

TantaBontà

JOHNSON®



I

Friggitrice ad aria calda
ISTRUZIONI D'USO

GB

Hot hair fryer
INSTRUCTIONS FOR USE

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.

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 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, 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 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 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, termoresistente, resistente a schizzi e macchie e con sufficiente spazio libero tutt'intorno.

ATTENZIONE: dopo aver tolto il porta cestello, non toccate l'interno della friggitrice.

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

Nell'estrarre il porta cestello è possibile che

fuoriesca del vapore bollente. Tenete lontano mani e viso e non chinatevi sulla zona sopra l'apparecchio.

Gli alimenti e il porta cestello con il suo inserto sono caldi. Usate solo l'impugnatura specifica per toccare il porta cestello o il cestello. Aspettate che gli alimenti si siano raffreddati leggermente prima di toccarli.

Appoggiate il porta cestello sempre e solo su una superficie termoresistente.

Questo apparecchio funziona a temperature elevate che possono provocare bruciature o ustioni, non lasciare a portata di mano 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 posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni altro tipo di fornello o piastra di cottura elettrica, ne all'in-

terno 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.

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

ATTENZIONE

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

Le parti in plastica del prodotto non sono coperte da garanzia.

ATTENZIONE

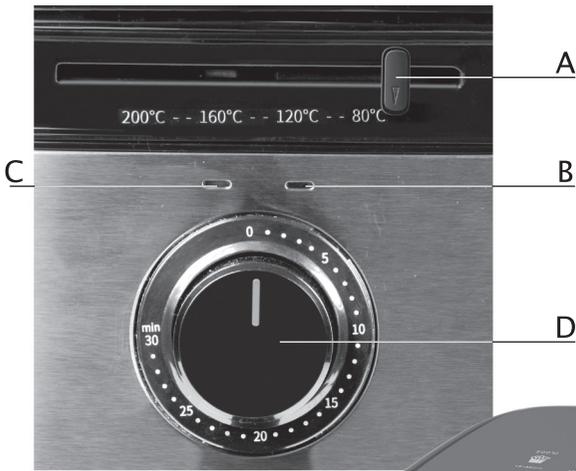
I danni del cavo di alimentazione (se presente), derivanti dall'usura non sono coperti da garanzia; l'eventuale riparazione sarà pertanto a carico del proprietario.

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 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.



220-240V~ 50/60 Hz
1450 W Capacità 5 L




Video
dimostrativo



COMPONENTI

- A. Selettore regolazione temperatura (Temp. 80-200 C°)
- B. Indicatore luminoso di funzionamento
- C. Indicatore luminoso di temperatura
- D. Manopola regolazione tempo (timer 0-30 min.)
- E. Sede cestello
- F. Rialzo interno removibile del cestello
- G. Cestello porta alimenti
- H. Impugnatura cestello
- L. Pannello frontale della vasca.
- M. Presa d'aria.

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.

Prima del primo utilizzo pulire a fondo il cestello (G), e il rialzo (F) come indicato nel paragrafo **PULIZIA E MANUTENZIONE**. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale, piana e resistente al calore e lontano da sostanze infiammabili.

ATTENZIONE! Posizionare l'apparecchio lontano dal muro di almeno 15 cm.

- Adagiare il rialzo (F) sul fondo del cestello (G) con i supporti in gomma verso il basso.

- Spingere il cestello (G) fino in fondo nella sede (E).

- Controllare che il selettore tempi (D) sia su O e il selettore di temperatura (A) sia tutto a destra

- Inserire la spina in una presa idonea a riceverla

ATTENZIONE! Prima di cominciare qualsiasi cottura si consiglia di preriscaldare l'unità vuota e chiusa per 3 minuti.

N.B.: se il cestello porta alimenti (G) con il rialzo (F) non viene inserito correttamente l'apparecchio non si avvia.

- Estrarre il cestello (G) con una trazione dell'impugnatura (H) **ATTENZIONE!** il cestello (G), il rialzo (F) e il pannello frontale del cestello (l) sono **CALDI!**,

maneggiare con estrema cautela,

PERICOLO di USTIONE !

