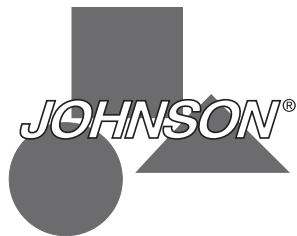


Friggo



I

Friggitrice elettrica
ISTRUZIONI D'USO

GB

Electric fryer
INSTRUCTIONS FOR USE

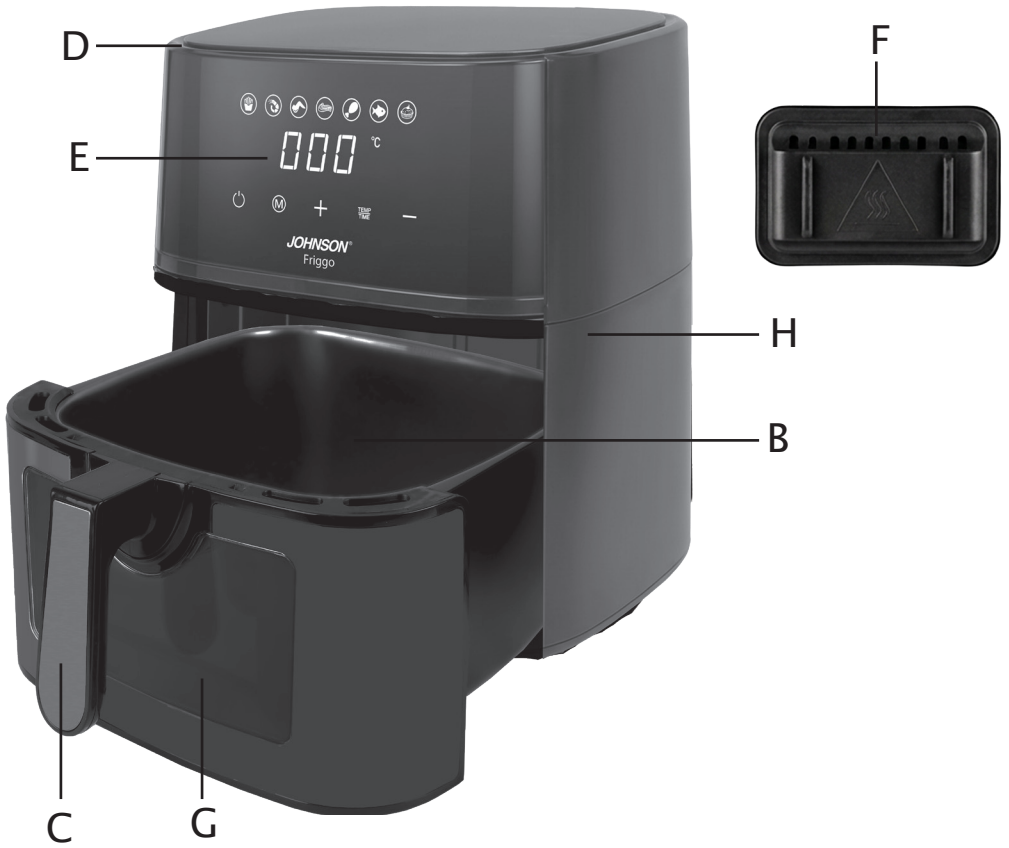


Fig. 1

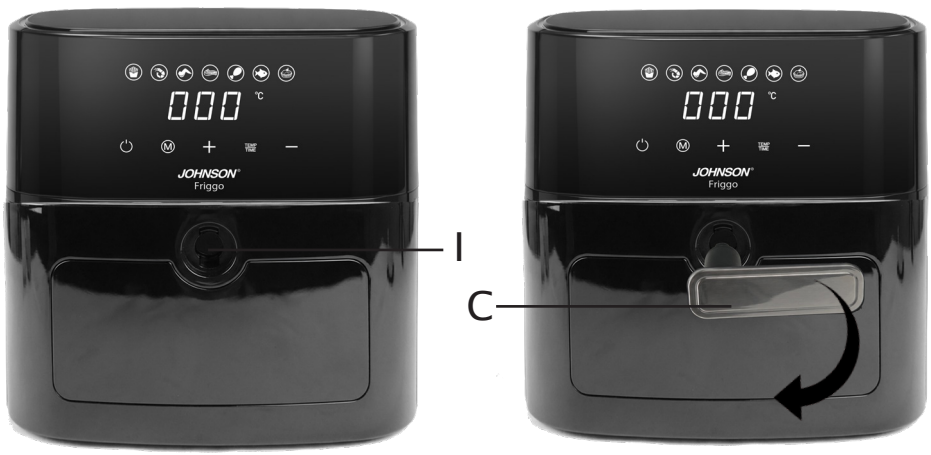
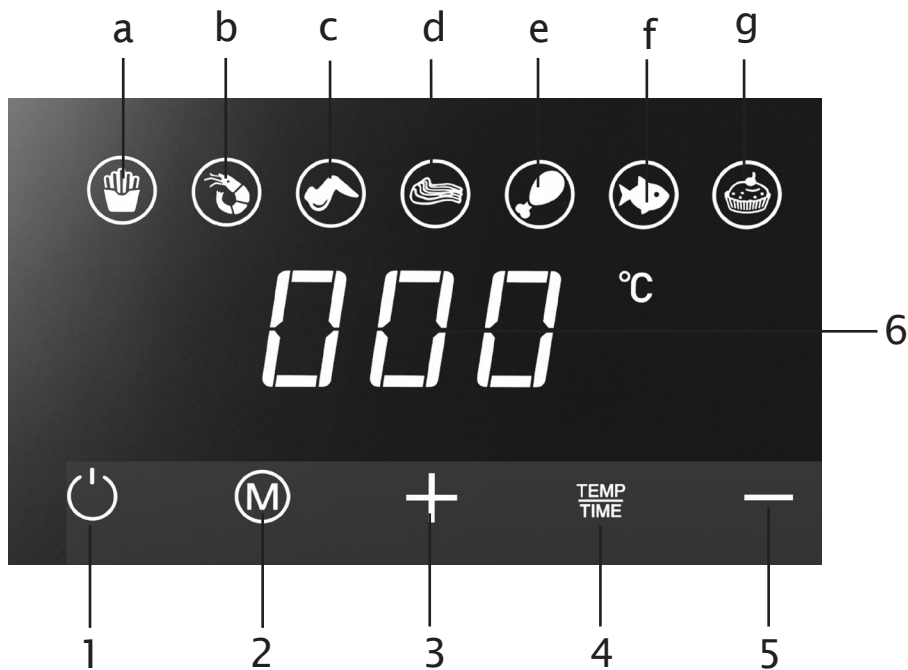
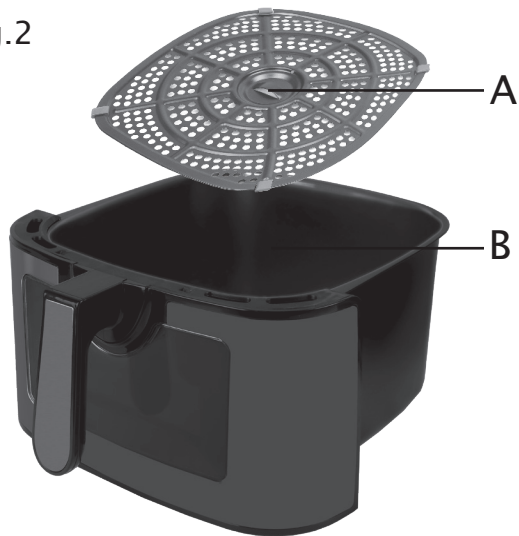


