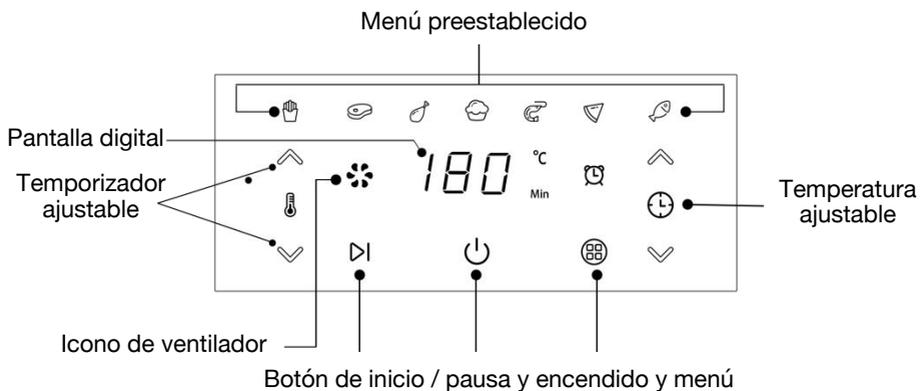
PIEZAS DE CESTA



ESPECIFICACIÓN PT55LAF

Voltaje nominal : 220V	Potencia nominal: 1700w
Frecuencia nominal: 60Hz	Capacidad de la cesta de freír: 5.5L

Panel de control con pantalla táctil



	<p>BOTÓN DE ENCENDIDO Presionando el botón de Encendido después de enchufar para reactivar la freidora desde el modo de espera. La TEMPERATURA predeterminada: 180 °C y TIEMPO: 10 minutos se alternarán en la pantalla digital.</p>
	<p>BOTÓN DE MENÚ Presionar el botón MENÚ le permite desplazarse por las 7 opciones de menú preestablecidas. 7 OPCIONES DE MENÚ PREDETERMINADAS: Papas fritas, Bistec, Pollo, Pastel, Camarones, Pizza, Pescado. NOTA: Puede anular los valores predeterminados del MENÚ aumentando o disminuyendo el TIEMPO y la TEMPERATURA manualmente.</p>
  	<p>BOTONES DE CONTROL DEL TEMPORIZADOR Agregue o disminuya el tiempo de cocción usando los ICONOS ARRIBA y ABAJO. Un minuto a la vez. Mantenga pulsado el botón para cambiar rápidamente la hora. Rango de control de tiempo: 1-60 min.</p>
  	<p>BOTONES DE CONTROL DE TEMPERATURA Agregue o disminuya la temperatura usando los ICONOS ARRIBA y ABAJO. 5 °C a la vez. Una pulsación larga del botón cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 60 °C - 200 °C.</p>
	<p>BOTÓN INICIO / PAUSA Presione INICIO / PAUSA para iniciar o pausar la operación.</p>
	<p>PANTALLA DIGITAL Esta pantalla mantendrá un registro de la temperatura y el tiempo de cocción restante.</p>
	<p>BOTÓN DEL TEMPORIZADOR DE CITA Pulsando el BOTÓN DEL TEMPORIZADOR DE CITA después de haber elegido el menú para establecer la hora de inicio de la operación. Agregue o disminuya el tiempo de inicio usando el ICONO DE TEMPORIZADOR ARRIBA y ABAJO, 5 minutos por vez, presione prolongadamente para cambiar rápidamente el tiempo. Cuando la hora de la cita esté configurada, presione el BOTÓN DE INICIO para comenzar la cuenta regresiva y el BOTÓN DEL TEMPORIZADOR DE CITA parpadeará. Rango de tiempo de la cita: 15-720min.</p>
	<p>ICONO DE VENTILADOR El icono del ventilador parpadeante aparecerá cuando la freidora de aire esté en funcionamiento y se encenderá de forma estable después de que se apague el dispositivo.</p>

Ajustes de menú predeterminados

Icono	MENÚ	TEMPERATURA	HORA
/	Defecto	180°C	150min
	Papas fritas	200°C	22 min
	Bife	180°C	12 min
	Pollo	180°C	20 min
	Pastel	180°C	15 min
	Camarón	180°C	8 min
	Pizza	200°C	15 min
	Pez	200°C	10 min

IMPORTANTE! Dependiendo del grosor y densidad de los alimentos, puede ser necesario usar un termómetro para carnes para verificar el progreso de la cocción después de que haya expirado el TIEMPO preestablecido.

