Paranza

JOHNSON®

I

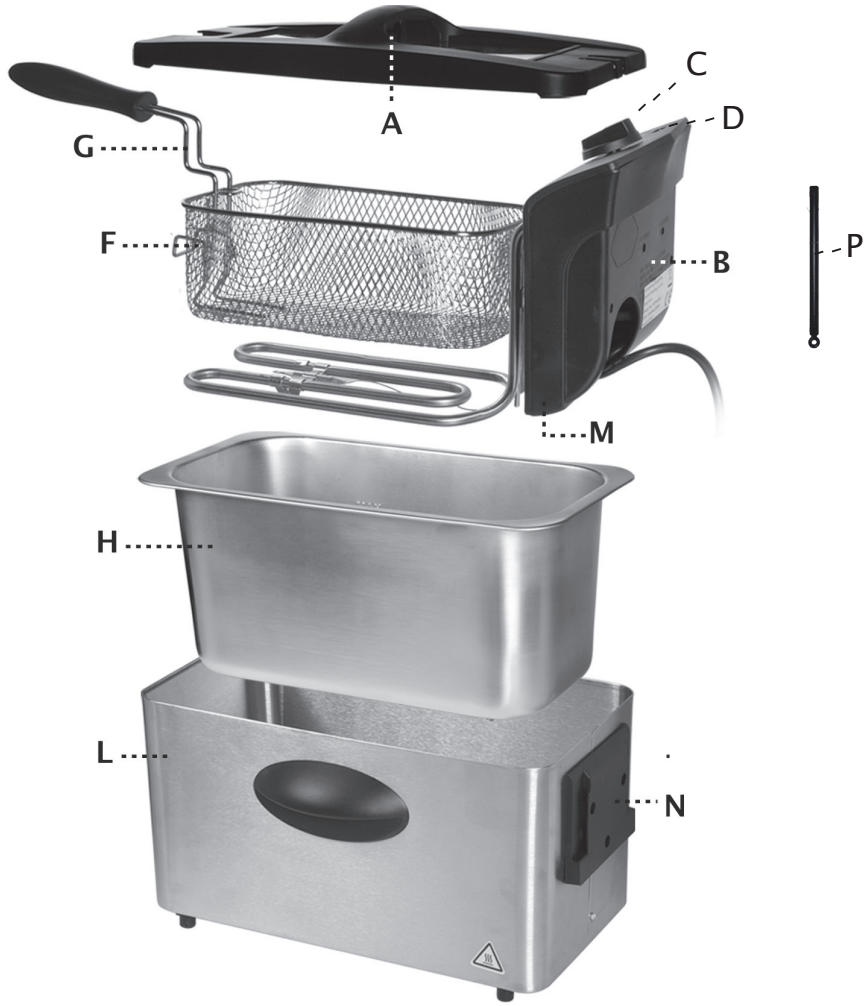
Friggitrice elettrica.

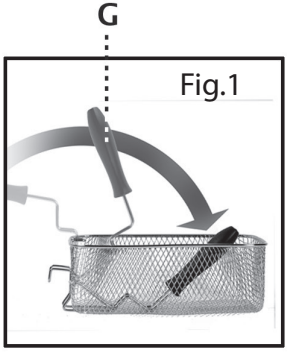
ISTRUZIONI D'USO

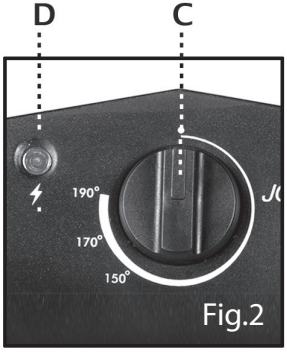
GB

Electric fryer.

