

XD PREMIUM

FRIGGITRICE AD ARIA



Prima di procedere all'uso, leggere con attenzione e conservare per un uso futuro.

ISTRUZIONI PER L'USO | XDBOW1100WD



Grazie per aver acquistato questo prodotto XD.

Leggere attentamente questo manuale prima del primo utilizzo, anche se si ha familiarità con questo tipo di prodotto.

Le precauzioni di sicurezza contenute nel presente documento riducono il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni se vengono rispettate correttamente.

Conservare il manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri, insieme alla scheda di garanzia completa, alla ricevuta di acquisto e al cartone.

Se applicabile, passare queste istruzioni al prossimo proprietario dell'apparecchio.

INDICE

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	3
PANORAMICA PRODOTTO.....	6
DATI TECNICI.....	6
PANNELLO DI CONTROLLO	7
LINEE GUIDA PER L'UTILIZZO	8
PULSANTI DELLE FUNZIONI.....	8
PRIMA DELL'UTILIZZO.....	9
UTILIZZO	9
MATCH COOK	9
SMART FINISH	10
AUTO MENU	10
8 MENU AUTOMATICI MODIFICABILI	12
ISTRUZIONI PER 8 MENU AUTOMATICI MODIFICABILI.....	13
CONSIGLI UTILI	15
FUNZIONI DI PROTEZIONE E CODICI ERRORE	16
MANUTENZIONE, PULIZIA E CONSERVAZIONE.....	17
RISOLUZIONE PROBLEMI	18
SMALTIMENTO	19
GARANZIA	20

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA



- Questo è un apparecchio per la cottura di alimenti ed è destinato all'uso domestico.

- Non utilizzare all'aperto.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso per cui è stato progettato per evitare possibili infortuni e danni.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica controllare che il voltaggio della presa corrisponda al voltaggio indicato sull'etichetta della friggitrice ad aria.
- L'apparecchio può essere usato per cucinare alimenti solidi. Non utilizzare l'apparecchio per cucinare alimenti liquidi. Se necessario per esigenze di cottura, è possibile aggiungere piccole quantità di liquido (come olio), verificando che sia assorbito prima di versarne altro.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e hanno compreso i rischi coinvolti.



- ATTENZIONE! PERICOLO PER I BAMBINI

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.

- L'apparecchio non è progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Controllare l'apparecchio e gli accessori. Consultare il rivenditore per qualsiasi richiesta.



- ATTENZIONE! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

Per proteggersi da incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone non immergere il cavo, la spina o l'unità in acqua o altri liquidi e non sciacquarlo sotto il rubinetto. Contiene componenti elettrici e resistenze.

- Non lasciare incustodito l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa quando non è in uso o prima della pulizia. Lasciarlo raffreddare prima di inserire o rimuovere componenti o prima

- di pulire l'apparecchio.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Contattare il Centro di assistenza autorizzato o il punto vendita dove è stato effettuato l'acquisto.
- L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, uniforme, asciutta e stabile durante l'uso. Non collocare su plastica, vinile e pannelli smaltati o qualsiasi altra superficie che possa subire danni dal riscaldamento.
- La presa elettrica deve essere facilmente accessibile.
- Posizionare la friggitrice su una superficie orizzontale sicura prima di estrarre il contenitore.
- **Non appoggiare mai la friggitrice contro il muro o altri oggetti. Occorrono almeno 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.**
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende per evitare che qualcosa bruci.
- Non collocare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi, o in un forno riscaldato.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di tende o di altri materiali combustibili.
- Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- Non utilizzare l'apparecchio a piedi nudi.
- Verificare sempre che il contenitore sia correttamente inserito nel vano di cottura prima di avviare l'apparecchio.
- Non ostruire mai la presa d'aria durante il funzionamento dell'apparecchio, per evitare danni materiali e/o il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Non posizionare mai oggetti sopra l'apparecchio.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.
- Non lasciare il cavo di alimentazione a contatto con parti taglienti, spigoli vivi o superfici calde.
- Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, quindi collegare il cavo alla presa a muro.
- Per scollegare, portare qualsiasi controllo su "OFF", quindi rimuovere la spina dalla presa a muro. Non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina

dalla presa elettrica.

- Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare prima di indossare o togliere le parti.



- ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONI

Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento.

Superfici, anche diverse dalle superfici funzionali, possono sviluppare temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questa apparecchiatura deve essere utilizzata con ATTENZIONE. Le superfici della cavità e del contenitore, sono soggette a diventare calde durante l'uso.

- Le superfici diverse dalle superfici di presa previste devono avere un tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.
- Usa l'impugnatura del contenitore invece di toccare con la mano.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza aver inserito il contenitore nel vano di cottura.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le

parti rimovibili che verranno in contatto con alimenti. Asciugare bene.