- Appoggiare il cestello su una superficie resistente alle alte temperature, lontano da sostanze infiammabili.

- Adagiare sul rialzo (F), nel cestello (G), l'alimento da cuocere nella quantità consentita.

NON riempire mai il cestello

OLTRE l'indicazione MAX.

Se gli ingredienti che si desidera cuocere, diventano più grandi con il riscaldamento, calcolare la quantità di alimento da mettere nel cestello in base al suo volume finale da riscaldato.

- Inserire completamente il cestello (G) nella friggitrice ad aria (E).

N.B.: se il cestello porta alimenti (G) con il rialzo (F) non viene inserito correttamente l'apparecchio non si avvia.

- Spostare verso sinistra il selettore temperatura (A) per impostare la temperatura necessaria alla cottura dell'alimento.

- Ruotare in senso orario la manopola tempi (D) per impostare il tempo necessario alla cottura dell'alimento.

Si accenderanno le spie luminose di funzionamento (B) e di temperatura (C) mentre la friggitrice comincerà a funzionare e riscaldare.

Al raggiungimento della temperatura impostata l'indicatore luminoso (C) si spegnerà, ma si riaccenderà automaticamente appena la temperatura di cottura scenderà sotto quella impostata.

Suggerimento: per rendere uniforme la cottura di alcuni alimenti, capovolgerli o mescolarli durante la frittura.

Questa operazione va eseguita con la massima attenzione!

alimento e cestello sono molto caldi, non toccarli con le mani:

PERICOLO di USTIONE!

Usare solo l'apposita maniglia (H)

- Estrarre il cestello (G) con una trazione dell'impugnatura (H)

- Appoggiare il cestello su una superficie resistente alle alte temperature, lontano da sostanze infiammabili. **ATTENZIONE!** al di sotto del rialzo (F), il cestello (G) può contenere olii e grassi di cottura molto caldi!, prestare molta attenzione:

PERICOLO di USTIONE!

- Girare o mescolare il prodotto in cottura nel cestello.

- Riposizionare il cestello (G) nella friggitrice facendolo scorrere fino in fondo.

N.B.: se il cestello porta alimenti (G) con il rialzo (F) non viene inserito correttamente l'apparecchio non si avvia.

-Terminato il tempo di cottura impostato, la friggitrice emetterà un segna le sonoro e si spegnerà.

- Estrarre il cestello (G) con una trazione dell'impugnatura (H).

- Recuperare l'alimento cotto e riporre le componenti della friggitrice facendo attenzione alle alte temperature che vengono mantenute da queste ultime.

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

N.B.: 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.

N.B.: se desiderate preparare ingredienti diversi allo stesso tempo, assicuratevi di controllare i tempi di cottura e temperatura richiesta per i vari alimenti prima di cucinarli simultaneamente.

Le patatine e le cosce di pollo, ad esempio, possono essere preparate contemporaneamente perché richiedono le stesse impostazioni.

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: assicurarsi di **SCOLLEGARE** l'apparecchio dalla rete elettrica prima di pulirlo.

Attenzione: attendere che l'apparecchio sia **COMPLETAMENTE FREDDO** prima di iniziare la procedura di pulizia.

Pulire il prodotto ogni volta dopo l'uso.

L'interno della vasca di frittura (G) e il rialzo (F), sono ricoperti di uno strato 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 potrebbe-

ro manifestarsi opacità e lievi striature che non compromettono la cottura e il gusto degli alimenti.

-Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la parte esterna del prodotto.

- Pulire il cestello (G) e il rialzo (F) con acqua tiepida, detersivo per piatti e spugna non abrasiva.

Queste componenti (**SOLO QUESTE!**) è possibile lavarle in lavastoviglie.

- Pulire l'interno del prodotto, la sede del cestello (E) con una spugna non abrasiva inumidita di acqua tiepida.

- Asciugare tutte le parti e conservarle per l'uso successivo.

- Utilizzare una spazzolina per pulire le serpentine di riscaldamento e spazzare via i residui di cibo rimanenti.