INSTRUCTIONS FOR USE


A
C
D
G
F
B
P
M
H
L
N


G
Fig.1


D
C
190°
170°
150°
Fig.2

O
E
Fig.3

Fig.4

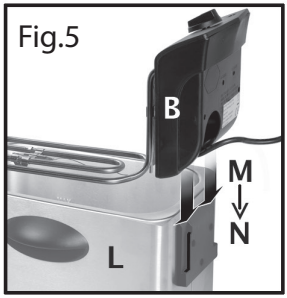


Fig.5

Fig.6

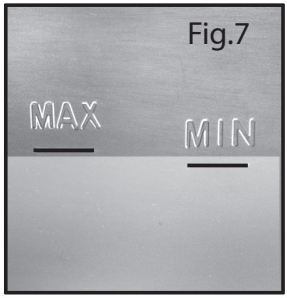


Fig.7

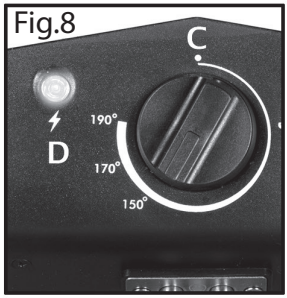


Fig.8

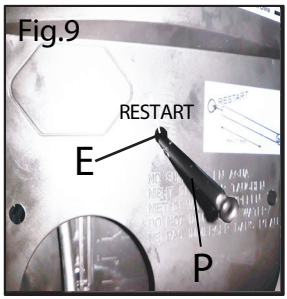


Fig.9

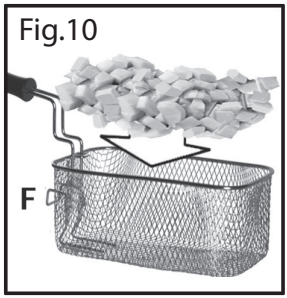


Fig.10

Fig.11

Fig.12

AC 230 V
50/60 Hz
2000 W

Video dimostrativo
Demonstration movie

I 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, 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. Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi di aver tolto ogni etichetta o foglio di protezione.
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 similari.
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 corrente.
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, sole).
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 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 non è destinato a essere fatti funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
La friggitrice deve essere messa in funzione solo dopo averla riempita con olio o grasso.
Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo, perché si rischiano gravi scottature.
Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite impugnature.
Non utilizzare mai l'impugnatura del cestello

per compiere questa operazione. Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo, attendere circa 2 ore dallo spegnimento dell'apparecchio.
Se la friggitrice dovesse perdere olio rivolgersi ad un centro assistenza tecnico autorizzato.
Prima di usare la friggitrice per la prima volta, lavare accuratamente la vasca, il cestello ed il coperchio con acqua calda e detersivo liquido per piatti. A fine operazione, asciugare tutto con cura e toglie re l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca.
Questo per evitare che durante il funzionamento, fuoriescano pericolosi spruzzi di olio caldo.
E' del tutto normale che al primo utilizzo l'apparecchio emetta un leggero odore sgradevole. Areare il locale.
Fare attenzione al vapore bollente ed agli eventuali schizzi di olio provocati dall'apertura del coperchio. Durante l'uso la friggitrice è calda, non toccare le superfici esterne. Utilizzare maniglie o manopole. Durante l'uso del vapore bollente esce dalla friggitrice, fare attenzione a non scottarsi e tenere sempre le mani e il volto lontani da questo vapore. Svuotare il recipiente solo quando la friggitrice si è raffreddata.
Non aggiungere acqua all'olio.

Gli oli e i grassi possono incendiarsi quando si surriscaldano. Fare attenzione. Non dimenticate di spegnere l'apparecchio dopo l'uso, e togliere la spina dalla presa di corrente.

Questo simbolo indica:
Attenzione: pareti calde.

· Se nel prodotto vi sono parti in vetro, queste non sono coperte da garanzia.

ATTENZIONE:
Le parti in plastica del prodotto 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 igenico-sanitari, il centro assistenza respingerà l'apparecchio stesso senza visionarlo.

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 a 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. Coperchio con finestra
B. Gruppo comando con elementi riscaldanti
C. Manopola termostato
D. Spia luminosa
E. Tasto "restart"
F. Cestello
G. Maniglia pieghevole cestello
H. Vasca
L. Contenitore esterno
M. Guide
N. Scanalature
O. Alloggiamento cavo
P. Asta reset

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.

PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire bene, con acqua calda e detergente per stoviglie il cestello (F), la vasca (H) e il coperchio con finestra (A). Il contenitore esterno (L) e il gruppo comandi (B) possono essere puliti con un panno umido. Assicurarsi che non sia penetrata acqua nel gruppo di comando (B) e che non vi siano residui nel fondo della vasca (H). Asciugare accuratamente tutte le parti. Posizionare la friggitrice su un piano orizzontale, stabile, resistente al calore e ad almeno 1,5 metri da mobili, tendaggi o altro materiale infiammabile e con sopra almeno 2 metri di spazio libero.

ASSEMBLAGGIO

Posizionare la vasca (H) nel contenitore esterno (L) (Fig. 4). Unire il gruppo comandi (B) al contenitore esterno (L) inserendo dall'alto verso il basso, le guide (M), nelle scanalature (N) (Fig. 5).

RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

Se si utilizza l'olio, versarlo nella vasca (H) fino a raggiungere il livello massimo indicato all'interno della vasca stessa. Non superare mai questo limite, si rischia la fuoriuscita di olio dalla vasca (H). Il livello dell'olio deve sempre trovarsi tra il minimo e il massimo (Fig. 7).
Non mescolare mai due tipi di oli o grassi differenti.
Se invece si utilizzano dei pani di grasso, tagliarli a pezzetti e farli fondere in un altro recipiente e poi versare, facendo molta attenzione, il grasso liquefatto nella vasca (H).
Non fondere mai il grasso nel recipiente della friggitrice.

MESSA IN FUNZIONE

Posizionare la friggitrice secondo le indicazioni sopra descritte.
Assicurarsi che la manopola del termostato sia impostata sullo "0"
Immettere l'olio nella vasca (H) rispettando i livelli "MIN" e "MAX" indicati all'interno della vasca (H) (Fig. 6 - 7).
Inserire la spina in una presa di corrente elettrica idonea a riceverla, e posizionare la manopola di regolazione della temperatura sulla temperatura desideratala, la spia (D) si illuminerà (Fig. 8).
N.B.: per motivi di sicurezza l'apparecchio si accende solo se correttamente assemblato e con il gruppo comando (B) inserito in modo esatto nella propria sede.
Se la friggitrice non si avvia dopo averla correttamente assemblata in tutte le sue parti, inserire l'asta reset (P) nel foro "restart" (E), posto sul lato posteriore del gruppo comando (B) ed esercitare una leggera pressione (Fig. 9).
Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa (D) si spegne.
ATTENZIONE: anche se la spia luminosa (D) è spenta, l'apparecchio rimane sempre sotto tensione.
Mettere gli alimenti da friggere nel cestello (F) (Fig. 10) ed inserire quest'ultimo lentamente nella vasca (H) per evitare schizzi o fuoriuscita d'olio caldo e coprire con il coperchio con finestra (A) (Fig. 11).

L'olio deve sempre coprire tutti gli alimenti che si stanno per friggere, ed è normale che fuoriesca del vapore.
Quando si inseriscono gli alimenti, la spia luminosa (D) si può riaccendere, ciò è causato dal momentaneo abbassamento della temperatura dell'olio dovuta all'inserimento di cibo freddo. Successivamente la spia luminosa (D) continuerà ad accendersi e spegnersi alternativamente in funzione della temperatura rilevata dal termostato.
N.B.: durante il funzionamento se la friggitrice, per vari motivi, supera la temperatura limite, per sicurezza, si interrompe il funzionamento. Per ripristinare il funzionamento inserire l'asta (P) nel foro "restart" (E), posto sul lato posteriore del gruppo comando (B), ed esrcitare una leggera pressione (Fig. 9).
Quando il cibo è pronto, si può controllare la cottura attraverso la finestra del coperchio (A), ruotare la manopola termostato (C) in posizione "0", ed estrarre la spina dalla presa di corrente (la spia luminosa (D) si spegne).
Sollevare il cestello (F), dopo avere tolto il coperchio con finestra (A), lasciare sgocciolare l'olio e recuperare la frittura (Fig. 12).
ATTENZIONE: nel maneggiare il cestello è consigliato l'uso di guanti, perché olio e cibo sono molto caldi e possono provocare scottature.
Per continuare a friggere svuotare il cestello (F) e ripetere le operazioni sopra indicate tenendo conto che i tempi di cottura potrebbero risultare inferiori, rispetto alla prima frittura, in quanto l'olio è già caldo.
Attendere che l'olio si sia raffreddato adeguatamente prima di spostare la friggitrice e di procedere alla pulizia.

