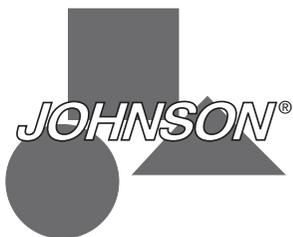


BonFrit

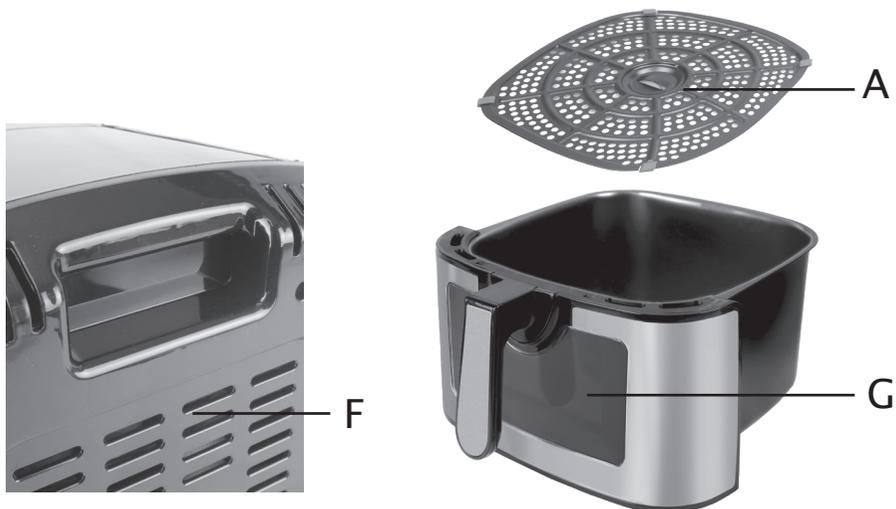


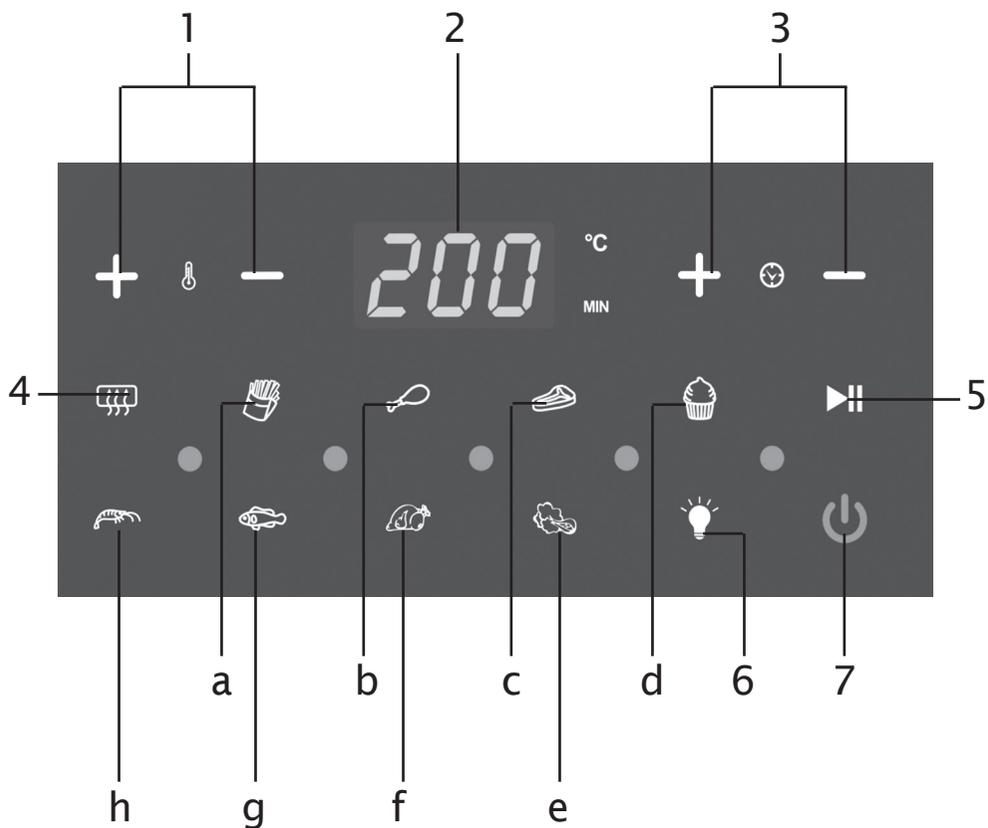
I

Friggitrice elettrica
ISTRUZIONI D'USO

GB

Electric fryer
INSTRUCTIONS FOR USE





220-240 V~ 1600-1800 W 50/60 Hz



Video dimostrativo
Demonstration movie



AVVERTENZE GENERALI

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

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.