Fig.2



220-240 V~ 50-60 Hz 1200W



Scopri di più
Learn more



Grazie per aver scelto un prodotto **JOHNSON. FRIGGO**, compatta ma capiente, è il nuovo modo di friggere senza olio, con una comoda finestrella per controllare la cottura in ogni momento.

AVVERTENZE GENERALI

Conservate con cura il presente manuale e leggetene attentamente le avvertenze; esse forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso immediato e futuro dell'apparecchio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.

Questo apparecchio, adatto per il solo uso domestico, dovrà essere destinato solo alla funzione per il quale è stato espressamente concepito.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, errati ed irragionevoli. L'installazione dovrà essere effettuata secondo le prescrizioni del costruttore.

Una errata installazione può causare danni a persone, animali, cose, il costruttore non può esserne ritenuto responsabile. La sicurezza delle apparecchiature elettriche è garantita solo se queste sono collegate ad un impianto elettrico provvisto di idonea messa a terra secondo quanto stabilito dagli attuali standard vigenti in materia di sicurezza elettrica.

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, chiodi, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini o incapaci in quanto rappresentano potenziali fonti di pericolo, ricordiamo anche che questi devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della

rete di distribuzione elettrica.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina rivolgersi a personale qualificato per le necessarie operazioni di adeguamento.

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile utilizzare esclusivamente materiale conforme alle vigenti norme di sicurezza ed aventi requisiti di compatibilità con apparecchio e rete di distribuzione elettrica.

Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi di aver tolto ogni etichetta o foglio di protezione, tranne quella con i dati tecnici o quelle recanti informazioni sull'apparecchio. Se l'apparecchio è dotato di prese d'aria, assicurarsi che non vengano mai occluse nemmeno parzialmente e che non venga inserito alcun tipo di oggetto come aghi, spilli o simili. L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali ed in particolare: non immergere o bagnare l'apparecchio; non usarlo vicino ad acqua, in vasca, nel lavello o in prossimità di altro recipiente con liquidi. Nel caso l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua NON cercare di recuperarlo ma innanzitutto togliere immediatamente la spina dalla presa di cor-

rente. Successivamente portarlo in un centro assistenza qualificato per i necessari controlli. Durante l'uso l'apparecchio deve essere lontano da qualsiasi oggetto o sostanza infiammabile od esplosiva. Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.

Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

Non tirare l'apparecchio o il cavo per staccare la spina dalla presa.

Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, gelo, sole, ecc.).

Si raccomanda di tenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini od incapaci e di non permetterne loro l'utilizzo. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

Il cavo di alimentazione deve essere srotolato per tutta la sua lunghezza al fine di evitarne il surriscaldamento. Il cavo di alimentazione non deve essere avvicinato a fonti di calore e/o superfici taglienti. In caso di cavo di alimentazione danneggiato, provvedere alla sostituzione che deve essere effettuata da personale qualificato. In caso di guasto e/o cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

Eventuali manomissioni o interventi effettuati da personale non qualificato fanno decadere i diritti di garanzia.

Per pulire l'apparecchio usare solo un panno morbido e non abrasivo.

Quando l'apparecchio, risulta inutilizzabile e si desidera eliminarlo, asportarne i cavi e smaltirlo presso un ente qualificato al fine di non contaminare l'ambiente.

Questo apparecchio non è destinato ad essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato.

Non tirare il cavo di alimentazione per spostare l'apparecchio.

E' assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico, se necessario rivolgersi al rivenditore o ad un centro assistenza autorizzato.

La spina del cavo di alimentazione, in quanto utilizzata come dispositivo di disconnessione, deve essere sempre facilmente raggiungibile. Per evitare rischi di scosse elettriche, non lavate con acqua e non immergete in acqua il corpo dell'apparecchio o il cavo di alimentazione. Sistemare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, termo resistente, resistente a schizzi e

macchie e con sufficiente spazio libero tutt'intorno.

Non lasciare i cibi a contatto con l'apparecchio per un periodo superiore al tempo di preparazione necessario.

ATTENZIONE: non toccare il vassoio e il cestello porta alimenti e le parti metalliche dell'apparecchio nei minuti seguenti al suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde per effettuare qualsiasi operazione di pulizia.



sulla superficie di inserimento del cestello porta alimenti è evidenziata l'indicazione di pericolo "superfici calde" per informare del pericolo esistente.

Nell'estrarre il cestello porta alimenti è possibile che fuoriesca del vapore bollente. Tenete lontano mani e viso e non chinatevi sulla zona sopra l'apparecchio.

Gli alimenti e il cestello porta alimenti con il suo inserto sono caldi. Usare solo l'impugnatura specifica per manovrare il cestello porta alimenti. Aspettare che gli alimenti si siano

raffreddati leggermente prima di toccarli.
Appoggiare il cestello porta alimenti sempre e solo su una superficie termo resistente.
Questo apparecchio funziona a temperature elevate che possono provocare bruciature o ustioni, non lasciare alla portata dei bambini.
Non spostare l'apparecchio quando è in uso e pieno di cibi.
Non appoggiare panni o altri oggetti sull'apparecchio mentre è in uso.
Non coprire le aperture di circolazione dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
Non riempire il recipiente di olio o grasso per evitare il pericolo di incendi.
Non immergere l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.
Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni altro tipo di fornello o piastra di cottura elettrica, né all'interno di forni riscaldanti.
Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta da forno nell'apparecchio.
Non mettere nulla sopra l'apparecchio e non conservare nulla al suo interno.

