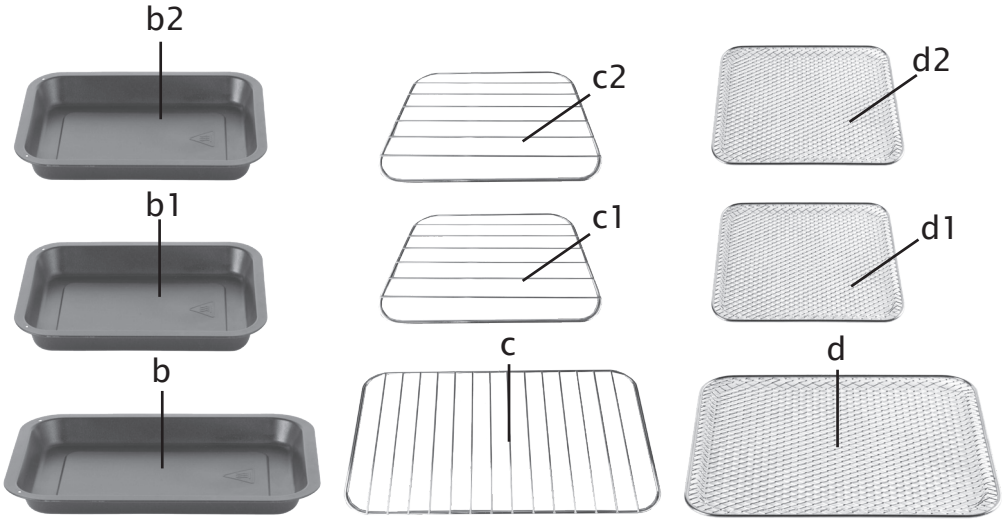
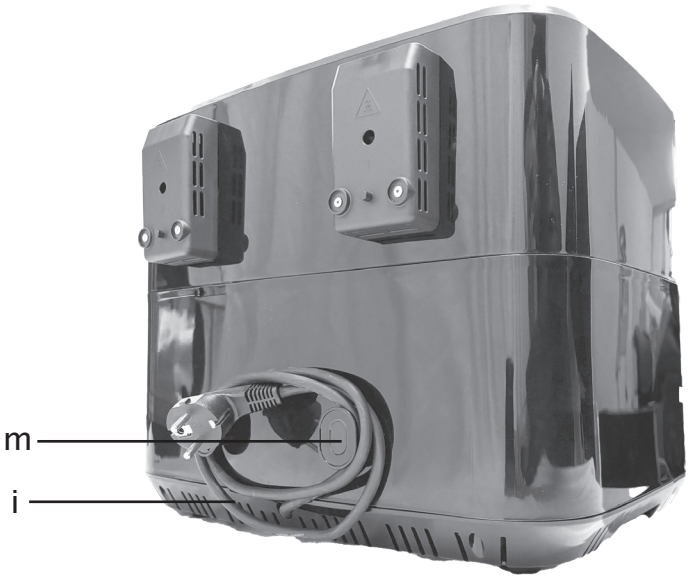
Dual Fryer

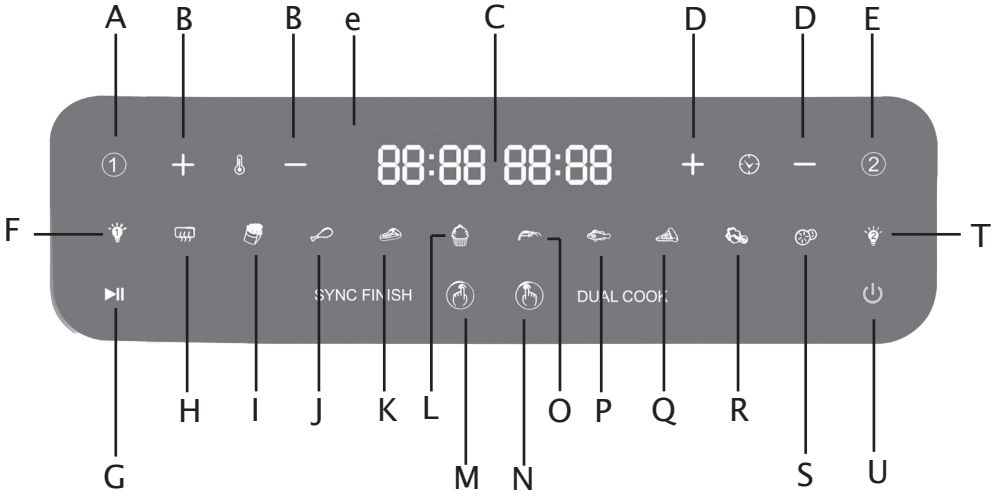
I Friggitrice ad aria a doppio e singolo cestello
ISTRUZIONI D'USO

GB Double and single basket air fryer
INSTRUCTIONS FOR USE

l
e
a
h
f
g
88:88 88:88
SYNC FINISH
DUAL COOK
JOHNSON
Dual Fryer


b2
b1
b
c2
c1
c
d2
d1
d





220-240 V~ 50/60 Hz 2200-2600 W

RoHS conform

Video dimostrativo
Demonstration movie

I AVVERTENZE GENERALI

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

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

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

improprio e pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, errati ed irragionevoli. L'installazione dovrà essere effettuata secondo le prescrizioni del costruttore.
Una errata installazione può causare danni a persone, animali, cose, il costruttore non può esserne ritenuto responsabile. La sicurezza delle apparecchiature elettriche è garantita solo se queste sono collegate ad un impianto elettrico provvisto di idonea messa a terra secondo quanto stabilito dagli attuali standard vigenti in materia di sicurezza elettrica.
Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, chiodi, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini o incapaci in quanto rappresentano potenziali fonti di pericolo, ricordiamo anche che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.
Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina rivolgersi a personale qualificato per le necessarie operazioni di adeguamento.
Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o

prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile utilizzare esclusivamente materiale conforme alle vigenti norme di sicurezza ed aventi requisiti di compatibilità con apparecchio e rete di distribuzione elettrica.
Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi di aver tolto ogni etichetta o foglio di protezione, tranne quella con i dati tecnici o quelle recanti informazioni sull'apparecchio.
Se l'apparecchio è dotato di prese d'aria, assicurarsi che non vengano mai occluse nemmeno parzialmente e che non venga inserito alcun tipo di oggetto come aghi, spilli o similari.
L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali ed in particolare: non immergere o bagnare l'apparecchio; non usarlo vicino ad acqua, in vasca, nel lavello o in prossimità di altro recipiente con liquidi. Nel caso l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua NON cercare di recuperarlo ma innanzitutto togliere immediatamente la spina dalla presa di corrente. Successivamente portarlo in un centro assistenza qualificato per i necessari controlli.
Durante l'uso l'apparecchio deve essere lontano da qualsiasi oggetto o sostanza infiammabile od esplosiva. Non toccare l'apparecchio

con mani bagnate o umide.
Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
Non tirare l'apparecchio o il cavo per staccare la spina dalla presa.
Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, 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 lavare con acqua e non immergere 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.