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

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

dovrà essere effettuata secondo le prescrizioni del costruttore.

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

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

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 pro-

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

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

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

assistenza autorizzato.

La spina del cavo di alimentazione, in quanto utilizzata come dispositivo di disconnessione, deve essere sempre facilmente raggiungibile. Per evitare rischi di scosse elettriche, non lavate con acqua e non immergete in acqua il corpo dell'apparecchio o il cavo di alimentazione.

Sistemare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, termo resistente, resistente a schizzi e macchie e con sufficiente spazio libero tutt'intorno.

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

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



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

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

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

Appoggiare il cestello porta alimenti sempre e solo su una superficie termo resistente.

Questo apparecchio funziona a temperature elevate che possono provocare bruciature o ustioni, non lasciare alla portata dei bambini.

Non spostare l'apparecchio quando è in uso e pieno di cibi.

Non appoggiare panni o altri oggetti sull'apparecchio mentre è in uso.

Non coprire le aperture di circolazione dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.

Non riempire il recipiente di olio o grasso per evitare il pericolo di incendi.

Non immergere l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.

Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni altro tipo di fornello o piastra di cottura elettrica, né all'interno di forni riscaldanti.

Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta da forno nell'apparecchio.

Non mettere nulla sopra l'apparecchio e non con-

servare nulla al suo interno.

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

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

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

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

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

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

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

ATTENZIONE:

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

ATTENZIONE:

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

ATTENZIONE:

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

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



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

COMPONENTI

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

Pannello di controllo

- 1. Tasti variazione temperatura
- 2. Display valore tempo/temperatura impostati
- 3. Tasti variazione tempo
- 4. Tasto preriscaldamento
- 5. Tasto avvio/pausa
- 6. Tasto illuminazione interna
- 7. Tasto accensione/spegnimento
- 8. **Icone programmi di cottura:**
 - a. Patatine fritte
 - b. Cosce di pollo
 - c. Bistecche
 - d. Torte
 - e. Verdure
 - f. Pollo
 - g. Pesce
 - h. Gamberetti

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 DELL'UTILIZZO

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

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

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

Pulire accuratamente gli accessori in acqua tiepida con una spugna non abrasiva e poco detergente delicato. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Non lavare o immergere mai il corpo dell'apparecchio in acqua.

PREPARAZIONE PER L'USO

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

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

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

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

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

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

Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente elettrica idonea a riceverla. Con un segnale acustico, si visualizzerà sul pannello di controllo il tasto accensione/spegnimento (7).

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Premendo il tasto accensione/spegnimento (7) si accenderà il display visualizzando:

- tasti +/- variazione temperatura (1)
- temperatura di cottura: 180°C e tempo di cottura 15 minuti (2) (valori predefiniti)
- tasti +/- variazione tempo (3)
- tasto icona preriscaldamento (4)
- tasti icone programmi di cottura predefiniti (8)
- tasto icona avvio/pausa (5)
- tasto icona accensione/spegnimento luce interna (6)

Preriscaldamento

Vi consigliamo di preriscaldare la friggitrice utilizzando l'apposito programma, per l'esecuzione di alcune ricette o diminuire i tempi di cottura.

Premendo il tasto (4) si avvia il preriscaldamento e i valori impostati automaticamente dal programma sono:

temperatura: 180°C

tempo: 3 minuti

E' comunque possibile variare queste impostazioni con i tasti +/- (1) per la temperatura (minimo 50°C, massimo 200°C) e i tasti +/- (3) per il tempo (minimo 1 minuto, massimo 60 minuti).

Selezione del programma con attivazione della cottura

Scegliere il programma che si ritiene idoneo per la cottura dell'alimento e premere la rispettiva icona/tasto così da impostarlo con le sue caratteristiche di tempo e temperatura. Sul display lampeggerà l'icona premuta con i relativi valori di tempo e temperatura impostati automaticamente.

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

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

Nel caso si volesse modificare le impostazioni di base utilizzare i tasti +/- per la variazione della temperatura (1) e del tempo (3).

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

L'intervallo di temperatura varia da un minimo di 50°C ad un massimo di 200°C per tutti i programmi, e ad ogni pressione dei tasti +/- aumenterà o diminuirà di 10°C.

A 200°C, premere "+" per tornare alla temperatura di 50°C, premere "-" a 50°C per tornare alla temperatura di 200°C.

Durante il processo di controllo della temperatura, il display digitale (2) lampeggerà sullo schermo (non lampeggerà durante il funzionamento), dopo avere lampeggiato per

3 volte, l'impostazione della temperatura è completata.

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

A 60 minuti se si preme "+", il tempo tornerà a 1 minuto. A 1 minuto se si preme "-", il tempo tornerà a 60 minuti.

