

1903 **Barazzoni**

FRIGGITRICE AD ARIA

AIR FRYER

Art/Item 81607000



Istruzioni per l'uso

Instructions for use

Class I **CE**  

Grazie per aver scelto un prodotto Barazzoni.

La Barazzoni è stata fondata nel 1903 e da allora produce articoli con materiali di prima qualità, le più avanzate tecniche produttive, macchinari all'avanguardia e tanta passione.

AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio. Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio in caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la Potenza dell'apparecchio.
- Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica.
- Non collegare o scollegare la spina con le mani bagnate.
- Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.
- Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Se l'apparecchio cade in acqua, non toccarlo. Scollegare la spina dalla presa di corrente, spegnere l'apparecchio e rivolgersi al servizio assistenza per la riparazione.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.

- In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghes. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghes conformi alle vigenti norme di sicurezza.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito.
- Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di cambio degli accessori o di pulizia.
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!
- Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone)
- Per quanto riguarda le istruzioni sulla pulizia delle superfici che entrano in contatto con gli alimenti o con l'olio, vedere il paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.
- Questo apparecchio non è progettato per essere messo in funzione tramite timer esterni o telecomandi.
- Se si utilizza una prolunga, accertarsi che sia compatibile con il consumo di corrente dell'apparecchio, onde evitare il surriscaldamento della prolunga e/o della spina. L'uso di una prolunga implica un potenziale rischio di inciampo. Evitare le situazioni pericolose.
- Non tentare per nessun motivo di aprire l'alloggiamento dell'apparecchio o di riparare l'apparecchio autonomamente.

- Pericolo di scossa elettrica.
- Non usarlo per scopi diversi da quelli indicati.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile, da cui non possa cadere.
- Non esporlo a condizioni di umidità e sporco eccessivi.
- Pulirlo con un panno leggermente umido.
- Non lasciarlo incustodito mentre è in funzione. Nel caso in cui sia necessario allontanarsi, spegnerlo o scollegare la spina dalla presa di corrente (afferrando saldamente la spina, non tirando il cavo di alimentazione).
- Non appoggiare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio. Lasciare uno spazio di almeno 10 cm sopra, sul retro e sui lati.
- Durante il processo di frittura ad aria, dalle prese d'aria fuoriesce vapore molto caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Inoltre, quando si estrae il cestello dalla friggitrice fare attenzione al vapore e all'acqua molto calda.
- Se dall'apparecchio fuoriesce del fumo nero, scollegare subito la spina dalla presa di corrente. Prima di estrarre il cestello, aspettare che il fumo si sia dissolto.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che la resistenza e la superficie circostante siano pulite e libere da eventuali residui di cibo, in modo da garantire il perfetto funzionamento dell'apparecchio.



- **Attenzione, superficie molto calda.**

AVVERTENZA! Mentre la friggitrice è in funzione, non toccare le superfici accessibili, che possono raggiungere una temperatura elevata.

- Dalla presa d'aria sul retro dell'apparecchio fuoriesce aria calda. Assicurarsi che ci sia una distanza sufficiente da materiali sensibili al calore, ad esempio il vetro.

- Se si usano prodotti con superficie antiaderente, assicurarsi che nella stessa stanza non siano presenti uccelli e che l'ambiente sia ben ventilato e si possa chiudere completamente.
- **Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.**
- **Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.**
- **Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante.**
- Rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire pericolo.
- Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non posizionare l'apparecchio sopra superfici calde o vicino a fornelli gas o elettrici accesi.

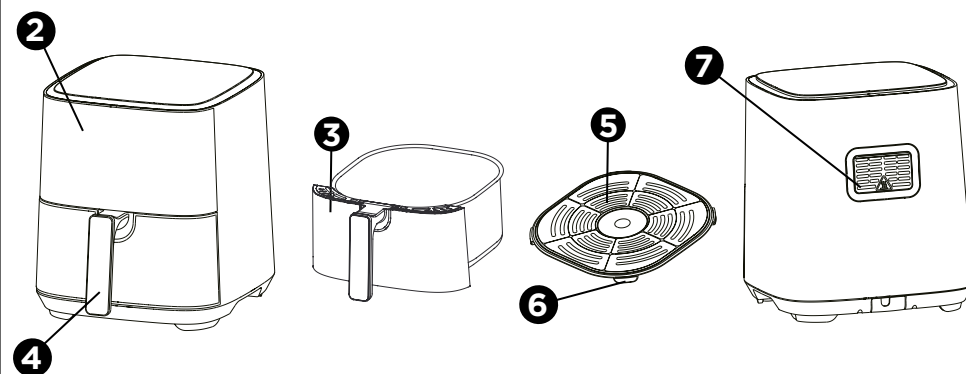
QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE UTILIZZATO DAI BAMBINI.

