

# Air Cooking

JOHNSON®



I

Friggitrice e forno digitale ad aria calda  
ISTRUZIONI D'USO

GB

Deep fryer and digital hot air oven  
INSTRUCTIONS FOR USE

## **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 pla-

stica, 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.

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 fonda-

mentali 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 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'a-

ria 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, 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.

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

- 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 igienico-sanitari, il centro assistenza respingerà l'apparecchio stesso senza visionario.

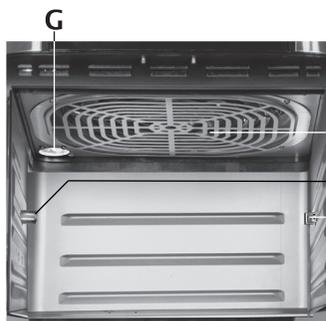


Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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 DELL'APPARECCHIO

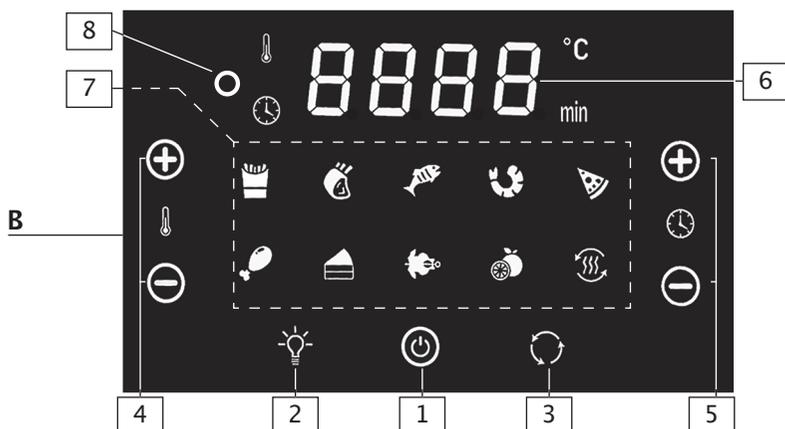
- A. Corpo dell'apparecchio
- B. Pannello di controllo
- C. Sportello
- D. Maxi resistenza protetta
- E. Sede per rotazione spiedo/cestello
- F. Supporto spiedo/cestello
- G. Luce interna
- H. Sfogo dell'aria

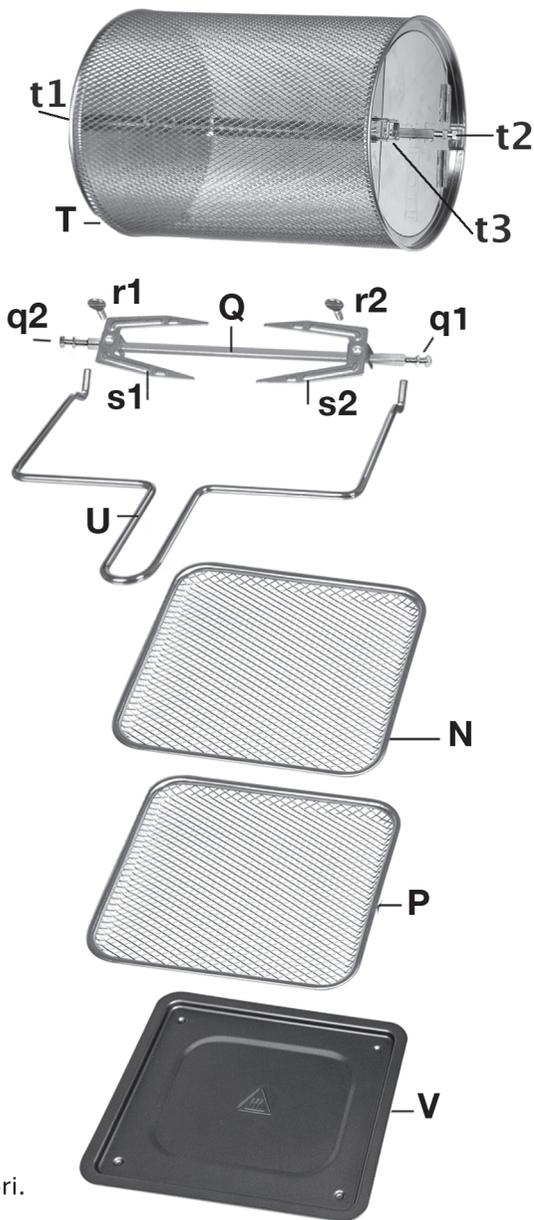


## Pannello di controllo

- 1. Tasto accensione e spegnimento
- 2. Tasto accensione illuminazione interna
- 3. Tasto accensione rotazione
- 4. Tasti variazione temperatura
- 5. Tasti variazione tempo
- 6. Valore tempo/temperatura impostata
- 7. Icone dei programmi di cottura
- 8. Icona riscaldamento in corso

220-240V ~  
50/60 Hz 1800 W  
Capacità 12 L





## Accessori

**N.** 1° vassoio a griglia

**P.** 2° vassoio a griglia

**Q.** Asta per girarrosto

**q1** e **q2** Estremità  
destra e sinistra dell'asta (**Q**)

**r1** e **r2** Viti per girarrosto

**s1** e **s2** Forchettoni blocca alimento

**T.** Cestello rotante

**t1** e **t2** Estremità destra e sinistra  
del cestello rotante (**T**)

**t3** apertura a ribalta cestello rotante

**U.** Maniglia per movimentare  
il girarrosto e il cestello rotante

**V.** Vassoio raccogli briciole



Video dimostrativo



## 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 dei dati tecnici e gli adesivi dei simboli di attenzione.

Pulire accuratamente gli accessori in acqua calda con una spugna non  
abrasiva e un po' di detergente delicato.

Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Nota: non lavare o immergere mai il corpo dell'apparecchio in acqua.

## ISTRUZIONI D'USO

Preparare preventivamente gli alimenti da trattare sui vassoi, sul girarrosto o nel cestello rotante e inserirli nel forno ancora spento e scollegato. Collegare l'apparecchio ad una presa elettrica idonea a riceverla. Con un segnale acustico, si visualizzeranno per qualche istante le icone dei programmi e poi solo il tasto ON

### Selezione del programma

Premendo il tasto ON (1) si accenderà il display visualizzando:

- alternativamente la temperatura di cottura di 185° e il tempo di cottura 15 minuti (6).
- i tasti + o - temperatura (4)
- i tasti + o - tempo (5)
- 10 icone/tasti dei programmi preimpostati (7)
- icona/tasto accensione luce interna (2)
- icona/tasto rotazione spiedo/cestello cilindrico (3)

### Selezione del programma con attivazione della cottura

Premere l'icona/tasto ON (1).

Scegliere il programma che si ritiene idoneo per la lavorazione dell'alimento e premere la rispettiva icona/tasto così da impostarlo con le sue caratteristiche di tempo e temperatura.

Sul display per qualche secondo lampeggerà l'icona premuta con i relativi valori di temperatura e tempo impostati automaticamente. Subito dopo inizierà la cottura.

La temperatura impostata verrà mantenuta costante dal termostato con accensione e spegnimento della maxi resistenza. Quando sarà accesa, il simbolo "riscaldamento in corso" (8) lampeggerà.

Il tempo impostato invece andrà progressivamente diminuendo con il conto alla rovescia fino al termine della cottura ed **automatico spegnimento del forno**.

Nel caso si volesse modificare le impostazioni di base utilizzare i tasti +/- per temperatura (4) e tempo (5).

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

L'intervallo di temperatura è da 80°C a 200°C per tutti i programmi, tranne "**disidrata**", con la possibilità di aumentare o diminuire il valore impostato di 5°C alla volta.

Solo per il programma "**disidrata**" la temperatura è compresa tra 30° e 80° C con la possibilità di aumentare o diminuire il valore impostato di 5° alla volta.

L'intervallo di tempo per la cottura è compreso tra 1 e 90 minuti per tutti i programmi, tranne "**disidrata**", con la possibilità di aumentare o diminuire il valore impostato di 1 minuto alla volta.

Solo per il programma "**disidrata**" l'intervallo di tempo è compreso tra 2 e 24 ore con la possibilità di aumentare o diminuire il valore impostato di 30 minuti alla volta.

I valori di cottura predefiniti del programma "**disidrata**" sono: Temperatura 30°C - Tempo 2 ore.

Ad ogni pressione il valore della temperatura aumenterà o diminuirà (-) di 5°C.

Ad ogni pressione il valore del tempo aumenterà (+) di 1 minuto o diminuirà (-) di 1

minuto ad esclusione del programma “**disidratata**” dove la variazione è di 30 min ad ogni pressione del tasto icona.

Impostati i valori desiderati, automaticamente il forno li utilizzerà per la cottura.

Per spegnere anzitempo l'apparecchio premere l'icona/tasto ON(1), il display per qualche secondo evidenzierà la scritta OFF e continuerà la ventilazione ma successivamente si spegnerà completamente.

### Luca interna

Per accendere o spegnere la luce interna, premere l'icona/tasto ON/OFF (1) e successivamente l'icona/tasto lampadina (2)

### Rotazione spiedo e o cestello cilindrico

Per attivare la rotazione dello spiedo/cestello cilindrico, premere l'icona/tasto ON/OFF (1) e successivamente l'icona/tasto rotazione (3).

### Utilizzo degli accessori

Scegliere gli accessori appropriati in base agli alimenti da cuocere.

Vassoi a griglia (P-N). Per disidratare, cuocere o riscaldare alimenti.

Inserirle nelle posizioni interne superiori.

Vassoio raccogli gocce (V). Inserire il vassoio raccogli gocce nella posizione più bassa per raccogliere liquidi e residui facilitando la pulizia dell'interno del forno.

### Posizionamento e uso del cestello cilindrico rotante (T)

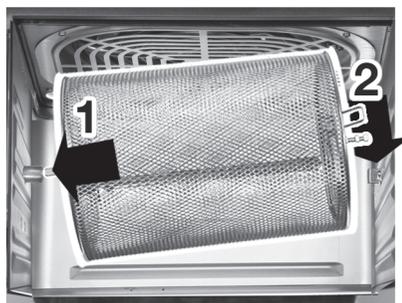
Aprire il cestello sul fianco (t3) e introdurre l'alimento.

Richiudere lo sportellino del cestello.

Con forno spento, aprire lo sportello (C) posizionare il cestello rotante (T).

Inserire l'estremità (q1) nel foro (E) e appoggiare l'altra estremità (q2) sul supporto (F).

Chiudere lo sportello (C). Impostare la cottura.

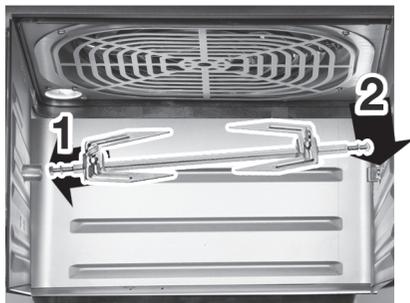
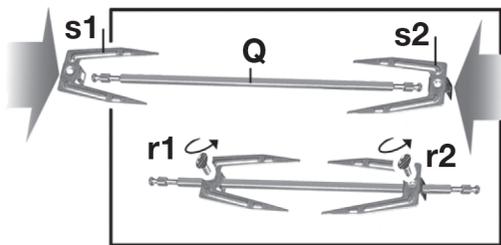


## Assemblaggio, collocazione e uso del girarrosto

Da utilizzare per arrostitire pollo intero o pezzi di carne relativamente grandi.