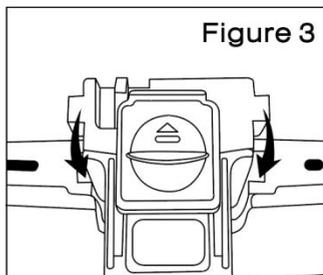
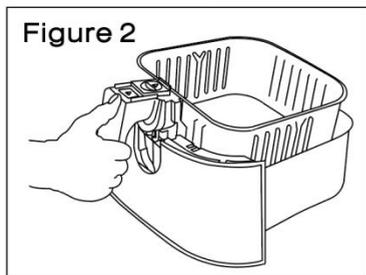
Precauciones para el primer uso

1. Retire todo el material de embalaje del interior y exterior de la freidora de aire. Asegúrese de que no haya ningún embalaje debajo y alrededor de la cesta y el cajón para freír.
2. Su Air Fryer se envía con la canasta de freír bloqueada en el cajón, dentro del cuerpo de Air Fryer. Para desbloquear y quitar la canasta de freír del cajón: deslice la tapa transparente de bloqueo de la canasta en la parte superior del asa hacia adelante para exponer el botón de liberación de la canasta, presione el botón con el pulgar y levante la canasta de freír fuera del cajón. Luego colóquelo en un área de trabajo plana y limpia (vea la Figura 2).
3. Lave la cesta de freír y el cajón con agua caliente y jabón.
4. **NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA EN AGUA.** Limpie el cuerpo de la Air Fryer con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas.
5. Bloquee la canasta de freír limpia en el cajón. Deslice las 2 pestañas de la manija a cada lado de la manija en las muescas en la parte superior del cajón de la canasta.

Presione el botón de liberación, coloque la canasta en el cajón y luego suelte el botón. Se puede escuchar un clic audible cuando el asa de la canasta para freír se bloquea de forma segura en su lugar (consulte la Figura 3).

IMPORTANTE: Deslice el cierre transparente de la canasta sobre el botón de liberación de la canasta para evitar que la canasta de freír se suelte accidentalmente.

NOTA: Durante el primer uso, la Air Fryer puede emitir un ligero olor. Esto es normal y no afectará el sabor ni la fritura por convección de aire..



Manual de operaciones

1. Coloque la freidora de aire cerca del tomacorriente y conéctela al cable de alimentación.

Una vez que el cajón y la cesta para freír estén correctamente bloqueados en el cuerpo de la freidora. El botón rojo de ENCENDIDO se iluminará y la máquina emitirá un pitido cuando se conecte.

2. Presione el botón rojo de ENCENDIDO para activar la Air Fryer, ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo a 5 minutos, presione el botón INICIO / PAUSA para comenzar y deje que la Air Fryer se precaliente durante 5 minutos sin ningún alimento en ella. La marca Fan comenzará a parpadear. Air Fryer comenzará a funcionar y cuando el tiempo llegue a 0. El dispositivo emitirá un sonido de goteo y se apagará automáticamente, el precalentamiento habrá finalizado.

3. Después de precalentar, saque el cajón de la cesta para freír, retire la cesta y colóquela sobre una superficie plana y limpia. Coloque la comida en la canasta para freír.

IMPORTANTE:

(1) Esta freidora puede freír verduras frescas. La capacidad máxima de alimentos recomendada para esta cesta para freír es de 5,5 litros. La cesta para freír con aire puede acomodar una bandeja para hornear o un molde para pasteles redondos de

hasta 220 mm x 75 mm de profundidad.

(2) NO lo llene en exceso. Para garantizar una cocción adecuada y la circulación del aire. NUNCA llene la canasta de freír más de 2/3 de su capacidad. El peso de los ingredientes no debe exceder los 2 kg.

(3) La cantidad, densidad y peso de los alimentos alterará el tiempo total de cocción. Recuerde, freír lotes más pequeños reducirá los tiempos y obtendrá una mejor calidad de los alimentos.

4. Inserte el cajón de la canasta para freír ensamblado en la Air Fryer. Asegúrese siempre de que el cajón de la cesta para freír esté completamente fijo.

5. Presione el botón rojo ENCENDIDO, el TIEMPO y TEMPERATURA predeterminados: 15min y 180 °C se alternarán en la pantalla digital.

Cuando el TIEMPO y TEMPERATURA deseados aparezcan en la pantalla digital, presione el botón INICIO / PAUSA para ENCENDER la freidora. El ventilador de convección blanco girará cuando la máquina esté en funcionamiento.

IMPORTANTE:

(1) Para ajustar el TIEMPO de fritura al aire, presione el botón ARRIBA o ABAJO en el lado derecho del panel de control para agregar o disminuir el TIEMPO en incrementos de 1 minuto, de 1 a 60 minutos.

(2) Para ajustar la temperatura, presione el botón ARRIBA o ABAJO en el lado de elevación del panel de control para ajustar la TEMPERATURA predeterminada (180) de 60-200 °C en incrementos de 5 grados.