AVVERTENZE D'USO

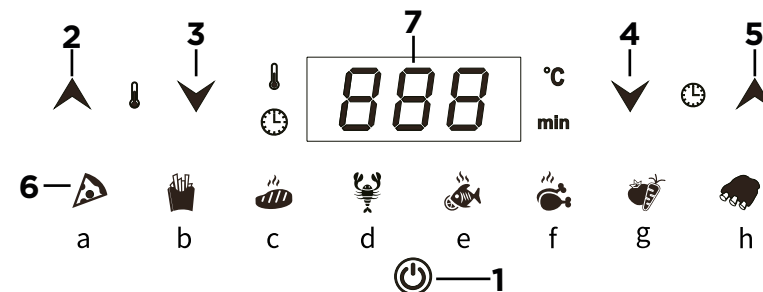
1. Non immergere in acqua l'alloggiamento della friggitrice e non sciacquarlo sotto l'acqua corrente.
2. Evitare l'ingresso di qualunque liquido nella friggitrice. Pericolo di scossa elettrica o corto circuito.
3. Tenere tutti gli alimenti all'interno del cestello, onde evitare che entrino in contatto con le resistenze.
4. Quando la friggitrice è in funzione, non coprire le prese d'aria. Lasciare uno spazio di almeno 10 cm sopra e intorno.
5. Non riempire d'olio il cestello. Pericolo d'incendio!
6. Non toccare l'interno della friggitrice mentre è in funzione.
7. Quando si estrae il cestello dalla friggitrice, fare attenzione al vapore e all'aria calda.
8. Quando la friggitrice è in funzione dalle prese d'aria fuoriesce vapore molto caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria.
9. Se dalla friggitrice fuoriesce del fumo nero, significa che gli alimenti sono troppo cotti e che la friggitrice ha avuto un guasto. Spegnerla subito e scollegare la spina dalla presa di corrente.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. Presa d'aria in ingresso
2. Pannello dei comandi e display
3. Cestello
4. Manico del cestello
5. Griglia
6. involucro in silicone
7. Presa d'aria in uscita



Pannello dei comandi e display



1. Tasto di accensione e spegnimento
 2. Tasto regolazione temperatura ("+")
 3. Tasto regolazione temperatura ("-")
 4. Tasto regolazione timer ("-")
 5. Tasto regolazione timer ("+")
 6. Alimenti
 7. Display timer e temperatura
- | | |
|-------------|-------------------|
| a) pizza, | e) pesce |
| b) patate | f) cosce di pollo |
| c) bistecca | g) verdure |
| d) gamberi | h) costine |

ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA DELL'USO

leggere tutte le istruzioni, conservando il manuale per esigenze future. Collegare sempre la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra. Prima del primo utilizzo, rimuovere i materiali di imballaggio. Pulire il cestello e la griglia (vedere il paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE"). Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido. Assicurarsi che i componenti elettrici rimangano asciutti.

Questo apparecchio scalda gli alimenti in tutte le direzioni e la maggior parte degli alimenti non richiede l'aggiunta di olio.

Prima del primo utilizzo, mettere in funzione la friggitrice per circa 10 minuti, così da disperdere i residui di produzione. Assicurarsi che ci sia una buona ventilazione. Quando viene accesa per la prima volta, la friggitrice potrebbe emettere del fumo e un odore particolare. È un fenomeno del tutto normale e di breve durata.

Nota: usare sempre la griglia insieme all'involucro in silicone, che la rende più stabile all'interno del cestello durante la cottura.

