

JOHNSON®

FriggiSano



I

Friggitrice ad aria calda
ISTRUZIONI D'USO

GB

Hot air fryer
INSTRUCTIONS FOR USE

I AVVERTENZE GENERALI

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

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

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, errati ed irragionevoli. L'installazione dovrà essere effettuata secondo le prescrizioni del costruttore.

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

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in pla-

stica, chiodi, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini o incapaci in quanto rappresentano potenziali fonti di pericolo.

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina rivolgersi a personale qualificato per le necessarie operazioni di adeguamento.

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

Qualora il loro uso si rendesse indispensabile utilizzare esclusivamente materiale conforme alle vigenti norme di sicurezza ed aventi requisiti di compatibilità con apparecchio e rete di distribuzione elettrica.

Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi di aver tolto ogni etichetta o foglio di protezione.

Se l'apparecchio è dotato di prese d'aria, assicurarsi che non vengano mai occluse nemmeno parzialmente e che non venga inserito alcun tipo di oggetto come aghi, spilli o simili.

L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fonda-

mentali ed in particolare:

Non immergere o bagnare l'apparecchio; non usarlo vicino ad acqua, in vasca, nel lavello o in prossimità di altro recipiente con liquidi. Nel caso l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua NON cercare di recuperarlo ma innanzitutto togliere immediatamente la spina dalla presa di corrente. Successivamente portarlo in un centro assistenza qualificato per i necessari controlli. Durante l'uso l'apparecchio deve essere lontano da qualsiasi oggetto o sostanza infiammabile od esplosiva. Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.

Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

Non tirare l'apparecchio o il cavo per staccare la spina dalla presa.

Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole).

Si raccomanda di tenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini od incapaci e di non permetterne loro l'utilizzo.

Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

Il cavo di alimentazione deve essere srotolato

per tutta la sua lunghezza al fine di evitarne il surriscaldamento.

Il cavo di alimentazione non deve essere avvicinato a fonti di calore e/o superfici taglienti. In caso di cavo di alimentazione danneggiato, provvedere alla sostituzione che deve essere effettuata da personale qualificato.

In caso di guasto e/o cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

Eventuali manomissioni o interventi effettuati da personale non qualificato fanno decadere i diritti di garanzia.

Per pulire l'apparecchio usare solo un panno morbido e non abrasivo.

Quando l'apparecchio, risulta inutilizzabile e si desidera eliminarlo, asportarne i cavi e smaltirlo presso un ente qualificato al fine di non contaminare l'ambiente.

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni. Questo apparecchio non è destinato ad essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato.

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

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

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

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

tutt'intorno.

ATTENZIONE: dopo aver tolto il porta cestello, non toccate l'interno della friggitrice. Sulla superficie di inserimento per il porta cestello è evidenziata l'indicazione di pericolo "superfici calde"  per informare del pericolo esistente.

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

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

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

Questo apparecchio funziona a temperature elevate che possono provocare bruciateure o ustioni, non lasciare a portata di mano dei bambini.

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

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

Non coprire le aperture di circolazione dell'a-

ria mentre l'apparecchio è in funzione.

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

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

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

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

Non mettere nulla sopra l'apparecchio e non conservare nulla al suo interno.

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

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

ATTENZIONE:

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

ATTENZIONE:

I danni del cavo di alimentazione, derivanti dall'usura, non sono coperti da garanzia;

l'eventuale riparazione sarà pertanto a carico del proprietario.

ATTENZIONE:

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

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



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

Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato si contribuisce ad evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto



220-240V~ 50/60 Hz

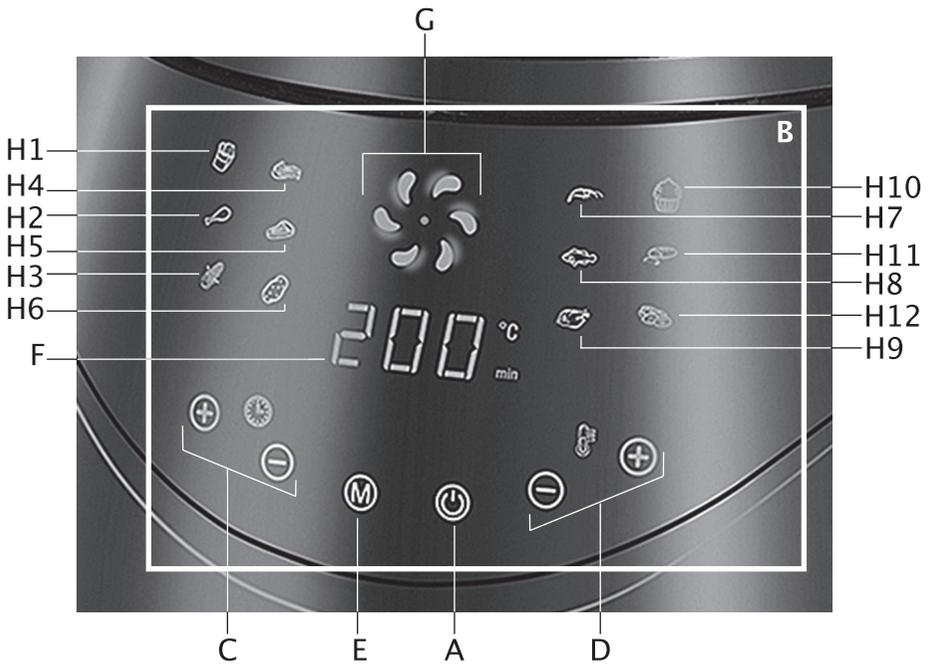
1800 W

Capacità 6,5 L



Video dimostrativo





COMPONENTI

A. Tasto accensione

B. Display

C. Tasti variazione tempo di cottura da 1 minuto a 30 minuti (incrementi o decrementi di 1 minuto ad ogni pressione)

D. Tasti variazione temperatura di cottura da 80° a 200°C (incrementi o decrementi di 5°C ad ogni pressione)

E. Tasto programma

F. Indicazione temperatura/tempo di cottura impostato

G. Indicatore di funzionamento

H. Indicatori luminosi programmi preimpostati
12 programmi selezionabili:

H1 PATATINE 200° 20Min

H2 COSCE di POLLO 180° 25 min

H3 PANNOCCHIE 200° 20 min

H4 COSTOLETTE 180° 20 min

H5 BISTECCA 200° 20 min

H6 PATATA INTERA 200° 20 min

H7 GAMBERI 170° 12 min

H8 PESCE 170° 12 min

H9 POLLO INTERO 200° 30 min

H10 TORTA/MUFFIN 180° 12 min

11 PANE 150° 10 min

12 ARACHIDI 180° 20 min

L. Sede cestello

M. Rialzo interno removibile del cestello

N. Cestello porta alimenti

P. Impugnatura cestello

Q. Pannello frontale del cestello

R. Presa d'aria.

Estrarre dalla confezione le parti dell'apparecchio e smaltire le componenti dell'imballaggio secondo le indicazioni di legge. Controllare che il prodotto sia integro e che tutte le componenti siano presenti. In caso di evidenti anomalie o danni da trasporto non utilizzare l'apparecchio, ma rivolgersi al rivenditore o ad un centro assistenza autorizzato.

Prima del primo utilizzo estrarre e pulire accuratamente il cestello (N), e il rialzo (M) come indicato nel paragrafo **PULIZIA E MANUTENZIONE**.

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

ATTENZIONE! Posizionare l'apparecchio lontano dal muro di almeno 15 cm.
– Adagiare il rialzo (M) sul fondo del cestello (N) con i supporti in gomma rivolti verso il basso.

– Riposizionare il cestello (N) nell'apparecchio spingendolo fino in fondo nella sede (L).

– Inserire la spina in una presa idonea a riceverla

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

PRERISCALDAMENTO

Inserire la spina in una presa idonea a riceverla, il display si illumina completamente un attimo emettendo un segnale sonoro, per poi spegnersi tranne il tasto accensione (A).

Premere il tasto accensione (A).

Il display si accende ed evidenzia le caratteristiche di cottura preimpostate: 180°C per 15 minuti.

Per la fase di preriscaldamento premere il tasto (C) (–) tante volte fino a che il display indicherà 03 min.

Per avviare il preriscaldamento con tempo e temperatura impostati, premere nuovamente il tasto accensione (A).

N.B.: se il cestello porta alimenti (G) con il rialzo (F) non viene inserito correttamente l'apparecchio non si avvia. L'indicatore di funzionamento (G) indicherà esternamente la rotazione della ventola e nel suo centro la spia rossa di riscaldamento.

L'apparecchio comincerà a funzionare scaldando e ventilando l'aria all'interno della sede del cestello (L)

Terminato il tempo di preriscaldamento impostato, l'apparecchio emetterà una serie di segnali acustici e si spegnerà.