Rimuovere sempre eventuali residui all'interno del cestello porta alimenti.

Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede fuoriuscire del fumo scuro. E' segno che il cibo sta bruciando, attendi che il fumo si schiarisca prima di estrarre il cestello.

L'apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti in ambiente domestico.

Attendere sempre il raffreddamento delle parti calde prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia (aspettare almeno 30 minuti).

In nessun caso l'apparecchio deve essere incassato od inserito in un mobile.

Non posizionare l'apparecchio contro un muro. Lasciare almeno 15 cm. di spazio libero, sui lati e sopra l'apparecchio.

Durante il funzionamento dalla griglia di aerazione uscirà vapore bollente, si prega di non avvicinarsi in alcun modo.

ATTENZIONE:

Le parti in plastica del prodotto non sono coperte da garanzia.
Se nel prodotto vi sono parti in vetro, queste non sono coperte da garanzia.

ATTENZIONE:


I danni del cavo di alimentazione, derivanti dall'usura non sono coperti da garanzia;
l'eventuale riparazione sarà pertanto a carico del proprietario

ATTENZIONE:

Se si rendesse necessario portare o spedire l'apparecchio al centro assistenza autorizzato, si raccomanda di pulirlo accuratamente in tutte le sue parti.

Se l'apparecchio risultasse anche minimamente sporco o incrostato o presentasse depositi calcarei, depositi di polvere o altro; esternamente o internamente: per motivi igienico-sanitari, il centro assistenza respingerà l'apparecchio stesso senza visionario.



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce ad evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

COMPONENTI

- A. Vassoio
- B. Cestello porta alimenti
- C. Maniglia cestello porta alimenti
- D. Ingresso aria
- E. Pannello di controllo
- F. Prese d'aria
- G. Finestra per cottura a vista
- H. Corpo
- I. Sede maniglia cestello porta alimenti

Pannello di controllo

- 1. Tasto acceso/spento
- 2. Tasto scelta programmi
- 3. Tasto aumento tempo/temperatura
- 4. Tasto scelta variazione tempo/temperatura
- 5. Tasto diminuzione tempo/temperatura
- 6. Display valore tempo/temperatura impostati

7. Icone programmi di cottura:

- a. Patatine fritte
- b. Gamberetti
- c. Ali di pollo
- d. Bacon
- e. Pollo
- f. Pesce
- g. Torte

Estrarre dalla confezione le parti dell'apparecchio e smaltire le componenti dell'imballaggio secondo le indicazioni di legge. Controllare che il prodotto sia integro e che tutte le componenti siano presenti. In caso di evidenti anomalie o danni da trasporto non utilizzare l'apparecchio, ma rivolgersi al rivenditore o ad un centro assistenza autorizzato

MONTAGGIO MANIGLIA E VASSOIO

Inserire la maniglia (C) del cestello porta alimenti (B) nella sua sede (I) e ruotarla in senso orario (verso destra) fino a fine corsa (Fig. 1).

Posizionare correttamente il vassoio (A) all'interno del cestello porta alimenti (B).

ATTENZIONE: per il corretto posizionamento del vassoio (A) la parte con le legature in rilievo deve essere rivolta verso l'alto (Fig. 2).

PRIMA DELL'UTILIZZO

Rimuovere tutte le componenti dell'imballaggio e recuperare gli accessori.

Verificare l'integrità dell'apparecchio e la completezza degli accessori.

Rimuovere dall'apparecchio eventuali adesivi o etichette protettive, ma lasciare l'etichetta dati tecnici e gli adesivi con simboli di attenzione o con informazioni sul prodotto.

Pulire accuratamente gli accessori in acqua tiepida con una spugna non abrasiva e poco detergente delicato. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido. Non lavare o immergere mai il corpo dell'apparecchio in acqua.

PREPARAZIONE PER L'USO

Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale, piana e resistente al calore.

Estrarre con attenzione il cestello porta alimenti (B) e controllare che il vassoio (A) sia correttamente appoggiato alla base del cestello porta alimenti (B).

Inserire gli alimenti da trattare, preventivamente preparati, nel cestello porta alimenti (B) e rimetterlo nel corpo (H) dell'apparecchio.

N.B.: il cestello porta alimenti (B) se non viene inserito correttamente nella sede del corpo (H) l'apparecchio non si azionerà.

Non riempire il cestello porta alimenti (B) con olio o altri liquidi e non appoggiare nulla sopra l'apparecchio, ciò potrebbe interrompere il flusso d'aria ed influire sul risultato finale della frittura.

ATTENZIONE: non usare mai il cestello porta alimenti (B) senza il vassoio (A) inserito in esso. Non toccare il cestello porta alimenti (B) o le parti interne dell'apparecchio durante la cottura e fino al completo raffreddamento. Toccare solo la maniglia (C).

Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente elettrica idonea a riceverla.

Con un segnale acustico, si visualizzeranno sul pannello di controllo per qualche secondo tutte le spie luminose, poi rimarrà accesa solo quella di acceso/spento (1).

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Premendo il tasto accensione/spegnimento (1) si accenderà il display visualizzando:

- tasti +/- per la variazione di tempo e temperatura (3 - 5)
- temperatura di cottura: 180°C e tempo di cottura 15 minuti (6) (valori predefiniti)
- icone programmi di cottura predefiniti (7)
- tasto M per variazione programmi pre definiti (7)

Selezione del programma con attivazione della cottura

Per scegliere il programma che si ritiene idoneo per la cottura dell'alimento premere il tasto (M). Ad ogni pressione del tasto (M) viene cambiato il programma che lampeggerà costantemente, una volta selezionato quello desiderato premere ancora il tasto accensione/spegnimento (1) per avviare la cottura con le sue caratteristiche di tempo e temperatura. Sul display si visualizzerà l'icona premuta con i relativi valori di tempo e temperatura impostati automaticamente e si accenderà la luce del vano cottura.

La temperatura impostata verrà mantenuta costante dal termostato con accensione e spegnimento delle resistenze.

Il tempo impostato invece andrà progressivamente diminuendo con il conto alla rovescia fino al termine della cottura con spegnimento automatico dell'apparecchio.