UTILIZZO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e resistente al calore.
2. Dato che quando è in funzione l'apparecchio diventa molto caldo, assicurarsi che non si trovi troppo vicino ad altri oggetti.
3. Estrarre il cestello tenendolo per il manico. Inserire la griglia al suo interno.
4. Mettere gli ingredienti nel cestello e farlo scorrere nella friggitrice. Assicurarsi che sia posizionato correttamente e completamente chiuso, altrimenti la friggitrice non può funzionare. Attenzione: durante e subito dopo l'uso non toccare il cestello, che diventa molto caldo. Tenerlo esclusivamente per il manico.
5. Collegare la spina a una presa di corrente adatta. L'apparecchio emette un segnale acustico ed entra in stand-by. Premendo il tasto di accensione, appare il pannello dei comandi.
6. Premere i tasti "+" e "-" per la regolazione della temperatura per selezionare la temperatura desiderata (tra 80 °C e 200 °C). Premere il tasto per la regolazione del timer per selezionare il tempo di cottura desiderato (1-60 minuti). Per una regolazione rapida, tenere premuto il tasto.
7. È anche possibile premere il tasto relativo al tipo di alimento da friggere, scegliendo così direttamente le relative funzioni di cottura. Se si desidera invece regolare il tempo di cottura e la temperatura, procedere come descritto al punto 6. L'icona dell'alimento selezionato lampeggia. Per cambiare impostazioni mentre l'apparecchio è in funzione, per prima cosa premere il tasto di accensione/spengimento per mettere in pausa il processo.
8. Premere una volta il tasto di accensione/spengimento; la friggitrice entra in funzione e il tasto lampeggia. Sul display digitale appaiono la temperatura e il tempo selezionati. Prendo di nuovo il tasto di accensione/spengimento, la friggitrice entra in pausa. Se durante la pausa non si effettua nessuna azione per circa 1 minuto, la friggitrice entra automaticamente in stand-by con 3 segnali acustici.
9. Al termine della cottura sul display appare la scritta "OFF" e dopo qualche secondo la ventilazione si arresta. È anche possibile spegnere manualmente la friggitrice tenendo premuto il tasto di accensione/spengimento per 3 secondi:
 - a) se la friggitrice è in funzione, sul display appare la scritta "OFF" e dopo qualche secondo la friggitrice entra in stand-by;
 - b) se la friggitrice è nella fase di regolazione, entra direttamente in stand-by.
10. Estrarre il cestello usando il manico. Controllare se gli alimenti sono pronti. Se non lo sono, reinserire semplicemente il cestello nella friggitrice. Regolare la temperatura e il timer per proseguire la cottura per qualche minuto, quindi premere il tasto di accensione/spengimento per rimettere in funzione la friggitrice. **NOTA:** è anche possibile estrarre il cestello per controllare e mescolare gli ingredienti durante la cottura. Quando il cestello viene reinserito, la friggitrice si rimette in funzione con le regolazioni già selezionate.
11. Svuotare il cestello, trasferendo gli alimenti in una ciotola o in un piatto. Per rimuovere alimenti grandi o che possono rompersi, usare delle pinze.
12. Per rimuovere gli alimenti come carne di manzo e pollo e qualunque alimento che in origine conteneva olio e ne avrà in eccesso per via dei residui raccolti sul fondo del cestello, usare delle pinze e recuperarli a uno a uno.
13. Per rimuovere gli alimenti come patatine e verdure e qualunque alimento senza olio in eccesso, estrarre il cestello e rovesciare il contenuto in una ciotola o in un piatto.
14. A cottura ultimata, se necessario la friggitrice è subito pronta per preparare altri alimenti.

REGOLAZIONI DI BASE PER I DIVERSI ALIMENTI

(modificabili in base al gusto personale)

Alimento	Pizza	Patatine	Bistecca	Gamberi	Pesce	Cosce di pollo	Verdure	Costine
Temperatura di cottura (°C)	200	200	180	180	180	180	180	180
Durata della cottura (minuti)	8	22	18	12	14	21	15	20