Nel processo di controllo del tempo, il display digitale (2) dell'ora lampeggerà sullo schermo (non lampeggerà durante il funzionamento), dopo avere lampeggiato per 3 volte l'impostazione del tempo è completata.

Impostati i valori desiderati, automaticamente l'apparecchio li utilizzerà per la cottura. Premere il tasto icona avvio/pausa (5), un segnale acustico avverte dell'inizio della cottura.

N.B.: alcuni cibi devono essere mescolati a metà cottura. Per mescolare, prendere la maniglia (C) ed estrarre il cestello porta alimenti (B). Mescolare muovendo avanti ed indietro, poi rimettere il cestello porta alimenti (B) nella sua posizione.

E' possibile mettere in pausa la cottura degli alimenti premendo il tasto icona avvio/pausa (5). Per ripristinare la cottura premere nuovamente il tasto icona avvio/pausa (5), i valori impostati rimarranno uguali e il tempo partirà dallo stesso punto dall'interruzione.

E' possibile spegnere prima dello scadere del tempo impostato la friggitrice ad aria premendo il tasto icona accensione/spegnimento (7), un segnale acustico avverte dell'interruzione della cottura.

Allo scadere del tempo impostato l'apparecchio emette un segnale acustico prolungato di avviso, l'elemento riscaldante smette di funzionare, sul display (2) compare la scritta "00", ma la ventilazione continuerà a funzionare per circa 1 minuto. Trascorso il minuto l'apparecchio si spegnerà completamente.

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

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

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

N.B.: durante il funzionamento, cinque luci rosse si accendono continuamente una dopo l'altra indicando che l'apparecchio è in modalità di cottura.

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

Durante la cottura:

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

- si può mettere in pausa la cottura premendo il tasto icona avvio/pausa (5), per riprendere la cottura premere nuovamente il tasto icona (5).

- si può fermare, prima del tempo impostato, l'apparecchio premendo il tasto icona avviamento/spegnimento (7).

- si possono variare i valori di tempo e temperatura.

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

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

Luce interna

Per accendere o spegnere la luce interna, premere il tasto icona (6).

CONSIGLI DI PREPARAZIONE

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

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

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

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

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

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

Programmi pre impostati

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

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

Programmi			
	Menu	Tempo predefinito(min)	temperatura predefinita(°C)
Funzioni	 Pre - riscaldamento	3	180
	 Patatine fritte	18	200
	 Cosce di pollo	20	200
	 Bistecca	12	180
	 Torta	25	160
	 Gamberetti	8	180
	 Pesce	10	180
	 Pollo	30	200
	 Verdure	10	160

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

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

Alimento	Quantità ingredienti Min-max(g)	Tempo (min)	Temp (°C)	Mescolare	Informazioni aggiuntive
Patatine sottili surgelate	400 - 900	12 - 20	200	Si	
Patate grosse surgelate	400 - 900	12 - 20	200	Si	
Patate fatte in casa 8 x8	400 - 800	15 - 25	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patate fritte fatte in casa	400 - 800	15 - 22	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Torta di patate	600	12 - 18	180		
Patate al burro	800	15 - 20	180		
Bistecca di manzo	100 - 800	5 - 15	180	Si	
Bracioline di maiale	100 - 800	8 - 18	180	Si	
Hamburger di manzo	100 - 800	5 - 15	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Involtoni di salsiccia	100 - 800	10 - 13	200	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Coscia di pollo	100 - 800	18 - 25	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Petto di pollo	100 - 800	10 - 20	180		
Involtoni primavera	100 - 700	6 - 10	200	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Crocchette di pollo surgelati	100 - 700	6 - 15	200	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Bastoncini di pesce surgelati	100 - 700	6 - 18	180		Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Snack di formaggio	100 - 700	5 - 15	200		
Verdure ripiene	100 - 700	8 - 13	180		

CONTATTO CON GLI ALIMENTI

La tabella riporta:

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

Per un uso corretto rispettare le indicazioni della tabella

Parti apparecchio destinate al contatto con gli alimenti	Alimenti consentiti	Tempo max. consentito di contatto con gli alimenti	Temperatura max. consentita degli alimenti
Vassoio	Tutti	75 minuti	Non superiore a 200°C
Cestello porta alimenti	Tutti	75 minuti	Non superiore a 200°C

RICETTE

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 cucchiaino oppure 4 - 5 nebulizzazioni

Farina tipo 0 o semola di grano duro

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 tipo 0 o con semola di grano duro, facendo attenzione a togliere la farina o la semola in eccesso.

Con calamari congelati:

Scongolarli completamente, lavarli e sciacquarli. Adagiare il prodotto sul vassoio senza sovrapporre i vari pezzi. Impostare la temperatura e il tempo di cottura.

Cuocere per 7 - 8 minuti a 200°C.