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

Sulla superficie di inserimento degli accessori porta alimenti e della partizione centrale è evidenziata l'indicazione di pericolo "superfici calde" per informare del pericolo esistente.

Nell'estrarre gli accessori porta alimenti è possibile che fuoriesca del vapore bollente. Tenere lontano mani e viso e non chinarsi sulla zona sopra l'apparecchio.
Gli alimenti e gli accessori porta alimenti sono caldi. Aspettare che gli alimenti si siano raffreddati leggermente prima di toccarli.
Appoggiare gli accessori 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 gli accessori porta alimenti 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, ne all'interno di forni riscaldanti.
Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta da forno nell'apparecchio.
Non mettere nulla sopra l'apparecchio e non conservare nulla al suo interno.
Rimuovere sempre eventuali residui all'interno del cestello porta alimenti.
Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede fuoriuscire del fumo scuro. E' segno che il cibo sta bruciando, attendi che il fumo si schiarisca prima di estrarre gli accessori porto alimenti.
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. Corpo
b. Vassoio grande
b1. Vassoio piccolo
b2. Vassoio piccolo
c. Griglia grande
c1. Griglia piccola
c2. Griglia piccola
d. Cestello grande
d1. Cestello piccolo
d2. Cestello piccolo
e. Pannello di controllo
f. Sportello con maniglia lato sinistro
g. Sportello con maniglia lato destro
h. Partizione centrale rimovibile
i. Ingresso aria
l. Uscita aria
m. Alloggiamento cavo alimentazione

Pannello di controllo (e)

A. Zona cottura 1
B. Tasti variazione temperatura (+ e –)
C. Display (visualizzazione tempo e temperatura impostati)
D. Tasti variazione tempo (+ e –)
E. Zona cottura 2
F. Tasto illuminazione interna zona cottura 1
G. Tasto avvio/pausa
H. Tasto preriscaldamento
M. SYNC FINISH
N. DUAL COOK
S. Tasto disidrata
T. Tasto illuminazione interna zona cottura 2
U. Tasto acceso/spento (ON/OFF)

Icone programmi di cottura

I. Patatina fritte
J. Cosce di pollo
K. Bistecca
L. Torta
O. Gamberetti
P. Pesce
Q. Pizza
R. Verdure

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 tecnica 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.
Inserire gli alimenti da trattare, preventivamente preparati, nel cestello (d, d1 o d2), sulla griglia (c, c1 o c2) o sul vassoio (b, b1 o b2) a secondo del tipo di alimento che dovrete cucinare e rimetterli nel corpo (a) dell'apparecchio. Chiudere gli sporteli (f e g) con la loro maniglia.
N.B.: se gli sportelli (f e g) non vengono chiusi correttamente l'apparecchio non si avvierà.
Non riempire vassoio (b, b1 o b2), griglia (c, c1 o c2), cestello (d, d1 o d2) 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: nel caso di cottura degli alimenti con la griglia o con il cestello, inserire anche il vassoio al livello più basso del vano cottura che si sta utilizzando per raccogliere eventuali grassi.
Non toccare, senza apposite protezioni, gli accessori per la cottura e le parti interne dell'apparecchio durante la cottura e fino al completo raffreddamento.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente elettrica idonea a riceverla. Con un segnale acustico, si visualizza sul pan-

nello di controllo (e) il tasto accensione/spegnimento (U).
Premendo il tasto accensione/spegnimento (U) si accende il pannello di controllo (e) visualizzando tutti i tasti e le icone di riferimento.

Preriscaldamento

Vi consigliamo di preriscaldare la friggitrice utilizzando l'apposito programma, per l'esecuzione di alcune ricette o per diminuire i tempi di cottura.
Premendo il tasto (H) si avvia il preriscaldamento, i valori impostati automaticamente dal programma sono:

temperatura: 180˚C

tempo: 3 minuti

E' comunque possibile variare queste impostazioni con i tasti **+/—** (B) per la temperatura (minimo 50˚C, massimo 200˚C) e i tasti **+/—** (D) per il tempo (minimo 1 minuto, massimo 60 minuti).

Selezione del programma con attivazione della cottura

Premere il tasto 1 (A) per utilizzare il vano cottura di sinistra, il tasto 2 (E) per il vano cottura di destra o entrambi 1 (A) e 2 (E) per utilizzarli contemporaneamente.
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 (C) lampeggerà l'icona premuta con i relativi valori di tempo e temperatura pre 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 **+/—**(B) per la variazione della temperatura (quando sul display (C) lampeggia il valore temperatura) e i tasti **+/—** (D) per la variazione del tempo (quando sul display (C) lampeggia il valore tempo).
I valori di temperatura e tempo dei programmi sono indicativi e modificabili secondo le proprie preferenze.
L'intervallo di temperatura varia da un minimo di 50˚C ad un massimo di 200˚C per tutti i programmi **(solo per il programma "disidrata" varia da un minimo di 30˚C ad un massimo di 80˚C)**, e ad ogni pressione dei tasti **+/—** (B) 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.
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 **+/—** (D) aumenterà o diminuirà di 1 minuto, **(solo per il programma "disidrata" varia da un minimo di 30 minuti ad un massimo di 1440 minuti con variazione di 10 minuti ad ogni pressione dei tasti +/— (D)).**
A 60 minuti se si preme "**+**", il tempo tornerà a 1 minuto. A 1 minuto se si preme "**—**", il tempo tornerà a 60 minuti.
Impostati i valori desiderati, automaticamente l'apparecchio li utilizzerà per la cottura.