COTTURA

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

Per cuocere un alimento dopo aver effettuato il preriscaldamento: estrarre il cestello (N) con una trazione dell'impugnatura (P)

ATTENZIONE! il cestello (N), il rialzo (M) e il pannello frontale del cestello (Q) sono **CALDI** !, maneggiare con estrema cautela, **PERICOLO di USTIONE !**

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

– Adagiare sul rialzo (M), nel cestello (N), l'alimento da cuocere nella quantità consentita.

NON riempire mai il cestello

OLTRE l'indicazione MAX.

Se gli ingredienti che si desiderano cuocere, è previsto, che con il riscaldamento, aumentino di volume regolare la quantità di alimento da mettere nel cestello in funzione del risultato finale .

– Inserire completamente il cestello (N) nel vano (L).

Premere il tasto accensione (A).

Il display si accende ed evidenzia le caratteristiche di cottura preimpostate: 180°C per 15 minuti.

Se l'ingrediente che ci si appresta a cuocere richiede temperatura e/o tempo di cottura differente, modificare l'impostazione a piacere.

Modificare il tempo premendo (C)

- Ad ogni pressione del (+) si incrementa di 1 minuto
- Ad ogni pressione del (-) si decrementa di 1 minuto.

Modificare la temperatura premendo (D)

- Ad ogni pressione del (+) si incrementa di 5°C
- Ad ogni pressione del (-) si decrementa di 5°C.

Impostate le caratteristiche di cottura (tempo e temperatura) avviare la cottura premendo il tasto accensione (A) L'indicatore di funzionamento (G) indicherà esternamente la rotazione della ventola e nel suo centro la spia rossa

di riscaldamento.

L'apparecchio comincerà a funzionare scaldando e ventilando l'aria all'interno della sede del cestello (L)

N.B.: se il cestello porta alimenti (G) con il rialzo (F) non viene inserito correttamente l'apparecchio non si avvia. Durante la cottura il display indicherà alternativamente la temperatura impostata e il tempo rimanente alla fine della cottura.

Trascorso il tempo di cottura impostato, l'apparecchio emetterà una serie di segnali acustici e si spegnerà. Suggestivo: per rendere uniforme la cottura di alcuni alimenti, capovolgerli o mescolarli durante la cottura.

Questa operazione va eseguita con la massima attenzione!, perché alimento e elementi del cestello sono molto caldi, non toccarli con le mani,

PERICOLO di USTIONE !

– Estrarre il cestello (N) con una trazione dell'impugnatura (P)

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

ATTENZIONE al di sotto del rialzo (M), il cestello (N) può contenere olii e grassi di cottura molto caldi!, prestare molta attenzione, **PERICOLO di USTIONE!**

– Girare o mescolare con attenzione il prodotto in cottura nel cestello.

Utilizzare utensili in legno o in plastica resistente alle alte temperature in modo da non rovinare il trattamento antiaderente di cestello (N) e rialzo (M).

– Riposizionare il cestello (N) nella friggitrice facendolo scorrere fino in fondo alla sua sede di fissaggio (L) sentendo un "click".

N.B.: se il cestello porta alimenti (G) con il rialzo (F) non viene inserito correttamente l'apparecchio non si avvia. La temperatura impostata resta in memoria come il tempo rimanente al termine della cottura e la cottura riparte dal punto in cui era stata interrotta con l'estrazione del cestello per rimescolare l'alimento.

– Trascorso il tempo di cottura impostato, la friggitrice emetterà dei segnali sonori e si spegnerà.

– Estrarre il cestello (N) con una trazione dell'impugnatura (P).

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

USO DEI PROGRAMMI MEMORIZZATI

L'apparecchio è dotato anche di 12 programmi preimpostati.

Ogni programma ha una caratteristica di tempo e temperatura. Entrambi queste caratteristiche comunque possono essere modificate a piacere.

Accendere la friggitrice premendo il tasto accensione (A).

Il display si accende ed evidenzia le caratteristiche di cottura preimpostate: 180°C per 15 minuti.

Premere il tasto programma (E).

L'icona del primo programma, frittura patatine tagliate, lampeggerà mentre (F) indicazione temperatura/tempo riporterà 200°C e 20 minuti.

Premere nuovamente il tasto programma se si desidera impostare un programma differente.