Per rendere più uniforme la frittura interrompere la cottura a metà tempo, estrarre il cestello, mescolare delicatamente 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 sono stati tagliati i calamari e dal gusto personale. A cottura ultimata, estrarre il prodotto dalla friggitrice e aggiungere il sale a piacimento.

Chips di mele

Ingredienti:

1 mela rossa

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di zucchero di canna scuro

1 cucchiaino di cannella in polvere

Preparazione

Sbucciare la mela e rimuovere il torsolo. Tagliare la mela a fettine sottili.

In una ciotola unire lo zucchero e la cannella in polvere.

Oliare il vassoio per evitare che gli ingredienti si attacchino.

Posizionare uniformemente le fettine di mela sul vassoio.

Friggere a 160°C per 5 minuti poi a 180°C per altri 2 minuti.

Polpettone

Ingredienti:

400 g di macinato di manzo magro

1 uovo leggermente sbattuto

3 cucchiaini di pan grattato

50 g di salame o salsiccia finemente sminuzzata

1 cucchiaino di timo fresco tritato

2 funghi tagliati a fette spesse

1 cipolla piccola tagliata finemente

Pepe macinato fresco q. b.

Preriscalbare Bonfrit a 200°C

In un recipiente mescolare la carne macinata con l'uovo, il pangrattato, il salame o salsiccia, la cipolla, il timo, 1 cucchiaino di sale una buona dose di pepe. Mescolare il tutto in modo deciso.

Trasferire la carne in una padella o in un piatto e rendere uniforme la parte superiore.

Inserirvi i funghi e spennellare con olio di oliva.

Disporre la padella o il piatto sul vassoio ed inserire il cestello porta alimenti nella friggitrice.

Impostare il tempo di cottura su 25 minuti e la temperatura a 200°C e arrostitire la carne fino a quando non è ben dorata.

Lasciare raffreddare per almeno 10 minuti prima di servire.

Bocconcini di pollo in salsa mediterranea

Ingredienti:

2 fette di pane bianco raffermo tagliato a pezzetti

1 cucchiaino di paprika

250 g di filetto di pollo tagliato a pezzi

1 tuorlo di uovo + 2 albumi

1 spicchio di aglio schiacciato

2 cucchiaini di pesto rosso

Pepe macinato fresco q. b.

Prezzemolo q. b.

Sale q. b.

Grattugiare il pane con la paprika in polvere nel robot da cucina fino ad ottenere delle briciole, quindi aggiungere un filo di olio di oliva. Trasferire il composto in un recipiente.

Frullare i filetti di pollo nel robot da cucina e mescolare con il tuorlo, l'aglio, il pesto e il prezzemolo. Aggiungere sale e pepe a piacere.

Preriscaldare Bonfrit a 200°C.

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. Disporre 5 bocconcini sul vassoio ed inserire il cestello porta alimenti nella friggitrice.

Impostare il tempo di cottura su 15 minuti e la temperatura a 180°C.

Friggere fino a quando diventano dorati.

Utilizzare lo stesso procedimento per gli altri bocconcini.

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 di oliva

Pepe nero macinato fresco q. b.

1 lattuga romana tagliata a strisce

Preriscaldare Bonfrit a 200°C.

Posizionare il peperone sul vassoio ed inserire il cestello porta alimenti nella friggitrice.

Impostare il tempo di cottura su 10 minuti e la temperatura a 160°C ed arrostitire fino a quando la pelle non appare leggermente bruciata.

Mettere il peperone in un recipiente e coprire con la pellicola. Lasciare riposare per 10-15 minuti.

Tagliare il peperone in 4 sezioni, rimuovendo la pelle e i semi. Tagliare quindi il peperone a strisce.

In un recipiente, preparare il condimento con 2 cucchiaini di acqua dei peperoni, il succo di limone, lo yogurt e l'olio di oliva. Condire con sale e pepe a piacere.

Versare il condimento sulla lattuga e la rucola e guarnire l'insalata con le strisce di peperone.

Patate fritte (da patate fresche)

Ingredienti:

800 g di patate fresche di dimensioni medie

Olio

Sale q.b.

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

Lavare e asciugare il prodotto tagliato.

Spennellare o nebulizzare un goccio di olio sul prodotto e mescolare delicatamente con cura.

Inserire il prodotto nel cestello porta alimenti con il vassoio in posizione corretta.

Impostare il tempo di cottura su 18 minuti e la temperatura a 180°C.

Per ottenere un prodotto più croccante, prolungare la cottura di qualche minuto.

Al termine della cottura, salare a piacere e servire.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Consigli:

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

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

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

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

Pulizia dell'apparecchio

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

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

Pulire l'interno del prodotto con una spugna non abrasiva inumidita con acqua tiepida.

Asciugare bene con un panno morbido tutte le parti.