ATTENZIONE: questa operazione è possibile solo quando il tasto della zona cottura 1 (A) o 2 (E) lampeggia.

Premere il tasto icona avvio/pausa (G) per avviare il processo di cottura.
Il tasto icona 1 (A) o 2 (E) smette immediatamente di lampeggiare, in questo modo si avvia la cottura e si confermano i valori di temperatura e tempo selezionati.
N.B.: alcuni cibi devono essere mescolati a metà cottura. Per mescolare, aprire con l'apposita maniglia il vano cottura e mescolare muovendo avanti e indietro l'alimento, poi richiudere lo sportello del vano cottura.

E' possibile mettere in pausa la cottura degli alimenti.

Mettere in pausa la cottura in una zona

Se si desidera mettere in pausa la cottura in una sola zona indipendente e non nell'altra, è sufficiente premere il tasto zona 1 (A) o il tasto zona 2 (E) richiesto e quindi premere il tasto avvio/pausa (G).
Per annullare la pausa, premere nuova-

mente il tasto avvio/pausa (G). I valori impostati rimarranno uguali e il tempo partirà dallo stesso punto dell'interruzione.

Mettere in pausa la cottura in entrambe le zone insieme

Se si desidera mettere in pausa la cottura in entrambe le zone insieme, è sufficiente premere una volta il tasto avvio/pausa (G) e la cottura si fermerà in entrambe le zone contemporaneamente. Per annullare la pausa, premere nuovamente il tasto avvio/pausa (G). I valori impostati rimarranno uguali e il tempo partirà dallo stesso punto dell'interruzione.

E' possibile spegnere prima dello scadere del tempo impostato la friggitrice ad aria premendo il tasto icona accensione/spegnimento (U), 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 (C) compare la scritta "00", ma la ventilazione continuerà a funzionare per circa 1 minuto. Trascorso il minuto l'apparecchio si spegnerà completamente.

Estrarre il vassoio (b) o la griglia (c) o il cestello (d) e controllare se gli alimenti sono cotti. Se non sono pronti, rimettere il vassoio (b) o la griglia (c) o il cestello (d) in posizione ed impostare una cottura aggiuntiva secondo le proprie esigenze.

Per rimuovere gli alimenti, estrarre il vassoio (b) o la griglia (c) o il cestello (d) e versarli in un piatto o in una ciotola.

Fare attenzione al vapore quando si rimuove il vassoio (b) o la griglia (c) o il cestello (d) dopo la cottura.

N.B.: durante il funzionamento, il tasto icona avvio/pausa (G) e il tasto icona del programma cottura selezionato lampeggiano mentre sul display (C) lampeggiano alternativamente il valore della temperatura e del tempo, 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 aprire lo sportello (f o g) se non necessario per mescolare o controllare lo stato dei cibi.
- si può mettere in pausa la cottura premendo il tasto icona avvio/pausa (G), per riprendere la cottura premere nuovamente il tasto icona (G).
- si può fermare, prima del tempo impostato, l'apparecchio premendo il tasto icona avviamento/spegnimento (U).
- se si apre lo sportello (f o g), 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.

IMPORTANTE: è possibile cucinare anche alimenti che non sono visualizzati dalle icone programmi di cottura del pannello di controllo (e).

Per impostare temperatura e tempo premere prima una qualsiasi delle icone programmi di cottura, poi con i tasti +/— (B) per la temperatura (quando sul display (C) lampeggia il valore temperatura) e i tasti +/— (D) per il tempo (quando sul display (C) lampeggia il valore tempo) impostare i valori desiderati.

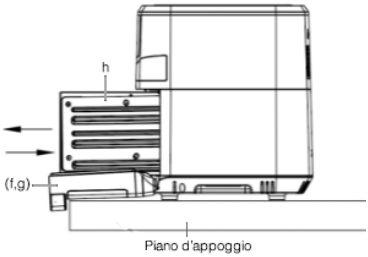
Procedere poi come spiegato nel capitolo "selezione del programma con attivazione della cottura".

Cottura utilizzando il vano grande

Con apparecchio spento, spina disinserita dalla presa di corrente elettrica e freddo (se ancora caldo indossare guanti da forno), sfilare la partizione centrale (H) seguendo le indicazioni indicate:

Per una maggiore sicurezza l'apparecchio deve essere prima spostato verso l'esterno, in modo che le maniglie degli sportelli (f, g) possano scendere al di sotto del piano di appoggio dell'apparecchio come mostrato in figura in modo che ci sia spa-

zio sufficiente per rimuovere la partizione centrale (H) (per rimettere la partizione centrale (H) ripetere le stesse operazioni.



Procedere poi come descritto nel capitolo "UTILIZZO DELL'APPARECCHIO".

Per avviare la cottura procedere come segue:

Premere il tasto accensione/spegnimento (U), poi premere il tasto zona 1 (A) e subito dopo il tasto "DUAL COOK" (N) e uno dei tasti icona dei programmi di cottura anche se non si desidera utilizzarlo, è necessario per poter poi impostare temperatura e tempo personalizzati.

Regolare la temperatura utilizzando tasti +/— (B) e il tempo utilizzando i tasti +/— (D) in base alle proprie esigenze.

Premere il tasto avvio/pausa (G). Entrambe le resistenze inizieranno a scaldarsi e a cuocere il cibo. Al termine del tempo di cottura l'apparecchio emetterà un segnale acustico, entrambe le resistenze interromperanno il riscaldamento e l'unità si spegnerà automaticamente.

FUNZIONI

SYNCH FINISH

(termine di cottura della zona 1 e della zona 2 allo stesso tempo)

La modalità "SYNCH FINISH" consente di cuocere cibi diversi in ogni compartimento che potrebbero richiedere tempi o temperature diversi l'uno dall'altro e di terminare la cottura allo stesso tempo. Ad esempio, potresti voler friggere dei gamberetti e cucinare patatine fritte nell'altro. Con la modalità "SYNCH FINISH" è possibile terminare la cottura allo stesso tempo.