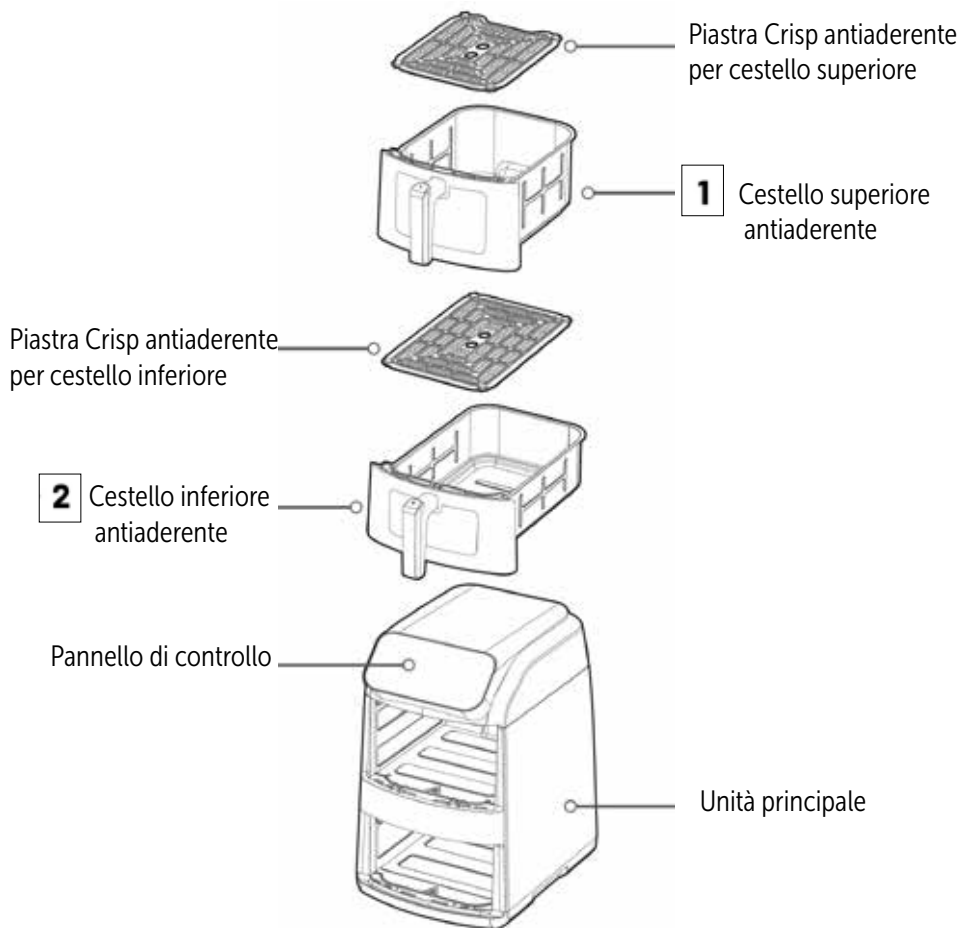
- Inserire gli ingredienti sempre e solo nel contenitore per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Non riempire mai il contenitore oltre il livello massimo.



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

- Durante la cottura, il vapore caldo uscirà dalle aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Prestare attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuove il contenitore dall'apparecchio.
- Afferrare il corpo dell'apparecchio per sollevarlo.
- Non spostare l'apparecchio senza aver rimosso gli alimenti dal contenitore.
- **Non riempire il contenitore con olio. Pericolo di incendio.**
- Se fuoriesce del fumo nero dalla presa d'aria, spegnere subito la friggitrice. Staccare la spina dalla presa di corrente. Arieggiare il locale e attendere che termini la fuoriuscita di fumo. Estrarre il contenitore dall'apparecchio.

