

# PremierTech®

## AIR FRYER OVEN

### Operation Instructions

Model: PT12LAF



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

# Contents

---

IMPORTANT SAFEGUARDS .....	3-5
PACKAGE CONTENTS .....	5
PRODUCT DIAGRAM .....	5
CONTROL PANEL .....	6
SPECIFICATIONS .....	6
BEFORE FIRST USE .....	6
HOW TO USE .....	7-11
CLEANING AND STORAGE .....	11-12
TROUBLESHOOTING .....	12

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric hazard and injury to persons, including the following.

## DANGER

- This appliance is not intended for use by persons ( including children below 8 years old ) with reduced physical , sensory or mental capabilities , or lack of experience and knowledge , unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug or the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never immerse the housing , which contains electrical components and the heating elements , in water nor rinse under water.
- **Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric.**
- Always put the ingredients to be fried in the accessories to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- While working, the internal temperature of the unit reaches several hundred degrees Fahrenheit . **TO AVOID PERSONAL INJURY** , never place hands inside the unit unless it is thoroughly cooled.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a table cloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm /3.9in free space on the back and sides and 10cm / 3.9in free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- During hot air frying , hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings . Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- After using the appliance , the metal cover inside is very hot , avoid contact with it after cooking.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming Out of the appliance . Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- When reaches the set timer , cooking will Stop but the fan WILL CONTRUN - NING for 20 seconds to cool down the Unit.

## CAUTION

- Place the appliance on a horizontal , even and stable surface.
- Improper use and use of the product not listed in the user guide will void the warranty and we are not liable for the damage caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- The cooktop may smoke the first time it is used. It is not defective and the smoke will burn off within a few minutes.

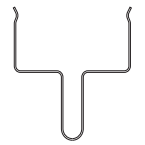
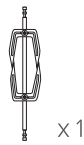
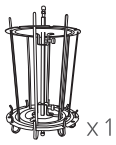
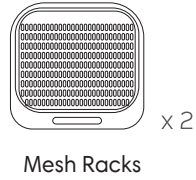
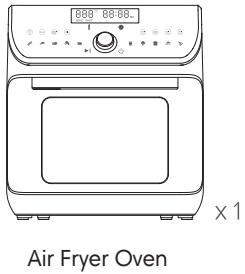
## OVERHEATING PROTECTION

The appliance comes with an overheating protection system. It will be turned off automatically if the inner temperature control system fails. Unplug the mains cord, let the appliance cool down and send it to authorized service center for repairing.

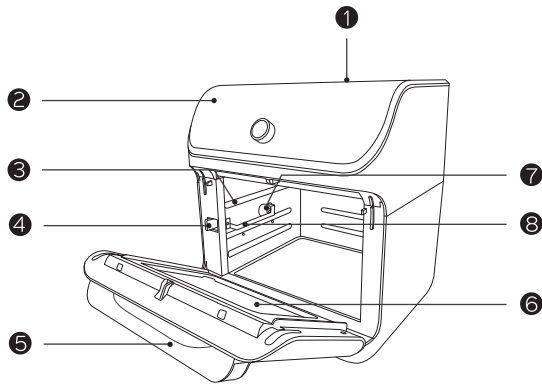
## Automatic Switch-off

The appliance comes with a built in shut-off device that will automatically shut down the unit when reaches the set timer . You Can manually switch off the appliance at any time by pressing the power button.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

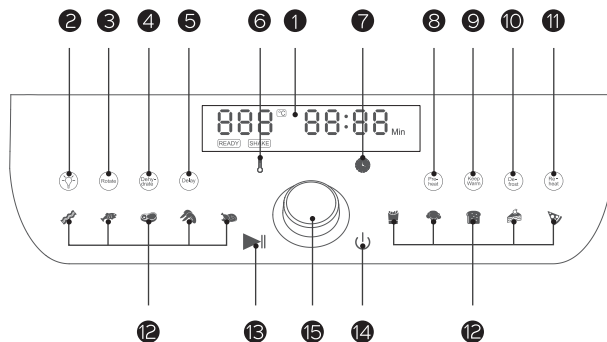


# PRODUCT DIAGRAM



- ① Top Lid
- ② Control Panel
- ③ Rails
- ④ Switch
- ⑤ Handle
- ⑥ Window
- ⑦ Lock
- ⑧ Sliding Chute

# CONTROL PANEL



- ① LCD Display
- ② Light Button
- ③ Rotating Button
- ④ Dehydrating Button
- ⑤ Delay Button
- ⑥ Temperature Button
- ⑦ Time Button
- ⑧ Preheat Button
- ⑨ Keep Warm Button
- ⑩ Defrost Button
- ⑪ Reheat Button
- ⑫ Mode Indicators
- ⑬ Start / Pause Button
- ⑭ Power Button
- ⑮ Time & Temperature Control Knob / Confirm Button

# SPECIFICATIONS

Model	PT12LAF
Supply Power	220-240V~ 50-60Hz
Rated Power	1500W
Capacity	12L
Temperature	25-200°C / 80-400°F

# BEFORE FIRST USE

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

- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the accessories with hot water , some mild detergent and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

**Note : Never wash or submerge the main unit in water.**

## GET STARTED

### HOW TO USE

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

#### Power On / Off

- Touch the power button to turn on the appliance with a beep . All the indicator son the control panel will light up.
- Touch it again to turn off the appliance.

#### Light Control

When the appliance is on , touch the light button to turn on / off the light.

#### Preheat the Oven

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

#### Choose the Cooking Mode

- When the unit is on , touch the mode button to choose the cooking mode as desired. The corresponding mode indicator will light up The LCD display will show the cooking temperature and cooking time simultaneously with the latter counting down by the minute.
- When the mode is selected , touch the start / pause button or press the confirm button to start the cooking process . The Working Indicator will keep flashing once cooking is started
- Open the window during a cooking process , the oven will pause working. Close it again, the appliance will resume working under the previous reaming time and temperature.

**Note : Touch the Rotating Button to start rotating if the rotisserie shaft or skewer rack is used for more even result.**

# Default Cooking Time and Temperature

The preset programs **don't include the time needed to reach the temperature set**. You can pre-heat for 3-4 minutes or add this time to the cooking time.

If you cook on trays or basket, it is advised to spread evenly a little oil on food, to have more crispyness. Don't overload of food the accessories, as the cooking quality will be worse.

When placing the food, make sure that the food is at least 3 cm far from heating element (top of chamber).

## SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: these settings are indications, as depend on personal taste, origin and type of food, ecc.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Accessory
<b>Potato &amp; fries</b>				
Thin frozen fries	600-700	15-20	200	Basket
Thick frozen fries	600-700	18-23	200	Basket
Potato gratin	700-900	15-20	200	Trays
<b>Meat and fish</b>				
Steak	200-800	15-20	180	Trays
Pork chops	400-800	12-16	180	Trays
Hamburger	200-800	10-15	185	Trays
Chicken breast	400-800	15-20	180	Trays
Chicken thighs	400-800	25-30	190	Trays
Chicken rotisserie	700-1000	40-45	180	Rotisserie
Meat Skewers	400-800	15-20	185	Skewers
Sausages	400-800	12-16	200	Skewers
Fish Skewers	400-800	13-15	170	Skewers
Fish	400-800	13-16	180	Trays
<b>Snacks</b>				
Frozen chicken nuggets	500-800	8-14	200	Trays
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200	Trays
Frozen bread crumbed cheese snacks	500-700	8-10	180	Trays
Stuffed vegetables	500-700	15-18	160	Trays
<b>Baking</b>				
Cake	800	20-25	180	Use additional baking tin
Quiche	800	20-22	200	Use additional baking tin
Muffins	800	16-20	180	Use additional baking tin
Sweet snacks	800	18-20	170	Use additional baking tin

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .*
- *Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients*

### Set the Cooking Time

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

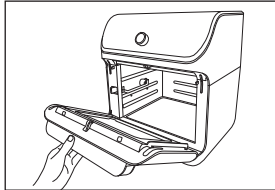
### Set the Cooking Temperature

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



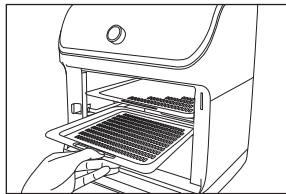
## Use the Accessories

Please choose the proper accessories as per the ingredients to be cooked. Pull the Handle to open the window and install the accessories as instructed below.



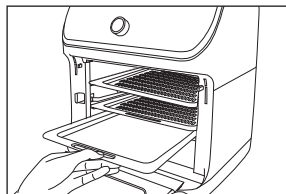
### Mesh Racks

Slide the mesh racks into the upper two sliding chutes for dehydration or to cook crispy snacks / reheat items like pizza.



### Drip Tray

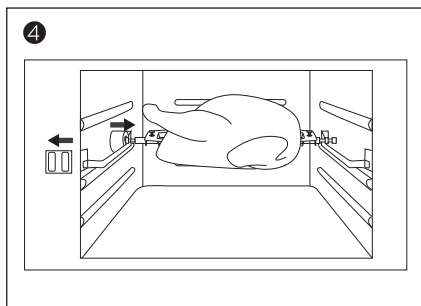
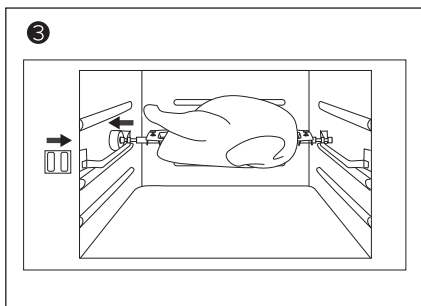
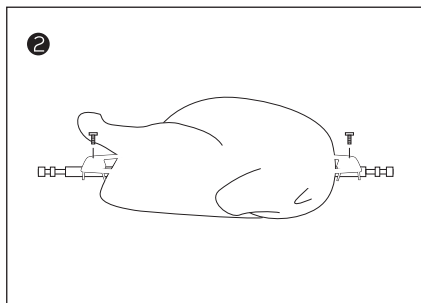
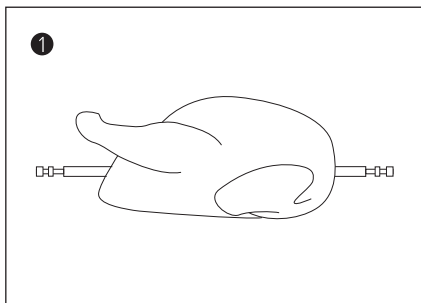
Slide the drip tray into the lowest sliding chute to collect the dripping oil and residue for easier cleaning of the oven.



### Rotisserie Shaft

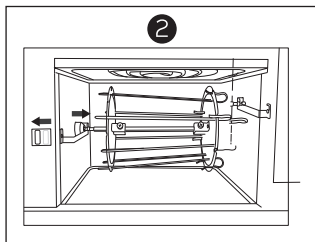
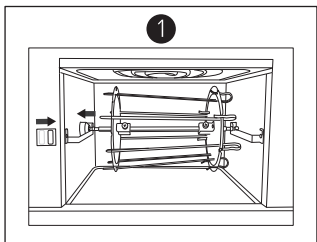
It is used to roast whole chicken and relatively large pieces of meat.

- Pass the shaft through the length of the whole chicken.
- Mount the meat forks onto the shaft and insert it into the meat.
- Fix the forks with the screws.
- Toggle the switch to the right . Place the rotisserie shaft onto the rails ,push it into the Lock position.
- Release the switch and lock the shaft into place.



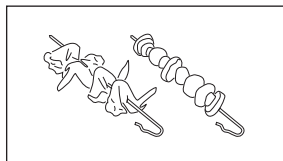
## Skewer Rack

- Toggle the Switch to the right . Place the Skewer Rack onto the rails , push it into the Lock position.
- Release the Switch and lock the skewer rack into place.
- Use the removal tool to remove the skewer rack to avoid scalding.



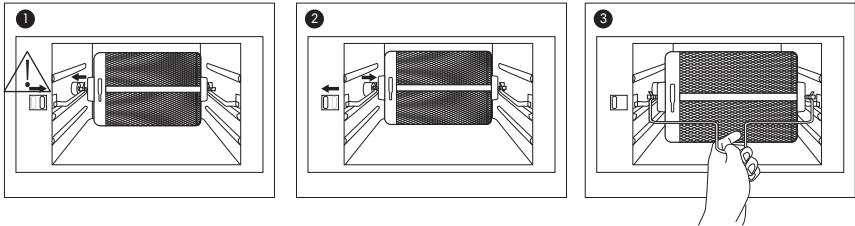
## Skewers

It is used together with skewer racks to wear meat, fish, vegetables and other ingredient.



## Rotisserie Basket

- 1 Toggle the Switch to the right . Place the rotisserie shaft onto the rails push it into the Lock position .
- 2 Release the Switch and lock the basket into place .
- 3 Use the removal tool to remove the basket to avoid scalding.



### Warning

Skewers and other accessories are relatively sharp due to functional requirements. Please pay special attention during use, and take appropriate protection when necessary. When cooking is done, the temperature of the accessories is very high. Do not touch directly to prevent scalding. Please keep the accessories properly to prevent children from coming into contact with them.

## CLEANING AND STORAGE

### Cleaning

Clean the air fryer oven after each use. Unplug the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.

- The accessories are dishwasher safe but never use abrasive cleaning materials or utensils on their surfaces to avoid scratches.
- Soak the caked-on food in warm, soapy water for easy removal.
- Wipe the outside of the appliance with a warm cloth dampened with mild detergent.
- Clean the inside of the appliance with a warm nonabrasive sponge dampened with mild detergent.
- If necessary, remove unwanted food residue from the control panel with a cleaning brush.