ATTENZIONE: le serpentine di riscaldamento si trovano nella parte superiore della sede cestello (E)

- Periodicamente spazzolare con una spazzola morbida e pulita la presa d'aria (M) posta sul retro dell'apparecchio, in modo da mantenere massima l'efficienza del flusso d'aria in entrata e in uscita.

Consiglio: qualora sul fondo del vano cottura sia presente del grasso o sporco persistente, versare una sufficiente quantità di acqua calda ed attendere circa 10 minuti, successivamente aggiungere una quantità idonea di sapone per piatti e procedere alla pulizia con una spugna non abrasiva.

RICETTE

Patate fritte (da patate fresche)

Tempo di cottura	18-22 minuti
Ingredienti	Patate fresche dimensioni medie
Olio	1 spennellata o qualche nebulizzazione
Sale	q.b.

Preparazione:

Sbucciare e tagliare le patate a piacimento: a bastoncino, a fette o a spicchio, con spessore di circa mezzo centimetro.

Lavare e asciugare il prodotto tagliato.

Spennellare o nebulizzare un goccio d'olio sul prodotto tagliato.

Mescolare delicatamente con cura.

Adagiare il prodotto nel cestello e impostare la temperatura e il tempo di cottura.

Cuocere per 18-22 minuti a 180°.

Per rendere più uniforme la cottura interrompere la cottura, estrarre il cestello e mescolare delicatamente il prodotto al suo interno.

Per ottenere un prodotto più croccante, prolungare la cottura di un 1 o 2 minuti.

Al termine della cottura, salare a piacere e servire.

Cosce di pollo

Tempo di cottura	18-25 minuti
Ingredienti	Cosce di pollo
Sale	q.b.
Olio	1 spennellata o qualche nebulizzazione

Preparazione:

Spennellare o nebulizzare un goccio d'olio sull'alimento.

Aggiungere il sale a piacere.

Per insaporire il prodotto è possibile aggiungere anche delle erbe aromatiche come rosmarino, salvia, pepe, aglio, paprika.

Mescolare bene per distribuire uniformemente gli ingredienti.

Cuocere 9-12 minuti a 180°, quindi girare le cosce e far cuocere per altri 9-12 minuti circa (i tempi di cottura variano dal gusto di ognuno: se le si vuole un po' più croccanti, si possono aggiungere 2 minuti di cottura per ogni lato).

Calamari fritti

Per questa ricetta si possono usare calamari freschi oppure congelati, lasciandoli scongelare completamente prima di procedere alla preparazione. Usando quelli congelati la preparazione sarà più veloce.

Tempo di cottura 7–8 minuti
Ingredienti: calamari (freschi o congelati)
Sale q.b.
Olio 1 cucchiaio 4–5 nebulizzazioni
Farina tipo 0 o semola di grano duro per infarinare i calamari q.b.

Preparazione:

Con calamari freschi, lavarli e pulirli da interiora, occhi e “becco”. Sciacquare il prodotto eviscerato e asciugarlo molto bene. Tagliare ad anellini, quindi infarinare leggermente con farina o semola di grano duro, facendo attenzione a togliere la farina in eccesso, aiutandosi con qualche strumento da cucina.

Con calamari congelati, scongelarli completamente, lavarli e sciacquarli.

Adagiare il prodotto nel cestello senza sovrapporre i vari pezzi. Impostare la temperatura e il tempo di cottura.

Cuocere per 7–8 minuti a 200°.

Per rendere più uniforme la cottura interrompere la cottura, estrarre il cestello e mescolare delicatamente il prodotto e riavviare la cottura.

Per ottenere un prodotto più croccante e saporito, spennellarlo o spruzzarlo con qualche nebulizzazione di olio.

Il tempo di cottura dipende dallo spessore con cui si sono tagliati i calamari e dal gusto personale. Durante la cottura mescolare delicatamente con un cucchiaio di legno e semmai aggiustare l’olio con un altro paio di spruzzate per arrivare alla giusta doratura.

A cottura ultimata, estrarre il prodotto dalla friggitrice, e aggiungere il sale a piacimento.