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

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

Periodicamente pulire con uno spazzolino morbido e pulito la presa d'aria (F) posta sul retro dell'apparecchio in modo da mantenere massima l'efficienza del flusso d'aria.

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

ATTENZIONE:

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

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

Non utilizzare prodotti chimici o abrasivi.

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

EVENTUALI PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica Il cestello porta alimenti non è inserito correttamente L'apparecchio è danneggiato	Collegare il cavo di alimentazione alla rete elettrica Controllare che il cestello porta alimenti sia inserito correttamente Contattare il rivenditore
Non è possibile far scorrere correttamente il cestello porta alimenti nell'apparecchio	Eccesso di ingredienti nel cestello Qualcosa sporge dal cestello C'è qualcosa all'interno della sede del cestello porta alimenti L'apparecchio è danneggiato	Ridurre la quantità di cibo Rimuovere l'ostacolo Rimuovere l'ostacolo Contattare il rivenditore
Gli ingredienti fritti non sono cotti	Troppa quantità di cibo Impostazione della temperatura o del tempo troppo bassa	Ridurre la quantità di cibo Impostare temperatura o tempo più alti
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme	Troppi ingredienti Non sono stati girati gli ingredienti durante la cottura	Ridurre gli ingredienti Mescolare gli ingredienti durante la cottura
Dalla friggitrice esce fumo bianco	Quando si friggono ingredienti grassi, una grande quantità di olio cola nel cestello porta alimenti. L'olio produce fumo bianco Il cestello porta alimenti o il vassoio contengono ancora residui dall'uso precedente	Pulire vassoio e cestello porta alimenti dopo ogni uso
Gli alimenti fritti non risultano croccanti dopo la cottura	Sono stati usati ingredienti che dovrebbero essere fritti usando una friggitrice tradizionale e non ad aria calda	Usare ingredienti che possono essere cotti al forno, altrimenti spennellare la superficie degli ingredienti con olio per ottenere un risultato più croccante



GENERAL WARNINGS

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

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

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

This appliance, suitable for domestic use only, must only be used for the function for which it was expressly designed.

Any other use is to be considered improper and dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting

from improper, incorrect or unreasonable use. Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions.

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

Packaging elements (plastic bags, nails, expanded polystyrene, etc.) must not be left within the reach of children or incapable people as they represent potential sources of danger.

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

In case of incompatibility between the socket and the plug, contact qualified personnel for the necessary adjustment operations. Do not use adapters, multiple sockets and/or extension cords. If their use is essential, only use material that complies with current safety standards and has compatibility requirements with the appliance and electrical distribution network. When using the appliance for the first

time, make sure you have removed all labels or protective sheets, except those with the technical data or those containing information about the appliance. If the appliance is equipped with air vents, make sure that they are never blocked, even partially, and that no type of object such as needles, pins or similar is inserted.

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

Do not use the appliance with bare feet.

Do not pull the appliance or the cable to remove the plug from the socket. Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, frost, sun, etc.).

It is recommended to keep the appliance out

of the reach of children or incapable people and not to allow them to use it. Disconnect the plug from the socket when the appliance is not in use and before carrying out any cleaning or maintenance operations.

The power cable must be unrolled along its entire length in order to avoid overheating. The power cord must not be brought close to heat sources and/or sharp surfaces. If the power cable is damaged, replace it, which must be carried out by qualified personnel. In the event of a fault and/or malfunction, turn off the appliance and contact qualified personnel. Any tampering or interventions carried out by unqualified personnel will void the warranty rights. To clean the appliance, only use a soft, non-abrasive cloth.

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

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

Do not pull the power cord to move the appliance. It is absolutely forbidden to disassemble or repair the appliance due to the risk of

electric shock. If necessary, contact the retailer or an authorized assistance centre.

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

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

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

WARNING: after removing the food basket, do not touch the inside of the fryer.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION:

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

ATTENTION:

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

ATTENTION:

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

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



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

COMPONENTS

- A. Tray
- B. Food basket
- C. Food basket handle
- D. Air inlet
- E. Control panel
- F. Air vents
- G. Windows for visible cooking
- H. Body

Control Panel

- 1. Temperature change keys
- 2. Display set time/temperature value
- 3. Tempo variation keys
- 4. Preheat button
- 5. Start/pause button
- 6. Internal lighting button
- 7. On/off button

8. Cooking program icons:

- a. French fries
- b. Chicken thighs
- c. Steaks
- d. Cakes
- e. Vegetables
- f. Chicken
- g. Fish
- h. Shrimps

Remove the parts of the appliance from the packaging and dispose of the packaging components according to the legal instructions. 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 assistance centre.

BEFORE USE

Remove all packaging components and recover the accessories.

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

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

Clean the accessories carefully in warm water with a non-abrasive sponge and a little delicate detergent. Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

Never wash or immerse the body of the appliance in water.