SUGGERIMENTI PER LA FRITTURA DEGLI ALIMENTI

Non sovraccaricare il cestello, ciò provocherebbe un abbassamento della temperatura dell'olio e quindi una frittura troppo grassa e non uniforme.
L'olio deve sempre coprire tutto il cibo che si sta per friggere.
Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna cercare di eliminare prima della cottura; immergere poi il cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evitare ribollimenti dell'olio.
Controllare che gli alimenti siano sottili e di uguale spessore, in quanto gli alimenti troppo spessi cuociono male all'interno, mentre quelli di spessore uniforme raggiungono contemporaneamente la cottura ideale.
Asciugare perfettamente gli alimenti prima di immergerli nell'olio o nel grasso per evitare spruzzi; inoltre gli alimenti umidi risultano molli dopo la cottura. E' consigliato impanare o infarinare gli alimenti ricchi di acqua (pesce, carne, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio o nel grasso.
Sostituire spesso l'olio o il grasso per friggere. Non aggiungere mai olio o grasso nuovo ad olio o grasso usato.
La durata dell'olio e del grasso dipende da cosa si frigge. L'impanatura, per esempio, sporca l'olio più della frittura semplice. L'olio se riscaldato più volte si deteriora. Pertanto si consiglia di sostituire l'olio completamente con una certa frequenza. E' sconsigliato tenere l'olio nel recipiente della friggitrice per lunghi periodi. Pulire spesso la friggitrice con una carta assorbente.

PULIZIA

Prima di procedere alla pulizia scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica ed attendere che l'olio si sia raffreddato per evitare il rischio di ustioni.
Svuotare l'olio dalla vasca (H); rimuovere il deposito di olio con l'aiuto di una spugna o con carta assorbente.
Versare acqua calda e detersivo nella vasca (H) e lasciare agire, quindi lavare con una spugna morbida, svuotare e sciacquare con molta cura (abbondante acqua).
Lavare il cestello (F) e il coperchio con finestra (A) con acqua calda e detergente per stoviglie.Pulire il contenitore esterno (L) e il gruppo comandi (B) con un panno morbido inumidito.
Asciugare tutte le parti con molta cura.
Non utilizzare spugne abrasive in modo da non rovinare la friggitrice.
Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto.

Consultare la seguente tabella tenendo presente che i tempi e le temperature di cottura sono approssimativi, devono essere regolati in funzione delle quantità e del gusto personale

Alimento	Temperatura	Tempi cottura
Patatine precotte surgelate	170˚C	6 - 9 min.
Patatine fresche	190˚C	13 - 15 min.
Filetti di pesce	160˚C	6 - 8 min.
Filetti di merluzzo	180˚C	6 - 8 min.
Gamberi	160˚C	6 - 8 min.
Calamari	160˚C	9 - 10 min.
Sardine	170˚C	8 - 10 min.
Porzioni di pollo	180˚C	5 - 6 min.
Cotolette di vitello	170˚C	8 - 10 min.
Braciole di maiale	170˚C	8 - 10 min.
Polpette	170˚C	7 - 9 min.
Funghi	170˚C	6 - 8 min.
Cipolla	150˚C	3 - 4 min.
Carciofi	150˚C	10 - 12 min.
Melanzane	150˚C	10 - 12 min.
Zucchine	150˚C	8 - 10 min.
Frittelle di verdure	180˚C	6 - 8 min.
Frittelle di mele	170˚C	4 - 6 min.

GB GENERAL SAFETY REQUIREMENTS

Carefully read the requirements in this manual an keep in a safe piace. lt contains important instructions an the safety, use and future of your appliance.