CONSIGLI DI FRITTURA

1. Per ottenere patatine croccanti la quantità ottimale è 600 grammi.
2. Quando la friggitrice è fredda aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione, oppure preriscaldarla per circa 4 minuti senza alimenti al suo interno.
3. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà cottura. Per mescolare o girare gli alimenti, estrarre il cestello tenendolo per il manico e scuoterlo oppure girare gli alimenti con una forchetta (o delle pinze), quindi reinserire il cestello nella friggitrice.
4. È anche possibile usare la friggitrice per riscaldare gli alimenti. In questo caso, regolare la temperatura su 150 °C fino a un massimo di 10 minuti.
5. Gli alimenti panati risulteranno più croccanti se vengono spruzzati con poco olio.
6. Per cuocere una torta dolce o salata o altri alimenti che possono rompersi, mettere nella friggitrice una tortiera o una pirofila.
7. Non usare la friggitrice per cuocere alimenti estremamente grassi, ad esempio salsicce.

TABELLA PER LA FRITTURA

Nella tabella che segue sono riportate le quantità di alimenti, la temperatura richiesta e la durata della frittura. Se le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto sono diverse da quelle presenti nella tabella, attenersi a quanto indicato sulla confezione.

Tipo	Quantità minima massima (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Mescolare/girare	Informazioni aggiuntive
Patatine	200-650	20-25	200	Sì	
Costine	100-450	20-25	180	Sì	
Gamberi	100-450	10-18	180	Sì	
Torte	100-450	8-15	200	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Cosce di pollo	100-600 1-6 pezzi	18-25	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Bistecca di manzo	100-450 1-5 pezzi	18-21	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Pesce	100-450	10-18	180	Sì	

RISOLUZIONE PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona.	La spina non è collegata alla presa di corrente.	Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
	Non è stato premuto il tasto di accensione dell'apparecchio.	Premere il tasto di accensione.
Gli alimenti non sono completamente fritti.	Il cestello è troppo pieno.	Inserire nel cestello una quantità inferiore di alimenti per volta. Questo permette di ottenere una frittura più omogenea.
	La temperatura è troppo bassa o il tempo di cottura non è sufficiente.	Aumentare la temperatura o cuocere per più tempo.
Gli alimenti risultano fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di alimenti devono essere mescolati a metà cottura.	Mescolare gli alimenti a metà cottura.
Dopo la frittura, gli snack/salatini non sono croccanti.	Si è scelta una tipologia di snack/salatini da preparare in una friggitrice tradizionale.	Per ottenere una maggiore croccantezza, scegliere prodotti adatti alla cottura in forno oppure spennellarli leggermente con dell'olio.
Dalla friggitrice fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno friggendo alimenti ad alto contenuto di grassi.	Quando si friggono alimenti grassi, nel cestello si accumulano residui di unto. Il grasso produce fumo bianco e la friggitrice può risultare più calda del normale. Non ci sono però conseguenze sul risultato finale né sull'apparecchio.
	Nella friggitrice sono rimasti residui di grasso dal precedente utilizzo.	Pulire bene il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche non risultano fritte in modo omogeneo.	Non si è scelto il tipo di patata giusto.	Usare patate fresche.
	Prima di essere fritte non sono state sciacquate adeguatamente.	Sciacquare bene i bastoncini di patata per eliminare l'amido dalla superficie esterna.
Le patatine fresche non risultano croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua presente al loro interno.	Prima di condire le patatine con l'olio, assicurarsi di averle asciugate correttamente.
		Per ottenere una maggiore croccantezza, tagliare le patate in modo da ottenere bastoncini più sottili.
		Per ottenere una maggiore croccantezza, aggiungere poco olio in più.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di maneggiare o pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti. Pulirlo regolarmente sia all'interno che all'esterno.
2. Pulire l'interno e l'esterno con un panno umido e asciugare con un panno morbido.
3. Non usare spugne o detergenti abrasivi.
4. Per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente, estrarre il cestello. Lavare il cestello e la griglia in acqua calda con del detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva. Prima di riutilizzare la friggitrice, asciugarli bene.

DATI TECNICI

Potenza: 1450W

Alimentazione: 220-240V -50/60Hz

In un'ottica di miglioramento continuo BARAZZONI si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.

DIRETTIVA EUROPEA 2011/65/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto. Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

CERTIFICATO DI GARANZIA

- La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione.
- **La garanzia è valida unicamente presentando il certificato di garanzia e il documento di acquisto (scontrino fiscale) che certifichi la data di acquisto e il nome del modello dell'apparecchio acquistato.**
- Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede customerservice@barazzoni.it. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia.
- Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione/sostituzione del prodotto gratuitamente.