Nel caso si volesse modificare le impostazioni di base utilizzare il tasto temp/time (4) e i tasti +/-

(3 - 5) per la variazione della temperatura e del tempo.

I valori di temperatura e tempo dei programmi sono indicativi e modificabili secondo le proprie preferenze.

L'intervallo di temperatura varia da un minimo di 80°C ad un massimo di 200°C per tutti i programmi, e ad ogni pressione dei tasti +/- (3 - 5) aumenterà o diminuirà di 5°C.

L'intervallo di tempo per la cottura degli alimenti è compreso tra 1 e 60 minuti per tutti i programmi e ad ogni pressione dei tasti +/- (3 - 5) aumenterà o diminuirà di 1 minuto.

Impostati i valori desiderati, automaticamente l'apparecchio li utilizzerà per la cottura.

N.B.: alcuni cibi devono essere mescolati a metà cottura. Per mescolare, prendere la

maniglia (C) ed estrarre il cestello porta alimenti (B). Mescolare muovendo avanti ed indietro, poi rimettere il cestello porta alimenti (B) nella sua posizione.

E' possibile mettere in pausa la cottura degli alimenti premendo il tasto acceso/spento (1). Per ripristinare la cottura premere nuovamente il tasto acceso/spento (1), i valori impostati rimarranno uguali e il tempo partirà dallo stesso punto dall'interruzione.

E' possibile spegnere, prima dello scadere del tempo impostato, la friggitrice ad aria premendo il tasto acceso/spento (1), un segnale acustico avverte dell'interruzione della cottura.

Allo scadere del tempo impostato l'apparecchio emette un triplo segnale acustico di avviso, l'elemento riscaldante smette di funzionare, si spegne la luce e sul display (6) compare solo l'icona acceso/spento (1), ma la ventilazione continuerà a funzionare per circa 1 minuto. Trascorso il minuto l'apparecchio si spegnerà completamente.

Estrarre il cestello porta alimenti (B), controllare che gli alimenti sono cotti. Se non sono pronti, rimettere il cestello porta alimenti (B) in posizione ed impostare una cottura aggiuntiva secondo le proprie esigenze.

Per rimuovere gli alimenti, estrarre il cestello porta alimenti (B) e versarli in un piatto o in una ciotola.

Fare attenzione al vapore quando si rimuove il cestello porta alimenti (B) dopo la cottura.

NOTA: tempo e temperatura impostati sono studiati per avere cotture corrette in relazione al tipo di cibo relativo al programma selezionato. Si consiglia di variare tempo e temperatura solo sulla base dell'esperienza (es. cotture precedenti non terminate o troppo lunghe).

Durante la cottura:

- non estrarre il cestello porta alimenti (B) se non necessario per mescolare o controllare lo stato dei cibi.

- si può mettere in pausa la cottura premendo il tasto acceso/spento (1), per riprendere la cottura premere nuovamente il tasto acceso/spento (1).

- si può fermare, prima del tempo impostato, l'apparecchio premendo il tasto acceso/spento (1).

- si possono variare i valori di tempo e temperatura.

- se si estrae il cestello porta alimenti (B), ad esempio per mescolare, la cottura va in pausa ed al successivo reinserimento riprende da dove era stata fermata.

- non è possibile cambiare il programma impostato

ATTENZIONE: al primo utilizzo possono formarsi dei fumi, ciò è normale ed è dovuto agli elementi protettivi di lavorazione residui sulle resistenze interne: questo scomparirà con gli impieghi successivi.

IMPORTANTE: è possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

PROGRAMMI PRE IMPOSTATI

La tabella mostra i programmi pre impostati presenti sul pannello di controllo dell'apparecchio. Ogni simbolo corrisponde ad un programma di cottura.

Il programma è impostato con un tempo e una temperatura di cottura consigliato in base al tipo di alimento. Il tempo e la temperatura di cottura sono indicativi e possono essere variati secondo le vostre preferenze.

Lettera	Prodotto	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)
a	Patatine fritte	20	200
b	Gamberi	20	180
c	Ali di pollo	15	180
d	Bacon	20	180
e	Pollo	25	180
f	Pesce	25	200
g	Torta	20	160

La tabella riportata di seguito consente di selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera preparare.

N.B.: queste impostazioni sono delle indicazioni, perché gli ingredienti differiscono a seconda dell'origine, delle dimensioni, della forma e della marca del prodotto utilizzato, non è possibile garantire sempre la migliore impostazione.

Alimento	Quantità (g.)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	Mescolare	Informazioni
Patatine sottili surgelate	100-600	20-25	200	si	
Patate grosse surgelate	100-600	20-25	200	si	
Bastoncini di pesce surgelato	100-500	15-20	180		Aggiungere qualche spruzzo di olio
Hamburger di manzo	100-500	10-15	180	si	Aggiungere qualche spruzzo di olio
Involtini di salsiccia	100-500	10-15	200	si	Aggiungere qualche spruzzo di olio
Verdure ripiene	100-600	10-15	180		
Bistecca di manzo	100-500	10-20	180	si	
Bistecca di maiale	100-500	10-20	180	si	

CONTATTO CON GLI ALIMENTI

La tabella riporta:

- le parti dell'apparecchio che possono venire a contatto con gli alimenti
- gli alimenti che possono essere utilizzati
- il tempo massimo che gli alimenti possono restare in contatto con le parti dell'apparecchio destinate a tale scopo
- la temperatura massima consentita degli alimenti utilizzati

Per un uso corretto rispettare le indicazioni della tabella

Parti dell'apparecchio destinate al contatto con gli alimenti	Alimenti consentiti	Tempo massimo consentito di contatto con gli alimenti	Temperatura massima consentita dagli alimenti
Vassoio	Tutti	75 minuti	Non superiore 200°C
Cestello porta alimenti	Tutti	75 minuti	Non superiore 200°C

CONSIGLI DI PREPARAZIONE

Se si desidera si può preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti.

Gli ingredienti più piccoli necessitano di un tempo di cottura leggermente più breve rispetto ad ingredienti più grossi.

Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo, mentre una quantità minore un tempo leggermente più breve.

Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale ed aiuta ad ottenere una cottura uniforme.

Suggerimento: per rendere croccante e gustosa la frittura, spennellare superficialmente o spruzzare sull'alimento da cuocere un goccio di olio prima di iniziare la cottura.

Potete utilizzare il sistema di cottura ad aria anche per scaldare nuovamente degli ingredienti. Per riscaldare nuovamente degli ingredienti, impostare la temperatura su 150°C per un tempo massimo di 10 minuti.