This appliance is only for domestic use and must only to be used for the purpose it was specifically designed. Anyotheruse is considered improper and dangerous. The manufacturer cannot be held responsible far any damages caused by improper, incorrect and negligent use.
The installation must be carried aut according to the manufacturer's instructions.
The manufacturer shall not be held responsible far any damages to people, animals or objects caused by incorrect installation.
The safety of the electrical equipment is only guaranteed if it is connected to an electrical installation equipped with a suitable earthing system in compliance with the current standards an electrical safety.
Do not leave parts of packaging (plastic bags, foam polystyrene, nails, etc) within reach of children or incapacitated people since they are potential sources of danger.
Before connecting the appliance, check that the technical data an the rating label correspon-

ds to those of the main electricity network. In case of incompatibility between the outlet and the plug, contact a qualified electrician for the necessary adjustments.
Do not use adaptors, multiple plugs and extension leads.
However, if absolutely necessary only use materials that conform to the current safety standards and that are compatible with the appliance and the main electricity network.
On using the appliance for the first time, remove any labels or protective sheets.
If the appliance is equipped with air inlets, make sure they are never blocked not even partially and that no type of object such as pins, needles or si milar is inserted.
The use of any electrical appliance involves the observance of some fundamental rules. In particular:
Do not immerge the appliance in water and do not wet; do not use it near water, in the tub, wash basin or near other recipients with liquids.
If the appliance should accidentally fall in water,
DO NOT try to touch it but immediately disconnect the plug from the mains power.
Then bring it to an authorised service centre for the necessary controls.

During use, the appliance must be kept away from any inflammable objects or substances or explosives.
Do not touch the appliance with wet hands or feet. Do not use the appliance with bare feet.
Do not pull on the power cord or on the appliance itself to disconnect the plug from the power outlet.
Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain...).
Keep the appliance out of reach of children or incapacitated people and do not !et them use it. Disconnect the plug from the power outlet when the appliance is not being used and before carrying out any cleaning or maintenance.
The power cord must be completely unwound to prevent it from overheating.
The power cord must be kept away from heat sources and/or sharp edges.
lf power cord is damaged, have it replaced by qualified personnel.
Switch off and contact a qualified technician if the appliance should breakdown and/or not function properly.
Any tampering or interventions executed by un qualified people will canee! the guarantee.
Use a soft and non-abrasive cloth to clean the appliance.
When the appliance is unserviceable and must

be eliminated, remove its cords and dispose of it at an authorised disposal centre in order to protect the environment.

· This appliance can be used by children over 8 years of age, people with reduced physical, sensory or mental abilities or with no experience or know how if they are ensured adequate supervision or have received instructions an safe use of the appliance and have understood the related dangers.

· Children cannot play with the appliance.

· Cleaning and maintenance operations must not be carried aut by children unless they are aver 8 years of age and supervised.

· Always keep the appliance and its cable aut of reach of children under 8 years of age.

· This appliance is not intended far use with an external timer or with a separate remote control system.

The fryer must only be started after filling it with oil or fat.

Do not transport the fryer when the oil is hot, because there is a risk of serious burns. Move the appliance using the appropriate handles. Never use the handle of the basket to perform this operation. Check that the oil is sufficiently cold, wait about 2 hours after turning off the appliance.

If the fryer leaks oil, contact an authorized

technical assistance center.
Before using the fryer far the first time, thoroughly wash the bowl, the basket and the lid with warm water and liquid dish detergent. At the end of the operation, dry everything carefully and remove any residual water that collects an the bottom of the tank. This is to prevent dangerous splashes of hot oil from escaping during operation.
lt is completely normal for the appliance to emit a slight unpleasant odor the first time it is used. Ventilate the room.
Pay attention to the boiling steam and any splashes of oil caused by opening the lid.
During use the fryer is hot, do not touch the external surfaces. Use handles or knobs.
While using boiling steam, it comes out of-the fryer, be careful not to burn yourself and always keep your hands and face away from this steam.
Only empty the container when the fryer has cooled down.
Do not add water to the oil. Oils and fats can ignite when they overheat. Pay attention. Do not forget to turn off the appliance after use, and remove the plug from the socket.

This symbol means:
Caution: hot walls.

· If there are glass parts in the product, these are not covered by guarantee.
ATTENTION:
The plastic parts of the product are not covered by guarantee.

ATTENTION:
The damages of the electrical power supply cable, resulting from wear are not covered by guarantee; any repair shall therefore beat the charge of the owner.