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di:

- a. Danni da trasporto o da cadute accidentali.
- b. Errata installazione o inadeguatezza impianto elettrico.
- c. Riparazioni o modifiche operate da personale non autorizzato.
- d. Mancata o non corretta manutenzione e pulizia.
- e. Prodotto e/o parti di prodotto soggette a usura e/o consumabili (es.: lampade, batterie, lame).
- f. Mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, negligenza o trascuratezza nell'uso.

L'elenco di cui sopra è a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, in quanto la presente garanzia è comunque esclusa per tutte quelle circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso professionale.

I ricorsi alla garanzia devono essere accompagnati dalla prova d'acquisto e indirizzati a:

Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia

All'attenzione dell'Ufficio Qualità.

BARAZZONI declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- **Uso dell'apparecchio diverso da quello previsto.**
- **Mancanza di lettura del manuale d'uso.**
- **Manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio.**
- **Utilizzo di ricambi non originali.**
- Inosservanza delle avvertenze di sicurezza.
- Eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Libretto Istruzioni ed avvertenze" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

CONFORMITÀ

QUESTO APPARECCHIO E' CONFORME A: DIRETTIVA EMC 2014/30/EU; DIRETTIVA LVD 2014/35/EU; DIRETTIVA RoHS 2015/863; REGOLAMENTO (CE) 1935/2004; (EU) n.10/2011-1183/2012; D.M. 21/03/1973 e smi; D. 140 11/11/2013; DM 195 06/08/2015-1275/2008; REGOLAMENTO (EU) 801/2013.

La dichiarazione di conformità alle norme per il contatto con gli alimenti è disponibile sul nostro sito www.barazzoni.it nella sezione "Istruzioni d'uso".

EN

Thank you for choosing a Barazzoni product.

Barazzoni was founded in 1903 and since then has been producing items with top quality materials, the most advanced production techniques, cutting-edge machinery and a lot of passion.

GENERAL SAFETY ADVICE

READ THE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE FIRST USE OF THE APPLIANCE.

This user manual used part of the appliance and must be kept intact and within easy reach of the user throughout the life cycle of the appliance.

Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.

- After removing the packaging, make sure that the appliance is intact. In case of doubt, do not use the appliance and consult professionally qualified personnel.
- Packaging elements (plastic bags, polystyrene, etc.) must not be left within reach of children, as they are potential sources of danger.
- Always ensure that the mains voltage is the same as indicated on the technical data label and that the system is compatible with the appliance's power rating.
- Never pull the cable to disconnect it from the mains socket.
- Do not connect or disconnect the plug with wet hands.
- Ensure that the cable is not in contact with hot or sharp surfaces.
- Do not use the device with a damaged cable.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its Technical Service Department or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- If the appliance falls into water, do not touch it. Disconnect the plug from the socket, switch off the appliance and contact the service department for repair.
- Only connect the appliance to an AC socket.
- In general, the use of adapters, power strips and/or extension

cords is not recommended. If their use is indispensable, only adapters and extension cords that comply with current safety standards should be used.

- This appliance is to be used only for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous and will void the warranty. The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from improper, erroneous and unreasonable use.
- In order to avoid dangerous overheating, it is recommended that the power cable be unwound to its full length.
- Disconnect the appliance from the mains power supply before carrying out any accessory changing or cleaning operations.
- Do not leave the appliance exposed to the weather (rain, sun, etc.).
- Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids. Danger of electric shock.
- Do not keep the appliance near heat sources (e.g. radiator).
- For instructions on cleaning surfaces that come into contact with food or oil, see the “CLEANING AND MAINTENANCE” section.
- This appliance is intended for domestic use
- This appliance is not designed to be operated by external timers or remote controls.
- If an extension cord is used, ensure that it is compatible with the appliance’s power consumption to avoid overheating of the extension cord and/or plug. The use of an extension cord involves a potential tripping hazard. Avoid dangerous situations.
- Do not under any circumstances attempt to open the housing of the appliance or to repair the appliance yourself. Danger of electric shock.
- Never leave the appliance unattended while it is in operation.
- Do not use it for purposes other than those indicated.
- Do not wrap the power cord around the appliance or bend it.
- Place the appliance on a flat, stable surface from which it cannot fall.