EVENTUALI PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona	<ul style="list-style-type: none">- L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica- Il cestello non è inserito correttamente- L'apparecchio è danneggiato	<ul style="list-style-type: none">- Collegare il cavo di alimentazione alla rete elettrica- Controllare che il cestello sia inserito correttamente- Contattare il rivenditore
Gli ingredienti fritti non sono cotti	<ul style="list-style-type: none">- Troppa quantità di cibo- Impostazione della temperatura o del tempo troppo bassa	<ul style="list-style-type: none">- Ridurre la quantità di cibo- Impostare temperatura o tempo più alti
Gli ingredienti non vengono fritti in modo uniforme	<ul style="list-style-type: none">- Troppi ingredienti- Non sono stati girati gli ingredienti durante la cottura	<ul style="list-style-type: none">- Ridurre gli ingredienti- Mescolare gli ingredienti durante la cottura
Non è possibile far scorrere correttamente il cestello nell'apparecchio	<ul style="list-style-type: none">- Eccesso di alimenti nel cestello- Qualcosa sporge dal cestello- L'apparecchio è danneggiato	<ul style="list-style-type: none">- Ridurre la quantità di cibo- Rimuovere l'ostacolo- Contattare il rivenditore

Dalla friggitrice esce fumo bianco	<ul style="list-style-type: none"> - Stai friggendo ingredienti grassi - Il cestello e il vassoio contengono ancora residui di grasso dall'uso precedente 	<ul style="list-style-type: none"> - Quando si friggono ingredienti grassi, una quantità di olio fuoriesce nel cestello. L'olio produce fumo bianco e l'apparecchio potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non danneggia l'apparecchio e non influisce sul risultato finale della cottura. - Assicuratevi di pulire bene vassoio e cestello dopo ogni uso
Le patatine fritte fresche non sono croccanti	- La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua presenti al loro interno	- Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. Per ottenere un risultato più croccante tagliare le patate a bastoncini più piccoli o aggiungere un po' più di olio

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: assicurarsi di scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed attendere sempre che sia completamente freddo prima di iniziare la procedura di pulizia. Consigli:

La pulizia dell'apparecchio risulterà più facile se viene eseguita subito dopo l'uso. Si consiglia una pulizia frequente per evitare la formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.

L'interno del cestello porta alimenti (B) ed il vassoio (A) sono ricoperti con uno strato di materiale antiaderente: non graffiarlo durante la pulizia.

Non utilizzare attrezzi in metallo o materiale abrasivo per la pulizia, poiché ciò danneggerebbe il trattamento antiaderente.

In seguito ad un uso prolungato potrebbero manifestarsi opacità e lievi striature che non compromettono in alcun modo la cottura ed il gusto degli alimenti.

Pulizia dell'apparecchio

Utilizzare un panno morbido ed umido per pulire la parte esterna dell'apparecchio. Pulire il cestello porta alimenti (B) ed il vassoio (A) con acqua tiepida, detersivo per piatti e spugna non abrasiva.

Queste componenti (solo queste) è possibile lavarle in lavastoviglie.

Pulire l'interno del prodotto con una spugna non abrasiva inumidita con acqua tiepida. Asciugare bene con un panno morbido tutte le parti.

Utilizzare uno spazzolino per pulire la serpentina di riscaldamento e togliere eventuali residui di cibo.

ATTENZIONE: la serpentina di riscaldamento si trova nella parte superiore della sede del cestello porta alimenti (B).

Periodicamente pulire con uno spazzolino morbido e pulito la presa d'aria (F) posta

sul retro dell'apparecchio in modo da mantenere massima l'efficienza del flusso d'aria.

N.B.: per ammorbidire i residui di cibo sul vassoio (A) è possibile riempire il cestello porta alimenti (B) con acqua calda e aggiungere alcune gocce di detersivo. Inserire il vassoio (A) e lasciare agire per 10 minuti. Quindi lavare ed asciugare.

ATTENZIONE:

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Non lavare l'apparecchio sotto un getto d'acqua.

Non utilizzare prodotti chimici o abrasivi.

Non lavare l'interno della friggitrice con sostanze infiammabili come alcool.

Thank you for choosing a **JOHNSON** product. **FRIGGO**, compact yet spacious, is the new way to fry without oil, with a convenient viewing window to monitor cooking at any time.

GB GENERAL WARNINGS

Keep this manual carefully and read the warnings carefully; they provide important information regarding safety, immediate and future use of the appliance.

This appliance can be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience or knowledge if they have been given adequate supervision or have received instructions regarding use in safety of the appliance and have understood the associated dangers.

Children must not play with the appliance. cleaning and maintenance operations must not be carried out by children unless they are over 8 years old and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.

This appliance, suitable for domestic use only,

must only be used for the function for which it was expressly designed.

Any other use is to be considered improper and dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use. Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions.

Incorrect installation can cause damage to people, animals and things; the manufacturer cannot be held responsible. The safety of electrical equipment is guaranteed only if they are connected to an electrical system equipped with suitable earthing in accordance with the current standards in force regarding electrical safety.

Packaging elements (plastic bags, nails, expanded polystyrene, etc.) must not be left within the reach of children or incapable people as they represent potential sources of danger, we also remember that these must be the subject to separate sorting.

Before connecting the appliance, make sure that the data on the plate correspond to those of the electricity distribution network.

In case of incompatibility between the socket and the plug, contact qualified personnel for

the necessary adjustment operations. Do not use adapters, multiple sockets and/or extension cords. If their use is essential, only use material that complies with current safety standards and has compatibility requirements with the appliance and electrical distribution network. When using the appliance for the first time, make sure you have removed all labels or protective sheets, except those with the technical data or those containing information about the appliance. If the appliance is equipped with air vents, make sure that they are never blocked, even partially, and that no type of object such as needles, pins or similar is inserted.