PANORAMICA PRODOTTO



DATI TECNICI

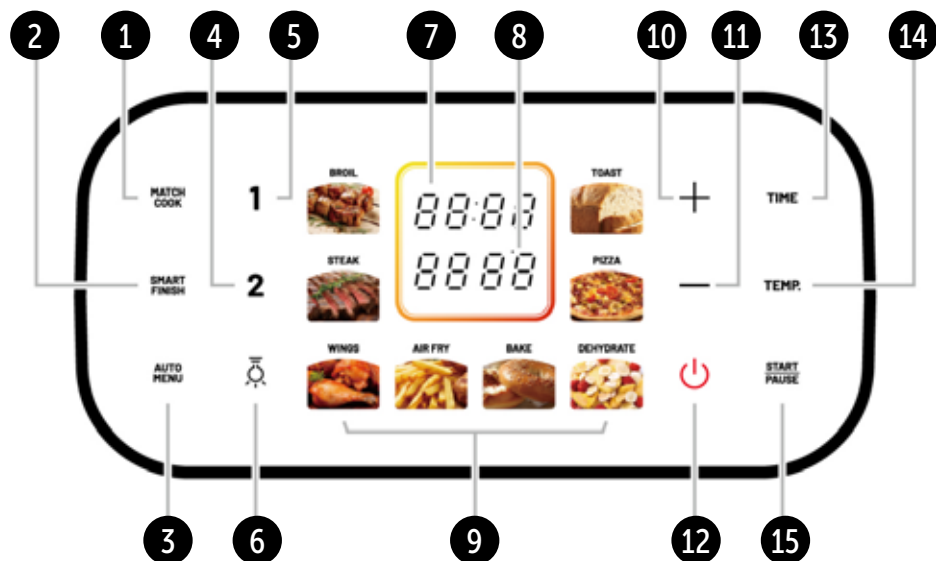
Potenza: 2500W max
AC 220-240V
50/60Hz

Lunghezza cavo: 100 cm
Dimensione: 440x263x427 mm
Peso: 7,3 kg

Il consumo di energia di questo modello in modalità OFF è pari a 0.32W.

Al completamento delle funzioni previste, l'apparecchio entra in modalità standby e si spegnerà automaticamente dopo dieci minuti.

PANNELLO DI CONTROLLO



PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

1. Funzione Match Cook
2. Funzione Smart Finish
3. Funzione AUTO MENU
4. Pulsante cestello inferiore
5. Pulsante cestello superiore
6. Pulsante luce interna
7. Display tempo
8. Display temperatura
9. Pulsanti MENU AUTOMATICI con temperature e tempi di cottura preimpostati
10. Pulsante aumento tempo/temperatura
11. Pulsante diminuzione tempo/temperatura
12. Pulsante ON/OFF
13. Pulsante regolazione tempo
14. Pulsante regolazione temperatura
15. Pulsante Start/Pausa

FUNZIONI



LINEE GUIDA PER L'UTILIZZO

- Quando l'apparecchio viene collegato alla corrente, tutti i pulsanti si illuminano per un secondo con un segnale acustico. Successivamente rimane illuminato solo il pulsante ON/OFF ed entra in modalità standby.
- Premere nuovamente il pulsante ON/OFF per entrare in modalità operativa.
- Selezionare il pulsante del cestello superiore/inferiore che si desidera utilizzare.
- Premere direttamente il pulsante della funzione desiderata e poi premere START per avviare il programma di cottura.
- Se si desidera modificare il tempo e la temperatura preimpostati della funzione selezionata, premere il pulsante TIME o TEMP e utilizzare i pulsanti di aumento o diminuzione per regolare i valori.
- Segnalazione acustica (BEEP): al termine di qualsiasi funzione, il segnale acustico suona 5 volte e l'apparecchio torna allo stato di spegnimento. Dopo 30 secondi la ventola si arresta e il segnale acustico suona nuovamente 5 volte.
- A ogni selezione di un pulsante segue un segnale acustico.

PULSANTI DELLE FUNZIONI

MATCH COOK

Pulsante funzione MATCH COOK:

Abbina automaticamente le impostazioni del cestello 2 a quelle del cestello 1 per cucinare una quantità maggiore dello stesso alimento oppure alimenti diversi utilizzando la stessa funzione, temperatura e tempo.

SMART FINISH

Pulsante funzione SMART FINISH:

Sincronizza automaticamente i tempi di cottura per garantire che entrambe le zone terminino contemporaneamente, anche se hanno tempi di cottura differenti.

AUTO MENU

Pulsante funzione AUTO MENU:

Premendo questo pulsante, il display digitale visualizzerà "P1". Utilizzare i pulsanti + o - per selezionare l'opzione di menu rapido desiderata. Sono disponibili 8 opzioni di menu rapido. Una volta completata l'impostazione, premere il pulsante SMART/PAUSE per avviare il funzionamento. Entrambi i cestelli (1 e 2) inizieranno a funzionare contemporaneamente.



Pulsante LUCE INTERNA:

Premere il pulsante del cestello corrispondente e poi il pulsante  per accendere la luce interna.

**Pulsante ON/OFF:**

Per accendere e spegnere l'apparecchio.

**Pulsante START/PAUSE:**

Avvia o interrompe la cottura premendo questo pulsante.

**Pulsanti +/-:**

Premere per regolare le impostazioni di tempo e temperatura.

PRIMA DELL'UTILIZZO

- Rimuovere ed eliminare tutti i materiali di imballaggio, etichette promozionali e nastri dall'unità.
- Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente questo manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni operative, alle avvertenze e alle importanti misure di sicurezza per evitare lesioni o danni materiali.
- Lavare i cestelli e le piastre crisp in acqua calda con detergente, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. Per prolungarne la durata, si consiglia il lavaggio a mano. **NON lavare MAI l'unità principale in lavastoviglie.**

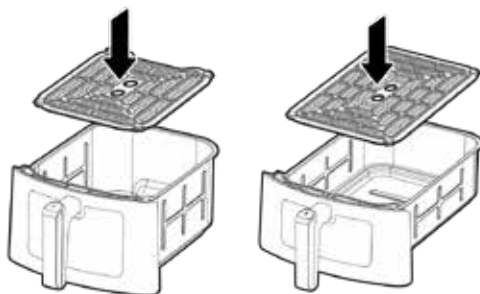
UTILIZZO

Per accendere l'apparecchio, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente e premere il pulsante ON/OFF.