- Do not expose it to excessive moisture and dirt.
- Clean it with a slightly damp cloth.
- Do not leave it unattended while in operation. If it is necessary to move away, switch it off or unplug it from the power socket (by firmly grasping the plug, not by pulling the power cord).
- Do not lean the appliance against a wall or another appliance. Leave a space of at least 10 cm at the top, back and sides.
- During the air frying process, very hot steam escapes from the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air vents. Also beware of steam and very hot water when removing the basket from the fryer.
- If black smoke escapes from the appliance, immediately unplug it from the socket. Wait until the smoke has cleared before removing the basket.
- Before each use, make sure that the heating element and the surrounding surface are clean and free of any food residue to ensure that the appliance functions perfectly.



- **Caution, very hot surface.**
WARNING! While the fryer is in operation, do not touch accessible surfaces, which can reach high temperatures.
- Hot air escapes from the air intake at the rear of the appliance. Ensure that there is sufficient distance from heat-sensitive materials, e.g. glass.
- When using products with a non-stick surface, ensure that there are no birds in the same room and that the room is well ventilated and can be completely closed off.
- **This appliance must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities; by persons lacking experience and knowledge of the appliance, unless they are carefully supervised or well instructed in its use by a person responsible for their safety.**
- **Ensure that children do not play with the appliance.**
- **If you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended that you render it inoperative.**

- Make those parts of the appliance which are likely to be dangerous harmless.
- Keep the appliance and its cable out of the reach of children
- Do not place the appliance on hot surfaces or near lit gas or electric cookers.

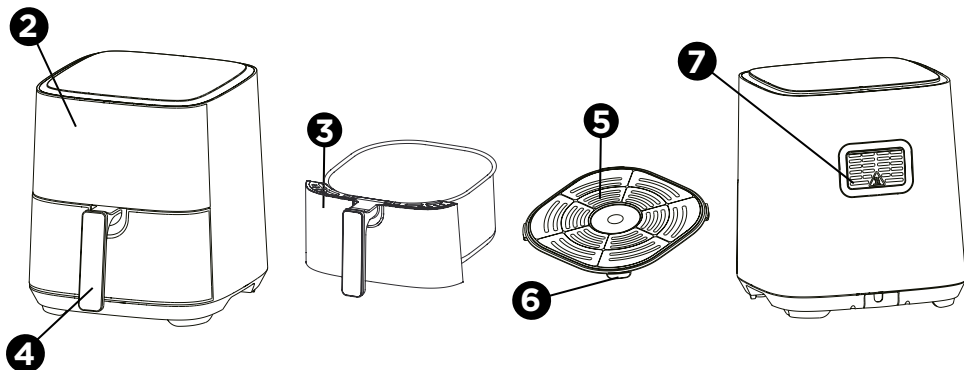
THIS APPLIANCE MUST NOT BE USED BY CHILDREN.

USE ADVICE

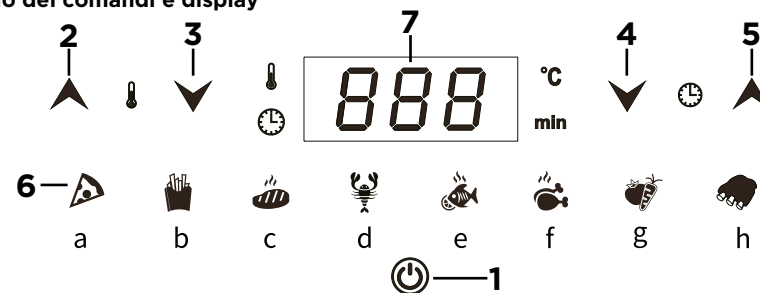
- Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
- Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with heating elements.
- Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working. Leave at least 10cm free space around and above the appliance.
- Filling the basket with oil may cause a fire hazard!
- Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
- Be careful of the hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
- During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet.
- Immediately turn off and unplug the appliance if you see any dark smoke coming out of the appliance, which means the food is overcooked or the appliance broke down.