## Storage

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

# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The oven does not work	The appliance is not plugged in	Plug power cord into wall socket
	You have not turned on the Unit temperature	Set the temperature and time as instructed
	The product window is not closed properly	Check that window is closed
The ingredients fried with the air oven are not done	Too much amount of food	Reduce the amount of food for single cooking
	Setting temperature too low	Set the temperature higher
The ingredients are fried unevenly White smoke comes out of the appliance	When tray is used to make food the tray position is not adjusted	During cooking , adjust the tray position appropriately
Fresh fries are not crispy	You are preparing greasy ingredients	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan . The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result
	The pan still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the pan, Make sure you clean the pan properly after each use. Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

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](mailto:assistenza@premiertech.it)

# CONTENU

---

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	15-16
CONTENU DE L'EMBALLAGE .....	17
DIAGRAMME PRODUIT .....	18
PANNEAU DE COMMANDE .....	18
SPÉCIFICATIONS .....	18
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION .....	18-19
COMMENT UTILISER .....	20-23
NETTOYAGE ET STOCKAGE .....	23-24
DÉPANNAGE .....	24

# GARANTIES IMPORTANTES

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de vos appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles, notamment 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 n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable leur sécurité.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne plongez jamais le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau et ne le rincez jamais sous l'eau.
- Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans l'appareil pour empêcher l'électricité.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans les accessoires pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.  
Ne remplissez pas la casserole d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
- Pendant le fonctionnement, la température interne de l'unité atteint plusieurs centaines de degrés Fahrenheit. **POUR ÉVITER DES BLESSURES CORPORELLES**, ne placez jamais les 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 à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm / 3,9 pouces d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm / 3,9 pouces au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.

- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Après utilisation de l'appareil, le couvercle métallique à l'intérieur est très chaud, évitez tout contact avec lui après la cuisson.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée sombre sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la casserole de l'appareil.
- Lorsque la minuterie est atteinte, la cuisson s'arrête mais le ventilateur CON - TRONNE pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil.

## **MISE EN GARDE**

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Une mauvaise utilisation et utilisation du produit non répertorié dans le guide de l'utilisateur annulera la garantie et nous ne sommes pas responsables des dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laisser refroidir l'appareil pendant env. 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- La table de cuisson peut fumer la première fois qu'elle est utilisée. Il n'est pas défectueux et la fumée brûlera en quelques minutes.

## **PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE**

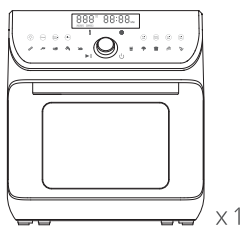
L'appareil est équipé d'un système de protection contre la surchauffe. Il s'éteindra automatiquement si le système de contrôle de température interne échoue. Débranchez le cordon d'alimentation, laissez refroidir l'appareil et envoyez-le à un centre de service agréé pour réparation.

### **Arrêt automatique**

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

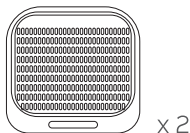


# CONTENU DE L'EMBALLAGE



Friteuse à air

x1



Supports en maille

x2



Bac de récupération



Ensemble de support  
à brochettes

x1



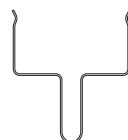
Panier de  
rôtisserie

x1



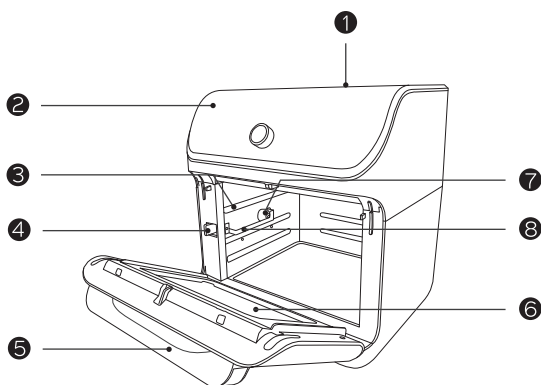
Arbre de rôtisserie

x1



Outil de  
suppression

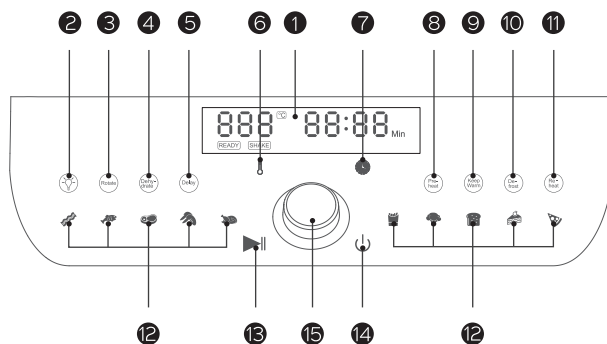
# DIAGRAMME PRODUIT



- ① Couverture supérieur
- ② Panneau de commande
- ③ Rails
- ④ Commutateur

- ⑤ Manipuler
- ⑥ La fenêtre
- ⑦ Fermer à clé
- ⑧ Chute coulissante

# PANNEAU DE COMMANDE



- ① Affichage LCD
- ② Bouton lumineux
- ③ Bouton rotatif
- ④ Bouton de déshydratation
- ⑤ Bouton de retard
- ⑥ Bouton de température
- ⑦ Bouton de temps
- ⑧ Bouton de préchauffage
- ⑨ Bouton de maintien au chaud
- ⑩ Bouton de dégivrage
- ⑪ Bouton de réchauffage
- ⑫ Indicateurs de mode
- ⑬ Bouton Départ / Pause
- ⑭ Bouton marche
- ⑮ Contrôle de la température du temps Bouton / bouton de confirmation

## SPÉCIFICATIONS

Model	PT12LAF
Supply Power	220-240V~ 50-60Hz
Rated Power	1500W
Capacity	12L
Temperature	25-200°C / 80-400°F

## 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 chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

**Remarque:** ne lavez ou n'immergez jamais l'unité principale dans l'eau.

## COMMENCER COMMENT UTILISER

Connectez l'appareil à une source d'alimentation, il entre en mode veille avec un bip. Tous les voyants du panneau de commande clignoteront une fois.

### Marche / arrêt

- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil avec un bip. Tous les voyants 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 / éteindre l'éclairage.

### Préchauffez le four

Lorsque l'appareil est en marche, appuyez sur le bouton de préchauffage pour le préchauffer si nécessaire.

### Choisissez le mode de cuisson

- Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur le bouton de mode pour choisir le mode de cuisson souhaité. L'indicateur de mode correspondant s'allumera. L'écran LCD affichera la température de cuisson et le temps de cuisson en même temps que ce dernier compte à rebours par minute.
- Lorsque le mode est sélectionné, appuyez sur le bouton marche / pause ou appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer le processus de cuisson. L'indicateur de travail continuera de clignoter une fois la cuisson commencée.
- Ouvrez la fenêtre pendant un processus de cuisson, le four s'arrêtera de fonctionner. Fermez-le à nouveau, l'appareil recommencera à fonctionner sous le temps et la température d'alésage précédents.