The use of any electrical appliance requires compliance with some fundamental rules and in particular: do not immerse or wet the appliance; do not use it near water, in the bathtub, in the sink or near any other container with liquids. If the appliance were to accidentally fall into water, DO NOT try to recover it but first immediately remove the plug from the socket. Then take it to a qualified assistance center for the necessary checks. During use, the appliance must be kept away from any flammable or explosive objects or substances. Do not touch

the appliance with wet or damp hands. Do not use the appliance with bare feet. Do not pull the appliance or the cable to remove the plug from the socket. Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, frost, sun, etc.). It is recommended to keep the appliance out of the reach of children or incapable people and not to allow them to use it. Disconnect the plug from the socket when the appliance is not in use and before carrying out any cleaning or maintenance operations. The power cable must be unrolled along its entire length in order to avoid overheating. The power cord must not be brought close to heat sources and/or sharp surfaces. If the power cable is damaged, replace it, which must be carried out by qualified personnel. In the event of a fault and/or malfunction, turn off the appliance and contact qualified personnel. Any tampering or interventions carried out by unqualified personnel will void the warranty rights. To clean the appliance, only use a soft, non-abrasive cloth. When the appliance is unusable and you wish to eliminate it, remove the cables and dispose of it at a qualified institution in order not to

contaminate the environment.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Do not pull the power cord to move the appliance. It is absolutely forbidden to disassemble or repair the appliance due to the risk of electric shock. If necessary, contact the retailer or an authorized assistance centre.

The power cable plug, as it is used as a disconnection device, must always be easily accessible. To avoid the risk of electric shock, do not wash with water or immerse the body of the appliance or the power cord in water.

Place the appliance on a stable, heat-resistant work surface, resistant to splashes and stains and with sufficient free space all around.

Do not leave food in contact with the appliance for longer than the necessary preparation time.

CAUTION: Do not touch the tray, food basket, or any metal parts of the appliance for a few minutes after turning it off. Wait for the hot parts to cool before performing any cleaning.



The “hot surfaces” danger indication is highlighted on the insertion surface of the food basket to inform you of the existing danger.

When removing the food basket, hot steam may escape. Keep your hands and face away and do not bend over the area above the appliance.

The food and the food basket with its insert are hot. Use only the specific handle to maneuver the food basket. Wait until the food has cooled slightly before touching it. Always place the food basket only on a heat-resistant surface.

This appliance operates at high temperatures which can cause burns or scalds, do not leave within the reach of children. Do not move the appliance when it is in use and full of food.

Do not place cloths or other objects on the appliance while it is in use.

Do not cover the air circulation openings while the appliance is in operation.

Do not fill the container with oil or fat to avoid the risk of fire. Do not immerse the appliance in water or other liquids and do not rinse it under running water.

Never touch the inside of the appliance while it is in operation.

Do not place the appliance above or near gas hobs or any other type of hob or electric cooking plate, nor inside heated ovens.

Do not put light weight ingredients or baking paper into the appliance.

Do not place anything on top of the appliance and do not store anything inside it.

Always remove any residues inside the food basket. Unplug the appliance immediately if you see dark smoke coming out. This is a sign that the food is burning, wait for the smoke to clear before removing the basket.

The appliance is intended exclusively for cooking food in a domestic environment.

Always wait for the hot parts to cool before carrying out any cleaning operation (wait at least 30 minutes).

Under no circumstances should the appliance be built into or inserted into a piece of furniture. Do not place the appliance against a wall. Leave at least 15 cm. of free space on the sides and above the appliance.

During operation, hot steam will come out of the ventilation grill, please do not get close to it in any way.

ATTENTION:

The plastic parts of the product are not covered by warranty.
If there are glass parts in the product, these are not covered by the warranty.

ATTENTION:


Damage to the power cord resulting from wear is not covered by the warranty;
any repairs will therefore be the responsibility of the owner

ATTENTION:

If it is necessary to take or send the appliance to an authorized assistance centre, it is recommended to carefully clean all its parts.

If the appliance is even slightly dirty or encrusted or has limescale deposits, dust deposits or other; externally or internally: for hygienic-sanitary reasons, the service center will reject the appliance itself without a visionary.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that the product must not be considered as normal household waste, but must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of appropriately, you will help avoid potential negative consequences for the environment and health, which could arise from inappropriate waste disposal of this product. For more detailed information on recycling this product, contact your municipal office, your local waste disposal service or the store where you purchased the product.

COMPONENTS

- A. Tray
- B. Food basket
- C. Food basket handle
- D. Air inlet
- E. Control panel
- F. Air vents
- G. Viewing window
- H. Body
- I. Food basket handle seat

Control panel

- 1. On/off button
- 2. Program selection button
- 3. Time/temperature increase button
- 4. Time/temperature change button
- 5. Time/temperature decrease button
- 6. Time/temperature display

7. Cooking program icons:

- a. French fries
- b. Shrimp
- c. Chicken wings
- d. Bacon
- e. Chicken
- f. Fish
- g. Cakes

Remove the appliance parts from the packaging and dispose of the packaging according to legal requirements. Check that the product is intact and that all parts are present. If there are obvious anomalies or damage during transport, do not use the appliance; instead, contact your retailer or an authorized service center.

ASSEMBLING THE HANDLE AND TRAY

Insert the handle (C) of the food basket (B) into its housing (I) and rotate it clockwise (to the right) until it stops (Fig. 1).

Correctly position the tray (A) inside the food basket (B).

CAUTION: To correctly position the tray (A), the side with the raised bindings must face upwards (Fig. 2).

BEFORE USE

Remove all packaging components and collect the accessories.

Check the integrity of the appliance and that all accessories are complete.

Remove any protective stickers or labels from the appliance, but leave the technical data label and any stickers with warning symbols or product information.

Clean the accessories thoroughly in warm water with a non-abrasive sponge and a small amount of mild detergent. Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth. Never wash or immerse the appliance body in water.

PREPARATION FOR USE

Place the appliance on a stable, horizontal, flat, and heat-resistant surface.

Carefully remove the food basket (B) and check that the tray (A) is properly positioned at the base of the food basket (B).

Insert the previously prepared food into the food basket (B) and replace it into the appliance body (H).

N.B.: If the food basket (B) is not correctly inserted into the body (H), the appliance will not operate.

Do not fill the food basket (B) with oil or other liquids, and do not place anything on top of the appliance; this could interrupt the airflow and affect the final frying result.

CAUTION: Never use the food basket (B) without the tray (A) inserted. Do not touch the food basket (B) or the internal parts of the appliance during cooking or until it has completely cooled. Touch only the handle (C).

Plug the appliance into a suitable electrical outlet.

A beep will sound and all the indicator lights will appear on the control panel for a few seconds, then only the on/off indicator light (1) will remain lit.