DESCRIPTION

- | | |
|------------------------------|------------------|
| 1. Air inlet | 5. Frying grill |
| 2. Control panel and display | 6. Silicone case |
| 3. Basket | 7. Air outlet |
| 4. Basket handle | |



Pannello dei comandi e display



- | | | |
|--|------------|---------------|
| 1. On/off button | a) pizza | e) fish |
| 2. Temperature adjustment button (“+”) | b) chips | f) drumsticks |
| 3. Temperature adjustment button (“-”) | c) steak | g) vegetable |
| 4. Timer adjustment button (“clock”) | d) shrimps | h) rib |
| 5. Timer adjustment button (“+”) | | |
| 6. Menu | | |
| 7. Timer and temperature display | | |

INSTRUCTION FOR USE

BEFORE USE

First read all instructions before use and retain the manual for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. Before first use, remove the packing materials. Clean the basket and frying grill. (See “CLEANING AND MAINTENANCE”) Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry. This appliance heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

Operate the appliance before first use for approximately 10 minutes in order to burn off production residues.

Make sure there is good ventilation. The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

Note: Always use the frying grill with the silicone cases attached. They will help to stabilize the frying grill in the basket during cooking.

USE

- Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.
- Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
- Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Put the frying grill into the basket.
- Place the ingredients into the basket. Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Otherwise the appliance will not work. Caution: Do not touch the basket during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
- Connect the power plug to a suitable outlet. The machine sends out one beep sound and enters into standby. Press the on/off button, the control panel is displayed.
- Press the temperature adjustment button “+”-” to set your desired temperature (80°C to 200°C). Press the timer adjustment button to set desired time (1 - 60 minutes). You can also long press the adjustment button for rapid adjustment.
- You can also press the menu button to directly choose the cooking functions in the menu. If you wish to adjust the time and temperature a little, please make adjustment as step 6. The selected food icon in the menu will flash. If you need to change the menu selection

when the appliance is working, you need to first press the on/off button to make a pause.

- Press the on/off button once; the machine starts working and the on/off button flashes. The digital display shows the set temperature and time. You can press the on/off button again to make a pause. If there is no operation for about 1 minute in the pause state, the machine will automatically enter into standby with 3 beep sounds.
- When the whole cooking process is finished "OFF" is shown on the display, and then the blower will stop working in a few seconds. You can also manually turn off the machine by long pressing the on/off button for 3 seconds: 1) If the appliance is working, it will show "OFF" on the display and enter into standby after a few seconds; 2) if the appliance is in the state of setting, it will enter into standby directly.
- Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket back into the appliance. Set the temperature and the timer to a few extra minutes.
- Then press the on/off button to run the machine again. NOTE: You can also pull out the basket to check and shake the ingredients during cooking process. When you slide back the basket, the machine will continue to work with the selected setting.
- Empty the basket, putting the food into a bowl or onto a plate. To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.
- To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.
- To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please pull out the basket, and pour ingredients to tableware.
- After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if.

BASIC SETTINGS FOR DIFFERENT FOODS

(you may make adjustment according to the individual taste.)

Food	Pizza	Chips	Steak	Shrimps	Fish	Drumsticks	Vegetable	Rib
Working temperature (°C)	200	200	180	180	180	180	180	180
Working time (minutes)	8	22	18	12	14	21	15	20

FRYING TIPS

1. The optimal amount for crispy fries is 600 grams.
2. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold or you can also let the appliance preheat approx. 4 minutes without any ingredients inside.
3. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then slide the basket back into the appliance.
4. You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
5. Products with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
6. Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.
7. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.

FRYING TABLE

This table shows the food product quantities and required temperature and frying timer. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Type	Minimum-maximum food ingredients amount (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Chips	200-650	20-25	200	Overturning	
Rib	100-450	20-25	180	Overturning	
Shrimp	100-450	10-18	180	Overturning	
Cake	100-450	8-15	200	Overturning	Adding spoon of oil
Drumstick	100-600	18-25	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
1-6 pieces	18-25	180	Overturning	Adding spoon of oil	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Beef steak	100-450	10-18	180	Si	
1-5 pieces	18-21	180	Overturning	Adding spoon of oil	
Fish	100-450	10-18	180	Overturning	

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not pressed the on/off button to turn on the machine.	Press the on/off button to turn on the appliance.
The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the basket is too high.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The temperature is too low or the time is not enough.	Increase the temperature or cook more time.
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.	Shake food halfway during the cooking time.
Fried snacks are not crispy.	You used a type of snack which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the pan may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The basket still contains grease residue from previous use.	Clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	You haven't used the right potato type.	Use fresh potatoes.
	You haven't rinsed the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy.	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.
2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. Remove the basket to let the appliance cool down more quickly. Clean the basket and frying grill in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry well before use.