(3) Si no se presiona el botón INICIO / PAUSA, la freidora de aire permanecerá en modo de espera. Presione el botón INICIO / PAUSA, el TIEMPO preestablecido comenzará a contar hacia atrás. La TEMPERATURA y el TIEMPO restante se alternarán en la pantalla digital.

(4) Cuando la freidora de aire está en funcionamiento, el TIEMPO y la TEMPERATURA se pueden ajustar en cualquier momento. Si no usa el dispositivo durante mucho tiempo, recuerde desenchufar el enchufe.

(5) El cajón de la freidora se puede sacar durante la cocción para verificar el estado de los alimentos y determinar el tiempo y la temperatura de cocción final. Cuando se saca el cajón de la freidora, la Air Fryer dejará de funcionar. Cuando el cajón para freír se devuelva a la máquina, el equipo continuará friendo.

6. Cuando se alcanza el tiempo establecido requerido para freír los ingredientes, la freidora sonará 5 veces y luego se apagará automáticamente..

Precauciones al freír al aire

1. Consulte las instrucciones de la receta para conocer el TIEMPO y TEMPERATURA sugeridos.
2. Siempre seque los alimentos con palmaditas antes de cocinarlos para favorecer que se doren. Para evitar el exceso de humo al cocinar alimentos naturalmente ricos en grasas, como tocino, alitas de pollo o salchichas durante varios días seguidos, puede ser necesario vaciar la grasa del cajón de la cesta para freír entre lotes.
3. Siempre use guantes de cocina cuando manipule la canasta de la freidora de aire caliente.
4. Deje reposar los alimentos cocidos durante 5 a 10 minutos. Retire el cajón de la máquina y colóquelo sobre una superficie plana resistente al calor. Luego retire la canasta de freír del cajón.
5. Agite de 1 a 3 veces durante la cocción para mejorar el resultado de la cocción y ayudar a evitar que los alimentos se fríen de manera desigual. Asegúrese de que la canasta transparente esté bloqueada cuando agite los alimentos. Para evitar daños a personas o propiedad personal, no presione el botón de liberación de la canasta mientras agita la canasta para freír.
6. Los aceites en aerosol funcionan mejor. El aceite se distribuye uniformemente y se necesita menos aceite. El aceite de canola, oliva, aguacate, coco, semilla de uva, maní o vegetal funcionan bien.
7. Por lo general, dependiendo de los alimentos y la cantidad a cocinar, los TIEMPOS de cocción sugeridos pueden tener que reducirse ligeramente. Siempre revise los alimentos a la mitad de la cocción para determinar el TIEMPO y TEMPERATURA de cocción final.
8. La Air Fryer no debe usarse para hervir agua o freír alimentos..

Precauciones de seguridad

- Lea atentamente todas las instrucciones y precauciones de seguridad antes de usar y guarde el manual de instrucciones en un lugar seguro para que pueda consultarlo en cualquier momento.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños utilizan este aparato. Mantenga el cable fuera del alcance de niños y bebés para evitar el riesgo de descarga eléctrica y asfixia.
- Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Deje

enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.

- NO opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya fallado o haya sido dañado de alguna manera. Llévelo a un técnico calificado para que lo revise, repare o ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- NO lo use al aire libre ni para ningún otro uso que no sea el indicado. Solo para uso doméstico.
- NO deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni toque superficies calientes.
- NO coloque el aparato sobre o cerca de gas combustible, quemadores eléctricos o en un horno caliente.
- Cuando la Air Fryer esté en funcionamiento, asegúrese siempre de que el cajón de la canasta de freír esté completamente cerrado con el asa de la canasta de freír bloqueada de forma segura en el cajón. La freidora no funcionará a menos que el cajón de la cesta para freír esté completamente cerrado.
- Este aparato genera calor y sale vapor durante su uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños a la propiedad. Este aparato está caliente durante el funcionamiento y retiene el calor durante algún tiempo después de apagarse. Utilice siempre guantes de cocina cuando toque un punto caliente y deje que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar.
- NO coloque nada encima del aparato mientras esté funcionando o mientras esté caliente.
- Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, extraiga la cesta para freír del cuerpo inmediatamente. Luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
- NO use ni intente reparar el aparato que funciona mal.
- NO obstruya la salida de aire o las entradas de aire con ningún objeto. Asegúrese de que el vapor pueda salir por la salida de aire durante la fritura al aire.
- Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y la salida de aire. Mantenga este aparato al menos a 15 cm de las paredes u otros objetos durante su funcionamiento.
- Nunca mueva una freidora de aire caliente o una freidora de aire que contenga

alimentos calientes. Deje enfriar antes de mover.

Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA ! Deje que la freidora se enfríe completamente antes de limpiarla.