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 ingredienti min-max (gr)	Tempo (Min.)	Temp. (°C)	Mescolare	Informazioni aggiuntive
Patatine sottili surgelate	200-700	12-25	200	Si	
Patate spesse surgelate	200-700	12-25	200	Si	
Patatine fatte in casa 8 x 8	200-550	18-25	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patatine fritte fatte in casa	200-550	18-22	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Torta di patate	300	15-18	180		
Patate al burro	500	18-22	180		
Bistecca di manzo	100-500	8-16	180	Si	
Braciola di maiale	100-500	10-20	180	Si	
Hamburger di manzo	100-500	7-18	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Involtoni di salsiccia	100-500	13-15	200	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Coscia di pollo	100-500	18-25	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Petto di pollo	100-500	10-22	180		
Involtono primavera	100-400	8-12	200	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Crocchette di pollo surgelate	100-400	6-15	200	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-20	180		Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Snack di formaggio	100-400	8-15	200		
Verdure ripiene	100-400	15	180		

Problema	Causa possibile	Soluzione
Accendendo l'apparecchio, la spia di alimentazione rimane spenta.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Non è collegato. 2) Non c'è elettricità. 3) L'apparecchio è danneggiato. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Controllare il cavo di alimentazione e collegarlo 2) Controlla l'elettricità. 3) Contattare il rivenditore locale.
Accendendo, la spia di alimentazione si accende ma l'apparecchio non cuoce.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Non è stato impostato il tempo di cottura. 2) Non è stata impostata la temperatura corretta. 3) L'apparecchio è danneggiato. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Impostare il tempo di cottura in base agli ingredienti in cottura. 2) Impostare la temperatura appropriata. 3) Contattare il rivenditore locale.
Non è possibile far scorrere correttamente il cestello nell'apparecchio	<ol style="list-style-type: none"> 1) Eccesso di ingredienti nel cestello. 3) Qualcosa sporge dal cestello. 4) C'è qualcosa all'interno della friggitrice. 5) L'apparecchio è danneggiato. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.. 3) Rimuoverlo 4) Rimuoverlo 5) Contattare il rivenditore locale.
Impossibile girare la manopola del timer o gira emettendo uno strano suono	Il timer è danneggiato	Contattare il rivenditore locale
Il timer non funziona	Il timer è danneggiato	Contattare il rivenditore locale
Impossibile spostare il controllo della temperatura o si sposta emettendo uno strano suono	Il controllo della temperatura è danneggiato.	Contattare il rivenditore locale.
Gli alimenti sono fritti in modo non uniforme.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Troppi ingredienti 2) Non è stato girato il cibo 3) Non si sente il suono di funzionamento della ventola. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Ridurre gli ingredienti. 2) Girare o mescolare il cibo durante la cottura. 3) Apparecchio danneggiato Contattare il rivenditore locale

GB GENERAL WARNINGS

Carefully keep this manual and read the warnings; it provides important instructions on safety, immediate and future use of the appliance.

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 and unreasonable use.

The installation must be carried out according to the manufacturer's requirements.

Incorrect installation can cause damage to people, animals, 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 grounding in accordance with the current standards in force on electrical safety.

The packaging elements (plastic, bags, foam, polystyrene, nails, etc.) must not be left within the reach of children or incapacitated persons as they represent potential sources of danger. Before connecting the appliance make sure

that the plate data correspond to those of the electricity distribution network.

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

Do not use adapters, multiple sockets and / or extensions. If their use is essential, use only material compliant with current safety standards and having compatibility requirements with the appliance and electrical distribution network.

Using the appliance for the first time, make sure you have removed any label or sheet protection, except that with technical data or those bearing information on the device.

If the appliance is equipped with air vents, make sure that they are never even partially occluded and that no type of object such as needles, pins or the like is inserted.

The use of any electrical appliance implies the observance of some basic rules mental and in particular: do not immerse or wet the device; do not use it near water, in a tub, sink or near any other container with liquids.

Should the appliance accidentally fall into water, DO NOT try to recover it but first remove the plug from the socket immediately. Then take it to a qualified service center for the

necessary checks. During use, the appliance must be away from any flammable or explosive object or substance. 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 device exposed to atmospheric agents (rain, frost, sun, etc.). It is recommended to keep the appliance out of the reach of children or incapacitated 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.