USING THE APPLIANCE

Pressing the on/off button (1) will turn on the display and show:

- +/- buttons for changing the time and temperature (3 - 5)
- Cooking temperature: 180°C and cooking time: 15 minutes (6) (default values)
- Default cooking program icons (7)
- M button for changing predefined programs (7)

Program selection with cooking activation

To select the program you consider suitable for cooking the food, press the (M) button. Each time you press the (M) button, the program changes and will flash constantly. Once you have selected the desired program, press the on/off button (1) again to start cooking with its time and temperature settings. The pressed icon will appear on the display with the corresponding time and temperature values automatically set, and the cooking compartment light will turn on.

The set temperature will be kept constant by the thermostat, which turns the heating elements on and off.

The set time will progressively decrease with the countdown until the end of cooking, when the appliance will automatically turn off.

If you wish to change the basic settings, use the temp/time button (4) and the +/- buttons (3 - 5) to change the temperature and time.

The temperature and time values of the programs are indicative and can be modified according to your preferences.

The temperature range varies from a minimum of 80°C to a maximum of 200°C for all programs, and each press of the +/- buttons (3 - 5) will increase or decrease by 5°C.

The cooking time ranges from 1 to 60 minutes for all programs, and each press of the +/- buttons (3 - 5) will increase or decrease by 1 minute.

Once the desired values are set, the appliance will automatically use them for cooking.

N.B.: Some foods need to be stirred halfway through cooking. To stir, take the handle (C) and remove the food basket (B). Stir by moving it back and forth, then replace the food basket (B).

You can pause cooking by pressing the on/off button (1). To resume cooking, press the on/off button (1) again; the set values will remain the same and the time will start from the same point where it was interrupted.

You can turn off the air fryer before the set time expires by pressing the on/off button (1). A beep will warn you that cooking has stopped.

When the set time expires, the appliance emits a triple beep, the heating element

stops functioning, the light goes out, and only the on/off icon (1) appears on the display (6). However, the fan will continue to operate for approximately 1 minute. After this minute, the appliance will turn off completely.

Remove the food basket (B) and check that the food is cooked. If it is not ready, replace the food basket (B) and set an additional cooking time according to your needs.

To remove the food, remove the food basket (B) and pour it onto a plate or bowl.

Be careful of steam when removing the food basket (B) after cooking.

NOTE: The time and temperature settings are designed to ensure correct cooking results for the type of food in the selected program. We recommend changing the time and temperature only based on experience (e.g., previous cooking times that were not completed or were too long).

During cooking:

- Do not remove the food basket (B) unless necessary to stir or check the condition of the food.

- You can pause cooking by pressing the on/off button (1); to resume cooking, press the on/off button (1) again.

- You can stop the appliance before the set time has elapsed by pressing the on/off button (1).

- You can change the time and temperature settings.

- If you remove the food basket (B), for example, to stir, cooking pauses and resumes from where it was stopped when you reinsert it.

- The preset program cannot be changed.

WARNING: Upon first use, some fumes may be produced. This is normal and is due to residual protective coatings on the internal heating elements. This will disappear with subsequent use.

IMPORTANT: The air fryer can also be used to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150°C for a maximum of 10 minutes.

PRESET PROGRAMS

The table shows the preset programs on the appliance's control panel. Each symbol corresponds to a cooking program.

The program is set with a recommended cooking time and temperature based on the type of food. The cooking time and temperature are approximate and can be adjusted according to your preferences.

Letters	Product	Time (minutes)	Temperature (°C)
a	French fries	20	200
b	Shrimp	20	180
c	Chicken wings	15	180
d	Bacon	20	180
e	Chicken	25	180
f	Fish	25	200
g	Cake	20	160

The table below allows you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

N.B.: These settings are guidelines; because ingredients vary depending on their origin, size, shape, and brand, it is not always possible to guarantee the best setting.

Food	Quantity (g.)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Mix	Information
Frozen thin fries	100-600	20-25	200	yes	
Frozen large potatoes	100-600	20-25	200	yes	
Frozen fish fingers	100-500	15-20	180		Add a few splashes of oil
Beef burgers	100-500	10-15	180	yes	Add a few splashes of oil
Sausage rolls	100-500	10-15	200	yes	Add a few splashes of oil
Stuffed vegetables	100-600	10-15	180		
Beef steak	100-500	10-15	180	yes	
Pork steak	100-500	10-20	180	yes	
Cheese snacks	100-600	8-15	200		

FOOD CONTACT

The table lists:

- the parts of the appliance that may come into contact with food
- the foods that may be used
- the maximum time that food may remain in contact with the parts of the appliance designated for this purpose
- the maximum permitted temperature of the foods used

For correct use, follow the instructions in the table.

Parts of the appliance intended to come into contact with the elements	Allowed foods	Maximum allowed contact time with food	Maximum permitted food temperature
Tray	All	75 minutes	Do not exceed 200°C
Food basket	All	75 minutes	Do not exceed 200°C

PREPARATION TIPS

If desired, you can preheat the appliance without ingredients.

Smaller ingredients require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.

A larger quantity of ingredients requires a slightly longer preparation time, while a smaller quantity requires a slightly shorter time.

Stirring smaller ingredients halfway through cooking optimizes the final result and helps ensure even cooking.

Tip: To make fried foods crispy and tasty, brush or drizzle a little oil on the surface before cooking. You can also use the convection cooking system to reheat ingredients.

To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for a maximum of 10 minutes.

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

Problem	Possible cause	Solution
The fryer isn't working	<ul style="list-style-type: none">- The appliance is not plugged in- The food basket is not inserted correctly- The appliance is damaged	<ul style="list-style-type: none">- Connect the power cord to the electrical outlet- Make sure the food basket is inserted correctly- Contact your dealer
The fried ingredients aren't cooked	<ul style="list-style-type: none">- Too much food- Temperature or time setting too low	<ul style="list-style-type: none">- Reduce the amount of food- Set a higher temperature or time
The ingredients aren't fried evenly	<ul style="list-style-type: none">- Too many ingredients- The ingredients were not turned during cooking	<ul style="list-style-type: none">- Reduce the ingredients- Mix the ingredients during cooking
The food basket doesn't slide properly into the appliance	<ul style="list-style-type: none">- Excess food in the basket- Something is sticking out of the basket- The appliance is damaged	<ul style="list-style-type: none">- Reduce the amount of food- Remove the obstacle- Contact the retailer
White smoke comes out of the fryer	<ul style="list-style-type: none">- You're frying fatty ingredients. - The food basket and tray still contain grease residue from previous use.	<ul style="list-style-type: none">- When frying fatty ingredients, a large amount of oil leaks into the basket. The oil produces white smoke, and the appliance may heat up more than usual. This does not damage the appliance and does not affect the final cooking result.- Be sure to clean the tray and food basket thoroughly after each use.