MATCH COOK

Per cucinare una quantità maggiore dello stesso alimento oppure alimenti diversi utilizzando la stessa funzione, temperatura e tempo:

1. Inserire le piastre crisp nei cestelli, posizionare gli ingredienti nei cestelli, quindi inserire i cestelli nell'unità.
2. Premere il pulsante funzione MATCH COOK. Entrambi gli indicatori 1 e 2 rimarranno illuminati. Selezionare la funzione desiderata, quindi premere il pulsante TEMP per impostare la temperatura di esercizio e il pulsante TIME per impostare il tempo di funzionamento. Una volta completate le impostazioni, premere il pulsante START/PAUSE per avviare. Entrambi i cestelli 1 e 2 inizieranno a funzionare contemporaneamente.
3. Durante il funzionamento, premere nuovamente il pulsante START/PAUSE per mettere

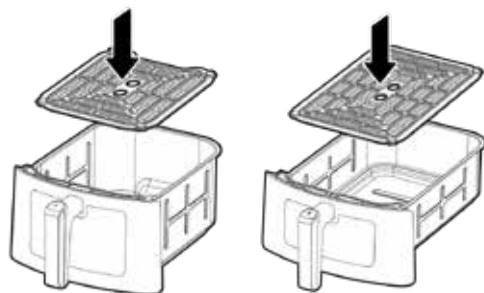


in pausa. Il pulsante START/PAUSE lampeggerà.

4. Durante il funzionamento è comunque possibile premere TIME e TEMP per regolare il tempo e la temperatura desiderati.
5. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
6. Rimuovere gli alimenti rovesciandoli oppure utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON appoggiare i cestelli sopra l'unità.

SMART FINISH

Per terminare la cottura contemporaneamente quando gli alimenti hanno tempi, temperature o funzioni diverse:



1. Inserire le piastre crisp nei cestelli, posizionare gli ingredienti nei cestelli, quindi inserire i cestelli nell'unità.
2. Premere il numero 1 o 2 per selezionare il cestello da utilizzare, scegliere la funzione desiderata, premere la funzione SMART FINISH, quindi premere il pulsante TEMP per impostare la temperatura di esercizio e il pulsante TIME per impostare il tempo di funzionamento. Una volta completate le impostazioni, premere il pulsante START/PAUSE per avviare il funzionamento. I cestelli 1 e 2 termineranno la cottura contemporaneamente.
3. Premere nuovamente il pulsante START/PAUSE durante il funzionamento: l'indicatore della funzione lampeggerà.
4. Durante il funzionamento è comunque possibile regolare il tempo e la temperatura premendo il pulsante TIME o TEMP.

NOTA: È possibile selezionare una funzione diversa per il cestello 2.

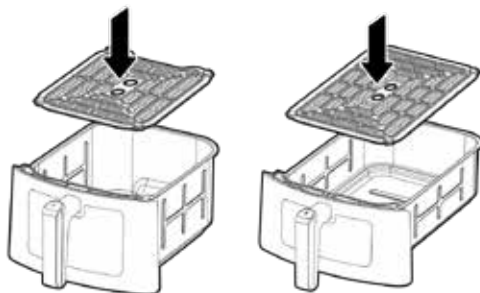
5. Premere il pulsante SMART FINISH, quindi premere START/PAUSE per iniziare la cottura nel cestello con il tempo di cottura più lungo. L'unità emetterà un segnale acustico e attiverà la seconda zona quando entrambe le zone avranno lo stesso tempo di cottura residuo.
6. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
7. Rimuovere gli alimenti rovesciandoli oppure utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON appoggiare i cestelli sopra l'unità.

AUTO MENU

Avvio simultaneo di entrambe le zone, con termine in momenti differenti.

Questi 8 programmi non sono modificabili.

1. Inserire le piastre crisp nei cestelli, posizionare gli ingredienti nei cestelli, quindi inserire i cestelli nell'unità.
2. Premere il pulsante funzione AUTO MENU: il display digitale visualizzerà P1. Utilizzare i pulsanti + o - per selezionare l'opzione di menu desiderata. Sono disponibili 8 opzioni di menu rapido. Una volta completata l'impostazione, premere il pulsante START/PAUSE per avviare il funzionamento. Entrambi i cestelli 1 e 2 inizieranno a funzionare contemporaneamente.
3. Durante il funzionamento, premere nuovamente il pulsante START/PAUSE per mettere in pausa. Il pulsante START/PAUSE lampeggerà.
4. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
5. Rimuovere gli alimenti rovesciandoli oppure utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON appoggiare i cestelli sopra l'unità.