The power cord must be unwound along its entire length in order to avoid overheating. The power cord must not be placed near heat sources and / or sharp surfaces. If the power supply cable is damaged, replace it, which must be carried out by qualified personnel. In case of breakdown and / or malfunction, turn off the appliance and contact qualified personnel.

Any tampering or interventions carried out by unqualified personnel will invalidate the warranty rights.

To clean the device, use only a soft, non-abra-

sive cloth.

When the device is unusable and you want to eliminate it, remove the cables and dispose of it at a qualified institution in order to do not contaminate the environment.

This appliance can be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience or knowledge if they have been provided with adequate supervision or if they have received instructions on its use. safety of the appliance and have understood the related 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 are supervised.

Keep the appliance and its cable out of the reach of children under the age of 8.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or with a 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 danger of electric

shock, if necessary contact the retailer or an authorized service center.

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

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

ATTENTION: after removing the basket holder, do not touch the inside of the fryer.

On the insertion surface for the basket door, the danger indication “hot surfaces”  is highlighted to inform of the existing danger.

When extracting the basket holder, it is possible that hot steam comes out. Keep away hands and face and do not bend over the area above the appliance.

The food and the basket holder with its insert are hot. Use only the specific handle to touch the basket holder or basket. Wait until the food has cooled slightly before touching it.

Always place the basket holder only on a heat resistant surface. This appliance operates at high temperatures which can cause burns or scalds, do not leave within 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 circulation openings of the while the appliance is in operation.

Do not fill the container with oil or grease to avoid the risk of fire.

Do not immerse the device in water or other liquids and do not rinse it under water current.

Do not place the appliance above or near gas stoves or any other type of electric cooker or cooking plate, nor inside heating ovens.

Do not put low weight ingredients or baking paper in the appliance.

Do not put anything on the appliance and do not store anything inside it.

Immediately disconnect the appliance if you see dark smoke coming out. It is a sign that the food is burning, wait for the smoke to clear before removing the basket.

ATTENTION:

If there are glass parts in the product, these are not covered by the warranty. 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 be at the charge of the owner.

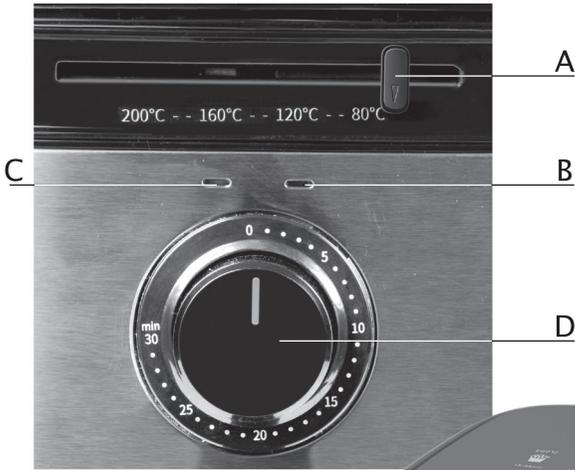
ATTENTION:

Should it become necessary to take or ship the equipment to the authorised service centre, it is recommended to clean it carefully in all its parts.

Should the equipment be even slightly dirty or with incrustations or have limestone, 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 electrical and electronic equipment. 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 disposal service or the shop where you purchased the product.



220-240V~ 50/60 Hz
1450 W Capacità 5 L



Demonstration
movie



COMPONENTS

- A. Temperature adjustment selector (Temp. 80-200 C °)
- B. Operating light
- C. Temperature light
- D. Time adjustment knob (timer 0-30 min.)
- E. Basket seat
- F. Removable internal basket riser
- G. Food basket
- H. Basket handle
- L. Front panel of the tank.
- M. Air intake.

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.

Before using for the first time, thoroughly clean the basket (G) and the riser (F) as indicated in the **CLEANING AND MAINTENANCE** paragraph.

Place the device on a stable, horizontal, flat and heat-resistant surface and away from flammable substances.

ATTENTION! Place the appliance away from the wall by at least 15 cm.

- Place the riser (F) on the bottom of the basket (G) with the rubber supports downwards.

- Push the basket (G) as far as it will go in the seat (E).