1.Desenchufe la freidora de aire. Saque la cesta para freír del cajón. Asegúrese de que el cajón de la cesta para freír y la cesta para freír se hayan enfriado por completo al menos 30 minutos antes de limpiar.

2. Lave el cajón de la cesta y la cesta para freír con agua caliente y jabón. NO use utensilios de cocina de metal o limpiadores abrasivos, ya que esto puede dañar el revestimiento.

3.La cesta para freír y el cajón de la cesta para freír se pueden lavar en el lavavajillas. Para obtener mejores resultados, colóquelo en la rejilla superior de su lavavajillas para limpiar.

4. Limpie el cuerpo de la Air Fryer con un paño húmedo suave no abrasivo después de cada uso.

5. Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas reparables por el usuario. Cualquier servicio que requiera desmontaje que no sea la limpieza debe ser realizado por un técnico calificado en reparación de electrodomésticos..

ENERGÍA ELÉCTRICA: Si el circuito eléctrico se sobrecarga cuando se usa con otros electrodomésticos, es posible que este electrodoméstico no funcione correctamente, debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros electrodomésticos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

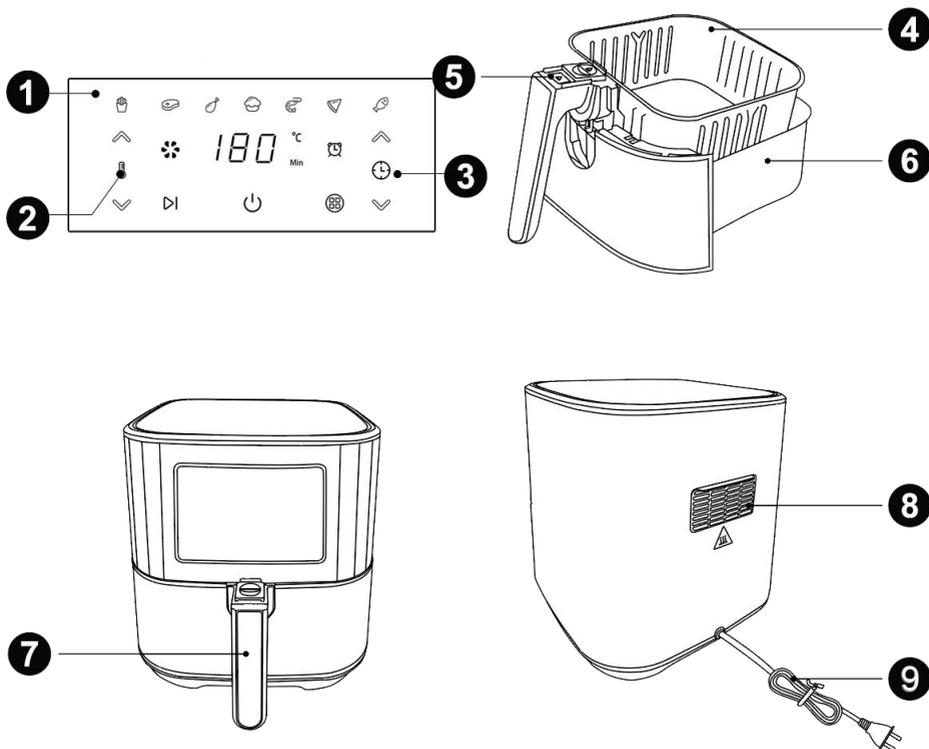
PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La FREIDORA no funciona	La freidora de aire no está enchufada.	Enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. Para comenzar, presione el botón rojo de ENCENDIDO.
	La freidora de aire se ha apagado automáticamente.	Asegúrese de que la canasta / cajón para freír esté ensamblada correctamente y completamente insertada en el cuerpo de la freidora de convección de aire..
	El modo de cocción no está configurado. No presione el botón INICIO	Presione el botón MENÚ hasta que se ilumine la opción de comida deseada. Presione el botón INICIO para comenzar la operación
Comida no cocida	La cesta para freír está sobrecargada.	Freír lotes más pequeños de comida. Aumente la TEMPERATURA de cocción. Agite los alimentos 2 o 3 veces durante el proceso de cocción. .
	La TEMPERATURA es demasiado baja .	Aumente la TEMPERATURA y el TIEMPO .
La comida no es crujiente frita	Es necesario poner un poco de comida en un poco de aceite antes de freír.	Aplique una capa ligera y uniforme de aceite en aerosol a los alimentos antes de freír.
La cesta / cajón de freír no se puede deslizar correctamente en el cuerpo de la freidora.	La cesta para freír está sobrecargada.	La comida en la canasta no puede exceder la línea MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en el cajón. El mango está atascado .	Coloque la canasta en el cajón correctamente. Coloque el asa de la canasta frita horizontalmente.
Humo blanco procedente de la freidora de aire	Freír alimentos aceitosos .	Es un fenómeno normal .
	La cesta de freír y el cajón no se han limpiado.	Después de usarlo y enfriarlo, limpie la canasta y el cajón.