Inserire il forchettono (s1) sull'asta (Q) e bloccarla con una vite (r1) Inserire sull'asta (Q) l'alimento da cuocere infilzandolo sul forchettono (s1)

Aggiungere il secondo forchettono (s2) e infilzarlo nell'alimento. Con la seconda vite (r2) bloccare il tutto. Con forno spento e freddo, aprire lo sportello (C) e posizionare all'interno il girarrosto con l'alimento, inserendo l'estremità (q1) nel foro (E) e appoggiare l'altra estremità sul supporto (F). Chiudere lo sportello (C). Impostare la cottura



### ATTENZIONE:

Per evitare ustioni rimuovere il cestello rotante o il girarrosto, utilizzando l'apposita maniglia (U), mentre per rimuovere il cestello orizzontale (N), il vassoio a griglia (P) e il vassoio raccogli gocce (V) proteggersi con guanti da forno.

I forchettoni del girarrosto e gli altri accessori sono relativamente affilati a causa dei requisiti funzionali. Prestare particolare attenzione durante l'uso.

A cottura ultimata la temperatura degli accessori è molto alta. Non toccare direttamente per evitare scottature. Conservare gli accessori in modo appropriato e evitare che i bambini ne vengano a contatto.

### Funzione di auto spegnimento

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer arriva a "0" l'unità evidenzia la scritta OFF e si spegne automaticamente mentre il sistema di ventilazione si spegne dopo qualche istante emettendo un suono.

Se si apre lo sportello durante la cottura l'apparecchio si spegnerà automaticamente e si accenderà la luce interna. Quando lo sportello viene richiuso, l'apparecchio riprende il normale funzionamento con temperatura e tempo precedentemente impostati e la luce si spegnerà.

### Protezione contro il surriscaldamento

In caso di guasto del sistema di controllo della temperatura, verrà attivato il sistema di protezione contro il surriscaldamento e l'apparecchio non funzionerà. In questo caso, scollegare il cavo di alimentazione, lasciare raffreddare completamente l'unità prima di portarla presso un centro di assistenza autorizzato.

## Consigli di preparazione

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

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

## Consigli utili per l'utilizzo dell'apparecchio

Nel caso di cottura degli alimenti con la griglia, con lo spiedo o con il cestello, inserire anche la leccarda al livello più basso del vano di cottura per raccogliere i grassi. Per evitare fumi, cattivi odori e incrostazioni è consigliabile versare un po' d'acqua nella leccarda. Non sovraccaricare le griglie, la leccarda o il cestello con molto cibo. Rispettare la quantità massima consentita indicata nella tabella.

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio fuoriescono anche aria e vapori caldi. Tenere le mani ed il viso lontano dal vano cottura.

## Programmi pre impostati

La tabella accanto 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.

La tabella riportata nella pagina successiva 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.

Programmi			
Patatine 	200	15	OK
Carne 	175	25	OK
Pesce 	165	15	OK
Gamberetti 	160	12	OK
Pizza 	180	15	OK
Coscette 	185	40	OK
Torta 	160	30	OK
Pollo 	190	30	OK
Disidratata 	30	24	OK
Scongela 	115	12	OK

<b>Alimento</b>	<b>Quantità ingredienti min-max (gr)</b>	<b>Tempo (Min.)</b>	<b>Temp. (°C)</b>
<b>PATATE e PATATINE</b>			
Patatine sottili surgelate	600-700	15-20	200
Patate spesse surgelate	600-700	20-25	200
Patatine fritte fatte in casa	400-550	12-18	180
Gratin di patate	800-1000	25-30	200
<b>CARNE e POLLAME</b>			
Bistecca di manzo	500-800	10-15	180
Braciola di maiale	500-800	10-15	180
Hamburger di manzo	400-800	10-15	180
Involtoni di salsiccia	400-800	13-15	200
Coscia di pollo	400-800	25-30	180
Petto di pollo	400-800	15-20	180
Pollo intero	500-1000	30-40	200
<b>SNACK</b>			
Involtono primavera	500-800	8-10	200
Crocchette di pollo surgelate	500-1000	6-10	200
Bastoncini di pesce surgelati	500-800	6-10	200
<b>ALIMENTI SURGELATI IMPANATI</b>			
Snack di formaggio	500-800	8-12	200
Verdure ripiene	400-800	10	160
<b>ALIMENTI DA FORNO</b>			
Torte	800	20-25	160
Quiche	800	20-25	180
Muffin	800	15-20	200
Snack dolci	800	20	160
<b>ESSICAZIONE ALIMENTI</b>			
Frutta, verdura, carne, pesce, pane	500-700	2-9 ore	80

## RICETTE

### Chips di mele

#### Ingredienti:

- 1 mela rossa,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 1 cucchiaino di zucchero di canna scuro,
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

- 1 Sbucciare la mela e rimuovere il torsolo. Tagliare la mela a fettine sottili.
- 2 In una ciotola media unire lo zucchero e la cannella in polvere. Aggiungere le fette di mela e amalgamare bene.
- 3 Oliare il cestello in rete traforata per evitare che si attacchi.
- 4 Posizionare uniformemente le fettine di mela sul cestello in rete ed inserire all'interno dell'apparecchio.  
Friggere ad aria a 120°C per 1 ora.