**Remarque:** Appuyez sur le bouton de rotation pour commencer à tourner si l'arbre de la rôtissoire ou le support à brochettes est utilisé pour un résultat plus uniforme.

## MODE D'EMPLOI

Le tableau suivant peut être utile pour la sélection du temps et de la température selon le type d'aliment.

**ATTENTION** : ces valeurs sont indicatives car ils dépendent du goût personnel, origine et type d'aliment

## Temps de cuisson et température recommandés

	Quantité Min-max (g)	Temps (min.)	Temp (°C)	Accessoire
<b>Pommes de terre</b>				
Pomme de terre surgelées fines	600-700	15-20	200	Panier
Pomme de terre surgelées épaisses	600-700	18-23	200	Panier
Pomme de terre gratinée	700-900	15-20	200	Plateaux
<b>Viande et Poisson</b>				
Steak	200-800	15-20	180	Plateaux
Travers de porc	400-800	12-16	180	Plateaux
Hamburger	200-800	10-15	185	Plateaux
Blanc de poulet	400-800	15-20	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
<b>Snacks</b>				
Nuggets de poulet surgelés	500-800	8-14	200	Plateaux
Batonnets de poisson surgelés	500-800	6-10	200	Plateaux
Bouchée de fromage surgelée	500-700	8-10	180	Plateaux
Légumes farcis	500-700	15-18	160	Plateaux
<b>Cuisson au four</b> Avec plaque supplémentaire (ou plaque à four)				
Gateau	800	20-25	180	plaque à four
Quiche	800	20-22	200	plaque à four
Muffins	800	16-20	180	plaque à four
Snack sucré	800	18-20	170	plaque à four

**A noter:** ajouter 3 minutes si l'appareil est froid au moment de l'allumage.

- Les ingrédients plus petits demandent un temps de cuisson légèrement plus bas.
- Une quantité majeure d'aliments demande un temps de cuisson légèrement plus haut.
- Mélanger les aliments à mi-cuisson optimise le résultat et rend la cuisson uniforme.
- Ajouter de l'huile aux pommes de terre frais avant de les cuire pour les rendre plus croustillantes.
- Aliments très gras comme les saucisses ne sont pas indiqués pour la cuisson dans ce type d'appareil.
- Placer dans le récipient une plaque ou une assiette indiquée pour la cuisson au four pour cuire un gâteau ou pour frire des aliments fragiles ou fourrés.

### Réglez le temps de cuisson

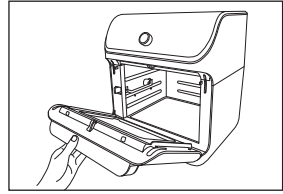
Appuyez sur le bouton de temps, puis tournez le bouton de réglage de la durée de la température vers la droite / gauche pour augmenter / diminuer le temps de cuisson avec une différence de 1 minute à chaque tour.

### Réglez la température de cuisson

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

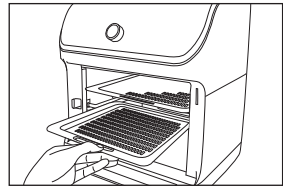
## Utilisez les accessoires

Veillez choisir les accessoires appropriés selon les ingrédients à cuire. Tirez sur la poignée pour ouvrir la fenêtre et installez les accessoires comme indiqué ci-dessous.



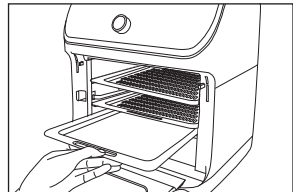
## Supports en maille

Faites glisser les grilles dans les deux goulottes coulissantes supérieures pour la déshydratation ou pour cuire des collations croustillantes / réchauffer des articles comme la pizza.



## Bac de récupération

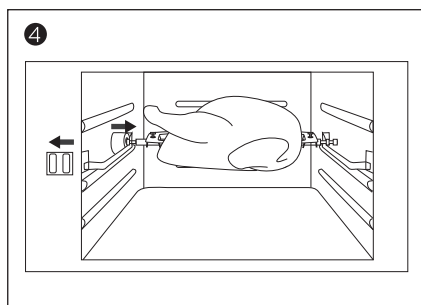
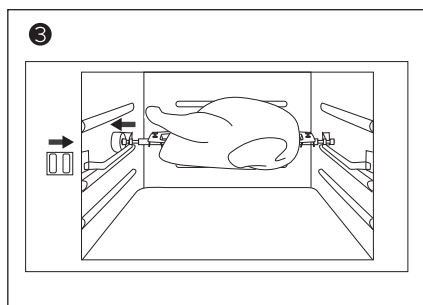
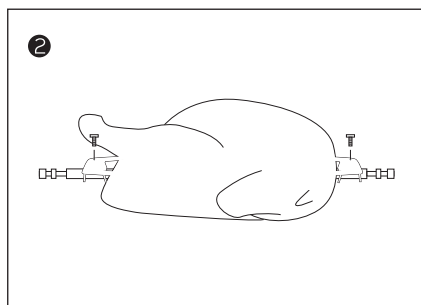
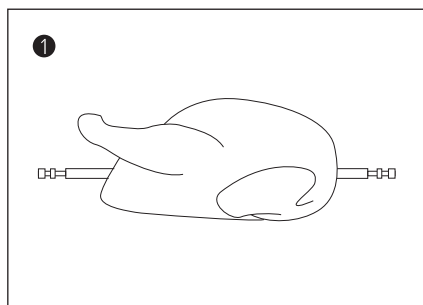
Faites glisser la lèchefrite dans la goulotte coulissante la plus basse pour récupérer l'huile et les résidus qui s'égouttent pour un nettoyage plus facile du four.



## Arbre de rôtisserie

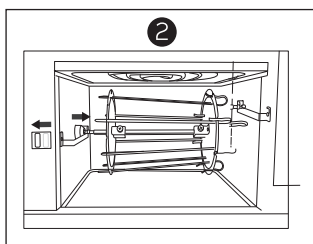
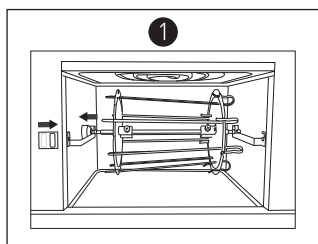
Il est utilisé pour rôti du poulet entier et des morceaux de viande relativement gros.

- Passez la tige sur toute la longueur du poulet entier.
- Montez les fourchettes à viande sur le manche et insérez-les dans la viande.
- Fixez les fourches avec les vis.
- Basculez l'interrupteur vers la droite. Placez l'arbre de la rôtissoire sur les rails, poussez-le en position de verrouillage.
- Relâchez l'interrupteur et verrouillez l'arbre en place.