Eliminación correcta de este producto	
	<p>Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana de la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. A devuelva su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o comuníquese con el minorista donde compró el producto. Pueden tomar este producto para reciclaje seguro para el medio ambiente</p>

Nuestro amable equipo de servicio al cliente trabajará duro para devolverle una sonrisa a su cara. Así es como podemos conectarnos



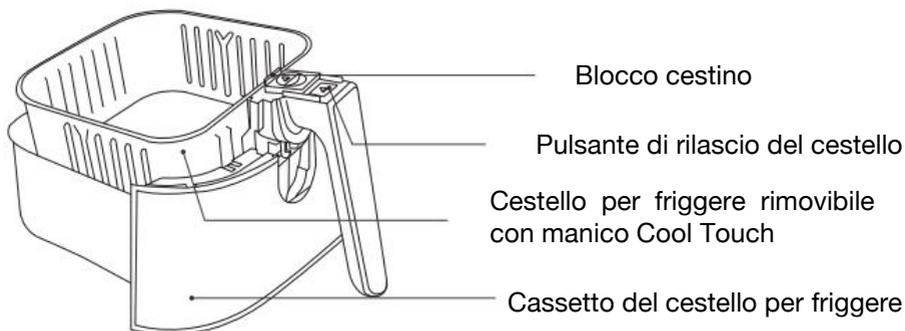
assistenza@premiertech.it



- 1. Controllo touchscreen digitale
- 2. Controllo del timer
- 3. Controllo della temperatura
- 4. Cestino per friggere
- 5. Pulsante di rilascio del cestello per friggere

- 6. Cassetto del cestello per friggere
- 7. Manopola
- 8. Uscita dell'aria
- 9. Cavo di alimentazione

PARTI DEL CESTINO



SPECIFICHE PT55LAF

Tensione nominale: 220V	Potenza nominale: 1700w
Frequenza nominale: 60Hz	Capacità cestello frittura: 5.5L

Pannello di controllo touchscreen



	<p>TASTO DI ACCENSIONE</p> <p>Premendo il pulsante di accensione dopo il collegamento per riattivare la friggitrice dalla modalità standby. La TEMP predefinita: 180 °C e TIME: 10 minuti si alterneranno sul display digitale.</p>
	<p>PULSANTE MENU</p> <p>Premendo il pulsante MENU è possibile scorrere le 7 opzioni di menu preimpostate.</p> <p>7 SCELTE DI MENU PREIMPOSTATE: patatine fritte, bistecca, pollo, torta, gamberetti, pizza, pesce.</p> <p>NOTA: è possibile ignorare le preimpostazioni del MENU aumentando o diminuendo manualmente TIME e TEMP.</p>
  	<p>PULSANTI DI CONTROLLO DEL TIMER</p> <p>Aggiungere o diminuire il tempo di cottura utilizzando l'ICONA SU e GIÙ.</p> <p>Un minuto alla volta. Premere a lungo il pulsante cambierà rapidamente l'ora.</p> <p>Intervallo di controllo del tempo: 1-60 min.</p>
  	<p>PULSANTI DI CONTROLLO DELLA TEMPERATURA</p> <p>Aggiungere o diminuire la temperatura utilizzando l'ICONA SU e GIÙ.</p> <p>5 °C alla volta. Premere a lungo il pulsante cambierà rapidamente la temperatura.</p> <p>Gamma di controllo della temperatura: 60 °C - 200 °C.</p>
	<p>TASTO AVVIO / PAUSA</p> <p>Premere AVVIO / PAUSA per avviare o mettere in pausa l'operazione.</p>
	<p>DISPLAY DIGITALE</p> <p>Questo display terrà traccia della temperatura e del tempo di cottura rimanente.</p>
	<p>PULSANTE DEL TIMER PER APPUNTAMENTO</p> <p>Premendo il PULSANTE TIMER APPUNTAMENTO dopo aver scelto il menu per impostare l'ora di inizio dell'operazione. Aggiungere o diminuire l'ora di inizio utilizzando l'ICONA SU e GIÙ DEL TIMER, 5 minuti alla volta, premere a lungo per modificare rapidamente l'ora.</p> <p>Una volta impostata l'ora dell'appuntamento, premere il TASTO AVVIO per avviare il conto alla rovescia e il PULSANTE DEL TIMER APPUNTAMENTO lampeggerà.</p> <p>Intervallo di tempo per l'appuntamento: 15-720min.</p>
	<p>FAN ICON</p> <p>The flashing Fan Icon will appear when the Air Fryer is in operation and be bum steady after the device is turned off.</p>

