
FRIGGITRICE AD ARIA



Grazie per aver scelto questo prodotto XD

**LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI
PRIMA DI UTILIZZARE LA FRIGGITRICE AD ARIA
E CONSERVARLE PER UTILIZZI FUTURI**

INDICE

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	PAG.	3
PANORAMICA E SPECIFICHE PRODOTTO	PAG.	5
PANNELLO DI CONTROLLO	PAG.	6
PARIMA DEL PRIMO UTILIZZO	PAG.	7
PREPARAZIONE	PAG.	7
ISTRUZIONI	PAG.	8
IMPOSTAZIONI	PAG.	10
PATATINE FRITTE	PAG.	12
PROGRAMMI PRESET	PAG.	13
MANUTENZIONE, PULIZIA E CONSERVAZIONE	PAG.	14
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	PAG.	15
INFORMAZIONI AMBIENTALI (RAEE)	PAG.	16
GARANZIA	PAG.	16

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA



- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico per la cottura di alimenti. Non utilizzare all'aperto.
- Non utilizzare per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- **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 prima dell'uso.
- Assicurarsi che il voltaggio della presa corrisponda al voltaggio indicato sull'etichetta di targa della friggitrice ad aria.



- **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 Assistenza Autorizzato o il punto vendita dove è stato effettuato l'acquisto. Non riparare la friggitrice da soli, poiché tale azione invaliderà la garanzia.
- L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo affilato del tavolo, né tocchi la superficie calda.

- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tessuti, tovaglie o tende per evitare che qualcosa bruci.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, uniforme e stabile durante l'uso. Non collocare su plastica, vinile e pannelli smaltati o qualsiasi altra superficie che possa subire danni dal riscaldamento.
- Non appoggiare mai la friggitrice contro il muro o altri oggetti. Occorrono almeno 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.
- Asciugare il cassetto e il cestello prima di inserire gli ingredienti.
- Non premere il pulsante di rilascio del cestello a meno che non si sia separato il cassetto dalla friggitrice. Posizionare la friggitrice su una superficie orizzontale sicura prima di estrarre il cassetto con il cestello, altrimenti questo potrebbe cadere e ferire le persone.
- Dopo l'uso riportare a zero il termostato e la manopola del timer. Scollegare l'apparecchio.
- L'apparecchio necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi per essere maneggiato o pulito in sicurezza.



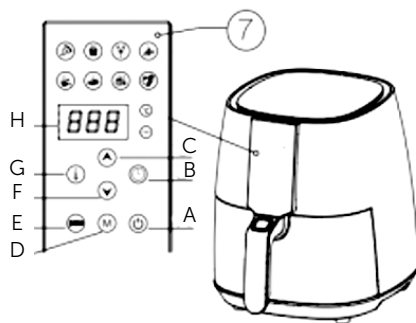
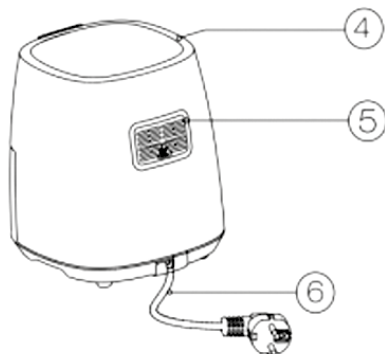
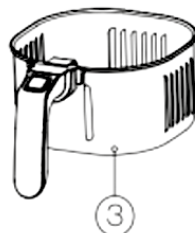
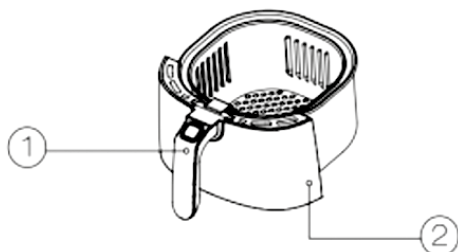
- **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONI**