PREPARATION FOR USE

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

Carefully remove the food basket (B) and check that the tray (A) is correctly resting on the base of the food basket (B).

Insert the food to be treated, previously prepared, into the food basket (B) and place it back in the body (H) of the appliance

N.B.: if the food basket (B) is not inserted correctly into the body seat (H), the appliance will not start.

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

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

Connect the appliance to an electrical socket suitable for receiving it. With an acoustic signal, the on/off button (7) will appear on the control panel.

USE OF THE APPLIANCE

Pressing the on/off button (7) will turn on the display showing:

- +/- temperature variation keys (1)
- cooking temperature: 180°C and cooking time 15 minutes (2) (default values)
- +/- tempo variation keys (3)
- preheating icon button (4)
- predefined cooking program icon keys (8)
- start/pause icon button (5)
- internal light on/off icon button (6)

Preheating

We advise you to preheat the fryer using the appropriate program to prepare some recipes or reduce cooking times.

By pressing the button (4) preheating starts and the values automatically set by the program are:

temperature: 180°C

time: 3 minutes

It is however possible to vary these settings with the +/- keys (1) for the temperature (minimum 50°C, maximum 200°C) and the +/- keys (3) for the time (minimum 1 minute, maximum 60 minutes) .

Program selection with activation of cooking

Choose the program you consider suitable for cooking the food and press the respective icon/button to set it with its time and temperature characteristics. The pressed icon will flash on the display with the relative time and temperature values set automatically.

The set temperature will be kept constant by the thermostat with the heating elements turned on and off.

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

If you want to change the basic settings, use the +/- keys to change the temperature (1) and time (3).

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

The temperature range varies from a minimum of 50°C to a maximum of 200°C for all programs, and each time the +/- buttons are pressed it will increase or decrease by 10°C.

At 200°C, press "+" to return to the temperature of 50°C, press "-" at 50°C to return to the temperature of 200°C.

During the temperature control process, the digital display (2) will flash on the screen (will not flash during operation), after flashing 3 times, the temperature setting is completed.

The time interval for cooking food is between 1 and 60 minutes for all

the programs and each time you press the +/- buttons it will increase or decrease by 1 minute.

At 60 minutes if you press "+", the time will return to 1 minute. At 1 minute if you press "-", the time will return to 60 minutes.

In the process of checking the time, the digital display (2) of the time will flash on the screen (it will not flash during operation), after flashing 3 times the time setting is completed.

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

Press the start/pause icon button (5), an acoustic signal warns you that cooking has started.

N.B.: some foods need to be stirred halfway through cooking. To mix, take the handle (C) and remove the food basket (B). Mix by moving back and forth, then put the food basket (B) back in its position.

It is possible to pause the cooking of food by pressing the start/pause icon button (5). To restart cooking, press the start/pause icon button (5) again, the set values will remain the same and the time will start from the same point as when it was interrupted. It is possible to turn off the air fryer before the set time expires by pressing the on/off icon button (7), an acoustic signal warns of the interruption of cooking.

When the set time expires, the appliance emits a long warning acoustic signal, the heating element stops working, the writing "00" appears on the display (2), but the ventilation will continue to work for approximately 1 minute. After one minute the appliance will turn off completely.

Remove the food basket (B), check that the food is cooked. If they are not ready, put the food basket (B) back in position and set additional cooking according to your needs.

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

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

N.B.: during operation, five red lights come on continuously one after the other indicating that the appliance is in cooking mode.

NOTE: the time and temperature set are designed to ensure correct cooking in relation to the type of food relating to the selected programme. It is advisable to vary time and temperature only on the basis of experience (e.g. previous cooking sessions that were not finished or were too long).

During cooking:

- do not remove the food basket (B) unless necessary to mix or check the condition of the food.
- you can pause cooking by pressing the start/pause icon button (5), to resume cooking press the icon button (5) again.
- you can stop the appliance before the set time by pressing the start/off icon button (7).
- you can vary the time and temperature values.
- if you remove the food basket (B), for example to mix, cooking pauses and when it is reinserted it resumes from where it stopped.

ATTENTION: fumes may form upon first use, this is normal and is due to the protective processing elements remaining on the internal resistors: this will disappear with subsequent uses.

Interior light

To turn the internal light on or off, press the icon button (6).

PREPARATION TIPS

If desired, you can preheat the appliance 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 requires a slightly shorter time.

Mixing the smaller ingredients halfway through cooking optimizes the final result and helps achieve uniform cooking.

Tip: to make frying crispy and tasty, brush or spray a drop of oil on the surface of 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 shows the pre-set programs present on the control panel of the appliance.

Each symbol corresponds to a cooking program.