AUTO MENU: PARAMETRI DEGLI 8 PROGRAMMI PREIMPOSTATI

PROGRAMMA	ZONA	ALIMENTO	PESO	TEMP. (°C)	TEMPO (MIN)	FUNZIONE
P1	Superiore	Patatine fritte	400 g	200	16	Air Fry
P1	Inferiore	Alette di pollo	430 g	220	16	Wings
P2	Superiore	Patatine fritte	400 g	200	16	Air Fry
P2	Inferiore	Bistecca	170 g	220	14	Steak
P3	Superiore	Spiedini	400 g	200	14	Grill (Broil)
P3	Inferiore	Patatine fritte	400 g	190	22	Air Fry
P4	Superiore	Patatine fritte	400 g	200	16	Air Fry
P4	Inferiore	Pizza	Ø 20 cm	170	15	Pizza
P5	Superiore	Toast	2 pezzi	200	6	Toast
P5	Inferiore	Patatine fritte	400 g	190	22	Air Fry
P6	Superiore	Toast	2 pezzi	200	6	Toast
P6	Inferiore	Alette di pollo	430 g	220	20	Wings
P7	Superiore	Toast	2 pezzi	200	6	Toast
P7	Inferiore	Torta	Ø 20 cm	140	35	Bake
P8	Superiore	Bistecca	170 g	220	12	Steak
P8	Inferiore	Pizza	Ø 20 cm	170	15	Pizza

8 MENU AUTOMATICI MODIFICABILI

Grill

Bistecca

Ali di pollo

Friggitrice
ad aria

Forno

Disidratare

Pizza

Tostare



CASSETTO SUPERIORE

FUNZIONE	TEMPERATURA PREDEFINITA	INTERVALLO TEMPERATURA	TEMPO PREDEFINITO	INTERVALLO TEMPO min-max
Grill (Broil)	220°C	175°C - 220°C	10 min	1 min - 1 ora
Bistecca (Steak)	220°C	200°C - 220°C	12 min	1 min - 1 ora
Alette (Wings)	220°C	150°C - 220°C	16 min	1 min - 1 ora
Air Fry	200°C	150°C - 220°C	16 min	1 min - 1 ora
Forno (Bake)	140°C	120°C - 220°C	35 min	1 min - 1 ora
Essiccazione	65°C	50°C - 90°C	6 ore	30 min - 24 ore
Pizza	170°C	160°C - 220°C	13 min	1 min - 1 ora
Toast	200°C	160°C - 200°C	6 min	1 min - 1 ora

CASSETTO INFERIORE

FUNZIONE	TEMPERATURA PREDEFINITA	INTERVALLO TEMPERATURA	TEMPO PREDEFINITO	INTERVALLO TEMPO min-max
Grill (Broil)	220°C	175°C - 220°C	12 min	1 min - 1 ora
Bistecca (Steak)	220°C	200°C - 220°C	14 min	1 min - 1 ora
Alette (Wings)	220°C	150°C - 220°C	20 min	1 min - 1 ora
Air Fry	190°C	150°C - 220°C	22 min	1 min - 1 ora
Forno (Bake)	140°C	120°C - 220°C	35 min	1 min - 1 ora
Essiccazione	65°C	50°C - 90°C	6 ore	30 min - 24 ore
Pizza	170°C	160°C - 220°C	15 min	1 min - 1 ora
Toast	200°C	160°C - 200°C	6 min	1 min - 1 ora

ISTRUZIONI PER 8 MENU AUTOMATICI MODIFICABILI

GRILL (BROIL)

1. Premere il pulsante funzione 1 o 2 per selezionare il cestello, scegliere la funzione BROIL, quindi premere il pulsante TIME. Il display del tempo lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare il tempo di funzionamento. Successivamente premere il pulsante TEMP: il display della temperatura lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare la temperatura di esercizio. Premere START/PAUSE per avviare.
2. Durante il funzionamento, premere nuovamente START/PAUSE per mettere in pausa. Il pulsante START/PAUSE lampeggerà.
3. Durante il funzionamento è comunque possibile premere TIME o TEMP per regolare il tempo e la temperatura desiderati.
4. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
5. Rimuovere gli alimenti rovesciandoli oppure utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON appoggiare i cestelli sopra l'unità.

BISTECCA (STEAK)

1. Premere il pulsante funzione 1 o 2 per selezionare il cestello, scegliere la funzione STEAK, quindi premere il pulsante TIME. Il display del tempo lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare il tempo di funzionamento. Successivamente premere il pulsante TEMP: il display della temperatura lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare la temperatura di esercizio. Premere START/PAUSE per avviare.
2. Durante il funzionamento, premere nuovamente START/PAUSE per mettere in pausa. Il pulsante START/PAUSE lampeggerà.
3. Durante il funzionamento è comunque possibile premere TIME/TEMP per regolare il tempo e la temperatura desiderati.
4. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
5. Rimuovere gli alimenti rovesciandoli oppure utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON appoggiare i cestelli sopra l'unità.