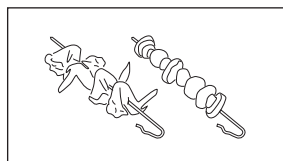
## Support à brochettes

- Basculez l'interrupteur vers la droite. Placez le porte-brochettes sur les rails, poussez-le en position de verrouillage.
- 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.



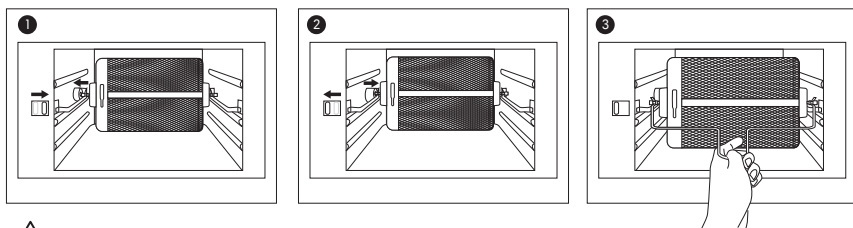
## Brochettes

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



## Panier de rôtisserie

- 1 Basculez l'interrupteur vers la droite. Placez l'axe de la rôtissoire sur les rails, poussez-le en position de verrouillage.
- 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 pointus en raison des exigences fonctionnelles. Veuillez prêter une attention particulière pendant l'utilisation et prendre une protection appropriée si nécessaire. Lorsque la cuisson est terminée, la température des accessoires est très élevée. Ne touchez pas directement pour éviter les brûlures. Veuillez conserver les accessoires correctement pour éviter que les enfants n'entrent en contact avec eux.

## NETTOYAGE ET STOCKAGE

### Nettoyage

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

- Les accessoires vont au lave-vaisselle mais n'utilisez jamais de matériaux de nettoyage ou d'ustensiles abrasifs sur leurs surfaces pour éviter les rayures.
- Faites tremper les aliments incrustés dans de l'eau chaude savonneuse pour un retrait facile.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud imbibé d'un détergent doux.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge chaude non abrasive imbibée d'un détergent doux.
- Si nécessaire, éliminez les résidus alimentaires indésirables du panneau de commande avec une brosse de nettoyage.

## Espace de rangement

- 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 probable	Solution
Le four ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale
	Vous n'avez pas mis l'appareil en marche en réglant le temps de cuisson et la température	Réglez la température et l'heure comme indiqué
	La fenêtre du produit n'est pas une propriété fermée	Vérifiez que la fenêtre est fermée
Les ingrédients frits au four à air ne sont pas cuits	Trop de nourriture	Réduisez la quantité de nourriture pour une seule cuisson
	Température de réglage trop basse	Réglez la température plus élevée
Les ingrédients sont frits de manière inégale De la fumée blanche sort de l'appareil	Lorsque le plateau est utilisé pour préparer des aliments, la position du plateau n'est pas ajustée	Pendant la cuisson, ajustez la position du plateau de manière appropriée
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 chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final
	Le bac contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole, assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation. Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile
	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites	Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant



#### 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 la 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 ça 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](mailto:assistenza@premiertech.it)

# CONTENIDO

---

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES .....	27-28
CONTENIDO DEL PAQUETE .....	29
DIAGRAMA DE PRODUCTO .....	29
PANEL DE CONTROL .....	30
ESPECIFICACIONES .....	30
ANTES DEL PRIMER USO .....	31-32
CÓMO USAR .....	33-35
LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO .....	35-36
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	36

# CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al utilizar sus aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, peligro eléctrico y lesiones a las personas, incluidas las siguientes.

## PELIGRO

- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños menores de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el 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.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague con agua.
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Ponga siempre los ingredientes a freír en los accesorios para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y la salida de aire mientras el aparato está funcionando.
- No llene la sartén con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- Mientras trabaja, la temperatura interna de la unidad alcanza varios cientos de grados Fahrenheit. PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, nunca coloque las manos dentro de la unidad a menos que esté completamente fría.
- 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 sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o una cortina.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm / 3,9 pulgadas de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm / 3,9 pulgadas de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.

- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la sartén del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Después de usar el aparato, la cubierta metálica interior está muy caliente, evite el contacto con ella después de cocinar.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro del aparato. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.
- Cuando llegue al temporizador programado, la cocción se detendrá pero el ventilador se ENTRARÁ durante 20 segundos para enfriar la unidad.

## PRECAUCIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- El uso indebido y el uso del producto que no figura en la guía del usuario anulará la garantía y no somos responsables por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
- Deje que el aparato se enfríe durante aprox. 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- La estufa puede humear la primera vez que se usa. No es defectuoso y el humo se quemará en unos minutos.

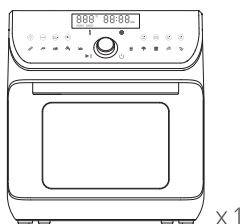
## PROTECCIÓN CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO

El aparato viene con un sistema de protección contra sobrecalentamiento. Se apagará automáticamente si falla el sistema de control de temperatura interior. Desenchufe el cable de alimentación, deje que el aparato se enfríe y envíelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.

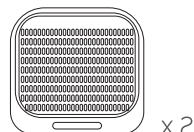
## Apagado automático

El aparato viene con un dispositivo de apagado integrado que apagará automáticamente la unidad cuando alcance el temporizador establecido. Puede apagar manualmente el dispositivo en cualquier momento presionando el botón de encendido.