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

Program logistics				
Function	Menu	Default time(min)	Default temperature(°C)	
		Pre - heat	3	180
		French fries	18	200
		Drumsticks	20	200
		Steak	12	180
		Cake	25	160
		Shrimp	8	180
		Fish	10	180
		Chicken	30	200
		Vegetables	10	160

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 depending on 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(g)	Time (min)	Temp (°C)	Mix	Additional Information
Frozen thin chips	400 - 900	12 - 20	200	Yes	
Frozen large potatoes	400 - 900	12 - 20	200	Yes	
Homemade potatoes 8 x8	400 - 800	15 - 25	180	Yes	Add 1/2 spoon of oil
Homemade french fries	400 - 800	15 - 22	180	Yes	Add 1/2 spoon of oil
Potato cake	600	12 - 18	180		
Potatoes with butter	800	15 - 20	180		
Beef steak	100 - 800	5 - 15	180	Yes	
Pork chops	100 - 800	8 - 18	180	Yes	
Beef burger	100 - 800	5 - 15	180	Yes	Add 1/2 spoon of oil
Sausage rolls	100 - 800	10 - 13	200	Yes	Add 1/2 spoon of oil
Drumsticks	100 - 800	18 - 25	180	Yes	Add 1/2 spoon of oil
Chicken breast	100 - 800	10 - 20	180		
Spring rolls	100 - 700	6 - 10	200	Yes	Add 1/2 spoon of oil
Frozen chicken nuggets	100 - 700	6 - 15	200	Yes	Add 1/2 spoon of oil
Frozen fish fingers	100 - 700	6 - 18	180		Add 1/2 spoon of oil
Cheese snack	100 - 700	5 - 15	200		
Stuffed vegetables	100 - 700	8 - 13	180		

CONTACT WITH FOOD

The table reports:

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

For correct use, follow the instructions in the table.

Appliance parts intended for contact with food	Food allowed	Max. time allowed contact with food	Max. temperature permitted food
Tray	Everyone	75 minutes	Not higher than 200°C
Food basket	Everyone	75 minutes	Not higher than 200°C

RECIPES

Fried squid

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

Cooking time 7 - 8 minutes

Calamari ingredients (fresh or defrosted)

Salt q. b.

Oil 1 teaspoon or 4 - 5 sprays

Type 0 flour or durum wheat semolina q. b.

Preparation

With fresh calamari:

wash them and clean their entrails, eyes and beak. Rinse the gutted product and dry it very well. Cut into rings, then lightly flour with type 0 flour or durum wheat semolina, being careful to remove excess flour or semolina.

With frozen calamari:

Thaw them completely, wash and rinse them. Place the product on the tray without overlapping the various pieces. Set the temperature and cooking time.

Cook for 7 - 8 minutes at 200°C.

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

To obtain a crispier and tastier product, brush it or spray it with a few sprays of oil. The cooking time depends on the thickness with which the squid were cut and on personal taste. Once cooked, remove the product from the fryer and add salt to taste.

Apple chips

Ingredients:

1 red apple

2 tablespoons of sugar

1 tablespoon dark brown sugar

1 teaspoon ground cinnamon

Preparation

Peel the apple and remove the core. Cut the apple into thin slices.
In a bowl, combine the sugar and ground cinnamon.
Oil the tray to prevent the ingredients from sticking.
Place the apple slices evenly on the tray.
Fry at 160°C for 5 minutes then at 180°C for another 2 minutes.

Meatloaf

Ingredients:

400g lean minced beef
1 lightly beaten egg
3 tablespoons breadcrumbs
50 g of finely chopped salami or sausage
1 tablespoon chopped fresh thyme
2 mushrooms cut into thick slices
1 small onion finely chopped
Fresh ground pepper q.b. b.
Preheat Bonfrit to 200°C

In a bowl, mix the minced meat with the egg, breadcrumbs, salami or sausage, onion, thyme, 1 teaspoon of salt and a good dose of pepper. Mix everything thoroughly.
Transfer the meat to a pan or plate and smooth the top. Add the mushrooms and brush with olive oil.
Place the pan or plate on the tray and insert the food basket into the fryer.
Set the cooking time to 25 minutes and the temperature to 200°C and roast the meat until it is golden brown.
Leave to cool for at least 10 minutes before serving.

Chicken nuggets in Mediterranean sauce

Ingredients:

2 slices of stale white bread cut into pieces
1 tablespoon paprika
250 g chicken fillet cut into pieces
1 egg yolk + 2 egg whites
1 clove of crushed garlic
2 tablespoons red pesto
Fresh ground pepper q.b. b.
Parsley q.b. b.
Salt q. b.

