

FRIGGITRICE AD ARIA



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

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
ISTRUZIONI FUNZIONI TASTI	8
MENU PREIMPOSTATI.....	9
METODO DI UTILIZZO	11
MANUTENZIONE, PULIZIA E CONSERVAZIONE.....	13
SMALTIMENTO	14
RISOLUZIONE PROBLEMI	15
GARANZIA	16

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.

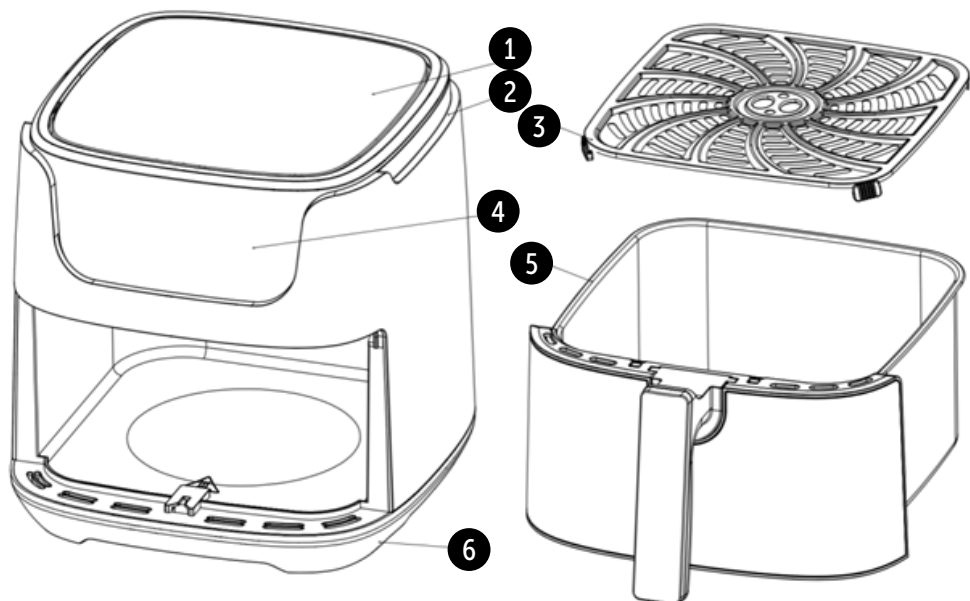
- Inserire gli ingredienti sempre e solo nel contenitore per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Non riempire mai il contenitore oltre il livello massimo.



- 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



- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 1. Coperchio superiore | 4. Pannello di controllo |
| 2. Corpo superiore | 5. Cestello di cottura |
| 3. Griglia | 6. Base inferiore |

Questa friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e salutare per preparare i vostri ingredienti preferiti. Utilizzando una rapida circolazione di aria calda e una griglia superiore, è in grado di realizzare numerosi piatti. Il vantaggio principale è che la friggitrice ad aria calda riscalda il cibo in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

DATI TECNICI

Potenza: 1550W max
220-240V~, 50/60Hz
Lunghezza cavo: 100cm
Peso: 4,3kg
Dimensione: 292x362x298mm

Capacità: 6,5L
Timer: 60 minuti max con allarme
Temperatura: 80-200 °C

PANNELLO DI CONTROLLO



Ci sono 12 tasti menu sulla fila superiore e al centro del pannello; temperatura e tempo sono visualizzati al centro.

Sulla fila inferiore ci sono 7 pulsanti touch, che possono essere toccati singolarmente per regolare il menu delle funzioni.

(1) TASTI TOUCH:

Le funzioni dei pulsanti sulla fila inferiore, da sinistra a destra, sono: LUCE, AVVIO/PAUSA, TASTO FUNZIONE MENU, TASTO DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO, e il pulsante "-" per la diminuzione dei valori. Sono inoltre presenti il tasto di commutazione TEMPERATURA/TEMPO e il pulsante "+" per l'aumento dei valori.

(2) DISPLAY DIGITALE:

Il lato sinistro del display digitale indica il riscaldamento, mentre il lato destro indica le unità di temperatura e tempo.

Il display mostra tre cifre per la temperatura e quattro cifre per il tempo.

Se la visualizzazione corrente è la temperatura, premere il tasto "Temperatura/Tempo" per visualizzare il tempo. Se la visualizzazione corrente è il tempo, premere il tasto "Temperatura/Tempo" per visualizzare il valore della temperatura.