# CONTENIDO DEL PAQUETE



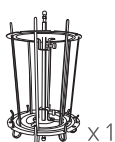
Horno de freidora de aire x 1



Rejillas de malla x 2



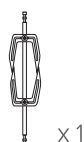
Bandeja de goteo



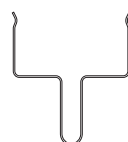
Juego de parrilla para pinchos x 1



Cesta para asar x 1

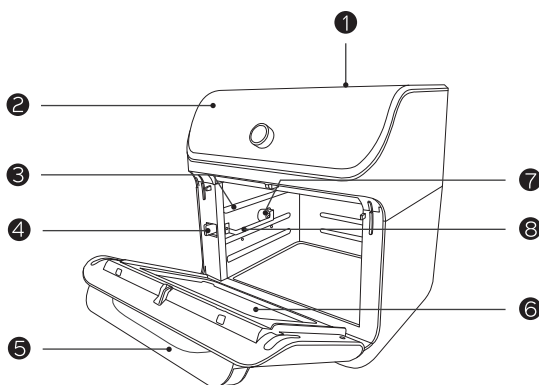


Eje del asador x 1



Herramienta de borrado

# DIAGRAMA DE PRODUCTO



① Tapa superior

② Panel de control

③ Rieles

④ Cambiar

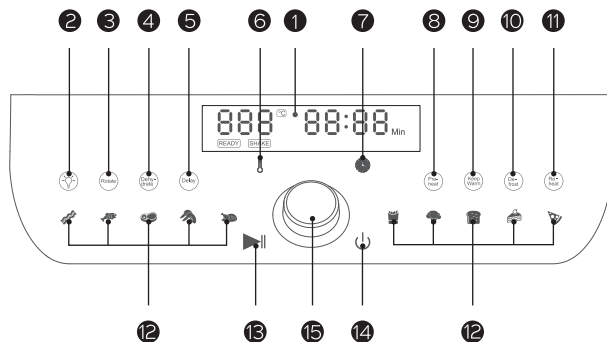
⑤ Encargarse de

⑥ Ventana

⑦ Bloquear

⑧ Conducto deslizante

# PANEL DE CONTROL



- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| ① Pantalla LCD              | ⑨ Mantener el botón caliente                                 |
| ② Botón de luz              | ⑩ Botón de descongelación                                    |
| ③ Botón giratorio           | ⑪ Botón de recalentamiento                                   |
| ④ Botón deshidratante       | ⑫ Indicadores de modo  |
| ⑤ Botón de retardo          | ⑬ Botón de inicio / pausa                                    |
| ⑥ Botón de temperatura      | ⑭ Botón de encendido   |
| ⑦ Botón de tiempo           | ⑮ Control de temperatura de tiempo Perilla / Confirmar botón |
| ⑧ Botón de precalentamiento |  |

## SPECIFICATIONS

Model	PT12LAF
Supply Power	220-240V~ 50-60Hz
Rated Power	1500W
Capacity	12L
Temperature	25-200°C / 80-400°F

## ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el embalaje.
- Compruebe la integridad del aparato y la integridad de los accesorios.

- Quite los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpiar a fondo 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:** Nunca lave ni sumerja la unidad principal en agua.

## EMPEZAR CÓMO UTILIZAR

Conecte el aparato a una fuente de alimentación, entra en modo de espera con un pitido. Todos los indicadores del panel de control parpadearán una vez.

### Encendido / apagado

- Toque el botón de encendido para encender el aparato con un pitido. Se encenderán todos los indicadores del panel de control.
- Vuelva a tocarlo para apagar el aparato.

### Control de luz

Cuando el aparato esté encendido, toque el botón de luz para encender / apagar la luz.

### Precalentar el horno

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

### Elija el modo de cocción

- Cuando la unidad esté encendida, toque el botón de modo para elegir el modo de cocción que desee. El indicador de modo correspondiente se iluminará. La pantalla LCD mostrará la temperatura de cocción y el tiempo de cocción simultáneamente con la última cuenta regresiva por 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 trabajo seguirá parpadeando una vez que comience la cocción
- Abra la ventana durante un proceso de cocción, el horno dejará de funcionar. Círralo de nuevo, el aparato volverá a funcionar con el tiempo y la temperatura de escariado anteriores.

**Nota:** Toque el botón giratorio para comenzar a girar si se usa el eje del asador o la parrilla para brochetas para obtener un resultado más uniforme.

## Tiempo y temperatura de cocción predeterminados

	Min-max Cantidad(g)	Hora (min.)	Temp (°C)	Acesorio
<b>Patatas Fritas y Fritas</b>				
Patatas fritas finas congeladas	600-700	15-20	200	Cesta
Patatas fritas congeladas gruesas	600-700	18-23	200	Cesto
Patatas gratinadas	700-900	15-20	200	Bandejas
<b>Carne y pescado</b>				
Bife	200-800	15-20	180	Bandejas
Costillas de cerdo	400-800	12-16	180	Bandejas
Hambúrguer	200-800	10-15	185	Bandejas
Pechuga de pollo	400-800	15-20	180	Bandejas
Muslo de pollo	400-800	25-30	190	Bandejas
Pollo asado	700-1000	40-45	180	Parrilla
Brochetas de carne	400-800	15-20	185	Brochetas
Salsichas	400-800	12-16	200	Brochetas
Brochetas de pescado	400-800	13-15	170	Brochetas
<b>Aperitivos</b>				
Nuggets de pollo congelados	500-800	8-14	200	Bandejas
Palitos de pescado congelado	500-800	6-10	200	Bandejas
Pan rallado congelado Bocadillos de queso	500-700	8-10	180	Bandejas
Verduras rellenas	500-700	15-18	160	Bandejas
<b>Tortas y Pan</b>				
Con bandeja de horno adicional (o fuente de horno)				
Torta	800	20-25	180	Use una bandeja para hornear adicional
Quiche	800	20-22	200	Use una bandeja para hornear adicional
Muffins	800	16-20	180	Use una bandeja para hornear adicional
Bocadillos dulces	800	18-20	170	Use una bandeja para hornear adicional

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando começar a fritar enquanto a fritadeira de ar quente ainda estiver fria.

### Dicas

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação um pouco menor do que ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco mais longo.
- Misturar os ingredientes mais pequenos a metade do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de maneira desigual.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira de ar quente alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
- Coloque uma assadeira ou prato de forno no cesto da fritadeira se quiser cozer um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados
- Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 150°C durante 10 minutos.

### Establecer el tiempo de cocción

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

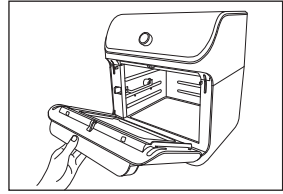
### Establecer la temperatura de cocción