### Polpettone

#### Ingredienti

- 400 g di macinato di manzo magro
- 1 uovo leggermente sbattuto
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 50 g di salame o salsiccia finemente sminuzzata
- 1 cucchiaino di timo fresco tritato Pepe macinato fresco
- 2 funghi tagliati a fette spesse
- 1 cipolla piccola tagliata finemente

- 1 Preriscaldare AirCooking a 200°C
- 2 In un recipiente, mescolare la carne macinata con l'uovo, il pangrattato, il salame, la cipolla, il timo, 1 cucchiaino di sale e una buona dose di pepe. Mescolare tutto in modo deciso.
- 3 Trasferire la carne in una padella o in un piatto e rendere uniforme la parte superiore. Inserirvi i funghi e condire con l'olio d'oliva.
- 4 Disporre la padella o il piatto sul vassoio a griglia e inserire nell'AirCooking. Impostare il timer su 25 minuti e arrostitore la carne fino a quando non è ben cotta e dorata.
- 5 Lasciar raffreddare la carne per almeno 10 minuti prima di servire. Tagliare la carne a fette. Servire con patatine fritte e insalata.

## **Bocconcini di pollo in salsa mediterranea**

### **Ingredienti**

- 2 fette di pane bianco raffermo tagliato a pezzetti
- 1 cucchiaino di paprika piccante
- 250 g di filetto di pollo tagliato a pezzi
- 1 tuorlo d'uovo + 2 albumi
- 1 spicchio di aglio schiacciato
- 2 cucchiaini di pesto rosso
- Pepe macinato fresco

- 1 Grattugiare il pane con la paprika in polvere nel robot da cucina fino a ottenere delle briciole, quindi aggiungere l'olio d'oliva. Trasferire il composto in un recipiente.
2. Frullare quindi i filetti di pollo nel robot da cucina e mescolare con il tuorlo, l'aglio, il pesto e il prezzemolo. Aggiungere 1/2 cucchiaino di sale e pepe a piacere.
- 3 Preriscaldare l'AirCooking a 200 °C
- 4 Sbattere gli albumi in un recipiente. Con il pollo, preparare 10 palline e schiacciarle per creare dei bocconcini di forma ovale. Passare i bocconcini nell'albume e poi nel pangrattato fino a ricoprirli completamente.
- 5 Disporre cinque bocconcini sul vassoio a griglia e inserire il cestello nell'AirCooking. Impostare il timer su 10 minuti.
- 6 Friggerli fino a quando non diventano dorati. Utilizzare lo stesso procedimento per gli altri bocconcini. Sono deliziosi con patatine fritte e insalata.

## **Pollo allo spiedo**

### **Ingredienti**

- 1 pollo intero
- Sale aromatizzato q.b.
- Qualche spruzzo di olio

- 1 Salare sia l'esterno che l'interno del pollo.
- 2 Spruzzare sia l'interno che l'esterno del pollo con olio.
- 3 Inserire il pollo sull'accessorio per il girarrosto e cuocere con la funzione girarrosto a 200°C per 30 minuti, se necessario continuare la cottura.

## **Insalata verde e peperoni arrostiti**

### **Ingredienti**

- 1 peperone rosso
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 3 cucchiaini di yogurt
- 50 g di rucola
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Pepe nero macinato fresco
- 1 lattuga romana tagliata a strisce

- 1 Preriscaldare l'AirCooking a 200
- 2 Posizionare il peperone nel cestello orizzontale e inserire il cestello nell'AirCooking. Impostare il timer su 10 minuti e arrostitore il peperone fino a quando la pelle non appare leggermente bruciata.
- 3 Mettere il peperone in un recipiente e coprire con la pellicola. Lasciar riposare per 10–15 minuti.
- 4 Tagliare il peperone in quattro sezioni, rimuovendo la pelle e i semi. Tagliare quindi il peperone a strisce.
- 5 In un recipiente, preparare il condimento con 2 cucchiaini di acqua dei peperoni, il succo di limone, lo yogurt e l'olio d'oliva. Condire con pepe e sale a piacere.
- 6 Versare il condimento sulla lattuga e la rucola e guarnire l'insalata con le striscioline di peperone.

## **Patate fritte (da patate fresche)**

### **Ingredienti**

- Patate fresche di dimensioni medie
- Olio
- Sale q.b.

- 1 Sbucciare e tagliare le patate a piacimento: a bastoncino, a fette o a spicchio, con spessore di circa mezzo centimetro.
  - 2 Lavare e asciugare il prodotto tagliato.
  - 3 Spennellare o nebulizzare un goccio di olio sul prodotto e mescolare delicatamente con cura.
  - 4 Inserire il prodotto nel cestello rotante e impostare la temperatura a 180°C e il tempo di cottura a 15 minuti.
- Per ottenere un prodotto più croccante, prolungare la cottura di 2 o 3 minuti. Al termine della cottura, salare a piacere e servire.

## PULIZIA

Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa e accertarsi che l'apparecchio sia completamente raffreddato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Pulire l'interno dell'apparecchio con una spugna non abrasiva tiepida e inumidita con un detergente delicato

Gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie. Non utilizzare mai detersivi o utensili abrasivi sulle loro superfici per evitare graffi.

Se incrostate di cibo immergerle in acqua calda e sapone per facilitarne la rimozione.

Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno tiepido inumidito con un detergente delicato.

### Conservazione

Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.

Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.

Collocare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.