- Check that the time selector (D) is on 0 and the temperature selector (A) is fully on the right

- Insert the plug into a socket suitable for receiving it

ATTENTION! Before starting any cooking, it is recommended to preheat the empty and closed unit for 3 minutes.

N.B.: if the food basket (G) with the extension (F) is not inserted correctly, the appliance will not start.

- Remove the basket (G) with a pull of the handle (H)

ATTENTION! the basket (G), the riser (F) and the front panel of the basket (L) are **HOT!**,

handle with extreme caution,

DANGER of BURNS!

Place the basket on a surface resistant to high temperatures, away from flammable substances.

- Place on the riser (F), in the basket (G), the food to be cooked in the permitted quantity.

NEVER fill the basket BEYOND the MAX indication.

If the ingredients you wish to cook become larger with heating, calculate the amount of food to put in the basket based on its final volume to be heated.

- Insert the basket (G) completely into the air fryer (E).

N.B.: if the food basket (G) with the extension (F) is not inserted correctly, the appliance will not start.

- Move the temperature selector (A) to the left to set the temperature required for cooking the food.

- Turn the time knob (D) clockwise to set the time needed to cook the food.

The operation (B) and temperature (C) lights will come on while the fryer starts to operate and heat up.

When the set temperature is reached, the indicator light (C) will turn off, but will turn on again automatically as soon as the cooking temperature drops below the set one.

Tip: To make certain foods cook evenly, turn them over or stir them while frying.

This operation must be performed with the utmost attention!,

food and basket are very hot, do not touch them with your hands:

DANGER of BURNS!

Use only the special handle (H)

- Remove the basket (G) with a pull of the handle (H)

- Place the basket on a surface resistant to high temperatures, away from flammable substances.

ATTENTION below the rise (F), the basket (G) can contain very hot cooking oils and fats !, pay close attention:

DANGER of BURNS!

- Turn or mix the product being cooked in the basket.

- Put the basket (G) back into the fryer by sliding it as far as it will go.

N.B. : if the food basket (G) with the extension (F) is not inserted correctly, the appliance will not start.

- After the set cooking time, the fryer will emit an audible signal and switch off.

- Remove the basket (G) with a pull of the handle (H).

- Retrieve the cooked food and put away the fryer components, paying attention to the high temperatures that are maintained by the latter.

Tip: to make frying more crunchy and tastier, brush superficially or sprinkle a drop of oil on the food to be cooked before starting cooking.

N.B.: you can also use the air cooking system to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 ° C for a maximum of 10 minutes.

N.B.: if you want to prepare different ingredients at the same time, be sure to check the cooking times and temperature required for the various foods before cooking them simultaneously.

French fries and chicken legs, for example, can be prepared at the same time because they require the same settings.

Note: at the first use, fumes may form, this is due to the protective food processing residues on the internal resistances: this will disappear with subsequent uses.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: be sure to DISCONNECT the appliance from the power supply before cleaning it.

Warning: wait for the appliance to be COMPLETELY COLD before starting the cleaning procedure.

Clean the product every time after use.

The inside of the frying tank (G) and the raised part (F) are covered with a non-stick layer. DO NOT SCRATCH IT during cleaning.

Do not use metal tools or any abrasive material for cleaning, as this will damage the non-stick treatment.

After prolonged use, opacity and slight streaks may appear that do not affect the cooking and taste of the food.

-Use a soft, damp cloth to clean the outside of the product.

- Clean the basket (G) and the riser (F) with lukewarm water, dish soap and a non-abrasive sponge.

These components (**THESE ONLY!**) Is can be washed in the dishwasher.

- Clean the inside of the product, the basket seat (E) with a non-abrasive sponge moistened with warm water.

- Dry all parts and keep them for later use.

- Use a small brush to clean the heating coils and sweep away any remaining food residues.

ATTENTION: the heating coils are located in the upper part of the basket seat (E)

- Periodically brush the air inlet (M) on the back of the appliance with a soft and clean brush, in order to maintain maximum efficiency of the incoming and outgoing air flow.

Tip: if there is persistent grease or dirt on the bottom of the cooking compartment, pour a sufficient amount of hot water and wait about 10 minutes, then add a suitable amount of dish soap and clean with a non-abrasive sponge.