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



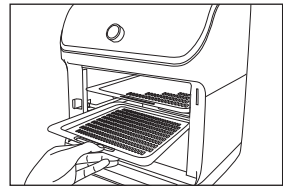
## Utilice los accesorios

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



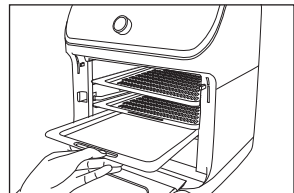
## Rejillas de malla

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



## Bandeja de goteo

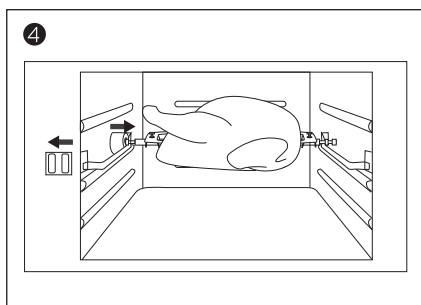
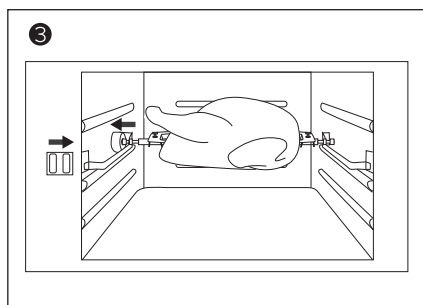
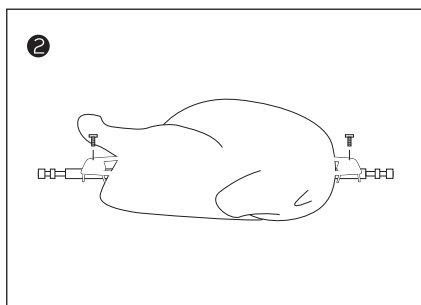
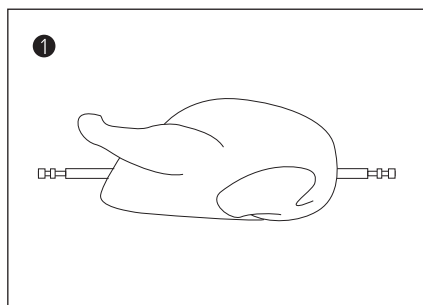
Deslice la bandeja de goteo en el conducto deslizante más bajo para recoger el aceite y los residuos que gotean y facilitar la limpieza del horno.



## Eje del asador

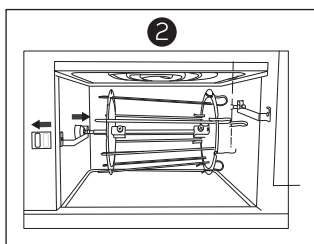
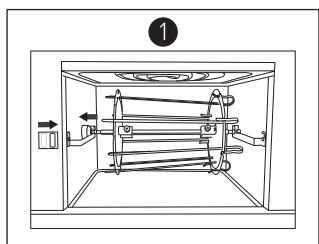
Se utiliza para asar pollo entero y trozos de carne relativamente grandes.

- Pase el eje a lo largo de todo el pollo.
- Monte los tenedores de carne en el eje e insértelo en la carne.
- Fije las horquillas con los tornillos.
- Mueva el interruptor a la derecha. Coloque el eje del asador en los rieles, empujelo a la posición de bloqueo.
- Suelte el interruptor y bloquee el eje en su lugar.



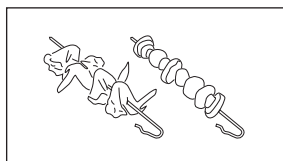
## Estante para brochetas

- Mueva el interruptor a la derecha. Cdoque la parrilla para pinchos en los rieles, empújela hasta la posición de bloqueo.
- Suelte el interruptor y bloquee la parrilla para brochetas en su lugar.
- Utilice la herramienta de extracción para quitar la rejilla para brochetas y evitar quemaduras.



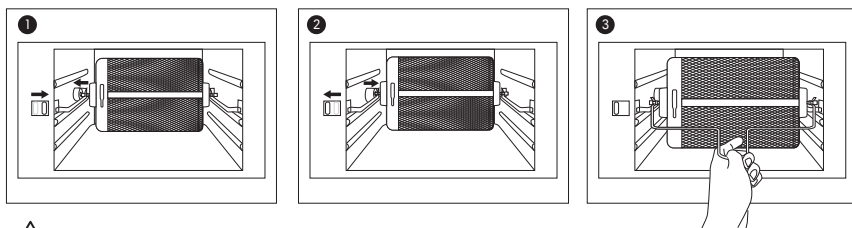
## Brochetas

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



## Cesta para asar

- 1 Mueva el interruptor a la derecha. Cdoque el eje del asador en los rieles y empujelo a la posición de bloqueo.
- 2 Suelte el interruptor y bloquee la canasta en su lugar.
- 3 Utilice la herramienta de extracción para quitar la canasta y evitar quemaduras.



### ⚠ Advertencia

Los pinchos y otros accesorios son relativamente afilados debido a los requisitos funcionales. Preste especial atención durante el uso y tome la protección adecuada cuando sea necesario. Cuando termina la cocción, la temperatura de los accesorios es muy alta. No toque directamente para evitar quemaduras. Guarde los accesorios correctamente para evitar que los niños entren en contacto con ellos.

## LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

### Limpieza

Limpia el horno de la freidora después de cada uso. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y asegúrese de que el electrodoméstico esté completamente frío antes de limpiarlo.

- Los accesorios son aptos para lavavajillas pero nunca use materiales de limpieza abrasivos o utensilios en sus superficies para evitar rayones.
- Remoje los alimentos apelmazados en agua tibia y jabón para quitarlos fácilmente.
- Limpie el exterior del aparato con un paño tibio humedecido con un detergente suave.
- Limpie el interior del aparato con una esponja tibia no abrasiva humedecida con un detergente suave.
- Si es necesario, elimine los residuos de comida no deseados del panel de control con un cepillo de limpieza.

## Almacenamiento

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente.
- 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	La aplicación no está enchufada	Enchufe el cable de alimentación en el enchufe de la pared
	No ha encendido la unidad configurando el tiempo y la temperatura de cocción	Configure la temperatura y el tiempo según las instrucciones.
	La ventana del producto no es propiedad cerrada	Comprueba que la ventana esté cerrada
Los ingredientes fritos con el horno de aire no están listos.	Demasiada cantidad de comida	Reducir la cantidad de comida para una cocción
	Configuración de temperatura demasiado baja	Establecer la temperatura más alta
Los ingredientes se fríen de forma desigual Sale humo blanco del aparato	Cuando la bandeja se usa para preparar comida, la posición de la bandeja no se ajusta	Durante la cocción, ajuste la posición de la bandeja adecuadamente.
Las papas fritas frescas no son crujientes	Estás preparando ingredientes grasosos	Cuando fríe ingredientes grasosos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La sartén todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso. Asegúrese de secar los palitos de papa correctamente antes de agregar el aceite.
	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas.	Corta los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente. Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente

Eliminación correcta de este producto



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, recíclelo 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

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



[assistenza@premiertech.it](mailto:assistenza@premiertech.it)

# CONTENUTI

---

PRECAUZIONI IMPORTANTI .....	39-40
CONTENUTO DELLA CONFEZIONE .....	41
SCHEMA PRODOTTO .....	41
PANNELLO DI CONTROLLO .....	42
SPECIFICHE .....	42
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO .....	42-43
COME USARE.....	43-47
PULIZIA E CONSERVAZIONE .....	47-48
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI .....	48

# 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 state 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 invaliderà 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

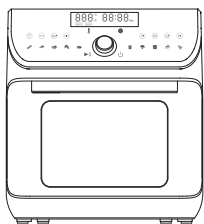
L'apparecchio è dotato di un sistema di protezione dal surriscaldamento. Si spegnerà automaticamente se il sistema di controllo della temperatura interna non funziona. Scollegare il cavo di alimentazione, lasciare raffreddare l'apparecchio e inviarlo a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.