### Eventuali problemi e soluzioni

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
Il forno non funziona.	L'apparecchio non è collegato. Non sono stati impostati temperatura e tempo di cottura. La finestra del prodotto non è chiusa bene.	Collegare il cavo di alimentazione alla presa. Impostare temperatura e tempo desiderato.  Controllare che la finestra sia chiusa correttamente.
Gli ingredienti fritti non sono cotti.	Troppa quantità di cibo Impostazione della temperatura troppo bassa.	Ridurre la quantità di cibo Impostare la temperatura più alta.
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme quando si usa il vassoio.	La posizione del vassoio non è corretta.	Regolare la posizione del vassoio.
Dall'apparecchio esce fumo bianco.	Quando si friggono ingredienti grassi, una grande quantità di olio cola nel vassoio. L'olio produce fumo bianco e il vassoio può surriscaldarsi. Il vassoio contiene ancora residui di grasso dall'uso precedente. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.	Pulire il vassoio dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte non sono croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Asciugare bene i bastoncini di patate. Tagliare i bastoncini più piccoli. Aggiungere un po' di olio.

## GENERAL WARNINGS

Carefully read the requirements in this manual and keep in a safe place. It contains important instructions on the safety, use and future of your appliance.

This appliance is only for domestic use and must only be used for the purpose it was specifically designed.

Any other use is considered improper and dangerous.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect and negligent use.

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

The manufacturer shall not be held responsible for 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 and 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 on the rating label corresponds 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 is inserted such as needles, pins or the like.

The use of any electrical appliance involves the observance of some fundamental rules.

In particular:

do not immerse the appliance in water and do not wet; do not use it near water, in the tub, washbasin or near other recipients with liquids. If the appliance should accidentally fall in water, DO NOT try to touch it but im-

mediately 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 card 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 let 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 card must be completely unwound to prevent it from overheating.

The power card must be kept away from heat sources and/or sharp edges.

If power card 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 unqualified people will cancel 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 on 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 out by children unless they are over 8 years of age and supervised.

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

This appliance is not intended for use with 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 plug of the power cable, as used as a disconnection device, 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.

**WARNING:** after removing the basket holder, do not touch the inside of the fryer. On the insertion surface for the basket holder is indicated the danger indication “hot surfaces”



to inform of the existing danger.

When removing the basket holder, hot steam may escape. Keep hands and face away and do not bend over the area above the appliance. The food and the basket holder with its insert are warm. Use only the specific handle to touch the basket holder or basket. Wait for the food to have cooled slightly before touching it. Always place the basket holder on a heat-resistant surface.

This appliance operates at high temperatures which can cause burns or burns, do not leave it 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 grease to avoid the risk of fire.

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

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.

Disconnect the appliance immediately 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.

- 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 bear 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 recycling of 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.

## COMPONENTI DELL'APPARECCHIO

- A. Body of the appliance
- B. Control panel
- C. Desk
- D. Maxi protected resistance
- E. Seat by rotation spit / basket
- F. Spit / basket support
- G. Internal light
- H. Air vent

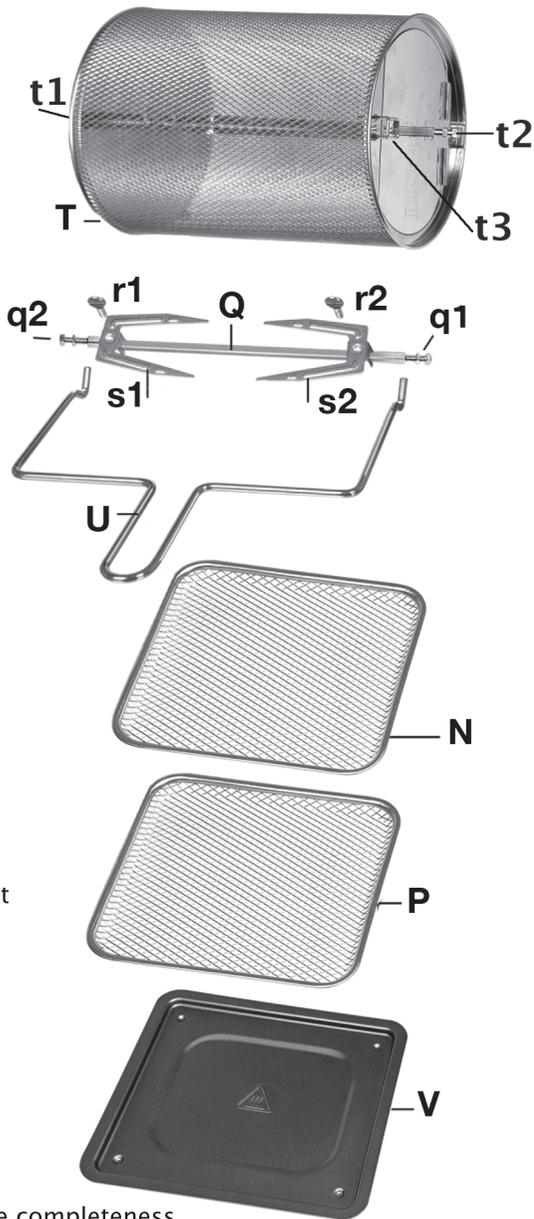


### Control panel

1. On and off button
2. Internal deletion power button
3. Ventilation power button
4. Temperature variation keys
5. Time variation keys
6. Set time / temperature value
7. Cooking program icons
8. Warm-up in progress icon

220-240V~  
50/60 Hz 1800 W  
Capacity 12 L





## Accessori

**N.** 1 grid tray

**P.** 2nd tray with grid

**Q.** Rotisserie rod

**q1** and **q2** End  
right and left of the rod (Q)

**r1** and **r2** Rotisserie screws

**s1** and **s2** Forks blocks food

**T.** Rotating basket

**t1** and **t2** Right and left ends  
of the rotating basket (T)

**t3** rotating basket flap opening

**U.** Handle for handling  
the rotisserie and the rotating basket

**V.** Crumb tray



**Video dimostrativo**



## BEFORE USE

Remove all components packaging and recover the accessories.