ALETTE (WINGS)

1. Premere il pulsante funzione 1 o 2 per selezionare il cestello, scegliere la funzione WINGS, quindi premere il pulsante TIME. Il display del tempo lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare il tempo di funzionamento. Successivamente premere il pulsante TEMP: il display della temperatura lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare la temperatura di esercizio. Premere START/PAUSE per avviare.
2. Durante il funzionamento, premere nuovamente START/PAUSE per mettere in pausa. Il pulsante START/PAUSE lampeggerà.
3. Durante il funzionamento è comunque possibile premere TIME o TEMP per regolare il tempo e la temperatura desiderati.
4. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.

5. Rimuovere gli alimenti rovesciandoli oppure utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON appoggiare i cestelli sopra l'unità.

AIR FRY

1. Premere il pulsante funzione 1 o 2 per selezionare il cestello, scegliere la funzione AIR FRY, quindi premere il pulsante TIME. Il display del tempo lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare il tempo di funzionamento. Successivamente premere il pulsante TEMP: il display della temperatura lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare la temperatura di esercizio. Premere START/PAUSE per avviare.
2. Durante il funzionamento, premere nuovamente START/PAUSE per mettere in pausa. Il pulsante START/PAUSE lampeggerà.
3. Durante il funzionamento è comunque possibile premere TIME e TEMP per regolare il tempo e la temperatura desiderati.
4. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
5. Rimuovere gli alimenti rovesciandoli oppure utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON appoggiare i cestelli sopra l'unità.

FORNO (BAKE)

1. Premere il pulsante funzione 1 o 2 per selezionare il cestello, scegliere la funzione BAKE, quindi premere il pulsante TIME. Il display del tempo lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare il tempo di funzionamento. Successivamente premere il pulsante TEMP: il display della temperatura lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare la temperatura di esercizio. Premere START/PAUSE per avviare.
2. Durante il funzionamento, premere nuovamente START/PAUSE per mettere in pausa. Il pulsante START/PAUSE lampeggerà.
3. Durante il funzionamento è comunque possibile premere TIME o TEMP per regolare il tempo e la temperatura desiderati.
4. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
5. Rimuovere gli alimenti rovesciandoli oppure utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON appoggiare i cestelli sopra l'unità.

ESSICCAZIONE (DEHYDRATE)

1. Premere il pulsante funzione 1 o 2 per selezionare il cestello, scegliere la funzione DEHYDRATE, quindi premere il pulsante TIME. Il display del tempo lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare il tempo di funzionamento. Successivamente premere il pulsante TEMP: il display della temperatura lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare la temperatura di esercizio. Premere START/PAUSE per avviare.
2. Durante il funzionamento, premere nuovamente START/PAUSE per mettere in pausa. Il pulsante START/PAUSE lampeggerà.
3. Durante il funzionamento è comunque possibile premere TIME o TEMP per regolare il tempo e la temperatura desiderati.

4. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
5. Rimuovere gli alimenti rovesciandoli oppure utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON appoggiare i cestelli sopra l'unità.

PIZZA

1. Premere il pulsante funzione 1 o 2 per selezionare il cestello, scegliere la funzione PIZZA, quindi premere il pulsante TIME. Il display del tempo lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare il tempo di funzionamento. Successivamente premere il pulsante TEMP: il display della temperatura lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare la temperatura di esercizio. Premere START/PAUSE per avviare.
2. Durante il funzionamento, premere nuovamente START/PAUSE per mettere in pausa. Il pulsante START/PAUSE lampeggerà.
3. Durante il funzionamento è comunque possibile premere TIME o TEMP per regolare il tempo e la temperatura desiderati.
4. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
5. Rimuovere gli alimenti rovesciandoli oppure utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON appoggiare i cestelli sopra l'unità.

TOAST

1. Premere il pulsante funzione 1 o 2 per selezionare il cestello, scegliere la funzione TOAST, quindi premere il pulsante TIME. Il display del tempo lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare il tempo di funzionamento. Successivamente premere il pulsante TEMP: il display della temperatura lampeggerà. Utilizzare i tasti + o - per impostare la temperatura di esercizio. Premere START/PAUSE per avviare.
2. Durante il funzionamento, premere nuovamente START/PAUSE per mettere in pausa. Il pulsante START/PAUSE lampeggerà.
3. Durante il funzionamento è comunque possibile premere TIME o TEMP per regolare il tempo e la temperatura desiderati.
4. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.
5. Rimuovere gli alimenti rovesciandoli oppure utilizzando pinze/utensili con punta in silicone. NON appoggiare i cestelli sopra l'unità.