Impostazioni del menu preimpostato

Icona	MENÙ	TEMP	TEMPO
/	Predefinito	180°C	150min
	Patatine fritte	200°C	22 min
	Bistecca	180°C	12 min
	Pollo	180°C	20 min
	Torta	180°C	15 min
	Gamberetto	180°C	8 min
	Pizza	200°C	15 min
	Pesce	200°C	10 min

IMPORTANTE! A seconda dello spessore e della densità degli alimenti, potrebbe essere necessario utilizzare un termometro per carne per controllare l'avanzamento della cottura allo scadere del TEMPO preimpostato.

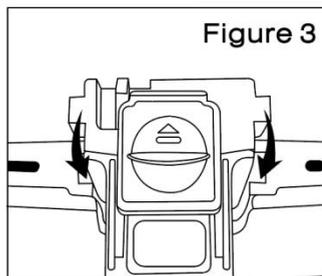
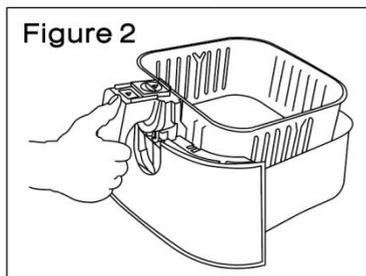
Precauzioni per il primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dall'interno e dall'esterno della friggitrice ad aria. Assicurarsi che non ci siano imballaggi sotto e intorno al cestello e al cassetto per friggere.
2. La friggitrice ad aria viene spedita con il cestello di frittura bloccato nel cassetto, all'interno del corpo della friggitrice ad aria. Per sbloccare e rimuovere il cestello di frittura dal cassetto: far scorrere in avanti il coperchio trasparente del blocco del cestello sulla parte superiore della maniglia per esporre il pulsante di rilascio del cestello, premere il pulsante con il pollice e sollevare il cestello di frittura dal cassetto. Quindi posizionarlo su un'area di lavoro piana e pulita (vedere la figura 2).
3. Lavare il cestello e il cassetto per friggere con acqua calda e sapone.
4. **NON IMMERGERE IL CORPO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA IN ACQUA.** Pulisci il corpo della friggitrice ad aria con un panno umido. Asciugare accuratamente tutte le parti.

5. Bloccare il cestello per friggere pulito nel cassetto. Far scorrere le 2 linguette della maniglia su ciascun lato della maniglia nelle tacche sulla parte superiore del cassetto del cestello. Premere il pulsante di rilascio, posizionare il cestello nel cassetto, quindi rilasciare il pulsante. Si sente un clic quando la maniglia del cestello si blocca saldamente in posizione (vedere la Figura 3).

IMPORTANTE: far scorrere il blocco trasparente del cestello indietro sul pulsante di rilascio del cestello per evitare il rilascio accidentale del cestello.

NOTA: durante il primo utilizzo la friggitrice ad aria potrebbe emettere un leggero odore. Ciò è normale e non influirà sul sapore o sulla frittura per convezione.



Guida operativa

1. Posizionare la friggitrice ad aria vicino alla presa e collegare il cavo di alimentazione. Una volta che il cassetto e il cestello per friggere sono correttamente bloccati nel corpo della friggitrice ad aria. Il pulsante rosso POWER si illumina e la macchina emette un segnale acustico quando viene collegata.

2. Premere il pulsante rosso di ACCENSIONE per riattivare la friggitrice ad aria, impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 5 minuti, premere il pulsante AVVIO / PAUSA per avviare e lasciare che la friggitrice ad aria si preriscaldi per 5 minuti senza cibo al suo interno. Il simbolo Fan inizierà a lampeggiare. Air Fryer inizierà a funzionare e quando il tempo scenderà a 0. Il dispositivo emetterà un suono gocciolante e si spegnerà automaticamente, il preriscaldamento è terminato.

3. Dopo il preriscaldamento, estrarre il cassetto del cestello di frittura, rimuovere il cestello e posizionarlo su una superficie piana e pulita. Metti il cibo nel cestello per friggere.

IMPORTANTE:

(1) Questa friggitrice ad aria può friggere verdure fresche. La capacità massima di cibo consigliata per questo cestello per frittura ad aria è di 5,5 litri. Il cestello per friggere ad

aria può ospitare una teglia o una teglia rotonda da 220 mm x 75 mm di profondità.

(2) NON riempirlo eccessivamente. Per garantire una corretta cottura e circolazione dell'aria. Non riempire MAI il cestello di frittura per più di 2/3. Il peso degli ingredienti non deve superare i 2 kg.

(3) La quantità densità peso del cibo altererà il tempo di cottura totale.