COOKING RECIPES

French fries (from fresh potatoes)

Cooking time: 18–22 minutes
Ingredients: Fresh potatoes medium size
Oil: A brushstroke or a few nebulization
Salt q. s.

Preparation:

Peel and cut the potatoes as desired: with a stick, slices or cloves, with a thickness of about half a centimeter.

Wash and dry the cut product.

Brush or spray a drop of oil on the cut product.

Mix gently.

Place the product in the basket and set the temperature and time of cookin.

Cook for 18–22 minutes at 180 °.

To make the cooking more uniform, stop cooking, remove the basket and gently mix the product inside.

To obtain a more crisp product, prolong cooking for 1 to 2 minutes. At the end of cooking, salt to taste and serve.

Chicken Things

Cooking time: 18–25 minutes
Ingredients: Chicken Things
Oil: A brushstroke or a few nebulization
Salt q. s.

Preparation:

Brush or spray a drop of oil on the food.

Add salt to taste.

To flavor the product you can also add aromatic herbs such as rosemary, sage, pepper, garlic, paprika.

Mix well to evenly distribute the ingredients.

Cook 9–12 minutes at 180 °, then turn the thighs and cook for another 9–12 minutes (cooking times vary from the taste of each: if you want a little ‘crispier, you can add 2 minutes of cooking for each side).

Fried Squid

For this recipe you can use fresh or frozen squid, leaving them to thaw completely before proceeding with the preparation. Using frozen ones the preparation will be faster.

Cooking time: 7–8 minutes
Ingredients: Squid (Fresh or frozen)
Oil: A spoon or 4–5 nebulization
Salt q. s.
Flour type 0 or durum wheat semolina to flour squid q.s.

Preparation:

With fresh squid, wash and clean them from entrails, eyes and “beak”.

Rinse the eviscerated product and dry it very well.

Cut into rings, then lightly flour with flour or durum wheat semolina, being careful to remove excess flour, using some cooking utensils.

With frozen squid, thaw completely, wash and rinse.

Place the product in the basket without overlapping the various pieces. Set the temperature and cooking time.

Cook for 7–8 minutes at 200 °.

To make cooking more uniform, stop cooking, remove the basket and gently mix the product and restart cooking.

To obtain a more crisp and tasty product, brush or spray with some oil mist.

The cooking time depends on the thickness with which the squid were cut and the personal taste. During cooking, mix gently with a wooden spoon and if necessary adjust the oil with another couple of sprays to get to the right browning.

When cooked, remove the product from the fryer, and add salt to taste.

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

N.B.: these settings are indications. Because the ingredients differ according to the origin, size, shape and brand of the product used, it is not possible to always guarantee the best setting.

Food	Quantity of ingredients min-max (gr)	Time (Min.)	Temp. (°C)	Mix	Additional information
Frozen thin fries	200-700	12-25	200	Yes	
Thick frozen chips	200-700	12-25	200	Yes	
Homemade chips 8 x 8	200-550	18-25	180	Yes	Add 1/2spoon of oil
Homemade french fries	200-550	18-22	180	Yes	Add 1/2spoon of oil
Potato cake	300	15-18	180		
Butter potatoes	500	18-22	180		
Beef steak	100-500	8-16	180	Yes	
Pork chop	100-500	10-20	180	Yes	
Hamburger	100-500	7-18	180	Yes	Add 1/2spoon of oil
Sausage rolls	100-500	13-15	200	Yes	Add 1/2spoon of oil
Chicken thigh	100-500	18-25	180	Yes	Add 1/2spoon of oil
Chicken breast	100-500	10-22	180		
Spring roll	100-400	8-12	200	Yes	Add 1/2spoon of oil
Frozen chicken nuggets	100-400	6-15	200	Yes	Add 1/2spoon of oil
Frozen fish fingers	100-400	6-20	180		Add 1/2spoon of oil
Cheese snack	100-400	8-15	200		
Stuffed vegetables	100-400	15	180		