Check the integrity of the appliance e the completeness of the accessories.

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

Thoroughly clean the accessories in hot water with a sponge not abrasive and a little mild detergent.

Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

Note: never wash or immerse the body of the appliance in water.

## INSTRUCTIONS FOR USE

Prepare the food to be treated in advance on the trays, on the rotisserie or in the rotating basket and place them in the oven when it is still switched off and disconnected. Connect the appliance to an electrical outlet suitable for receiving it. With a beep, ON and program icons will be displayed

### Program selection

Pressing the on key (1) the display will light up showing:

- alternatively the cooking temperature of 185 ° and the cooking time 15 minutes (6).
- the + or - temperature buttons (4)
- keys + or - time (5)
- 10 icons / preset program buttons (7)
- icon / key to switch on the interior light (2)
- icon / spit rotation button / cylindrical basket (3)

### Program selection with cooking activation

Press the on icon / button (1).

Choose the program that is considered suitable for food processing and press the respective icon / key so as to set it with its time characteristics e temperature.

The icon pressed will flash on the display for a few seconds with the relative values of temperature and time set automatically. Cooking will begin immediately afterwards.

The set temperature will be kept constant by the thermostat with ignition and switching off the maxi resistance. When it is on, the “heating in course”(8) will flash.

The set time, on the other hand, will progressively decrease with the countdown until the end of cooking and **automatic shutdown of the oven**.

If you want to change the basic settings, use the +/- buttons for temperature (4) and time (5).

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

The temperature range is from 80°C to 200 C for all programs, “dehydrate” three years, with the possibility of increasing or decreasing the set value by 5°C at a time. Only for the “dehydrates” program the temperature is between 30° and 80°C with the possibility to increase or decrease the set value by 5° at a time.

The cooking time interval is between 1 and 90 minutes for all programs, except “dehydrates”, with the possibility of increasing or decreasing the set value of 1 minute at a time.

Only for the “dehydrates” program the time interval is between 2 and 24 hours with the ability to increase or decrease the set value by 30 minutes at a time.

The default cooking values of the “dehydrates” program are: Temperature 30°C - Time 2 hours.

Each time you press the temperature value will increase (+) by 5° or decrease (-) by 5°.

Each time you press the time value will increase (+) by 1 minute or decrease (-) by 1 minute except for the “dehydrates” program where the variation is 30 min ad

each time the icon button is pressed.

Once the desired values have been set, the oven will automatically use them for cooking.

To turn off the appliance prematurely, press the on icon / button (1), the display for a few the second will highlight the word OFF and the ventilation will continue but subsequently it will turn off completely.

### Interior light

To turn the interior light on or off, press the on / off icon / button (1) and then the light bulb icon / button (2)

### Rotating spit and or cylindrical basket

To activate the rotation of the spit / cylindrical basket, press the icon / on / off button (1) and then the icon / key (3).

### Use of accessories

Choose the appropriate accessories according to the food to be cooked.

Grid trays (P-N). For dehydrating, cooking or reheating food.

Insert them in the upper internal positions.

Drip tray (V). Insert the drip tray in the lowest position to collect liquids and residues, making it easier to clean the inside of the oven.

### Positioning and use of the rotating cylindrical basket (T)

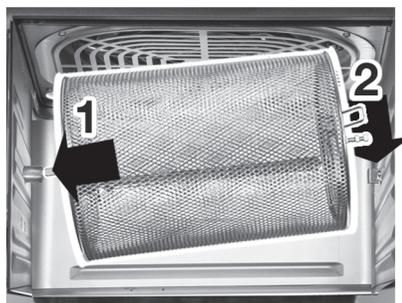
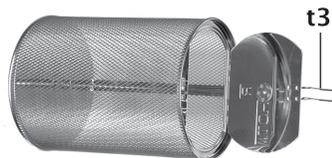
Open the basket on the side (t3) and introduce the food.

Close the basket door.

With the oven off, open the door (C) and position the rotating basket (T).

Insert the end (q1) into the hole (E) and rest the other end (q2) on the support (F).

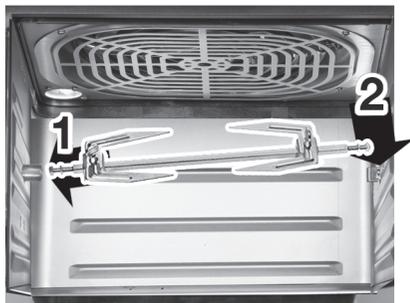
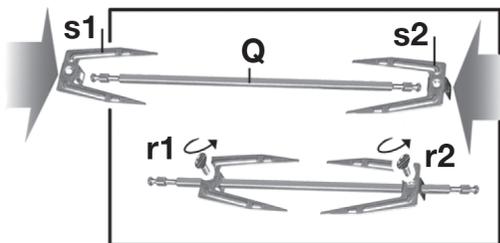
Close the door (C). Set the cooking.



## Assembly, placement and use of the rotisserie

Use for roasting whole chicken or relatively large pieces of meat. Insert the fork (s1) on the rod (Q) and lock it with a screw (r1) Insert the food to be cooked on the rod (Q) by sticking it on the fork (s1)

Add the second fork (s2) and stick it into the food. With the second screw (r2) block everything. With the oven off and cold, open the door (C) and place the rotisserie with the food inside, inserting the end (q1) into the hole (E) and the other end onto the support (F). Close the door (C). Set cooking.



### ATTENTION:

To avoid burns, remove the rotating basket or the rotisserie using the handle (U), while to remove the horizontal basket (N), the grill tray (P) and the drip tray (V) protect yourself with oven gloves.