Ricorda, friggere lotti più piccoli ridurrà i tempi e migliorerà la qualità del cibo.

4. Inserire il cassetto del cestello di frittura assemblato nella friggitrice ad aria. Assicurarsi sempre che il cassetto del cestello per friggere sia completamente fissato.

5. Premere il pulsante rosso POWER, sul display digitale si alterneranno TIME e TEMP predefiniti: 15min e 180 °C.

Quando l'ORA e la TEMPERATURA desiderate vengono visualizzate sul display digitale, premere il pulsante AVVIO / PAUSA per accendere la friggitrice ad aria. La ventola di convezione bianca gira quando la macchina è in funzione.

IMPORTANTE:

(1) Per regolare il TEMPO di frittura ad aria, premere il pulsante SU o GIÙ sul lato destro del pannello di controllo per aggiungere o diminuire il TEMPO con incrementi di 1 minuto, da 1 a 60 minuti.

(2) Per regolare la temperatura, premere il pulsante SU o GIÙ sul lato di sollevamento del pannello di controllo per regolare la TEMP predefinita (180 °C) da 60-200 °C con incrementi di 5 gradi.

(3) Se il pulsante AVVIO / PAUSA non viene premuto, la friggitrice ad aria rimarrà in modalità standby. Premere il pulsante AVVIO / PAUSA, il TEMPO preimpostato inizierà il conto alla rovescia. TEMP e TIME rimanente si alterneranno sul display digitale.

(4) Quando la friggitrice ad aria è in funzione, TIME e TEMP possono essere regolati in qualsiasi momento. Se non si utilizza il dispositivo per molto tempo, ricordarsi di scollegare la spina.

(5) Il cassetto della friggitrice può essere estratto durante la cottura per controllare le condizioni del cibo per determinare il tempo e la temperatura di cottura finali. Quando il cassetto della friggitrice viene estratto, la friggitrice ad aria smetterà di funzionare. Quando il cassetto frittura viene riportato nella macchina, l'attrezzatura continuerà a friggere.

6. Quando viene raggiunto il tempo impostato per la frittura degli ingredienti, la friggitrice emette un segnale acustico 5 volte e poi si spegne automaticamente.

Precauzioni nella frittura ad aria

1. Consultare le istruzioni della ricetta per TIME e TEMP suggeriti.
2. Asciugare sempre il cibo prima della cottura per favorire la doratura. Per evitare l'eccesso di fumo durante la cottura di cibi naturalmente ricchi di grassi, come pancetta, ali di pollo o salsicce per diversi giorni consecutivi, potrebbe essere necessario svuotare il grasso dal cassetto del cestello di frittura tra un lotto e l'altro.
3. Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia il cestello della friggitrice ad aria calda.
4. Lasciar riposare i cibi cotti per 5-10 minuti. Rimuovere il cassetto dalla macchina e posizionarlo su una superficie piana e resistente al calore. Quindi rimuovere il cestello per friggere dal cassetto.
5. Agitare da 1 a 3 volte durante la cottura per migliorare il risultato della cottura e impedire che il cibo venga fritto in modo non uniforme. Assicurarsi che il cestello trasparente sia bloccato quando si agitano gli alimenti. Per evitare danni a persone o cose personali, non premere il pulsante di rilascio del cestello mentre si scuote il cestello di frittura.
6. Gli oli spray funzionano meglio. L'olio è distribuito in modo uniforme e ne serve meno. Canola, oliva, avocado, cocco, semi d'uva, arachidi o olio vegetale funzionano bene.
7. Normalmente, a seconda del cibo e della quantità da cuocere, potrebbe essere necessario ridurre leggermente i TEMPI di cottura suggeriti. Controllare sempre il cibo a metà cottura per determinare il TEMPO e la TEMPERATURA della cottura finale.
8. La friggitrice ad aria non deve essere utilizzata per far bollire l'acqua o per friggere cibi.