Alcune parti dell'apparecchio avranno temperature elevate durante il funzionamento, ad esempio: cassetto e cestello. Usa la maniglia invece di toccare con la mano. 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 caldi quando si rimuove il cassetto dall'apparecchio.
- Non usare il cassetto senza il cestello all'interno.
- 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 cassetto dall'apparecchio.
- Mettere sempre gli ingredienti alimentari nel cestello per la frittura, così da evitare il loro contatto con i componenti riscaldanti.
- Mentre la friggitrice è in funzione, non coprire l'apertura di ingresso e uscita dell'aria.
- Non versare mai olio nella friggitrice, potrebbe causare incendi.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Assicurarsi che gli alimenti fritti diventino di colore dorato e non nero o marrone. Scartare il cibo bruciato.



PANORAMICA E SPECIFICHE PRODOTTO



1. Maniglia
2. Cassetto
3. Cestello
4. Ingresso aria
5. Uscita aria
6. Cavo di alimentazione

7. PANNELLO DI CONTROLLO

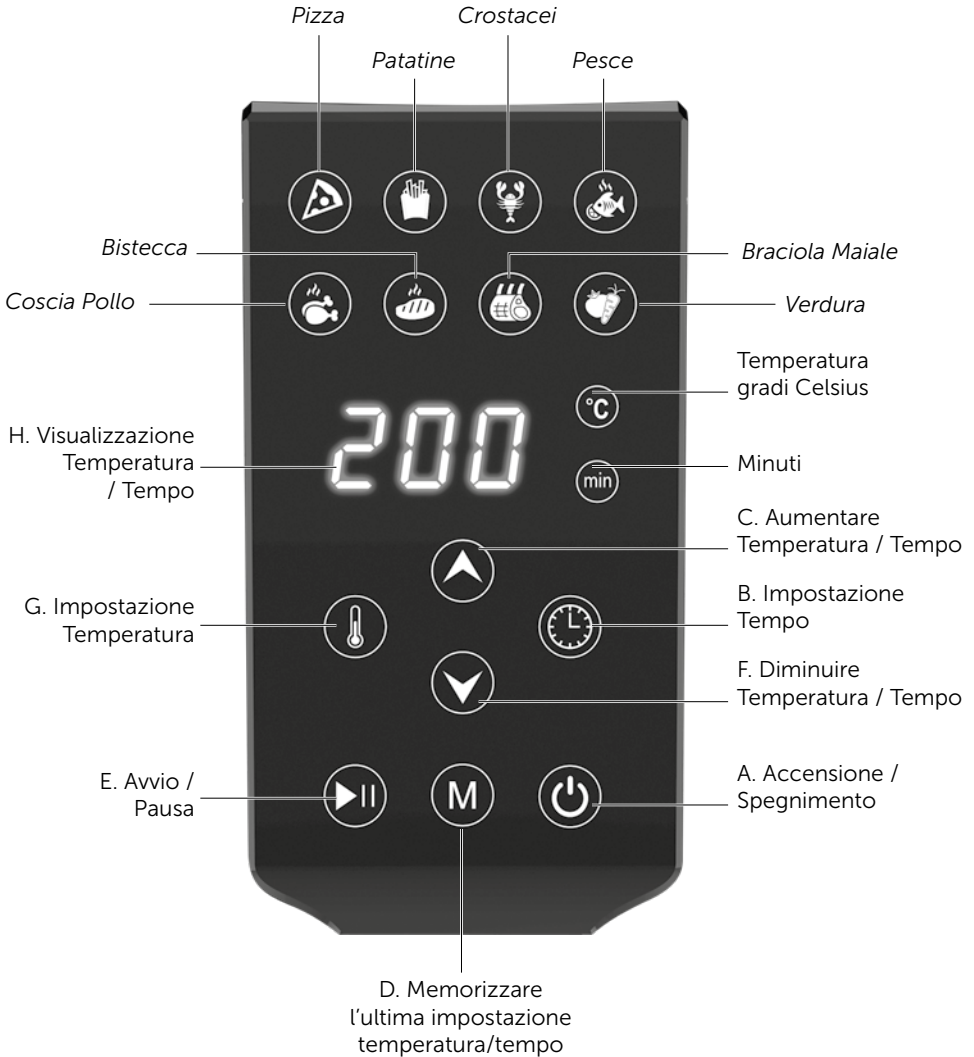
- A. Pulsante di accensione / spegnimento
- B. Pulsante timer
- C. Pulsante per aumentare
- D. Memorizzare l'ultima impostazione
- E. Avvio / Pausa
- F. Pulsante per diminuire
- G. Pulsante temperatura
- H. Visualizzazione temperatura / tempo