(3) SPIA INDICATRICE DEL MENU:

Sono presenti 12 tasti menu. Il primo menu in alto a sinistra, patatine fritte, è il menu

predefinito.

Premere il pulsante "Funzione Menu" per selezionare il menu desiderato. La spia del menu corrispondente lampeggia una volta al secondo, mentre le altre spie del menu rimangono accese. Durante il funzionamento, la spia del menu selezionato rimane sempre accesa, mentre le altre spie del menu si spengono e il menu viene bloccato.

(4) SPIA DI FUNZIONAMENTO:

Durante il funzionamento, tutte le spie dei tasti rimangono accese in modo fisso; la spia del menu selezionato rimane sempre accesa e le altre spie sono spente. Il display digitale mostra alternativamente la temperatura e il tempo.

ISTRUZIONI FUNZIONI TASTI



1> TASTO LUCE:

Per impostazione predefinita, la luce si accende per 1 minuto e poi si spegne automaticamente dopo l'avvio. Anche quando viene accesa manualmente, si spegne automaticamente dopo 1 minuto.



2> TASTO AVVIO E PAUSA:

Quando è in pausa, la spia del tasto lampeggia una volta al secondo. Durante il funzionamento, la spia del tasto rimane sempre accesa. Premere questo tasto per passare dalla modalità "Funzionamento" alla modalità "Pausa" e viceversa.



3> TASTO FUNZIONE:

Quando il prodotto entra nello stato di impostazione, premere il tasto funzione menu per selezionare il menu corrispondente. La spia del menu selezionato lampeggia una volta al secondo, mentre le altre spie del menu rimangono sempre accese. Il display digitale mostra alternativamente la temperatura e il tempo.



4> TASTO ACCENSIONE/SPEGNIMENTO:

Serve per accendere la macchina ed entrare nello stato di impostazione, oppure per spegnerla ed entrare nello stato di standby.

Quando è accesa, tutte le spie dei tasti rimangono sempre accese e il display digitale alterna temperatura e tempo.

Quando è spenta, solo la spia del tasto di accensione rimane sempre accesa, mentre tutte le altre spie si spengono.

Inserire il cestello di frittura e accendere l'alimentazione per un secondo: tutte

le spie si accendono per un secondo, quindi l'apparecchio entra nello stato di standby. La spia di alimentazione bianca rimane accesa.



5> TASTO DI DIMINUZIONE (-):

Quando il display digitale mostra il tempo, premere i tasti "+" o "-" per regolare il tempo, con incrementi di 1 minuto, regolabile da 1 a 60 minuti. Quando il display digitale mostra la temperatura, premere il tasto "-" per regolare la temperatura, con decrementi di 5 gradi, regolabile da 80 a 200 gradi.



6> TASTO DI COMMUTAZIONE TEMPERATURA/TEMPO:

Premere questo tasto per visualizzare la temperatura o il tempo sul display digitale.



5> TASTO DI AUMENTO (+):

Quando il display digitale mostra il tempo, premere il tasto "+" per regolare il tempo, con incrementi di 1 minuto, regolabile da 1 a 60 minuti. Quando il display digitale mostra la temperatura, premere il tasto "+" per regolare la temperatura. Ogni regolazione è di 5 gradi, regolabile da 80 a 200 °C.

MENU PREIMPOSTATI

La seguente tabella ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti. Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda immediatamente l'aria all'interno dell'elettrodomestico, estrarre brevemente il cestello dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda per non disturbare il processo.

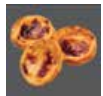
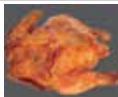


NOTA: tenere presente che queste impostazioni sono indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti.

Per cuocere con questa friggitrice ad aria serve pochissimo olio e dipende dagli alimenti scelti, dalla loro quantità e forma.

Per prendere dimestichezza e utilizzare al meglio l'apparecchio occorre fare delle prove di tempi e temperature. Ogni simbolo sul display corrisponde a un programma di cottura, che è impostato con una temperatura e tempo di cottura consigliati in base all'alimento.

La temperatura e tempo di cottura sono indicativi ed è possibile modificarli.