CONSIGLI UTILI

- Per una doratura uniforme, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato omogeneo sul fondo del cestello senza sovrapposizioni. Se gli ingredienti si sovrappongono, agitare il cestello a metà del tempo di cottura impostato.
- Temperatura e tempo di cottura possono essere regolati in qualsiasi momento durante la preparazione. Selezionare semplicemente la Zona che si desidera modificare, quindi

- premere il pulsante TIME/TEMP e utilizzare la manopola per effettuare la regolazione.
- Per adattare le ricette da forno tradizionale, ridurre la temperatura di 25°C. Controllare frequentemente gli alimenti per evitare una cottura eccessiva.
 - Talvolta la ventola della friggitrice ad aria può spostare alimenti leggeri. Per evitarlo, fissare gli alimenti (ad esempio la fetta superiore di pane in un sandwich) con stuzzicadenti in legno.
 - Dopo aver selezionato una funzione di cottura, è possibile premere START/PAUSE per avviare immediatamente la cottura. L'unità funzionerà con temperatura e tempo predefiniti.
 - Per risultati ottimali con verdure fresche e patate, utilizzare almeno 1 cucchiaino di olio. Aggiungere altro olio secondo preferenza per ottenere il livello di croccantezza desiderato.
 - Per risultati ottimali, controllare l'avanzamento della cottura e rimuovere gli alimenti quando è stato raggiunto il livello di doratura desiderato. Si consiglia l'uso di un termometro a lettura istantanea per monitorare la temperatura interna di carne e pesce.
 - Per evitare una cottura eccessiva, rimuovere gli alimenti immediatamente al termine del tempo di cottura.

FUNZIONI DI PROTEZIONE E CODICI ERRORE

"E1" Errore – Guasto circuito aperto NTC superiore

"E2" Errore – Cortocircuito NTC superiore

"E3" Errore – Guasto circuito aperto NTC inferiore

"E4" Errore – Cortocircuito NTC inferiore

"E5/E6" Errore – Guasto di comunicazione PCB (scheda elettronica)

"E7" Errore – Protezione da sovratemperatura.

Quando la temperatura inferiore supera i 250°C (rilevata dal sensore NTC), l'elemento riscaldante si arresta automaticamente. L'unità attiva l'allarme errore E7 ed è necessario scollegare e riaccendere l'apparecchio per ripristinare il funzionamento.

Errore "OPEN" – Visualizzato quando il cestello non è correttamente installato. Il display digitale mostra "OPEN".

MANUTENZIONE, PULIZIA E CONSERVAZIONE



ATTENZIONE!

Assicurarsi di scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere che si sia completamente raffreddato prima di procedere alla pulizia.



- Non provare a smontare l'apparecchio: non ci sono parti interne da utilizzare o pulire.
- Non immergere il cavo di alimentazione, la spina e il corpo dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.



NOTA BENE

I cestelli e le griglie hanno un rivestimento antiaderente.

Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

NON immergere MAI l'unità principale in acqua o in altri liquidi.

NON lavare MAI l'unità principale in lavastoviglie.

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Togliete la spina dalla presa a muro e fate raffreddare l'apparecchio.
- Non toccare i cestelli, i vani di cottura, le griglie e le parti metalliche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Rimuovere i cestelli per far raffreddare più rapidamente la friggitrice.

UNITÀ PRINCIPALE

Per pulire l'esterno dell'unità principale e il pannello di controllo, utilizzare un panno umido. Non usare detersivo per piatti. Evitare che l'acqua penetri nella maniglia del cestello e nel pannello anteriore della friggitrice.

CESTELLI / PIASTRE CRISP

- Possono essere lavati a mano. Dopo il lavaggio, lasciare asciugare all'aria oppure asciugare con un panno prima di riutilizzarli.
- Se residui di cibo sono attaccati ai cestelli, alle piastre crisp o alle griglie, immergerli in un lavello con acqua calda e detersivo e lasciarli in ammollo prima di procedere al lavaggio.

CONSERVAZIONE

1. Scollegare la friggitrice e attendere che si sia completamente raffreddata.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
3. Riporre l'apparecchio in luogo asciutto e sicuro.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Come posso regolare la temperatura o il tempo quando utilizzo una sola zona?

- Premere il pulsante TIME o TEMPERATURE, quindi premere il pulsante + o - corrispondente per regolare tempo e temperatura.

Posso cucinare alimenti diversi in ciascuna zona senza preoccuparmi della contaminazione incrociata?

- Sì, entrambe le zone sono indipendenti e dotate di elementi riscaldanti e ventole separati.

Come posso mettere in pausa il timer di conto alla rovescia?

- Il timer si mette automaticamente in pausa quando si rimuove un cestello dall'unità.
- Reinserire il cestello entro 10 minuti per riprendere la cottura; in caso contrario, la cottura nella zona senza cestello verrà annullata.

Come posso interrompere la cottura in una sola zona quando entrambe sono in uso?

- Selezionare il cestello che si desidera regolare premendo il pulsante corrispondente (1 o 2) e premere semplicemente START/PAUSE.