SPECIFICHE TECNICHE

Cestello: 2,6 L
 Timer da 60 minuti
 Temperatura regolabile: 80-200 °C
 Display touch a LED
 Cestello estraibile e lavabile con rivestimento

220-240V~
 50/60Hz
 1450W max
 Lunghezza cavo: 80 cm
 Dimensione: 318x258x290mm
 Peso: 3,6 kg

PANNELLO DI CONTROLLO



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere le etichette sul prodotto.
3. Pulire accuratamente i cestelli di frittura e la teglia con acqua calda, detergente per piatti e spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
5. La friggitrice senza grassi utilizza la tecnologia del riscaldamento ad aria calda. **Non versare mai olio o grasso nella friggitrice.**

PREPARAZIONE

1. Posizionare la friggitrice su una superficie orizzontale, piana e stabile.
2. Non appoggiare la friggitrice su una superficie non resistente al calore.
3. Inserire correttamente il cestello nel cassetto della friggitrice. L'apparecchio non si avvia senza aver inserito correttamente il cassetto nella friggitrice.
4. Non versare mai olio o altri liquidi nel cestello della friggitrice.
5. Non coprire mai l'apertura di ingresso dell'aria dell'apparecchio, poiché ciò impedirà il flusso d'aria e ridurrà l'effetto del riscaldamento dell'aria calda.
6. La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Si tratta di un fenomeno normale.



ATTENZIONE! Tenere l'apparecchio lontano dalla parete almeno 10 cm.



Il cassetto si estrae dalla friggitrice tirando la maniglia.



Per sganciare il cestello interno premere il pulsante sulla maniglia.

ISTRUZIONI

1. Inserire la spina nella presa con messa a terra.
2. Estrarre con cautela il cassetto dalla friggitrice.
3. Inserire gli alimenti nel cestello che si trova dentro il cassetto.









AVVISO:

- Posizionare il cestello nel cassetto prima di inserire gli alimenti nel cestello.
- Inserire una quantità media di alimenti da cuocere: mai troppo o troppo poco, perché potrebbe influire sulla qualità finale della frittura.
- Non riempire mai il cestello oltre l'indicazione MAX o superare la quantità.
- Quando si carica il cestello considerare che i cibi cotti potrebbero crescere in volume dopo il riscaldamento e perciò posizionare la quantità idonea di alimenti da cuocere, per non farli fuoriuscire dal cestello.

4. Reinserire correttamente il cassetto nella friggitrice.




AVVISO:


Non toccare la friggitrice subito dopo il suo funzionamento, per evitare scottature. È possibile spostare la friggitrice solo tenendo la maniglia.

5. Accendere la friggitrice premendo il pulsante A .
6. Regolare la temperatura premendo il pulsante G , regolando i gradi con i pulsanti C-F  . Per iniziare puoi fare riferimento alle tabelle a pagina 11-12.
7. Impostare il tempo di cottura degli alimenti, premendo il pulsante B  e regolando i minuti con i pulsanti C-F  . Per iniziare puoi fare riferimento alle tabelle a pagina 11-12.
8. Per accendere la friggitrice, regolare il timer per decidere il tempo di cottura. Se la friggitrice inizia da freddo, il tempo di cottura dovrebbe essere di 3 minuti in più.
9. Avvia la cottura premendo il pulsante E .
10. Il timer inizierà il conto alla rovescia del tempo in base all'impostazione del tempo.