ATTENTION:
Should it become necessary to take or ship the equipment to the authorised service centre, it is recommended to clean it carefully in ali its parts.
Should the equipment be even slightly dirty or with incrustations or have li mestone, dust or other deposits, externally or internally, for hygienic-sanitary reasons the service centre will reject it without viewing it.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equip ment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which
could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposai service or the shop where you purchased the product.

COMPONENTS

A. Cover with window
B. Control group with elements heating
C. Thermostat knob
D. Indicator light
E. “restart” button
F. Basket
G. Folding basket handle
H. Tub
L. External container
M. Guide
N. Grooves
O. Cable housing
P. Rod reset

Remove the appliance parts from the package and dispose of the packaging components according to the law. Check that the product is intact and that all components are present. In the event of obvious anomalies or transport damage, do not use the appliance, but contact the retailer or an authorized service center.

FIRST USE

Before using the fryer for the first time, thoroughly clean the basket (F), the bowl (H) and the lid with window (A) with hot water and dish detergent. The external container (L) and the control unit (B) can be cleaned with a damp cloth. Make sure that no water has entered the control unit (B) and that there are no residues in the bottom of the tank (H). Thoroughly dry all parts. Place the fryer on a horizontal, stable, heat-resistant surface and at least 1.5 meters from furniture, curtains or other flammable material and with at least 2 meters of free space above it.

ASSEMBLY

Place the bowl (H) in the external container (L) (Fig. 4). Join the control unit (B) to the external container (L) by inserting the guides (M) in the grooves (N) from top to bottom (Fig. 5).

FILLING THE OIL OR FAT

If oil is used, pour it into the tank (H) until it reaches the maximum level indicated inside the tank itself. Never exceed this limit, there is a risk of oil leaking from the tank (H). The oil level must always be between the minimum and maximum (Fig. 7)

Never mix two different types of oils or fats.

If, on the other hand, loaves of fat are used, cut them into small pieces and melt them in another container and then carefully pour the liquefied fat into the tank (H).

Never melt the fat in the pan of the deep fryer.

PUT IN ACTION

Position the fryer according to the instructions described above.

Make sure that the thermostat knob is set to “0”

Pour the oil into the tank (H) respecting the “MIN” and “MAX” levels indicated inside the tank (H) (Fig. 6 - 7).

Insert the plug into an electrical socket suitable for receiving it, and turn the temperature adjustment knob to the desired temperature, the light (D) will light up (Fig. 8).

N.B .: for safety reasons the device turns on only if correctly assembled and with the control unit (B) inserted correctly in its seat.

If the fryer does not start after having correctly assembled all its parts, insert the reset rod (P) in the “restart” hole (E), located on the rear side of the control unit (B) and exert a slight pressure (Fig. 9).

When the set temperature is reached, the indicator light (D) turns off.

ATTENTION: even if the indicator light (D) is off, the appliance always remains live.

Put the food to be fried in the basket (F) (Fig. 10) and insert the latter slowly into the tank (H) to avoid splashing or leaking hot oil and cover with the lid with window (A) (Fig. 11).

The oil must always cover all the foods you are about to fry, and it is normal for steam to come out.

When food is inserted, the indicator light

(D) can be turned on again, this is caused by the momentary lowering of the oil temperature due to the insertion of cold food. Subsequently the indicator light (D) will continue to switch on and off alternately according to the temperature detected by the thermostat.

N.B .: **during operation, if the fryer, for various reasons, exceeds the limit temperature, for safety, operation is interrupted. To restore operation, insert the rod (P) into the "restart" hole (E), located on the rear side of the control unit (B), and exert a slight pressure (Fig. 9).**

When the food is ready, you can check the cooking through the lid window (A), turn the thermostat knob (C) to position "0", and remove the plug from the socket (the indicator light (D) goes out).

Lift the basket (F), after removing the lid with window (A), let the oil drain and recover the frying (Fig. 12).

WARNING: the use of gloves is recommended when handling the basket, because the oil and food are very hot and can cause burns.

To continue frying, empty the basket (F) and repeat the above operations taking into account that cooking times may be shorter than the first frying, as the oil is already hot.