The rotisserie forks and other accessories are relatively sharp due to functional requirements. Pay particular attention during use.

When cooked, the temperature of the accessories is very high. Do not touch directly to avoid burns. Store accessories properly and prevent children from coming into contact with them.

## Auto power off function

This appliance is equipped with a timer. When the timer reaches "0" the unit emits a sound and turns off automatically, while the ventilation system turns off after a few moments. If you open the door during cooking, the appliance will turn off automatically. When the door is closed, the appliance resumes normal operation with the previously set temperature and time.

## Preparation tips

If desired, the appliance can be preheated without ingredients.

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

A larger quantity of ingredients requires a slightly longer preparation time, while a smaller quantity a slightly shorter time. Mixing the smaller ingredients halfway through cooking optimizes the final result and helps to achieve even cooking.

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

## Pre-set programs

The table below shows the pre-set programs on the appliance 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 indicative and can be varied according to your preferences.

The table on the next page 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, the best setting cannot always be guaranteed.

Programs			
Chips 	200	15	OK
Meat 	175	25	OK
Fish 	165	15	OK
Shrimps 	160	12	OK
Pizza 	180	15	OK
Legs Thaw 	185	40	OK
Cake 	160	30	OK
Chicken 	190	30	OK
Dehydrates 	30	24	OK
Thaw 	115	12	OK

<b>Food</b>	<b>Quantity of ingredients Min-max (gr)</b>	<b>Time (Min.)</b>	<b>Temp. (°C)</b>
<b>POTATOES and CHIPS</b>			
Frozen thin fries	600-700	15-20	200
Thick frozen potatoes	600-700	20-25	200
Homemade french fries	400-550	12-18	180
<b>Potatoes gratin</b>	800-1000	25-30	200
<b>MEAT and POULTRY</b>			
Beef steak	500-800	10-15	180
Pork chop	500-800	10-15	180
Beef burger	400-800	10-15	180
Sausage rolls	400-800	13-15	200
Chicken thigh	400-800	25-30	180
Chicken breast	400-800	15-20	180
<b>Whole chicken</b>	500-1000	30-40	200
<b>SNACK</b>			
Spring roll	500-800	8-10	200
Frozen chicken nuggets	500-1000	6-10	200
<b>Frozen fish fingers</b>	500-800	6-10	200
<b>FROZEN BREADED FOODS</b>			
Cheese snack	500-800	8-12	200
Stuffed vegetables	400-800	10	160
<b>BAKERY FOODS</b>			
Cakes	800	20-25	160
Quiche	800	20-25	180
Muffin	800	15-20	200
Sweet snacks	800	20	160
<b>FOOD DRYING</b>			
Fruits, vegetables, meat, fish, bread	500-700	2-9 ore	80

## RECIPES

### Apple chips

#### Ingredients:

- 1 red apple,
- 2 tablespoons of sugar,
- 1 tablespoon of dark brown sugar
- 1 teaspoon of cinnamon powder

- 1 Peel the apple and remove the core. Cut the apple into thin slices.
- 2 In a medium bowl, combine the sugar and ground cinnamon. Add the apple slices and mix well.
- 3 Oil the perforated mesh basket to prevent sticking.
- 4 Evenly place the apple slices on the mesh basket and insert inside the appliance.

Air fry at 120 °C for 1 hour.

### Meatloaf

#### Ingredients:

- 400 g of lean ground beef
- 1 lightly beaten egg
- 3 tablespoons of breadcrumbs
- 50 g of finely chopped salami or sausage
- 1 tablespoon chopped fresh thyme Freshly ground pepper
- 2 mushrooms, thickly sliced
- 1 small onion, finely chopped

- 1 Preheat AirCooking to 200 °C
- 2 In a bowl, mix the minced meat with the egg, breadcrumbs, salami, onion, thyme, 1 teaspoon of salt and a good dose of pepper. Mix everything firmly.
- 3 Transfer the meat to a pan or plate and make the top even. Insert the mushrooms and season with olive oil.
- 4 Arrange the pan or plate on the grill tray and insert into the AirCooking. Set the timer to 25 minutes and roast the meat until well done and golden brown.
- 5 Leave the meat to cool for at least 10 minutes before serving. Cut the meat into slices. Serve with fries and salad.

## **Chicken nuggets in Mediterranean sauce**

### Ingredients:

- 2 slices of stale white bread cut into small pieces
- 1 tablespoon of spicy paprika
- 250 g of chicken fillet cut into pieces 1 egg yolk + 2 egg whites
- 1 clove of crushed garlic
- 2 tablespoons of red pesto
- Freshly ground pepper

- 1 Grate the bread with the paprika powder in the food processor until crumbs are formed, then add the olive oil. Transfer the mixture to a bowl.
- 2 Then blend the chicken fillets in the food processor and mix with the yolk, garlic, pesto and parsley. Add 1/2 teaspoon of salt and pepper to taste.
- 3 Preheat the AirCooking to 200 °C
- 4 Beat the egg whites in a bowl. With the chicken, prepare 10 balls and mash them to create oval-shaped bites. Pass the morsels in the egg white and then in the breadcrumbs until they are completely covered.
- 5 Arrange five morsels on the grid tray and insert the basket into the AirCooking. Set the timer to 10 minutes.
- 6 Fry them until golden brown. Use the same procedure for the other morsels. They are delicious with fries and salad.

## **Grilled chicken**

### Ingredients:

- 1 whole chicken
- Flavored salt
- A few splashes of oil

- 1 Salt both the outside and the inside of the chicken.
- 2 Spray both the inside and the outside of the chicken with oil.
- 3 Place the chicken on the rotisserie accessory and cook with the rotisserie function at 200 °C for 30 minutes, if necessary continue cooking.