Per attivare la modalità "SYNCH FINISH":

- premere il tasto acceso/spento (U)
- premere il tasto SYNCH FINISH (M)
- premere il tasto Zona cottura 1 (A)
- selezionare una modalità di cottura pre impostata anche se non si desidera utilizzarla, è necessario selezionarne una per poter poi impostare temperatura e tempo personalizzati
- regolare la temperatura utilizzando tasti +/— (B) e il tempo utilizzando i tasti +/— (D) in base alle proprie esigenze
- premere il tasto Zona cottura 2 (E)
- selezionare una modalità di cottura pre impostata anche se non si desidera utilizzarla, è necessario selezionarne una per poter poi impostare temperatura e tempo personalizzati
- regolare la temperatura utilizzando i tasti +/— (B) e il tempo utilizzando i tasti +/— (D) in base alle proprie esigenze
- premere il tasto avvio/pausa (G)
- la zona con il tempo più lungo inizierà a riscaldarsi e a cuocere il cibo, raggiunto il tempo dell'altra zona anch'essa inizierà a riscaldarsi e a cuocere il cibo. Al termine del tempo, l'apparecchio emetterà un segnale acustico, entrambe le zone interromperanno la cottura e l'unità si spegnerà automaticamente.

DUAL COOK

(Zona cottura 1 e zona cottura 2 che lavorano contemporaneamente / cottura a doppia zona)

La modalità DUAL COOK utilizza entrambe le zone di cottura per cuocere alla stessa temperatura e tempo in entrambi i vani. Questa funzione può essere utilizzata anche con il vano grande.

- premere il tasto acceso/spento (U)
- premere il tasto DUAL COOK (N)
- premere il tasto Zona cottura 1 (A)
- selezionare una modalità di cottura pre impostata anche se non si desidera utilizzarla, è necessario selezionarne una per poter poi impostare temperatura e tempo personalizzati
- regolare la temperatura utilizzando i tasti +/— (B) e il tempo utilizzando i tasti +/— (D) in base alle proprie esigenze
- premere il tasto avvio/pausa (G)
- entrambe le zone di cottura inizieranno a riscaldarsi e a cuocere il cibo. Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio

emetterà un segnale acustico, entrambe le zone interromperanno la cottura e l'unità si spegnerà automaticamente.

USO DELLE LAMPADE

Per controllare l'andamento della cottura del cibo, in qualsiasi momento, premere il tasto (F) per accendere la luce della zona cottura 1 o il tasto (T) per accendere la luce della zona cottura 2.

Per spegnere la luce premere nuovamente il tasto (F) per la zona cottura 1 o il tasto (T) per la zona cottura 2.

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.

Rimuovere immediatamente il cibo per evitare che cuoce troppo una volta terminata la cottura.

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 già cucinati.

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 - riscldamento	3	180
	Patatine fritte	18	200
	Pollo	20	200
	Carne	12	180
	Torta	25	160
	Gamberetti	8	180
	Pesce	10	180
	Pizza	20	180
	Verdure	10	160
	Disidratare	30	80

N.B.: la temperatura può essere modificata in tutti i programmi con un intervallo che varia da un minimo di 50˚C ad un massimo di 200˚C.Il tempo può essere modificato in tutti i programmi con un intervallo che varia da un minimo di 1 minuto ad un massimo di 60 minuti.
Solo per il programma **"disidratare"** l'intervallo della temperatura può essere modificato con un intervallo che varia da un minimo di 30˚C ad un massimo di 80˚C, mentre il tempo può essere modificato con un intervallo che varia da un minimo di 30 minuti (0,5 ore) ad un massimo di 1440 minuti (24 ore).

Le tabelle riportate di seguito consentono 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.

Cibi congelati					
Alimento	**Quantità**	**Temperatura (˚C)**	**Tempo (minuti)**	**Informazioni aggiuntive**	**Mescolare**
Petto di pollo impanato	3 petto di pollo	200	18 - 21		
Crocchette di pollo	340g	200	10 - 13	Spruzzare un goccio di olio	Si
Filetti di pesce impanati	6 filetti	200	14 - 16		
Bastoncini di pesce	6 - 8	200	10 - 13	Spruzzare un goccio di olio	
Patatine fritte	450g	200	18 - 22	Spruzzare un goccio di olio	Si
Fritttelle di patate	450g	180	8 - 10		
Bastoncini di mozzarella	300g	190	8 - 10		Si
Mini pizze	2	180	18 - 20		
Scampi	390g - 450g	200	9 - 11	Spruzzare un goccio di olio	Si
Patate dolci	450g	200	18 - 22	Spruzzare un goccio di olio	Si
Croquet din patate	450g	190	18 - 22	Spruzzare un goccio di olio	Si
Anelli di cipolla	300g	190	13 - 16	Spruzzare un goccio di olio	Si

Verdure					
Alimento	**Quantità**	**Temperatura (˚C)**	**Tempo (minuti)**	**Informazioni aggiuntive**	**Preparazione**
Asparagi	1 mazzetto	200	8 - 12	Spruzzare un goccio di olio	Interi, steli tagliati
Barbabietole	6 -7 piccole	200	30 - 35		Intere
Peperoni	3 piccole 2 grandi	200	10 - 15	Spruzzare un goccio di olio	Interi
Broccoli	1 testa	200	8 - 10	Spruzzare un goccio di olio	Tagliare in piccoli pezzi
Cavoletti di Bruxelles	450g	200	15 - 20	Spruzzare un goccio di olio	Tagliati a metà elimina-re il gambo
Zucca	680g	200	20 - 25	Spruzzare un goccio di olio	Tagliare in pezzi da 1 - 2cm
Carote	450g	200	13 - 16	Spruzzare un goccio di olio	Pelate, taglia-te in piccoli pezzi
Cavolfiore	1 testa	200	17 - 20	Spruzzare un goccio di olio	Tagliare in piccoli pezzi
Fagiolini	350g	200	8 -10	Spruzzare un goccio di olio	Interi
Funghi	350g	200	7 - 9	Spruzzare un goccio di olio	A fette
Patate bianche	680g	200	20 - 22	Spruzzare un goccio di olio	Tagliare a spicchi da 1cm
Patate bianche	450g	200	20 - 24	Spruzzare un goccio di olio	Patatine fritte tagliate a mano
Patate bianche	3 intere	200	30 - 35	Spruzzare un goccio di olio	Forare con forchetta
Patate dolci	680g	200	15 - 20	Spruzzare un goccio di olio	Tagliare in piccoli pezzi
Patate dolci	3 intere	200	36 - 42	Spruzzare un goccio di olio	Forare con forchetta
Zucchine	450g	200	15 - 18	Spruzzare un goccio di olio	Tagliare in quarti nel senso della lunghezza