Wait until the oil has cooled adequately before moving the fryer and cleaning.

TIPS FOR FRYING FOOD

Do not overload the basket, this would cause a lowering of the oil temperature and therefore frying that is too greasy and uneven.

The oil must always cover all the food you are about to fry.

Frozen foods are often covered with numerous ice crystals that you must try to eliminate before cooking; then immerse the basket in the frying oil very slowly to prevent the oil from boiling.

Check that the foods are thin and of equal thickness, as foods that are too thick cook badly inside, while those of uniform thickness reach ideal cooking at the same time.

Dry the food thoroughly before immersing it in oil or fat to avoid splashing; moreover, moist foods are soft after cooking. It is recommended to bread or flour foods rich in water (fish, meat, vegetables), taking care to eliminate excess bread or flour before soaking them in oil or fat.

Often replace the oil or fat for frying. Never add new oil or grease to used oil or grease.

The duration of the oil and fat depends on what is being fried. Breading, for example, dirties the oil more than simple frying. The oil deteriorates if heated several times. Therefore it is advisable to completely replace the oil with some frequency. It is not recommended to keep the oil in the fryer container for long periods. Clean the deep fryer often with a paper towel.

CLEANING

Before cleaning, disconnect the power cord from the electrical outlet and wait for the oil to cool to avoid the risk of burns.

Empty the oil from the tank (H); remove the oil deposit with the help of a sponge or absorbent paper.

Pour hot water and detergent into the tank (H) and leave to act, then wash with a soft sponge, empty and rinse very carefully (plenty of water).

Wash the basket (F) and the window lid (A) with hot water and dish detergent.

Clean the external container (L) and the control unit (B) with a soft damp cloth.

Dry all parts very carefully.

Do not use abrasive sponges so as not to damage the fryer.

Never immerse the fryer in water and do not put it under the tap.

Consult the following table bearing in mind that cooking times and temperatures are approximate, they must be adjusted according to the quantity and personal taste

Food	Temperature	Cooking times
Pre-cooked chips frozen	170˚C	6 - 9 min.
Fresh fries	190˚C	13 - 15 min.
Fish fillets	160˚C	6 - 8 min.
Cod fillets	180˚C	6 - 8 min.
Shrimp	160˚C	6 - 8 min.
Squid	160˚C	9 - 10 min.
Sardines	170˚C	8 - 10 min.
Servings of chicken	180˚C	5 - 6 min.
Veal cutlets	170˚C	8 - 10 min.
Pork chops	170˚C	8 - 10 min.
Meatballs	170˚C	7 - 9 min.
Fungus	170˚C	6 - 8 min.
Onion	150˚C	3 - 4 min.
Artichokes	150˚C	10 - 12 min.
Eggplant	150˚C	10 - 12 min.
Zucchini	150˚C	8 - 10 min.
Vegetable pancakes	180˚C	6 - 8 min.
Apple pancakes	170˚C	4 - 6 min.

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 duration of the warranty rums from the date of purcase of the appliance, proven by the retailers stamp, and terminates after the period specified, aven if the appliance was not used. The warranty covers all replacements or repairs necessary due to material or manufacturing defect. The warranty expires when the appliance is tampered with or when the defect out free of charge for goods delivered to our support centres. The client must pay the trsport expenses only.The parts or appliances replaced become our property.

GARANTIE

La validite de la garantie commence a partir de la date d'achat de l'appareil, attestee par la timbre du revendeur et termine apres la periode prescrit, meme si l'appareil, n'a pas ete utilise. Rentrent das la garantie: toutes les substitutions ou reparations qui seraient necessaires par defauts de materiel ou de fabrication. La garantie n'est pas varable si l'appareil a ete manumis ou si le defaut est du ausage impropre. Les substitutions ou les reparation convertes par la garantie sont faites gratuitement

pour marchandise rendue franco nos centres d'assistance. Sont a la charge de l'acheteur simplement les frais de transport. Les pieces et les appareils substitues deviennent de notre propriete.