Menu	Immagine / Simbolo	Intervallo di temperatura regolabile (°C)	Temperatura predefinita (°C)	Intervallo di tempo regolabile (minuti)	Tempo predefinito (minuti)
Patatine		80-200	180	1-60	20
Ali di pollo		80-200	200	1-60	20
Cosce di pollo		80-200	200	1-60	25
Bistecca		80-200	180	1-60	16
Pesce		80-200	200	1-60	20
Gamberi		80-200	180	1-60	15
Pizza		80-200	180	1-60	10
Pizzette / Crostatina all'uovo		80-200	180	1-60	12
Pollo		80-200	200	1-60	30
Patata dolce		80-200	200	1-60	35
Scongelamento		60-200	60	1-60	120 <i>Dipende dal tipo e quantità di alimento da scongelare</i>
Suggerimento di rotazione		Dopo aver lavorato per metà del tempo impostato nel menu, verrà fornito un promemoria per girare il cibo in cottura.			



SUGGERIMENTI:

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà durante il tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire gli ingredienti fritti in modo non uniforme.
- Aggiungere un filo d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non cuocere ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Per cuocere una torta o per friggere ingredienti fragili o farciti: inserire una teglia da forno nel cestello.
- Questa friggitrice può essere usata anche per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli ingredienti, imposta la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda.
- Usa l'impasto preconfezionato per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.

METODO DI UTILIZZO

PREPARAZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Estrarre la friggitrice, la teglia e rimuovere il pluriball.
3. Pulire la friggitrice e la teglia con acqua tiepida. Pulire i lati e il fondo con un panno imbevuto di detergente. Attendere che siano completamente asciutti prima dell'uso.
4. Posizionare il forno elettrico su una superficie stabile e utilizzare un cavo di alimentazione separato.
5. Riservare spazio sufficiente attorno al forno elettrico, assicurandosi che la superficie sia ad almeno 10 cm di distanza da altri oggetti e che non vi siano oggetti posizionati sull'uscita dell'aria.



ATTENZIONE:

Al primo utilizzo, preriscaldare per 5 minuti per eliminare eventuali fumi residui di lavorazione. Durante il primo utilizzo potrebbe avvertirsi un odore insolito: si tratta di un fenomeno normale e non di un difetto dell'apparecchio.

ISTRUZIONI:

1. Posizionare il cibo nella teglia.
2. Disporre il cibo in modo adeguato nella teglia in base alla sua altezza, assicurandosi per quanto possibile che non superi l'altezza della friggitrice.
3. Inserire la teglia nella friggitrice e spingerla all'interno del forno elettrico. Impostare la temperatura di riscaldamento desiderata in base alla ricetta o alle preferenze personali.

FASI DI UTILIZZO:

- Dopo aver alimentato la friggitrice ad aria, si udirà un segnale acustico "beep".
- Il display si illuminerà e poi si spegnerà, lasciando acceso solo il pulsante di avvio.
- Tenere premuto il pulsante di avvio per 2 secondi per accendere lo schermo.
- È quindi possibile operare e utilizzare l'apparecchio in base alle proprie esigenze.

NOTA: le funzioni "Avvio" e "Annulla" del forno elettrico digitale touch sono impostate su un'unica icona. Il tasto di regolazione "Temperatura/Tempo" si trova a destra del tasto di accensione/spegnimento.

1. Utilizzare il "Tasto di regolazione della temperatura" per impostare la temperatura desiderata. Le due icone "+" e "-" si trovano sul lato sinistro del pannello di comando.
2. Passare alla visualizzazione della temperatura prima di regolare la temperatura.
3. Determinare il tempo necessario per la cottura degli alimenti. Utilizzare il "Tasto di regolazione del tempo" per impostare il tempo di cottura richiesto.
4. Nel pannello delle icone, il "Tasto di regolazione del tempo" presenta due icone sul lato destro, ovvero "+" e "-".

NOTA: se si riscontra un errore di impostazione, è possibile regolare la "Temperatura" in qualsiasi momento e premere "Pausa".

Impostare e regolare il tempo senza premere "Pausa".

5. Il tasto del menu ausiliario sullo schermo digitale consente di selezionare il tipo di alimento da cuocere. La temperatura e il tempo sono già impostati sul metodo di cottura ottimale. È possibile premere direttamente "Avvio" per iniziare la cottura. Durante il processo di cottura, temperatura e tempo possono essere regolati in qualsiasi momento.