Ad ogni pressione di (E) si passa al programma successivo:

2 COSCE di POLLO 180° 25 min

3 PANNOCCHIE 200° 20 min

4 COSTOLETTE 180° 20 min

5 BISTECCA 200° 20 min

6 PATATA INTERA 200° 20 min

7 GAMBERI 170° 12 min

8 PESCE 170° 12 min

9 POLLO INTERO 200° 30 min

10 TORTA/MUFFIN 180° 12 min

11 PANE 150° 10 min

12 ARACHIDI 180° 20 min

Impostato il programma desiderato è comunque possibile modificarne i valori di tempo e/o di temperatura utilizzando i tasti (+) (-) di (C) e (D)

Modificare il tempo premendo (C)

– Ad ogni pressione del (+) si incrementa di 1 minuto

– Ad ogni pressione del (-) si decrementa di 1 minuto.

Modificare la temperatura premendo (D)

– Ad ogni pressione del (+) si incrementa di 5°C

– Ad ogni pressione del (-) si decrementa di 5°C.

Impostate le caratteristiche di cottura (tempo e temperatura) avviare la cottura premendo il tasto accensione (A) L'indicatore di funzionamento (G) indicherà esternamente la rotazione della ventola e nel suo centro la spia rossa di riscaldamento.

L'apparecchio comincerà a funzionare scaldando e ventilando l'aria all'interno della sede del cestello (L)

Durante la cottura il display indicherà alternativamente la temperatura impostata e il tempo rimanente alla fine della cottura.

Terminato il tempo di cottura impostato, l'apparecchio emetterà una serie di segnali acustici e si spegnerà.

- Estrarre il cestello (N) con una trazione dell'impugnatura (P).

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

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

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

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE.

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

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

IMPORTANTE

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso

I residui di cottura se lasciati all'interno del cestello porta alimenti possono intaccare in modo irreversibile lo strato antiaderente con cui è rivestito.

L'interno della vasca di frittura (N) e il rialzo (M), sono ricoperti di uno strato antiaderente NON GRAFFIARLO durante la pulizia.

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

- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la parte esterna del prodotto
- Pulire il cestello (N) e il rialzo (M) con acqua tiepida, detersivo per piatti e spugna non abrasiva.

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

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

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

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

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

- Periodicamente spazzolare con una spazzola morbida e pulita il filtro (R) (è l'apertura di entrata e uscita dell'aria) posto sul retro dell'apparecchio, in modo da mantenere massima l'efficienza del flusso d'aria in entrata e in uscita.

CONSIGLIO: quando sul fondo del cestello porta alimenti o sul rialzo siano presenti del grasso o sporco persistente, versare una sufficiente quantità di acqua calda ed attendere circa 10 minuti, successivamente aggiungere una quantità idonea di detersivo delicato per piatti e procedere alla pulizia con una spugna non abrasiva.

N.B: il cestello porta alimenti e il rialzo sono rivestiti con materiale antiaderente: opacità e segni che potrebbero comparire dopo un uso prolungato, sono da considerarsi normali e non compromettono la cottura e il gusto degli alimenti.

RICETTE

Patate fritte (da patate fresche)

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

Preparazione:

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

Lavare e asciugare il prodotto tagliato.

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

Mescolare delicatamente con cura.

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

Cuocere per 18-22 minuti a 180°.

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

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

Al termine della cottura, salare a piacere e servire.

Cosce di pollo

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

Preparazione:

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

Aggiungere il sale a piacere.

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

Mescolare bene per distribuire uniformemente gli ingredienti.

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

Calamari fritti

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

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

Preparazione:

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

Con calamari congelati, scongelarli completamente, lavarli e sciacquarli.

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

Cuocere per 7-8 minuti a 200°.

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

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

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

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

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

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

Alimento	Quantità ingredienti min-max (gr)	Tempo (Min.)	Temp. (°C)	Mescolare	Informazioni aggiuntive
Patatine sottili surgelate	250-900	12-25	200	Si	
Patate spesse surgelate	250-900	12-25	200	Si	
Patatine fatte in casa 8 x 8	250-700	18-25	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patatine fritte fatte in casa	250-700	18-22	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Torta di patate	400	15-18	180		
Patate al burro	650	18-22	180		
Bistecca di manzo	130-650	8-16	180	Si	
Braciola di maiale	130-650	10-20	180	Si	
Hamburger di manzo	130-650	7-18	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Involtoni di salsiccia	130-650	13-15	200	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Coscia di pollo	130-650	18-25	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Petto di pollo	130-650	10-22	180		
Involtoni primavera	130-520	8-12	200	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Crocchette di pollo surgelate	130-520	6-15	200	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Bastoncini di pesce surgelati	130-520	6-20	180		Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Snack di formaggio	130-520	8-15	200		
Verdure ripiene	130-520	15	180		

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

GENERAL WARNINGS

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

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

Any other use is considered improper and dangerous.