Grate the bread with the paprika powder in the food processor until crumbs form, then add a drizzle of olive oil. Transfer the mixture into a container.
Blend the chicken fillets in the food processor and mix with the egg yolk, garlic, pesto and parsley. Add salt and pepper to taste.
Preheat Bonfrit to 200°C.
Beat the egg whites in a bowl. With the chicken, prepare 10 balls and crush them to create oval-shaped morsels. Dip the morsels in the egg white and then in the breadcrumbs until they are completely covered. Arrange 5 morsels on the tray and insert the food basket into the fryer.
Set the cooking time to 15 minutes and the temperature to 180°C.
Fry until golden brown.
Use the same process for the other morsels.

Green salad and roasted peppers

Ingredients:

1 red pepper

1 tablespoon lemon juice

3 tablespoons of yogurt

50 g of rocket

2 tablespoons of olive oil

Freshly ground black pepper q.b. b.

1 romaine lettuce cut into strips

Preheat Bonfrit to 200°C.

Place the pepper on the tray and insert the food basket into the fryer.

Set the cooking time to 10 minutes and the temperature to 160°C and roast until the skin appears slightly charred.

Place the pepper in a container and cover with cling film. Leave to rest for 10-15 minutes.

Cut the pepper into 4 sections, removing the skin and seeds. Then cut the pepper into strips.

In a container, prepare the dressing with 2 tablespoons of pepper water, lemon juice, yogurt and olive oil. Season with salt and pepper to taste.

Pour the dressing over the lettuce and rocket and garnish the salad with the pepper strips.

French fries (from fresh potatoes)

Ingredients:

800 g of medium sized fresh potatoes

Oil

Salt to taste.

Peel and cut the potatoes as desired: into sticks, slices or wedges, about half a centimeter thick.

Wash and dry the cut product.

Brush or spray a drop of oil on the product and mix delicately and carefully.

Insert the product into the food basket with the tray in the correct position.

Set the cooking time to 18 minutes and the temperature to 180°C.

To obtain a crispier product, extend cooking for a few minutes.

Once cooked, add salt to taste and serve.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: make sure you disconnect the appliance from the electricity supply and always wait until it is completely cold before starting the cleaning procedure.

Advice:

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

Frequent cleaning is recommended to avoid the formation of fumes and bad odors during cooking.

The inside of the food basket (B) and the tray (A) are covered with a layer of non-stick material: do not scratch it when cleaning.

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

Following prolonged use, opacity and slight streaks may appear which do not in any way compromise the cooking and taste of the food.

Cleaning the appliance

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

Clean the food basket (B) and the tray (A) with warm water, dishwashing detergent and a non-abrasive sponge.

These components (only these) can be washed in the dishwasher.

Clean the inside of the product with a non-abrasive sponge moistened with warm water.

Dry all parts well with a soft cloth.

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

ATTENTION: the heating coil is located in the upper part of the food basket housing (B).

Periodically clean the air intake (F) on the back of the appliance with a soft, clean toothbrush in order to maintain maximum efficiency of the air flow.

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

ATTENTION:

Never immerse the appliance in water or other liquids.

Do not wash the appliance under a jet of water.

Do not use chemical or abrasive products.

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

ANY PROBLEMS AND SOLUTIONS

Problem	Possible cause	Solution
The fryer doesn't work	The appliance is not connected to the electricity mains The food basket is not inserted correctly The appliance is damaged	Connect the power cable to the mains Check that the food basket is inserted correctly Contact your dealer
The food basket cannot slide correctly into the appliance	Excess of ingredients in the basket Something is sticking out of the basket There is something inside the food basket seat The appliance is damaged	Reduce the amount of food Remove the obstacle Remove the obstacle Contact your dealer
Fried ingredients are not cooked	Too much food Temperature or time setting too low	Reduce the amount of food Set higher temperature or time
The ingredients are fried unevenly	Too many ingredients The ingredients were not turned during cooking	Reduce the ingredients Mix the ingredients while cooking
White smoke comes out of the fryer	When frying fatty ingredients, a large amount of oil drips into the food basket. The oil produces white smoke The food basket or tray still contains residues from previous use	Clean the tray and food basket after each use
Fried foods are not crispy after cooking	Ingredients were used that should be fried using a traditional fryer and not a hot air fryer	Use ingredients that can be baked, otherwise brush the surface of the ingredients with oil to obtain a crispier result

GARANZIA

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

GUARANTEE

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

GARANZIA GUARANTEE

GARANZIA GUARANTEE

2 ANNI YEARS

JOHNSON® S.r.l

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

Mod. BonFrit

Compilare all'atto dell'acquisto
Check before purchasing

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE

Allegare scontrino fiscale con timbro del rivenditore
Seller's stamp

La presente garanzia non é valida se incompleta
This certificate of guarantee has to be dulyfilled
in to be valid

Mod. BonFrit

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE

DATA RIPARAZIONE
REPAIR DATE

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA
AFTER SALES SERVICE CENTER STAMP