I cestelli possono essere appoggiati sul piano di lavoro?

- I cestelli si riscaldano durante la cottura, quindi maneggiarli con cautela. Posizionarli esclusivamente su superfici resistenti al calore.

Quando devo utilizzare la piastra crisp?

- Utilizzare la piastra crisp quando si desidera ottenere alimenti croccanti. La piastra solleva gli alimenti all'interno del cestello permettendo all'aria di circolare sotto e intorno agli ingredienti, garantendo una cottura e croccantezza uniforme.

Perché il cibo non è completamente cotto?

- Assicursi che il cestello sia completamente inserito durante la cottura. Per una doratura uniforme, disporre gli ingredienti in uno strato omogeneo senza sovrapposizioni. Agitare il cestello per distribuire gli alimenti e ottenere una croccantezza uniforme. Temperatura e tempo possono essere regolati in qualsiasi momento per aumentare la temperatura o prolungare la cottura.

Perché il cibo è bruciato?

- Per risultati ottimali, controllare l'avanzamento della cottura e rimuovere gli alimenti quando viene raggiunto il livello di doratura desiderato. Per evitare una cottura eccessiva, rimuovere il cibo immediatamente al termine del tempo impostato.

Perché alcuni ingredienti vengono spostati durante la frittura ad aria?

- Talvolta la ventola può spostare alimenti leggeri. Utilizzare stuzzicadenti in legno per fissare alimenti leggeri o parti mobili, come la fetta superiore di un sandwich.

Posso friggere ad aria ingredienti umidi o pastellati?

- Sì, ma utilizzare la corretta tecnica di panatura. È importante infarinare prima gli alimenti, poi passarli nell'uovo e infine nel pangrattato. Premere bene il pangrattato sugli ingredienti per evitare che venga spinto via dalla ventola.

Perché l'unità emette un segnale acustico?

- Il tempo di cottura è terminato oppure l'altra zona ha iniziato la cottura (quando si utilizza la funzione Smart Finish).

Perché il display si è spento?

- L'unità è in modalità standby. Premere il pulsante Power per riattivarla.

Perché sul display compare un messaggio "E"?

- L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio Assistenza Clienti.

SMALTIMENTO



INFORMAZIONI AGLI UTENTI ai sensi del Decreto Legislativo N°49 del 14 marzo 2014 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)" Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà pertanto conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al Decreto Legislativo N° 49 del 14 marzo 2014.

FRIGGITRICE AD ARIA XD PREMIUM

Art.: XDBOW1100WD

AC 220-240V, 50/60Hz, 2500W max

**NON IMMERGERE IN ALCUN LIQUIDO
LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO**

DML S.p.A.
Via Emilia Levante, 30/a
48018 Faenza (RA) Italy
www.xd-enjoy.com

LOT:



MADE IN CHINA

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA E ASSISTENZA PRODOTTI XD

Tutti i prodotti XD sono costruiti nel rispetto delle normative nazionali e internazionali regolanti la qualità dei materiali utilizzati nella fabbricazione. Qualora i prodotti dovessero presentare qualche inconveniente, l'utente è pregato di avvalersi della presente Garanzia, che dà diritto ad usufruire dell'assistenza tecnica.

La garanzia dei prodotti XD copre i difetti di funzionamento imputabili al processo di fabbricazione nel rispetto di quanto previsto dal Codice del Consumo (Decreto Legislativo 206/2005).

Garanzia del dispositivo:

La durata della garanzia è di:

- per usi privati mesi ventiquattro (24) dall'emissione del documento di acquisto (così come previsto dal Codice del Consumo)
- per usi professionali (per acquisti effettuati con emissione di fattura e partita IVA) mesi dodici (12) come previsto dall'art. 1490 del Codice Civile.

Il cliente, per poter usufruire del servizio di garanzia, dovrà esibire il documento d'acquisto rilasciato dal punto vendita.

Il diritto alla garanzia è sempre subordinato a verifica tecnica che ne certifichi la causa.

Non saranno coperti da garanzia:

- a) i danni accidentali, o danni causati da trascuratezza, cattivo uso, manomissione e ogni altro danno dovuto a negligenza del cliente;
- b) rimozione o danneggiamento dei sigilli di garanzia ed etichette apposte a scopo di identificazione sui prodotti;
- c) utilizzo di pezzi e accessori non originali.

Il venditore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose e animali domestici dovuti alla mancata o errata osservazione di quanto riportato nel manuale di istruzioni del prodotto o sul prodotto stesso.

Informazioni su prodotti e condizioni di garanzia, centri di assistenza sono consultabili sul sito www.xd-enjoy.com o rivolgendosi al punto vendita Trony – DML dove è stato effettuato l'acquisto.

XD PREMIUM

DML S.p.A.

Via Emilia Levante, 30/a

48018 Faenza (RA) Italy

www.xd-enjoy.com

Art. XDBOW1100WD



0 780518 165711