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

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

The manufacturer shall not be held responsible for any damages to people, animals or objects caused by incorrect installation.

The safety of the electrical equipment is only guaranteed if it is connected to an electrical installation equipped with a suitable earthing system in compliance with the current standards and electrical safety.

Do not leave parts of packaging (plastic, bags, foam polystyrene, nails, etc.) within reach of children or incapacitated people since they

are potential sources of danger.

Before connecting the appliance, check that the technical data on the rating label corresponds to those of the main electricity network.

In case of incompatibility between the outlet and the plug, contact a qualified electrician for the necessary adjustments.

Do not use adaptors, multiple plugs and extension leads.

However, if absolutely necessary only use materials that conform to the current safety standards and that are compatible with the appliance and the main electricity network.

On using the appliance for the first time, remove any labels or protective sheets.

If the appliance is equipped with air inlets, make sure they are never blocked not even partially and that no type of object is inserted such as needles, pins or the like.

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

In particular:

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

mediately disconnect the plug from the mains power. Then bring it to an authorised service centre for the necessary controls.

During use, the appliance must be kept away from any inflammable objects or substances or explosives.

Do not touch the appliance with wet hands or feet.

Do not use the appliance with bare feet.

Do not pull on the power card or on the appliance itself to disconnect the plug from the power outlet.

Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain...).

Keep the appliance out of reach of children or incapacitated people and do not let them use it. Disconnect the plug from the power outlet when the appliance is not being used and before carrying out any cleaning or maintenance.

The power card must be completely unwound to prevent it from overheating.

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

If power card is damaged, have it replaced by qualified personnel.

Switch off and contact a qualified technician if the appliance should breakdown and/or not

function properly.

Any tampering or interventions executed by unqualified people will cancel the guarantee.

Use a soft and non-abrasive cloth to clean the appliance.

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

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

Children cannot play with the appliance.

Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children unless they are over 8 years of age and supervised.

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

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

Do not pull the power cord to move the appliance.

It is absolutely forbidden to disassemble or repair the appliance due to the danger of electric shock, if necessary contact the retailer or an authorized service center.

The plug of the power cable, as used as a disconnection device, must always be easily accessible.

To avoid the risk of electric shock, do not wash with water and do not immerse the body of the appliance or the power cord in water.

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

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



to inform of the existing danger.

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

sistant surface.

This appliance operates at high temperatures which can cause burns or burns, do not leave it within the reach of children.

Do not move the appliance when it is in use and full of food.

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

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

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

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

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

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

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

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

- If there are glass parts in the product, these are not covered by guarantee.

ATTENTION:

The plastic parts of the product are not covered by guarantee.

ATTENTION:

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

ATTENTION:

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

Should the equipment be even slightly dirty or with incrustations or have limestone, dust or other deposits, externally or internally, for hygienic–sanitary reasons the service centre will reject it without viewing it.