Pesce e frutti di mare					
Alimento	**Quantità**	**Temperatura (˚C)**	**Tempo (minuti)**	**Informazioni aggiuntive**	**Preparazione**
Torte di granchio	2 torte (170g- 250g ciascuna)	200	5 - 10	Spruzzare un goccio di olio	
Code di aragosta	4 code (85g - 115g ciascuna)	200	5 - 8		Intere
Filetti di salmone	3 filetti (150g ciascuno)	200	7 - 12	Spruzzare un goccio di olio	
Gamberi	450g	180	7 - 10	Spruzzare un goccio di olio	

Pollo					
Alimento	**Quantità**	**Temperatura (˚C)**	**Tempo (minuti)**	**Informazioni aggiuntive**	**Preparazione**
Petto	2	200	25 - 30	Spruzzare un goccio di olio	Con osso
Petto	4	200	22 - 24	Spruzzare un goccio di olio	Senza osso
Cosce	3	200	20 - 25	Spruzzare un goccio di olio	
Alette	900g	200	18 - 22	Spruzzare un goccio di olio	

Maiale					
Alimento	**Quantità**	**Temperatura (˚C)**	**Tempo (minuti)**	**Informaioni aggiuntive**	**Preparazione**
Braciole	2	170	7 - 10	Spruzzare un goccio di olio	Con o senza osso
Filetti di maiale	450g	200	15 - 17	Spruzzare un goccio di olio	
Salsicce	5	190	15 - 20		

Manzo					
Alimento	**Quantità**	**Temperatura (˚C)**	**Tempo (minuti)**	**Informaioni aggiuntive**	**Preparazione**
Hamburgher	2	200	8 - 10	Spruzzare un goccio di olio	Circa 2cm di spessore
Bistecche	2 (220g ciascuna)	200	8 - 10	Spruzzare un goccio di olio	

Tabella con suggerimenti per disidratare gli alimenti

Frutta e verdura			
Alimento	**Preparazione**	**Temperatura (˚C)**	**Tempo (ore)**
Mele	Tagliate a fette da 3mm, sciacquate in acqua e limone e asciugate	60	7 - 8
Asparagi	Tagliati in pezzi da 5mm e sbollentati	60	6 - 8
Melanzana	Pelate, tagliate a fette da 3mm	60	6 - 8
Banane	Sbucciate, tagliate a fette da 3mm	60	8 - 10
Barbabietole	Pelate, tagliate a fette da 3mm	60	6 - 8
Erbe fresche	Risciacquate, steli rimosse	60	4
Radice di zenzero	Pelate, tagliate a fette da 3mm	60	6
Mango	Sbucciato, tagliato a fette da 3mm	60	6 - 8
Funghi	Pulire con spazzola morbida (non lavare)	60	6 - 8
Ananas	Sbucciare, tagliare a fette da 3mm	60	6 - 8
Fragole	Tagliare a metà	60	6 - 8
Pomodori	Tagliare a fette da 3mm	60	6 - 8

Carne e pollame			
Alimento	**Preparazione**	**Temperatura (°C)**	**Tempo (ore)**
Manzo	Tagliare a fette, marinare durante la notte	70	5 - 7
Pollo	Tagliare a fette, marinare durante la notte	70	5 - 7
Salmone	Tagliare a pezzi, marinare durante la notte	70	5 - 7

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.
I vassoi (b, b1, b2) 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 i vassoi (b, b1, b2) le griglie (c, c1, c2) e i cestelli (d, d1, d2) con acqua tiepida, detersivo per piatti e spugna non abrasiva.
Queste componenti (solo queste) è possibile lavarle in lavastoviglie.
Pulire l'interno dell'apparecchio 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 dei porta alimenti.**

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

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.

Risoluzione dei problemi		
Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica	Inserire la spina in una presa a muro con messa a terra
	Non hai impostato il timer	Imposta timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio
Il cibo non è completamente cotto	La quantità degli ingredienti nel vassoio per friggere è eccessiva	Mettere piccole quantità di ingredienti nel vassoio per friggere. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme
	La temperatura impostata è troppo bassa	Regolare la temperatura su valori maggiori
	Il tempo di preparazione è troppo breve	Regolare il tempo su valori maggiori
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati o girati a metà del tempo di preparazione	Gli ingredienti che si trovano uno sopra o uno di fronte all'altro (ad es. patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione, Altri alimenti (es. salsicce) possono richiedere di essere girati o capovolti
Gli snacki fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice	Utilizzi un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale	Utilizzare snack da forno o spennellare leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante
Non è possibile inserire correttamente gli accessori porta alimenti nell'apparecchio.	C'è troppo cibo nel vassoio per friggere	Non riempire eccessivamente la vaschetta
Dall'apparecchio esce fumo bianco	Stai preparando ingredienti grassi	Quando si friggono ingredienti grassi assicurarsi di non cuocere a temperature superiori a 180°C

Risoluzione dei problemi		
Problema	Possibile causa	Soluzione
Dall'apparecchio esce fumo bianco	Il vassoio contiene ancora residui grassi del precedente utilizzo	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel vassoio. Assicurati di pulire correttamente il vassoio e il vano cottura dopo ogni utilizzo
Le patate fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria	Non hai messo a bagno bene i bastoncini di patate prima di friggerli	Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; toglieteli e asciugateli con carta da cucina
	Non hai utilizzato il tipo di patate giusto	Usa patate fresche per assicurarti che le patatine rimangano sode durante la frittura
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua al loro interno	Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di ricoprirli con olio
		Tagliate la patata a bastoncini più sottili per un risultato più croccante. Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

GB

GENERAL WARNINGS

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

This appliance can be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience or knowledge if they have been given adequate supervision or have received instructions regarding use in safety of the appliance and have understood the associated dangers.
Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children unless they are over 8 years old and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.