## 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



x1

Forno per friggitrice ad aria



x2

Rack in rete

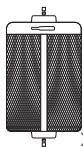


Vassoio di gocciolamento



x1

Porta spiedini SET



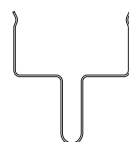
x1

Cestello Girarrosto



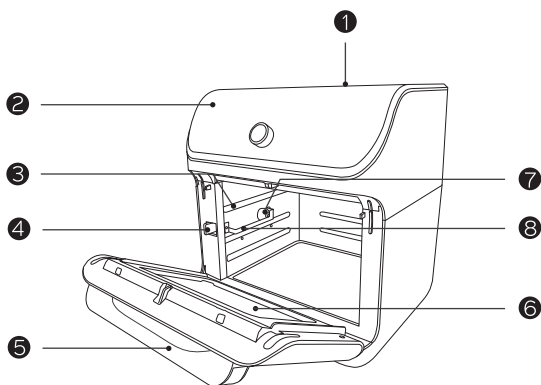
x1

Albero girarrosto



Strumento di rimozione

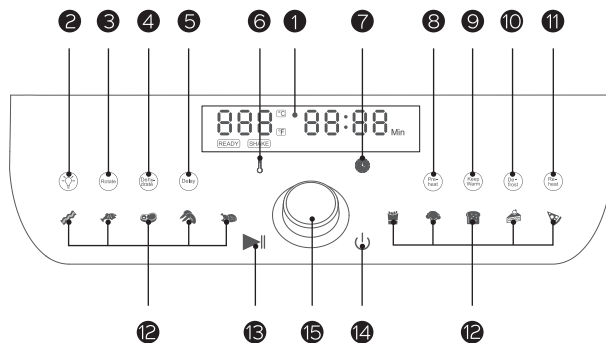
# SCHEDA PRODOTTO



- 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

## SPECIFICATIONS

Model	PT12LAF
Supply Power	220-240V, 50-60Hz
Rated Power	1500W
Capacity	12L
Temperature	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.

## INIZIARE 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.

# 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.

	<b>Quantità Min-max (g)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Temp (°C)</b>	<b>Accessorio</b>
<b>Patate</b>				
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
<b>Carne e Pesce</b>				
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
<b>Snacks</b>				
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
<b>Cuocere al forno</b> Con teglia aggiuntiva (o piatto per forno)				
Torta	800	20-25	180	Usare una teglia
Qliche	800	20-22	200	Usare una teglia
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 sì 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.*
- *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 °C 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.

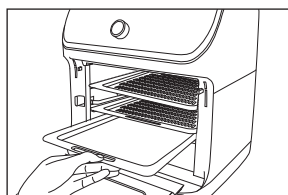
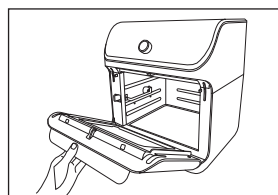
### Vassoio di gocciolamento

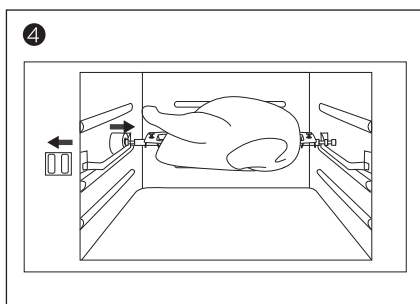
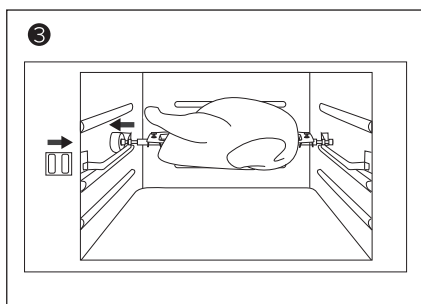
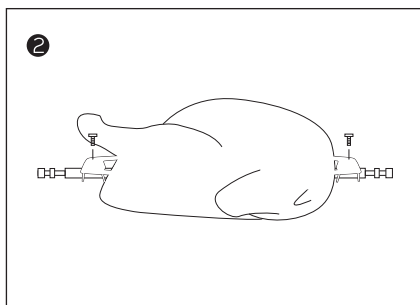
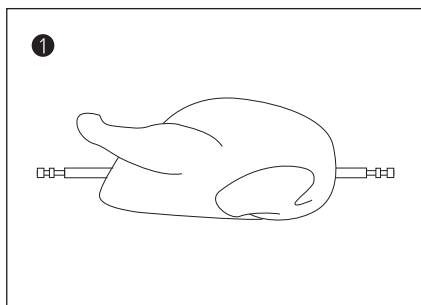
Far scorrere la leccarda nello scivolo scorrevole più basso per raccogliere l'olio gocciolante e il residuo per facilitare la pulizia del forno.

## Albero girarrosto

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

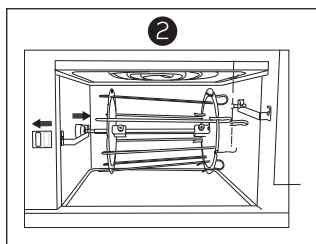
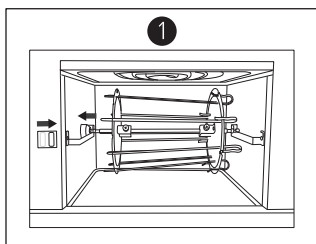
- Passa l'asta per tutta la lunghezza del pollo intero.
- Montare le forchette da carne sull'albero e inserirle nella carne.
- Fissare le forche con le viti.
- Spostare l'interruttore a destra. Posizionare l'albero del girarrosto sulle guide, spingerlo in posizione di blocco.
- Rilasciare l'interruttore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





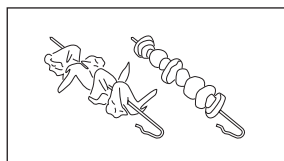
## Porta spiedini

- 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.



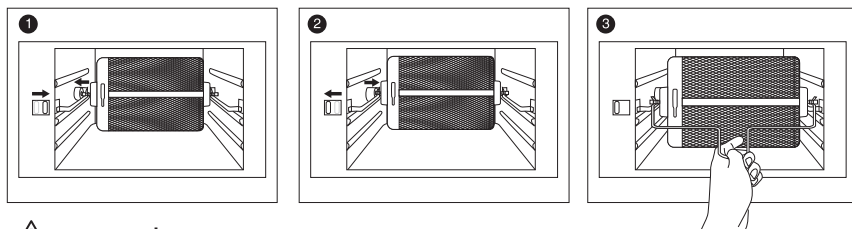
## Spiedini

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



## Cestello Girarrosto

- 1 Sposta l'interruttore a destra. Posizionare l'albero del girarrosto sulle guide spingendolo in posizione di blocco.
- 2 Rilasciare l'interruttore e bloccare il cestello in posizione.
- 3 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.

## 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 detersivi 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 controllo con una spazzola per la pulizia.

## 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 frigi 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