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



220-240V~ 50/60 Hz

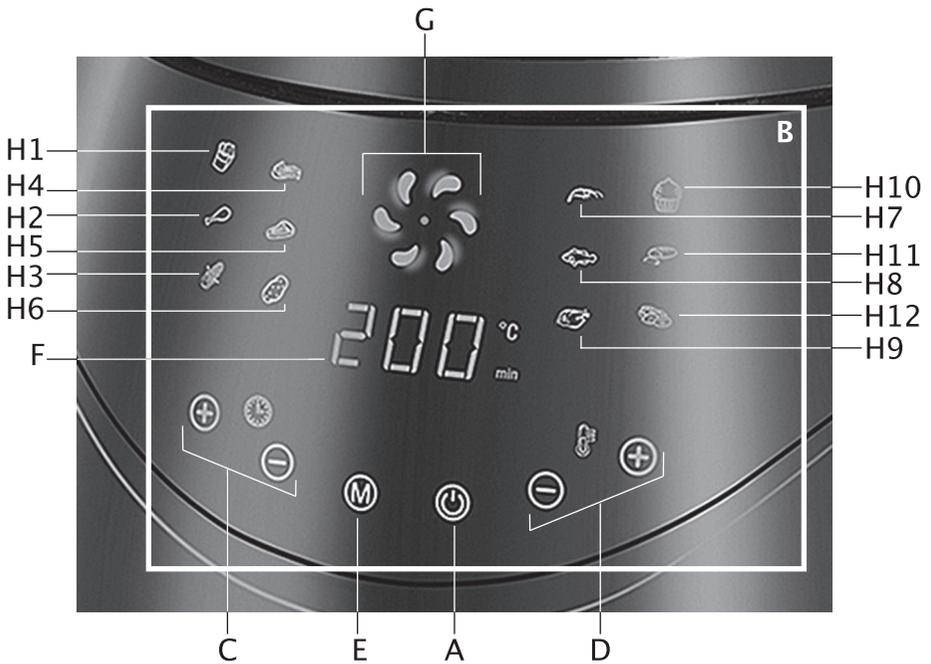
1800 W

Capacity 6,5 L



Demonstration movie





COMPONENTS

- | | |
|---|--|
| <p>A. Power button</p> <p>B. Display</p> <p>C. Cooking time variation keys from 1 minute to 30 minutes (increases or decreases of 1 min. with each press)</p> <p>D. Temperature variation keys cooking time from 80° to 200°C (increases or decreases of 5°C with each press)</p> <p>E. Program key</p> <p>F. Temperature/time indication cooking set</p> <p>G. Operation indicator</p> <p>H. Indicator lights preset programs 12 selectable programs</p> | <p>H1 CHIPS 200 ° 20Min</p> <p>H2 CHICKEN LEGS 180 ° 25 min</p> <p>H3 COB 200 ° 20 min</p> <p>H4 RIBS 180 ° 20 min</p> <p>H5 STEAK 200 ° 20 min</p> <p>H6 WHOLE POTATO 200 ° 20 min</p> <p>H7 SHRIMPS 170 ° 12 min</p> <p>H8 FISH 170 ° 12 min</p> <p>H9 WHOLE CHICKEN 200 ° 30 min</p> <p>H10 CAKE / MUFFIN 180 ° 12 min</p> <p>H11 BREAD 150 ° 10 min</p> <p>H12 PEANUTS 180 ° 20 min</p> <p>L. Basket seat</p> <p>M. Removable internal wedge of the basket</p> <p>N. Food basket</p> <p>P. Basket handle</p> <p>Q. Basket front panel</p> <p>R. Air intake</p> |
|---|--|

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

Before using for the first time, carefully extract and clean the basket (N) and the riser (M) as indicated in the **CLEANING AND MAINTENANCE** paragraph.

Place the appliance on a stable, horizontal, flat and heat-resistant surface and away from flammable substances
WARNING! Place the appliance away from the wall by at least 15 cm.

– Place the riser (M) on the bottom of the basket (N) with the rubber supports facing downwards.

– Reposition the basket (N) in the appliance by pushing it all the way into its seat (L).

– Insert the plug into a socket suitable for receiving it

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

PREHEATING

Insert the plug into a socket suitable for receiving it, the display lights up completely for a moment emitting an audible signal, and then goes off except for the power button (A).

Press the power button (A).

The display turns on and highlights the pre-set cooking characteristics: 180° C for 15 minutes.

For the preheating phase, press the (C) (–) key many times until the display shows 03 min.

To start preheating with the set time and temperature, press the ignition key (A) again.

N.B.: if the food basket (G) with the extension (F) is not inserted correctly, the appliance will not start. The operating indicator (G) will externally indicate the rotation of the fan and in its center the red light

of heating. The appliance will begin to work by heating and ventilating the air inside no of the basket seat (L) After the preheating time set, the appliance will emit a series of beeps and turn off

COOKING

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

To cook food after preheating: remove the basket (N) with a pull of the handle (P) **ATTENTION!** the basket (N), the riser (M) and the front panel of the basket (Q) are **HOT!**, handle with extreme caution,

DANGER of BURNS!

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

– Place the food to be cooked in the permitted quantity on the riser (M), in the basket (N).

NEVER fill the basket **BEYOND** the **MAX** indication.

If the ingredients you want to cook are expected to increase in volume with the heating, adjust the amount of food

to be placed in the basket according to the final result.

- Fully insert the basket (**N**) in the compartment (**L**).

Press the power button (**A**).

The display turns on and highlights the pre-set cooking characteristics: 180° C for 15 minutes.

If the ingredient you are preparing to cook requires a different cooking temperature and/or time, change the setting as desired.

Change the time by pressing (**C**)

- Each press of the (+) increases by 1 minute
- Each press of (-) decreases by 1 minute.