This appliance, suitable for domestic use only, must only be used for the function for which it was expressly designed. Any other use is to be considered improper and dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or

unreasonable use. Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions.
Incorrect installation can cause damage to people, animals and things; the manufacturer cannot be held responsible. The safety of electrical equipment is guaranteed only if they are connected to an electrical system equipped with suitable earthing as established by the current standards in force regarding electrical safety.
The packaging elements (plastic bags, nails, expanded polystyrene, etc.) must not be left within the reach of children or incapable people as they represent potential sources of danger. We also remember that these must be subject to separate waste collection.
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 accidentally falls 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 atmo-

spheric 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 and do not 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.

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

The “hot surfaces” danger indication is highlighted on the insertion surface of the food holder accessories and the central partition to inform you of the existing danger.

When removing the food holder accessories, hot steam may escape. Keep your hands and

face away and do not bend over the area above the appliance.
Food and food accessories are hot. Wait until the food has cooled slightly before touching it.
Always place food holder accessories 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 food holder accessories 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 food holder accessories.
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 prevent 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. Body
b. Large tray
b1. Small tray
b2. Small tray
c. Large grill
c1. Small grill
c2. Small grill
d. Large basket
d1. Small basket
d2. Small basket
e. Control Panel
f. Door with handle on left side
g. Door with right side handle
h. Removable central partition
i. Air inlet
L. Air outlet
m. Power cable housing

Control Panel (e)

A. Cooking area 1
B. Temperature change keys (+ and −)
C. Display (display of set time and tempe rature)
D. Tempo variation keys (+ and −)
E. Cooking area 2
F. Internal cooking zone lighting button 1
G. Start/pause button
H. Preheat button
M. SYNC FINISH
N. DUAL COOK
S. Dehydrate button
T. Internal cooking zone lighting button 2
U. On/off button (ON/OFF)

Cooking program icons

I. French fries
J. Chicken legs
K. Steak
L. Cake
O. Shrimp
P. Fish
Q. Pizza
R. Vegetables

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 technical 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.
Place the food to be treated, previously prepared, in the basket (d, d1 or d2), on the grill (c, c1 or c2) or on the tray (b, b1 or b2) depending on the type of food you will have to cook and put them back in the body (a) of the appliance. Close the doors (f and g) with their handle.
N.B.: if the doors (f and g) are not closed correctly the appliance will not start.
Do not fill tray (b, b1 or b2), rack (c, c1 or c2), basket (d, d1 or d2) with oil or other liquids and do not place anything on top of the appliance, this could interrupt the air flow and influence the final frying result.
ATTENTION: if cooking food with the grill or basket, also insert the tray at the lowest level of the cooking compartment you are using to collect any fat.Do not touch the cooking accessories and internal parts of the appliance without appropriate protection during cooking and until it has completely cooled.

USE OF THE APPLIANCE

Connect the appliance to an electrical socket suitable for receiving it. With an acoustic signal, the on/off button (U) appears

on the control panel (e).
Pressing the on/off button (U) turns on the control panel (e), displaying all the reference buttons and icons.

Preheating
We recommend that you preheat the fryer using the appropriate program to prepare certain recipes or to reduce cooking times. Pressing the button (H) starts preheating, 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 (B) for the temperature (minimum 50˚C, maximum 200˚C) and the +/— keys (D) for the time (minimum 1 minute, maximum 60 minutes) .

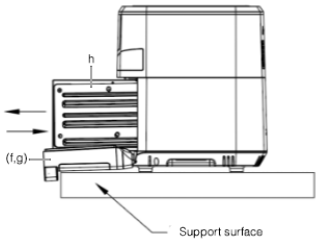
Program selection with activation of cooking
Press button 1 (A) to use the left cooking compartment, button 2 (E) for the right cooking compartment or both 1 (A) and 2 (E) to use them simultaneously.
Choose the program you consider suitable for cooking the food and press the respective icon/button to set it with its time and temperature characteristics. The pressed icon will flash on the display with the relevant automatically pre-set time and temperature values.
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 (B) to change the temperature (when the temperature value flashes on the display (C)) and the +/— keys (D) to change the time (when the time value flashes on the display (C).
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 **(only for the "dehydrate" program it varies from a minimum of 30˚C to a maximum of 80˚C)**, and each time the +/— buttons (B) 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.
The time interval for cooking food is between 1 and 60 minutes for all programs and each time the +/— buttons (D) are pressed it will increase or decrease by 1 minute **(only for the "dehydrate" program it varies from a minimum of 30 minutes to a maximum of 1440 minutes with a variation of 10 minutes each time the +/- buttons (D))** are pressed.
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. Once the desired values have been set, the appliance will automatically use them for cooking.
ATTENTION: this operation is only possible when the cooking zone 1 (A) or 2 (E) button flashes.
Press the start/pause icon button (G) to start the cooking process.
The icon button 1 (A) or 2 (E) stops flashing immediately, in this way cooking starts and the selected temperature and time values are confirmed.
N.B.: some foods need to be stirred halfway through cooking. To mix, open the cooking compartment with the appropriate handle and mix by moving the food back and forth, then close the cooking compartment door.
It is possible to pause the cooking of food.

Pause cooking in one zone
If you want to pause cooking in just one independent zone and not in the other, simply press the required zone 1 (A) or zone 2 (E) button and then press the start/pause button (G). To cancel the pause, press the start/pause button (G) again. The set values will remain the same and the time will start from the same point of interruption.

Pause cooking in both zones together
If you want to pause cooking in both zones together, simply press the start/pause button (G) once and cooking will stop in both zones at the same time. To cancel the pause, press the start/pause button (G) again. The set values will remain the same and the time will start from the same point of interruption.
It is possible to turn off the air fryer before the set time expires by pressing the on/off icon button (U); an acoustic signal warns of the interruption of cooking.
When the set time expires, the appliance emits a long warning tone, the heating element stops working, the writing "00" appears on the display (C), but the ventilation will continue to work for approximately 1 minute. After one minute the appliance will turn off completely.
Remove the tray (b) or the grill (c) or the basket (d) and check whether the food is cooked. If they are not ready, put the tray (b) or the grill (c) or the basket (d) back in place and set additional cooking according to your needs.To remove food, remove the tray (b) or rack (c) or basket (d) and pour it onto a plate or bowl.
Be careful of the steam when removing the tray (b) or the rack (c) or the basket (d) after cooking.
N.B.: during operation, the start/pause icon button (G) and the icon button of the selected cooking program flash while the temperature and time value flash alternately on the display (E), 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 open the door (f or g) unless necessary to mix or check the condition of the food.
- you can pause cooking by pressing the start/pause icon button (G), to resume cooking press the icon button (G) again.
- you can stop the appliance before the set time by pressing the start/stop icon button (U).
- if you open the door (f or g), for example to mix, cooking pauses and when it is next restarted 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.
IMPORTANT: it is also possible to cook foods that are not displayed by the cooking program icons on the control panel (e).
To set the temperature and time, first press any of the cooking program icons, then with the +/- keys (B) for the temperature (when the temperature value flashes on the display (C)) and the + /- keys (D) for the time (when the time value flashes on the display (C)) set the desired values.
Then proceed as explained in the chapter "selecting the program with activation of cooking".