Misure di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e le precauzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni in un luogo sicuro in modo che possa essere controllato in qualsiasi momento.
- È necessaria un'attenta supervisione quando questo apparecchio viene utilizzato da bambini. Tenere il cavo fuori dalla portata di bambini e neonati per evitare il rischio di scosse elettriche e soffocamento.
- Scollegare dalla presa quando non è in uso o prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di inserire o rimuovere componenti e prima di pulire l'apparecchio.
- NON utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Portarlo a un tecnico qualificato per la riparazione o la regolazione elettrica o meccanica.
- L'uso di attacchi accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
- NON utilizzare all'aperto o per usi diversi da quelli previsti. Solo per uso domestico.
- NON lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o bancone o che tocchi superfici calde.
- NON posizionare l'apparecchio sopra o vicino a gas combustibile, fornelli elettrici o in un forno caldo.
- Quando la friggitrice ad aria è in funzione, assicurarsi sempre che il cassetto del cestello di frittura sia completamente chiuso con la maniglia del cestello di frittura bloccata saldamente nel cassetto. La friggitrice ad aria non funzionerà a meno che il cassetto del cestello di frittura non sia completamente chiuso.
- Questo apparecchio genera calore e fuoriesce vapore durante l'uso. È necessario prendere adeguate precauzioni per prevenire il rischio di ustioni, incendi o altre lesioni alle persone o danni alla proprietà. Questo apparecchio è caldo durante il funzionamento e trattiene il calore per un po' di tempo dopo lo spegnimento. Utilizzare sempre guanti da forno quando si tocca un punto caldo e lasciare raffreddare le parti metalliche prima della pulizia.
- NON collocare nulla sopra l'apparecchio mentre è in funzione o quando è caldo.
- Se questo apparecchio inizia a non funzionare correttamente durante l'uso, estrarre immediatamente il cestello per friggere dal corpo. Quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.

- NON utilizzare o tentare di riparare l'apparecchio malfunzionante.
- NON ostruire l'uscita o le prese d'aria con alcun oggetto. Assicurarsi che il vapore possa fuoriuscire dall'uscita dell'aria durante la frittura ad aria.
- Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dall'uscita dell'aria. Tenere questo apparecchio ad almeno 15 cm di distanza da pareti o altri oggetti durante il funzionamento.
- Non spostare mai una friggitrice ad aria calda o una friggitrice ad aria contenente cibo caldo. Lasciarlo raffreddare prima di spostarlo.

Pulizia e Manutenzione

AVVERTIMENTO ! Lasciare raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di pulirla.

1.Scollegare la friggitrice ad aria. Rimuovere il cestello per friggere dal cassetto. Assicurarsi che il cassetto del cestello per friggere e il cestello per friggere si siano raffreddati completamente per almeno 30 minuti prima di pulirli.

2.Lavare il cassetto del cestello e il cestello per friggere con acqua calda e sapone. NON utilizzare utensili da cucina in metallo o detergenti abrasivi in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento.

3.Il cestello per friggere e il cassetto del cestello per friggere sono lavabili in lavastoviglie. Per ottenere i migliori risultati, posizionalo nel cestello superiore della lavastoviglie per pulire.

4.Pulire il corpo della friggitrice ad aria con un panno umido morbido e non abrasivo dopo ogni utilizzo.

5. Questo apparecchio richiede poca manutenzione. Non contiene parti riparabili dall'utente. Qualsiasi intervento che richieda lo smontaggio diverso dalla pulizia deve essere eseguito da un tecnico qualificato per la riparazione di apparecchiature.

ALIMENTAZIONE ELETTRICA: Se il circuito elettrico è sovraccarico quando si utilizza con altri apparecchi, questo apparecchio potrebbe non funzionare correttamente, dovrebbe essere utilizzato su un circuito elettrico separato da altri apparecchi .

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria non funziona	La friggitrice ad aria non è collegata.	Collegare il cavo alla presa a muro. Per iniziare, premere il pulsante rosso POWER.
	La friggitrice ad aria si è spenta.	Assicurarsi che il cestello / cassetto per friggere sia assemblato correttamente e completamente inserito nel corpo della friggitrice ad aria .
	La modalità di cottura non è impostata. Non premere il pulsante START	Premere il pulsante MENU fino a quando non si accende l'opzione cibo desiderata. Premere il pulsante START per iniziare il funzionamento
Cibo non cotto	Il cestello per friggere è sovraccarico.	Friggi piccole quantità di cibo. Aumentare la TEMP di cottura. Agitare gli alimenti 2 o 3 volte durante il processo di cottura.
	La TEMP è troppo bassa.	Aumenta TEMP e TIME.
Il cibo non è croccante fritto	Alcuni alimenti devono essere messi in un po 'd'olio prima di friggerli .	Applicare uno strato leggero e uniforme di olio spray al cibo prima di friggerlo.
Il cestello / cassetto per friggere non può scorrere correttamente nel corpo della friggitrice ad aria	Il cestello per friggere è sovraccarico.	Il cibo nel cestello non può superare la linea MAX.
	Il cestello non è stato inserito correttamente nel cassetto. La maniglia è bloccata.	Metti il cestello nel cassetto correttamente. Posizionare il manico del cestello fritto in orizzontale.
Fumo bianco proveniente dalla friggitrice ad aria	Friggere cibi grassi.	È un fenomeno normale.
	Il cestello e il cassetto per friggere non sono stati puliti.	Dopo averlo utilizzato e raffreddato, pulire il cestello e il cassetto.

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.