Fresh french fries are not crispy	- The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water present in them.	- Be sure to dry the potato sticks thoroughly before removing them from the oil. For a crispier result, cut the potatoes into smaller sticks. For a crispier result, add a little more oil.
-----------------------------------	---	---

CLEANING AND MAINTENANCE

Caution: Be sure to unplug the appliance and always wait until it has completely cooled before starting the cleaning procedure. Tips:

Cleaning the appliance will be easier if done immediately after use.

Frequent cleaning is recommended to prevent the formation of fumes and unpleasant odors during cooking.

The inside of the food basket (B) and the tray (A) are coated with a non-stick coating; do not scratch it during cleaning.

Do not use metal tools or abrasive materials for cleaning, as this will damage the non-stick coating.

Prolonged use may cause dullness and slight streaks, but these do not affect the cooking process or the flavor of the food.

Cleaning the Appliance

Use a soft, damp cloth to clean the outside of the appliance. Clean the food basket (B) and tray (A) with warm water, dish soap, and a non-abrasive sponge.

These components (only these) are dishwasher safe.

Clean the inside of the appliance with a non-abrasive sponge dampened with warm water. Dry all parts thoroughly with a soft cloth.

Use a toothbrush to clean the heating coil and remove any food residue.

CAUTION: The heating coil is located in the upper part of the food basket housing (B). Periodically clean the air intake (F) on the back of the appliance with a soft, clean toothbrush to maintain maximum airflow efficiency.

N.B.: To soften food residue on the tray (A), you can fill the food basket (B) with hot water and add a few drops of detergent. Insert the tray (A) and leave it to act for 10 minutes. Then wash and dry.

WARNING:

Never immerse the appliance in water or other liquids.

Do not wash the appliance under running water.

Do not use chemicals or abrasives.

Do not clean the inside of the fryer with flammable substances such as alcohol.



GARANZIA

La durata della garanzia decorre dalla data di acquisto dell'apparecchio, comprovata dal timbro del rivenditore e cessa dopo il periodo prescritto anche se l'apparecchio non è stato usato.

Rientrano nella garanzia tutte le sostituzioni o riparazioni che si rendessero necessarie per difetti di materiale o fabbricazione. La garanzia decade qualora l'apparecchio venga manomesso o quando il difetto sia dovuto ad uso improprio.

Le sostituzioni o le riparazioni contemplate nella garanzia vengono effettuate gratuitamente per merce resa franco nostri centri assistenza.

Sono a carico dell'utente le sole spese di trasporto.

Le parti o gli apparecchi sostituiti diventano di nostra proprietà.

WARRANTY

The warranty period begins on the device's purchase date, as evidenced by the retailer's stamp, and ends after the prescribed period, even if the device has not been used. The warranty covers all replacements or repairs that may be necessary due to defects in materials or workmanship. The warranty is void if the appliance is tampered with or if the defect is due to improper use. Replacements or repairs covered by the warranty are carried out free of charge for goods returned to our service centers. The user is responsible for shipping costs only.

Replaced parts or devices become our property.

GARANTÍA

El período de garantía comienza en la fecha de compra del dispositivo. Certificado mediante el sello del vendedor, cesa después del período prescrito incluso si el aparato no se ha utilizado. La garantía cubre todas las sustituciones o reparaciones que puedan ser necesarias debido a defectos en los materiales o en la mano de obra.

La garantía quedará anulada si el aparato ha sido manipulado o si el defecto se debe a un uso inadecuado. Las sustituciones o reparaciones cubiertas por la garantía se realizan sin cargo alguno para los productos devueltos a nuestros centros de servicio. El usuario solo se hace cargo de los gastos de envío. Las piezas o dispositivos reemplazados pasan a ser de nuestra propiedad.

GARANTIE

La période de garantie commence à la date d'achat de l'appareil, comme en témoigne le cachet du détaillant, et se termine après la période prescrite même si l'appareil n'a pas été utilisé. La garantie couvre tous les remplacements ou réparations qui pourraient s'avérer nécessaires en raison de défauts de matériaux ou de fabrication. La garantie est nulle si l'appareil a été altéré ou si le défaut est dû à une utilisation incorrecte. Les remplacements ou réparations couverts par la garantie sont effectués gratuitement pour les produits retournés à nos centres de service. L'utilisateur est responsable uniquement des frais d'expédition. Les pièces ou appareils remplacés deviennent notre propriété.

GARANZIA

La durata della garanzia decorre dalla data di acquisto dell'apparecchio, comprovata dal timbro del rivenditore e cessa dopo il periodo prescritto anche se l'apparecchio non è stato usato. Rientrano nella garanzia tutte le sostituzioni o riparazioni che si rendessero necessarie per difetti di materiale o di fabbricazione. La garanzia decade qualora l'apparecchio venga manomesso o quando il difetto sia dovuto ad uso improprio. Le sostituzioni o le riparazioni contemplate nella garanzia vengono effettuate gratuitamente per merce resa franco nostri centri assistenza. Sono a carico dell'utente le sole spese di trasporto. Le parti o gli apparecchi sostituiti diventano di nostra proprietà.

GUARANTEE

The validity of the guarantee starts from the purchasing date certified by the seller's stamp and expires at the end of the indicated period, even when the device has not been used. The guarantee covers all substitutions or repairs due to material or manufacturing defects. The guarantee has no validity in case of device tampering or when the defect is due to incorrect or improper use of the same. Substitutions and repair covered by the guarantee are made free of any charge for goods delivered free our service company representative. Only the freight will be at buyer's expense. All replaced parts or devices will become our property.

GARANZIA GUARANTEE

GARANZIA GUARANTEE

2 ANNI YEARS

JOHNSON® S.r.l

V.le Kennedy, 596 - 21050 Marnate (VA) Italy - Tel. +39 0331 389007

internet: www.johnson.it - e-mail: com@johnson.it

Mod. Friggo

Compilare all'atto dell'acquisto
Check before purchasing

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE

Allegare scontrino fiscale con timbro del rivenditore
Seller's stamp

La presente garanzia non è valida se incompleta
This certificate of guarantee has to be duly filled
in to be valid

Mod. Friggo

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE

DATA RIPARAZIONE
REPAIR DATE

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA
AFTER SALES SERVICE CENTER STAMP