Cooking using the large compartment
With the appliance off, the plug removed from the electrical socket and cold (if still hot, wear oven gloves), remove the central partition (H) following the instructions given:
For greater safety, the appliance must first be moved outwards, so that the door handles (f, g) can descend below the appliance support surface as shown in the figure so that there is enough space to remove the central partition (H) (to replace the central partition (H) repeat the same operations.



Then proceed as described in the chapter "USE OF THE APPLIANCE".

To start cooking, proceed as follows:
Press the on/off button (U), then press the zone 1 button (A) and immediately after the "DUAL COOK" button (N) and one of the cooking program icon buttons, even if you do not want to use it, it is necessary to you can then set personalized temperature and time.
Adjust the temperature using the +/— keys (B) and the time using the +/— keys (D) according to your needs.
Press the start/pause button (G). Both heating elements will begin to heat up and cook the food. At the end of the cooking time the appliance will emit an acoustic signal, both heating elements will stop heating and the unit will automatically turn off.

FUNCTIONS

SYNCH FINISH
(cooking end of zone 1 and zone 2 at the same time)
The "SYNCH FINISH" mode allows you to cook different foods in each compartment which may require different times or temperatures from each other and to finish cooking at the same time. For example, you may want to fry some shrimp and cook french fries in the other. With the "SYNCH FINISH" mode it is possible to finish cooking at the same time.
To activate the "SYNCH FINISH" mode:
- press the on/off button (U)
- press the SYNC FINISH button (M)
- press the Cooking zone 1 button (A)
- select a pre-set cooking mode even if you don't want to use it, you need to select one to then be able to set personalized temperature and time
- adjust the temperature using the +/— keys (B) and the time using the +/— keys (D) according to your needs
- press the Cooking zone 2 button (E)
- select a pre-set cooking mode even if you don't want to use it, you need to select one to then be able to set personalized temperature and time
- adjust the temperature using the +/— keys (B) and the time using the +/— keys (D) according to your needs
- press the start/pause button (G)
- the zone with the longest time will start to heat up and cook the food, once the time of the other zone has reached it will also start to heat up and cook the food. At the end of the time, the appliance will emit an acoustic signal, both zones will stop cooking and the unit will automatically turn off.

DUAL COOK
(Cooking zone 1 and cooking zone 2 working simultaneously / double zone cooking)DUAL COOK mode uses both cooking zones to cook at the same temperature and time in both compartments. This function can also be used with the large compartment.
- press the on/off button (U)
- press the DUAL COOK (N) button
- press the Cooking zone 1 button (A)
- select a pre-set cooking mode even if you don't want to use it, you need to select one to then be able to set personalized temperature and time
- adjust the temperature using the +/— keys (B) and the time using the +/— keys (D) according to your needs
- press the start/pause button (G)
- both cooking zones will begin to heat up and cook the food. At the end of the cooking time, the appliance will emit an acoustic signal, both zones will stop cooking and the unit will automatically turn off.

USE OF LAMPS

To check the cooking progress of the food, at any time, press the button (F) to turn on the light of cooking zone 1 or the button (T) to turn on the light of cooking zone 2.
To turn off the light, press the button (F) again for cooking zone 1 or the button (T) for cooking zone 2.

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. Remove the food immediately to prevent it from overcooking once cooking is finished.

Tips: To make the 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 already cooked 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

Programs			
	Menu	Default time(min)	default temperature(°C)
Function	Pre - heating	3	180
	French fries	18	200
	Chicken	20	200
	Meat	12	180
	Cake	25	160
	Shrimps	8	180
	Fish	10	180
	Pizza	20	180
	Vegetables	10	160
	Dehydrate	30	80

N.B.: the temperature can be changed in all programs with a range that varies from a minimum of 50°C to a maximum of 200°C

The time can be changed in all programs with an interval ranging from a minimum of 1 minute to a maximum of 60 minutes.

Only for the **"dehydrate"** program the temperature interval can be modified with an interval that varies from a minimum of 30°C to a maximum of 80°C, while the time can be modified with an interval that varies from a minimum of 30 minutes (0.5 hours) to a maximum of 1440 minutes (24 hours).

The tables below allow you to select 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.

Frozen foods					
Food	**Amount**	**Temperature (˚C)**	**Time (minutes)**	**Additional Information**	**Mix**
Breaded chicken breast	3 chicken breasts	200	18 - 21		
Chicken nuggets	340g	200	10 - 13	Spray a drop of oil	Yes
Breaded fish fillets	6 fillets	200	14 - 16		
Fish sticks	6 - 8	200	10 - 13	Spray a drop of oil	
French fries	450g	200	18 - 22	Spray a drop of oil	Yes
Potato pancakes	450g	180	8 - 10		
Mozzarella sticks	300g	190	8 - 10		Yes
Mini pizzas	2	180	18 - 20		
Scampi	390g - 450g	200	9 - 11	Spray a drop of oil	Yes
Sweet potatoes	450g	200	18 - 22	Spray a drop of oil	Yes
Potato croquet	450g	190	18 - 22	Spray a drop of oil	Yes
Rings of onion	300g	190	13 - 16	Spray a drop of oil	Yes