GARANTIE

Die garantiedauer lauft vom einkaufsdatum der gerates an das durch den stempel des berkaufres nachgewiesen ist, und verfalit nach der vorgeschriebenen zeit, auch

Wenn das great nicht gebraucht worden ist. De garantie schliesst alle ersetzungen oder reparaturen ein, die wegen schadhaften materials oder fehlerhafter herstellung ersordert wurden.Die garantie verfallt, wenn das great zerbrochen wird oder der fehler auf ungeeigneten gebrauch zuruckzufuhren ist. Die von der garantie vorgesehenen erstzungen oder reparaturen warden fur ab unserren kuedenzentren gelieferte ware kostenlos ausgefuhrt. Nur die frachtkosten gehen zu lasten des verbrauckers die ersetzen teile oder gerate warden unser eigentum.

GARANTIA

A validade da garantia comeca a partir da data da compra do aparelho, comprovada pelo carimbo do vendedor e termina apos o period indicado, mesmo se o aparelho nao tiver sido utilizado. A garantia cobre todas as substituicoes ou reparacoes que sejam necessarias, devido a defeitos do materialo u de fabrico. A garantia perde a validade se o aparelho for indevidamente utilizado ou se o defeito for devido a utilizacao impropria do mesmo. As substituicoes ou reparacoes cobertas pela garantia sao efectuadas garatuitamente, sendo a mercadoria entregue sem despesas nos nossos centros de assistencia. A penas ficarao a cargo do comprador as de despesas de trasporte. As pecas ou os aparelhos substituidos serao de nossa propriedade.

الضمان

تسري فترة الضمان من تاريخ شراء الجهاز المثبت بختم البائع، وتنتهي بعد الفترة الموضحة حتى إذا لم يتم استخدام الجهاز. يدخل في الضمان جميع عمليات الاستبدال أو الإصلاح التي تكون ضرورية بالنسبة لعيوب الخامات أو عيوب التصنيع. يُلغى الضمان إذا كان هناك عبث بالجهاز أو عندما يكون العطل ناجم عن سوء الاستخدام. تتم عمليات الاستبدال والإصلاحات التي يغطيها الضمان مجانا بالنسبة للبضائع المستلمة في موقع مراكز الدعم التقني بدون أن نتحمل أية تكلفة للشحن. يتحمل المستخدم، دون غيره، تكاليف الشحن. تصبح الأجزاء أو الأجهزة المستبدلة مملوكة لنا.

GARANZIA GUARANTEE GARANTIE GARANTIE GARANTIA شهادة الضمان:

2 ANNI YEARS ANS JAHRE ANOS سنوات

JOHNSON® S.r.l.
V.le Kennedy, 596 - 21050 Marnate (VA) Italy - internet: www.johnson.it - e-mail: com@johnson.it
+39 0331 389007

Mod. Paranza

Compilare all'atto dell'acquisto
Check before purchasing
Remplir au moment del'achat
Fullen sie zum zeitpunkt des kaufs aus
Enchera a compra
- تحقق قبل شر

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE
DATE D'ACHAT
KAUFDATUM
DATA DE COMPRA
- تاريخ الشراء

Allegare scontrino fiscale con timbro del rivenditore
Seller's stamp
Entourez la reception avec le cachet du detaillant
Bringen sie ihren kaufbeleg mit dem briefmarken-handler
Selo de vendedor
- ختم البائع

La presente garanzia non è valida se incompleta
This certificate of guarantee has to be dulyfilled in to be valid
Cette garantie est nulle si incomplete
Die garantie ist nicht gulting, wenn sie nicht vollstan-ding ist
Esta garantia nao e valida se for incompleto
شهادة الضمان هذه لابد من ملئها بشكل صحيح حتى تكون صالحة

Mod. Paranza

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE
DATE D'ACHAT
KAUFDATUM
DATA DE COMPRA
- تاريخ الشراء

DATA RIPARAZIONE
REPARE DATA DATA
DE REPARATION
REPARATURDATUM
DATA DA REPARACAO
- تاريخ الصيانة

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA
AFTER SALES SERVICE CENTER STAMP
CACHET DU CENTRE DE SERVICE
STEMPEL DES SERVICE CENTERS
SELO DE CENTRO DE ASSISTENCIA
- ختم خدمة ما بعد البيع

PARA-2121-I