Note: The frying grill is dishwasher safe.

TECHNICAL DATA

Power: 1450W

Power supply: 220-240V -50/60Hz

EUROPEAN DIRECTIVE 2011/65 / EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE)



The crossed-out bin symbol shown on the appliance indicates that the product -having to be treated separately from household waste - at the end of its useful life must be taken to a separate collection center for electrical and electronic equipment or returned to the retailer at the time of purchase of new equivalent equipment. Adequate separate collection for subsequent recycling, treatment and environmentally compatible disposal of the appliance helps to avoid possible

negative effects on the environment and health and promotes the recovery of the materials it is made of. The user is responsible for providing the device at the end of its life to the appropriate collection facilities. For more detailed information regarding the collection systems available, contact the local waste disposal service or the shop where the purchase was made. Anyone who abandons or throws away this appliance and does not bring it back to a separate collection center for electrical-electronic waste, is punishable with the pecuniary administrative sanction provided for by the current legislation on the illegal disposal of waste.

GUARANTEE CERTIFICATE

- The application warranty is valid 24 months from the date of purchase for defects in materials or workmanship.
- The warranty is valid only by presenting the warranty certificate and purchase document (sales receipt) certifying the date of purchase and model name of the appliance purchased.
- Should the appliance require technical service, please contact the seller or at our office customerservice@barazzoni.it.
- This is to preserve the efficiency of your appliance and to NOT void the warranty.
- Any tampering with the appliance by unauthorized personnel will automatically void the warranty.

GUARANTEE CONDITIONS

If there are faults due to material and / or manufacturing defects during the warranty period, we guarantee the repair / replacement of the product for free.

Not covered by the warranty are all parts that prove defective due to:

- a. Transport damage or accidental falls.
- b. Wrong installation or inadequate electrical system.
- c. Repairs or modifications made by unauthorized personnel.
- d. Lack or incorrect maintenance and cleaning.
- e. Product and / or product parts subject to wear and / or consumables (e.g. lamps, batteries, blades).
- f. Failure to comply with the instructions for operating the appliance, negligence or neglect of use.

The above list is purely by way of example and not exhaustive, as this warranty is however excluded for all those circumstances that cannot be traced back to manufacturing defects of the appliance.

The warranty is also excluded in all cases of improper use of the appliance and in the case of professional use.

Warranty claims must be accompanied by proof of purchase and addressed to:

Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Inverio, Novara, Italy

For the attention of the Quality Office.

BARAZZONI declines all responsibility for damages suffered by people and things caused by:

- **Use of the device other than that provided.**
- **Lack of reading the user manual.**
- **Tampering even of a single part of the appliance.**
- **Use of non-original spare parts.**
- **Failure to observe the safety warnings.**
- Any damage that may directly or indirectly derive to people, things and pets as a result of failure to comply with all the provisions indicated in the specific "Instructions and warnings booklet" on the installation, use and maintenance of the appliance.

CONFORMITY

THIS APPLIANCE COMPLIES WITH: EMC DIRECTIVE 2014/30 / EU; LVD DIRECTIVE 2014/35 / EU; DIRECTIVE RoHS 2015/863; REGULATION (CE) 1935/2004; (EU) n.10 / 2011- 1183/2012; D. M. 21/03/1973 and subsequent amendments; D. 140 11/11/2013; DM 195 06/08 / 2015-1275 / 2008; REGULATION (EU) 801/2013.

The declaration of conformity to the standards for contact with food is available on our website www.barazzoni.it in the "Instruction for use" section.

Barazzoni

Barazzoni S.p.A.
Via Cesare Battisti, 46
28045 Inverio (NO) Italy
T. +39 0322 253100
F. +39 0322 253150

info@barazzoni.it
customerservice@barazzoni.it
www.barazzoni.it