Change the temperature by pressing (**D**)

- Each time the (+) is pressed, it increases by 5°C
- Each time the (-) is pressed, it decreases by 5°C.

Set the cooking characteristics (time and temperature) start cooking by pressing the power button (**A**) The operation indicator (**G**) will externally indicate the rotation of the fan and in its center the red heating light.

The appliance will begin to work by heating and ventilating the air inside the basket seat (**L**)

N.B.: if the food basket (**G**) with the extension (**F**) is not inserted correctly the appliance does not start correctly. During cooking, the display will alternately indicate the set temperature and the time remaining to the end of cooking.

After the set cooking time has elapsed, the appliance will emit a series of beeps and turn off. Tip: to make certain

foods cook evenly, turn them upside down or mix them while cooking. This operation must be performed with the maximum attention!, because the food and the elements of the basket are very hot, do not touch them with your hands, **DANGER of BURNS**

- Remove the basket (**N**) with a action of the handle (**P**)
- Place the basket on a surface resistant to high temperatures, away from flammable substances. **ATTENTION** below the rise (**M**), the basket (**N**) can contain very hot cooking oils and fats!, pay close attention, **DANGER of BURNS!**
- Carefully turn or mix the product being cooked in the basket.
- Use utensils made of wood or plastic resistant to high temperatures so as not to damage the anti-stick treatment of the basket (**N**) and riser (**M**).
- Put the basket (**N**) back into the fryer by sliding it to the bottom of its fixing seat (**L**) hearing a “click”.

N.B.: if the food basket (**G**) with the extension (**F**) is not inserted correctly, the appliance will not start. The set temperature remains in memory as the time remaining at the end of cooking and cooking restarts from the point at which it was interrupted with the extraction of the basket to stir the food.

- Afterthesetcookingtimehaselapsed, the fryer will emit beeps and switch off.
- Remove the basket (**N**) with a pull of the handle (**P**). - Retrieve the cooked food and put away the fryer components, paying attention to the high temperatures that are maintained by the latter.

the handle (P).

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

USE OF STORED PROGRAMS

The device is also equipped with 12 preset programs.

Each program has a time and temperature chart. However, both of these characteristics can be modified as desired. Turn on the fryer by pressing the power button (A).

The display turns on and highlights the pre-set cooking characteristics: 180°C for 15 minutes.

Press the program key (E). The icon of the first program, frying cut fries, will flash while (F) the temperature / time indication will show 200°C and 20 minutes.

Press the program button again if you want to set a different program.

Each time you press (E) you go to the next program:

- 2 CHICKEN LEGS 180 ° 25 min
- 3 COBS 200 ° 20 min
- 4 RIBS 180 ° 20 min
- 5 STEAK 200 ° 20 min
- 6 WHOLE POTATO 200 ° 20 min
- 7 SHRIMPS 170 ° 12 min
- 8 FISH 170 ° 12 min
- 9 WHOLE CHICKEN 200 ° 30 min
- 10 CAKE / MUFFIN 180 ° 12 min
- 11 BREAD 150 ° 10 min
- 12 PEANUTS 180 ° 20 min

Once the desired program has been set, it is still possible to modify its time and/or temperature values using the (+) (-) keys of (C) and (D)

Change the time by pressing (C)

– Each time you press the (+) you increase by 1 minute

– Each time you press (-) you decrease by 1 minute. Change the temperature by pressing (D)

Each time the (+) is pressed, it increases by 5°C

– Each time the (-) is pressed, it decreases by 5°C.

Set the cooking characteristics (time and temperature) start cooking by pressing the power button (A) The operation indicator (G) will externally indicate the rotation of the fan and the red light in its center of heating

The appliance will begin to work by heating and ventilating the air inside the basket seat (L)

During cooking, the display will alternately indicate the temperature set and the time remaining until the end of cooking

At the end of the cooking time set, the appliance will emit a series of beeps and turn off

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

N.B.: if you want to prepare different ingredients at the same time, be sure to check the cooking times and temperature required for the various foods before cooking them simultaneously. French fries and chicken legs, for example, can be prepared at the same time because they require the same settings.

CLEANING AND MAINTENANCE.

Warning: be sure to **DISCONNECT** the appliance from the mains before cleaning it.

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

IMPORTANT

Clean the appliance after each use

Cooking residues if left inside the door basket

foods can irreversibly damage the non-stick layer with which it is coated.

The inside of the frying pan (N) and the raised part (M) are covered with a non-stick layer. **DO NOT SCRATCH IT** during cleaning.