Vegetables					
Food	**Amount**	**Temperature (˚C)**	**Time (minutes)**	**Additional Information**	**Preparation**
Asparagus	1 bunch	200	8 - 12	Spray a drop of oil	Whole, cut stems
Beets	6 -7 small	200	30 - 35		Whole
Peppers	3 small 2 big	200	10 - 15	Spray a drop of oil	Whole
Broccoli	1 testa	200	8 - 10	Spray a drop of oil	Cut into small pieces
Brussels sprouts	450g	200	15 - 20	Spray a drop of oil	Cut in half and remove the stem
Pumpkin	680g	200	20 - 25	Spray a drop of oil	Cut into 1 - 2cm pieces
Carrots	450g	200	13 - 16	Spray a drop of oil	Peel, cut into small pieces
Cauliflower	1 testa	200	17 - 20	Spray a drop of oil	Cut into small pieces
Green beans	350g	200	8 -10	Spray a drop of oil	Whole
Mushrooms	350g	200	7 - 9	Spray a drop of oil	Sliced
White potatoes	680g	200	20 - 22	Spray a drop of oil	Cut into 1cm wedges
White potatoes	450g	200	20 - 24	Spray a drop of oil	Hand cut french fries
White potatoes	3 whole	200	30 - 35	Spray a drop of oil	Pierce with a fork
Sweet potatoes	680g	200	15 - 20	Spray a drop of oil	Cut into small pieces
Sweet potatoes	3 whole	200	36 - 42	Spray a drop of oil	Pierce with a fork
Zuchinis	450g	200	15 - 18	Spray a drop of oil	Cut into quarters lengthwise

Fish and seafood					
Food	**Amount**	**Temperature (˚C)**	**Time (minutes)**	**Additional Information**	**Preparation**
Crab cakes	2 cakes (170g- 250g each)	200	5 - 10	Spray a drop of oil	
Tails of lobster	4 tails (85g - 115g each)	200	5 - 8		Whole
Salmon fillets	3 fillets (150g each)	200	7 - 12	Spray a drop of oil	
Shrimp	450g	180	7 - 10	Spray a drop of oil	

Chicken					
Food	**Amount**	**Temperature (˚C)**	**Time (minutes)**	**Additional Information**	**Preparation**
Chest	2	200	25 - 30	Spray a drop of oil	With bone
Chest	4	200	22 - 24	Spray a drop of oil	Boneless
Thighs	3	200	20 - 25	Spray a drop of oil	
Fins	900g	200	18 - 22	Spray a drop of oil	

Pig					
Food	**Amount**	**Temperature (˚C)**	**Time (minutes)**	**Additional Information**	**Preparation**
Chops	2	170	7 - 10	Spray a drop of oil	With or without bone
Pork fillets	450g	200	15 - 17	Spray a drop of oil	
Sausages	5	190	15 - 20	Spray a drop of oil	

Beef					
Food	**Amount**	**Temperature (˚C)**	**Time (minutes)**	**Additional Information**	**Preparation**
Hamburgher	2	200	8 - 10	Spray a drop of oil	Approximately 2cm thick
Steaks	2 (220g each)	200	8 - 10	Spray a drop of oil	

Table with suggestions for dehydrating foods

Fruits and vegetables			
Food	**Preparation**	**Temperature (˚C)**	**Time (hours)**
Apple	Cut into 3mm slices, rinse in water and lemon and dry	60	7 - 8
Asparagus	Cut into 5mm pieces and blanched	60	6 - 8
Eggplant	Peeled, cut into 3mm slices	60	6 - 8
Bananas	Peel, cut into 3mm slices	60	8 - 10
Beets	Peeled, cut into 3mm slices	60	6 - 8
Fresh herbs	Rinse, stems removed	60	4
Root of ginger	Peeled, cut into 3mm slices	60	6
Mango	Peeled, cut into 3mm slices	60	6 - 8
Mushrooms	Clean with soft brush (do not wash)	60	6 - 8
Ananas	Peel, cut into 3mm slices	60	6 - 8
Strawberries	Cut in half	60	6 - 8
Tomatoes	Cut into 3mm slices	60	6 - 8

Fruits and vegetables			
Food	**Preparation**	**Temperatura (°C)**	**Time (hours)**
Apple	Cut into slices, marinate overnight	70	5 - 7
Asparagus	Cut into slices, marinate overnight	70	5 - 7
Eggplant	Cut into slices, marinate overnight	70	5 - 7

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Tips:
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 trays (b, b1, b2) 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 trays (b, b1, b2) the racks (c, c1, c2) and the baskets (d, d1, d2) with warm water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.
These components (only these) can be washed in the dishwasher.
Clean the inside of the appliance 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.

WARNING:
the heating coil is located in the upper part of the food compartiments.

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

WARNING:
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.

Troubleshooting		
Problem	Possible cause	Solution
The fryer doesn't work	The appliance is not connected to the electrical network	Insert the plug into a grounded wall socket
	You didn't set the timer	Set timer on preparation time required to turn on the appliance
The food is not fully cooked	The quantity of ingredients in the frying tray is excessive	Place small amounts of ingredients in the frying tray. Smaller batches are fried more evenly
	The set temperature is too low	Adjust the temperature to higher values
	The preparation time is too short	Adjust the time to larger values
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Some types of ingredients need to be shaken or turned halfway through the preparation time	Ingredients that are on top or opposite each other (e.g. French fries) should be shaken halfway through the preparation time. Other foods (e.g. sausages) may require turning or flipping.
Fried snacks are not crispy when they come out of the fryer	You use a type of snack designed to be prepared in a traditional fryer	Use baked snacks or lightly brush a little oil on the snacks for a crispier result
It is not possible to insert the food holder accessories correctly into the appliance	There is too much food in the frying tray	Do not overfill the tray
White smoke comes out of the appliance	You are preparing fatty ingredients	When frying fatty ingredients make sure not to cook at temperatures above 180˚C

Troubleshooting		
Problems	Possible cause	Solution
White smoke comes out of the appliance	The tray still contains greasy residue from previous use	White smoke is caused by heating of the grease in the tray. Make sure you clean the tray and cooking compartment properly after each use
Fresh potatoes are fried unevenly in the air fryer	You didn't soak the potato sticks properly before frying them	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; remove them and dry them with kitchen paper
	You didn't use the right type of potatoes	Use fresh potatoes to ensure the chips stay firm while frying
Fresh fries are not crispy when they come out of the fryer	The crunchiness of the chips depends on the amount of oil and water inside them	Be sure to dry the potato sticks well before coating them with oil
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result. Add a little more oil for 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 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 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. Dual Fryer

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. Dual Fryer

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE

DATA RIPARAZIONE
REPARE DATE

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA
AFTER SALES SERVICE CENTER STAMP

DUA-1424-I