## **Green salad and roasted peppers**

### **Ingredients:**

- 1 red pepper
- 1 tablespoon of lemon juice
- 3 tablespoons of yogurt
- 50 g of rocket
- 2 tablespoons of olive oil
- Freshly ground black pepper
- 1 romaine lettuce cut into strips

- 1 Preheat the AirCooking to 200
- 2 Place the pepper in the horizontal basket and insert the basket in the Air Cooking. Set the timer to 10 minutes and roast the pepper until the skin appears slightly burned.
- 3 Put the pepper in a bowl and cover with cling film. Leave to rest for 10–15 minutes.
- 4 Cut the pepper into four sections, removing the skin and seeds. Then cut the pepper into strips.
- 5 In a bowl, prepare the dressing with 2 tablespoons of pepper water, lemon juice, yogurt and olive oil. Season with pepper and salt to taste.
- 6 Pour the dressing over the lettuce and rocket and garnish the salad with the pepper strips.

## **French fries (from fresh potatoes)**

### **Ingredients:**

- Fresh potatoes of medium size
- Oil
- Salt

- 1 Peel and cut the potatoes as desired: into sticks, slices or wedges, with a thickness of about half a centimeter.
- 2 Wash and dry the cut product.
- 3 Brush or spray a drop of oil on the product and mix gently with care.
- 4 Place the product in the rotating basket and set the temperature to 180 ° C  
To obtain a crisper product, cook for 2 or 3 minutes. At the end of cooking, add salt to taste and serve.

## CLEANING

Disconnect the power cord from the socket and make sure that the appliance is completely cooled. Clean the inside of the oven after each use. Clean the inside of the appliance with a lukewarm non-abrasive sponge moistened with a mild detergent. The accessories can be washed in the dishwasher. Never use detergents or abrasive tools on their surfaces to avoid scratches. If encrusted with food, immerse them in warm soapy water to facilitate removal. Clean the outside of the appliance with a warm cloth moistened with a mild detergent.

**Storage** Disconnect the appliance and allow it to cool completely. Make sure all components are clean and dry. Place the device in a clean and dry place.

### Any problems and solutions

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
The oven does not work.	The device is not connected. The cooking time and temperature have not been set. The product window is not closed properly.	Plug the power cord into the outlet. Set the desired temperature and time. Check that the window is closed properly.
The fried ingredients are not cooked.	Too much food Setting the temperature too low.	Reduce the amount of food Set the highest temperature.
The ingredients are fried unevenly when using the tray.	The position of the tray is incorrect.	Adjust the position of the tray.
White smoke comes out of the appliance	When frying fatty ingredients, a large amount of oil drips into the tray. The oil produces white smoke and the tray can overheat. The tray still contains residues of grease from previous use. This does not affect the device or the final result	Clean the tray after each use.
The fries are not crunchy.	The crunchiness of the chips depends on the amount of oil and water in the chips.	Dry the potato sticks well. Cut out the smaller sticks. Add a little oil.

## **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 é 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 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 defects. The warranty expires when the appliance is tampered with or when the defect is due to improper use. Replacements or repairs provided during the warranty period are carried out free of charge for goods delivered to our support centres. The client must pay the transport expenses only. The parts or appliances replaced become our property.

## **GARANTIE**

La validité de la garantie commence à partir de la date d'achat de l'appareil, attestée par la timbre du revendeur et termine après 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 manumis ou si le défaut est dû à usage improprie. Les substitutions ou les réparations couvertes par la garantie sont faites gratuitement pour marchandise rendue franco nos centres d'assistance. Sont à 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 Gerätes an das durch den Stempel des Verkäufers nachgewiesen ist, und verfällt nach der vorgeschriebenen Zeit, auch wenn das Gerät nicht gebraucht worden ist. Die Garantie schliesst alle Ersetzungen oder Reparaturen ein, die wegen schadhafte Materials oder fehlerhafter Herstellung erfordert würden. 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

## **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.

GARANZIA GUARANTEE GARANTIE GARANTIE شهادة الضمان:

2 ANNI YEARS سنوات

Distribuito da: JOHNSON® S.r.l

V.le Kennedy, 596 – 21050 Marnate (VA) Italy – internet: www.johnson.it – e-mail: com@johnson.it

**MOD. AirCooking**

Compilare all'atto dell'acquisto  
Check before purchasing  
Remplir au moment de l'achat  
füllen Sie zum Zeitpunkt des Kaufs aus

- تحقق قبل شراء

DATA ACQUISTO  
PURCHASE DATE  
DATE D'ACHAT  
KAUFDATUM

- تاريخ الشراء

Allegare scontrino fiscale con timbro del rivenditore  
Seller's stamp  
Entourez la réception avec le cachet du détaillant  
Bringen Sie Ihren Kaufbeleg mit dem  
Briefmarkenhändler

- ختم البائع

La presente garanzia non é valida se incompleta  
This certificate of guarantee has to be duly filled  
in to be valid  
Cette garantie est nulle si incomplète  
Die Garantie ist nicht gültig, wenn sie nicht  
vollständig ist

شهادة الضمان هذه لا بد من ملئها  
بشكل صحيح حتى تكون صالحة

**MOD. AirCooking**

DATA ACQUISTO  
PURCHASE DATE  
DATE D'ACHAT  
KAUFDATUM

- تاريخ الشراء

DATA RIPARAZIONE  
REPARE DATE  
DATE DE RÉPARATION  
REPARATURDATUM

- تاريخ الصيانة

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA  
AFTER SALES SERVICE CENTER STAMP  
CACHET DU CENTRE DE SERVICE  
STEMPEL DES SERVICE-CENTERS

- ختم خدمة ما بعد البيع