NOTA: il tempo e la temperatura preimpostati possono variare a seconda della regione e sono solo di riferimento.

6. Quando si sente il segnale acustico "beep beep", significa che il tempo di cottura impostato è terminato. Quando il conto alla rovescia raggiunge "00:00", il display digitale mostrerà prima "OFF". Dopo 20 secondi, il cicalino suonerà 5 volte e il display digitale si riattiverà.

Quando viene visualizzato "End/Fine", il lavoro è completato e la macchina entra nello stato di spegnimento. La ventola smetterà di funzionare dopo un ritardo di 25 secondi e la cottura e la frittura saranno terminate.



ATTENZIONE: se è necessario arrestare o spegnere la macchina durante il funzionamento, è possibile farlo manualmente. Per eseguire questa operazione, toccare il pulsante "On/Off" sul pannello di comando.

- 7. FUNZIONE DI PROTEZIONE CON SPEGNIMENTO RITARDATO DELLA VENTOLA:** al termine della funzione, in caso di pausa o annullamento, la ventola si spegnerà dopo un ritardo di 25 secondi per proteggere la macchina (la velocità della ventola è correlata alla temperatura corrente).



SUGGERIMENTI:

1. Non utilizzare contenitori in plastica o carta non resistenti al calore per introdurre il cibo nel forno elettrico. Non utilizzare piatti o coperchi in vetro o ceramica.
2. È possibile regolare il tempo di cottura alla griglia in base ai propri gusti personali. Durante il processo di cottura, si consiglia di controllare frequentemente il cibo per evitare che si bruci.
3. Quando il forno elettrico è in funzione e per un certo periodo dopo l'uso, la temperatura della superficie esterna e dell'uscita dell'aria può essere molto elevata.
4. Non toccare né spostare l'apparecchio a piacimento per evitare situazioni di pericolo.

MANUTENZIONE, PULIZIA E CONSERVAZIONE



ATTENZIONE!

Assicurarsi di scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.



- 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

Il cestello e la griglia hanno un rivestimento antiaderente.

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

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
1. Togliete la spina dalla presa a muro e fate raffreddare l'apparecchio. Non toccare il cestello, il vano di cottura, la griglia e le parti metalliche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Rimuovere

il cestello per far raffreddare più rapidamente la friggitrice.

2. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido. Non usare detersivo per piatti. Evitare che l'acqua penetri nella maniglia del cestello e nel pannello anteriore della friggitrice.
3. Pulire la griglia antiaderente e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

Rimuovere lo sporco residuo usando uno sgrassatore liquido, non abrasivo.



SUGGERIMENTO: se lo sporco è attaccato al cestello o al fondo del cestello, riempi il cestello con acqua calda e un po' di detersivo per piatti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere residui di cibo.
6. **Non lavare il cestello o la piastra in lavastoviglie per preservare il rivestimento antiaderente.**

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.

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.

RISOLUZIONE PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria calda non funziona	L'apparecchio non è collegato.	Inserire la spina di rete in una presa a muro con messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Impostare il tasto del timer sul tempo di preparazione necessario per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità di ingredienti nel cestello è troppo grande.	Metti piccoli lotti di ingredienti nel cestello. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare il tasto della temperatura sull'impostazione desiderata
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra o uno sull'altro (ad es. patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Hai usato un tipo di snack pensato per essere preparato in una tradizionale friggitrice.	Usa snack da forno o spennella leggermente un po' d'olio per un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere correttamente il cestello nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nel cassetto.	Spingi il cassetto nella friggitrice finché non senti un clic.
Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco.	Stai preparando degli ingredienti grassi.	Quando frigi gli ingredienti grassi, una grande quantità di olio fuoriesce nel cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe scaldarsi più del solito. Ciò non pregiudica l'apparecchio o il risultato finale.
	Il cestello contiene ancora residui di grasso dell'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso. Pulire bene dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai usato il tipo di patata giusto.	Usa patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
	Non hai sciacquato bene le patatine prima di friggerle.	Sciacquare bene le patatine per rimuovere l'amido.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Taglia i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

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.



FRIGGITRICE AD ARIA
Modello: XDJW650WD
Capacità: 6,5 litri
Temperatura: 80-200°C
Potenza: 1550W max
220-240V~ | 50/60Hz
MADE IN CHINA

LOT:



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



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

Art. XDJW650WD



0 780518 165544