Problem	Possible cause	Solution
Turning on the appliance, the power indicator light remains off.	<ol style="list-style-type: none"> 1) It is not plugged in. 2) There is no electricity. 3) The appliance is damaged. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Check the power supply cable and connect it 2) Check the electricity. 3) Contact your local dealer.
When turning on, the power supply light turns on but the appliance does not cook.	<ol style="list-style-type: none"> 1) The cooking time has not been set. 2) The correct temperature has not been set. 3) The appliance is damaged. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Set the cooking time according to the ingredients being cooked. 2) Set the temperature you prefer. 3) Contact your local dealer.
It is not possible to slide the basket and the tray together correctly in the appliance	<ol style="list-style-type: none"> 1) Excess of ingredients in the basket. 2) The carriage is not positioned correctly in the tray. 3) Something sticks out from the basket. 4) There is something inside of the fryer. 5) The appliance is damaged. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Do not fill the basket over the MAX indication. 2) Reposition the basket correctly in the tray. 3) Remove it 4) Remove it 5) Contact your local dealer.
It is impossible to turn the timer knob or it turns making a strange sound	The timer is damaged	Contact your local dealer
The timer does not work	The timer is damaged	Contact your local dealer
It is impossible to turn the temperature control knob or it turns making a strange sound	The temperature control is damaged	Contact your local dealer
The food is not fried in a uniform manner.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Too many ingredients 2) The food was not turned 3) The operating sound of the fan is not heard. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Reduce the ingredients. 2) Turn or stir the food during cooking. 3) The appliance is damaged Contact your local dealer



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. Ri-entrano 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 runs from the date of purchase of the appliance, proven by the retailers stamp, and terminates after the period specified, even 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 is due to improper use. The parts or appliances replaced become our property.

GARANTIE

La validité de la garantie commence a partir de la date d'achat de l'appareil, attestée par la timbre du revendeur et termine apres la période prescrit, même si l'appareil, n'a pas été utilisé. Rentrent dans la garantie: toutes les substitutions ou réparations qui seraient nécessaires par défauts de matériel ou de fabrication. La garantie n'est pas valable si l'appareil a été manomé ou si le défaut est du usage improprie. Les substitutions ou les réparations effectuées 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 pièces et les appareils substitués deviennent de notre propriété.

GARANTIE

Die Garantiedauer läuft vom Einkaufsdatum der gerates an das durch den Stempel des verkauften nachgewiesen ist, und verfallt nach der vorgeschriebenen Zeit, auch wenn das Gerät nicht gebraucht worden ist. Die Garantie schließt alle Ersetzungen oder Reparaturen ein, die wegen schadhafte Materialien oder fehlerhafter Herstellung erforderlich sind. Die Garantie verfällt, wenn das Gerät zerbrochen wird oder der Fehler auf ungeeigneten Gebrauch zurückzuführen ist. Die von der Garantie vorgesehenen Ersetzungen oder Reparaturen werden für ab unseren Kundenzentren gelieferte Ware kostenlos ausgeführt. Nur die Frachtkosten gehen zu Lasten des Verbrauchers die ersetzen Teile oder Geräte werden unser Eigentum.

GARANTIA

A validade da garantia começa a partir da data da compra do aparelho, comprovada pelo carimbo do vendedor e termina após o período indicado, mesmo se o aparelho não tiver sido utilizado. A garantia cobre todas as substituições ou reparações que sejam necessárias, devido a defeitos do material ou de fabricação. A garantia perde a validade se o aparelho for indevidamente utilizado ou se o defeito for devido a utilização impropria do mesmo. As substituições ou reparações cobertas pela garantia são efetuadas gratuitamente, sendo a mercadoria entregue sem despesas nos nossos centros de assistência. As peças ficarão a cargo do comprador as despesas de transporte. As peças ou os aparelhos substituídos serão 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 عيب بالجهاز أو عندما يكون العطل ناجم عن سوء الاستخدام. تتم عمليات الاستبدال والإصلاحات التي يغطيها الضمان مجاناً 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.

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. TantaBontà

Compilare all'atto dell'acquisto
Check before purchasing
Remplir au moment de l'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 detailliant
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 لا بد من ملئها بشكل
صحيح حتى تكون صالحة

Mod. TantaBontà

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