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

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

– Clean the basket (N) and the riser (M) with lukewarm water, dish detergent and a non-abrasive sponge. These components (**ONLY THESE!**) Can be washed in the dishwasher.

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

– Dry all parts and store them for later use.

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

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

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

ADVICE: when there is grease or persistent dirt on the bottom of the food basket or in the basket holder tub, pour a sufficient quantity of hot water and wait about 10 minutes, then add a suitable quantity of delicate dish detergent and proceed with cleaning with a non-abrasive sponge.

N.B: the food basket and the basket holder tub are coated with non-stick material: opacity and signs that could appear after prolonged use are to be considered normal and do not compromise the cooking and taste of the food.

COOKING RECIPES

French fries (from fresh potatoes)

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

Preparation:

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

Wash and dry the cut product.

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

Mix gently.

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

Cook for 18–22 minutes at 180 °.

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

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

Chicken Things

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

Preparation:

Brush or spray a drop of oil on the food.

Add salt to taste.

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

Mix well to evenly distribute the ingredients.

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

Fried Squid

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

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

Preparation:

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

Rinse the eviscerated product and dry it very well.

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

With frozen squid, thaw completely, wash and rinse.

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

Cook for 7–8 minutes at 200 °.

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

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

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

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

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

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

Food	Quantity of ingredients min-max (gr)	Time (Min.)	Temp. (°C)	Mix	Additional information
Frozen thin fries	250-900	12-25	200	Yes	
Thick frozen chips	250-900	12-25	200	Yes	
Homemade chips 8 x 8	250-700	18-25	180	Yes	Add 1/2spoon of oil
Homemade french fries	250-700	18-22	180	Yes	Add 1/2spoon of oil
Potato cake	400	15-18	180		
Butter potatoes	650	18-22	180		
Beef steak	130-650	8-16	180	Yes	
Pork chop	130-650	10-20	180	Yes	
Hamburger	130-650	7-18	180	Yes	Add 1/2spoon of oil
Sausage rolls	130-650	13-15	200	Yes	Add 1/2spoon of oil
Chicken thigh	130-650	18-25	180	Yes	Add 1/2spoon of oil
Chicken breast	130-650	10-22	180		
Spring roll	130-520	8-12	200	Yes	Add 1/2spoon of oil
Frozen chicken nuggets	130-520	6-15	200	Yes	Add 1/2spoon of oil
Frozen fish fingers	130-520	6-20	180		Add 1/2spoon of oil
Cheese snack	130-520	8-15	200		
Stuffed vegetables	130-520	15	180		

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

GARANZIA

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

GUARANTEE

The duration of the warranty runs from the date of purchase of the appliance, proven by the retailers stamp, and terminates after the period specified, even if the appliance was not used. The warranty covers all replacements or repairs necessary due to material or manufacturing defects. The warranty expires when the appliance is tampered with or when the defect is due to improper use. Replacements or repairs provided during the warranty period are carried out free of charge for goods delivered to our support centres. The client must pay the transport expenses only. The parts or appliances replaced become our property.

GARANTIE

La validité de la garantie commence à partir de la date d'achat de l'appareil, attestée par la timbre du revendeur et termine après la période prescrit, même si l'appareil n'a pas été utilisé. Rentrent dans la garantie: toutes les substitutions ou réparations qui seraient nécessaires par défauts de matériel ou de fabrication. La garantie n'est pas valable si l'appareil a été manumis ou si le défaut est dû à usage improprie. Les substitutions ou les réparations couvertes par la garantie sont faites gratuitement pour marchandise rendue franco nos centres d'assistance. Sont à la charge de l'acheteur simplement les frais de transport. Les pièces et les appareils substitués deviennent de notre propriété.

GARANTIE

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

الضمان

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

GARANZIA GUARANTEE GARANTIE GARANTIE شهادة الضمان:

2 ANNI YEARS سنوات

Distribuito da: JOHNSON® S.r.l

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

MOD. FriggiSano

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

- تحقق قبل شراء

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE
DATE D'ACHAT
KAUFDATUM

- تاريخ الشراء

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

- ختم البائع

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

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

MOD. FriggiSano

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE
DATE D'ACHAT
KAUFDATUM

- تاريخ الشراء

DATA RIPARAZIONE
REPARE DATE
DATE DE RÉPARATION
REPARATURDATUM

- تاريخ الصيانة

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

- ختم خدمة ما بعد البيع