11. Durante il funzionamento della friggitrice, la spia di riscaldamento si accende e si spegne continuamente. Questo mostra che i componenti di riscaldamento si accendono e si spengono continuamente, così da mantenere la temperatura impostata.
12. L'olio in eccesso dagli ingredienti verrà raccolto sul fondo del cestello.
13. Alcuni ingredienti devono essere capovolti o mescolati a metà cottura (fare riferimento alla parte "Impostazioni"). Per mescolare gli ingredienti, impugnare la maniglia ed estrarre il cestello, quindi capovolgere gli alimenti usando un utensile da cucina appropriato. Dopodiché, riposiziona il cassetto nella friggitrice.
14. Lo squillo del timer indica che il tempo impostato è terminato. Estrarre il cassetto e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
15. Verificare se gli ingredienti sono cotti. Se gli ingredienti richiedono una cottura maggiore, reinserire il cassetto nella friggitrice e impostare il timer con qualche minuto in più.
16. **ATTENZIONE: Non capovolgere il cassetto con cestello**, poiché l'olio superfluo raccolto sul fondo fuoriesce sugli ingredienti.
17. Dopo la cottura con la friggitrice senza grassi, il cassetto e gli ingredienti sono ancora molto caldi e per evitare di scottarsi non toccare direttamente con le mani gli ingredienti.
18. È possibile che dalla friggitrice fuoriesca vapore, a seconda della percentuale di umidità/acqua degli alimenti da cuocere.
19. Utilizzare delle pinze idonee per prelevare gli ingredienti alimentari dal cestello nelle ciotole o nei piatti.
20. Dopo aver completato una sessione di cottura, la friggitrice senza grassi può iniziare a cuocere un'altra sessione in qualsiasi momento.

NOTE:

Puoi anche spegnere o fermare manualmente la friggitrice quando è in funzione. Per spegnere premere il pulsante A  sul pannello di controllo. Per mettere in stand-by premere il pulsante E . Per fare ripartire la friggitrice premere di nuovo il pulsante E .

Il pulsante D  permette di memorizzare l'ultima combinazione temperatura / tempo di cottura utilizzata.

IMPOSTAZIONI

NOTA: ricorda che queste impostazioni offrono solo un riferimento. Poiché gli alimenti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire di fornire le migliori impostazioni per i tuoi ingredienti. La tecnologia di circolazione rapida dell'aria permette un nuovo riscaldamento all'aria all'interno della friggitrice, quindi, estrarre il cassetto dalla friggitrice durante l'operazione non influirà molto sul processo di cottura.

1. Gli alimenti di piccole dimensioni richiedono meno tempo per la cottura di alimenti di grandi dimensioni.
2. Il tempo di cottura dipende dalla quantità degli ingredienti inseriti nel cestello: maggiore quantità comporta maggiore tempo di cottura.
3. Durante il processo di cottura, capovolgere il cibo di piccole dimensioni può favorire la cottura e può aiutare il cibo a ottenere una frittura ben distribuita.
4. Aggiungendo una piccola quantità di olio alle patate fresche, il cibo può essere reso più croccante.
5. Dopo aver aggiunto l'olio, gli alimenti devono essere accantonati per alcuni minuti prima di cuocerli nella friggitrice.
6. Gli alimenti che possono essere cotti nel forno tradizionale possono essere cotti anche nella friggitrice senza grassi.
7. Il miglior peso per ottenere delle patatine croccanti è di 250 g.
8. È possibile utilizzare la friggitrice senza grassi per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli ingredienti del cibo, impostare la temperatura a 150°C, il tempo massimo di cottura è di 10 minuti.
9. Si consiglia di preriscaldare la friggitrice per 3 minuti, se l'apparecchio è freddo.
10. Consigliamo di non cuocere mai gli alimenti con un alto contenuto di olio o grasso come le salsicce, carni molto grasse, ecc. in questa friggitrice perché l'olio o il grasso potrebbero spandersi all'interno della camera di cottura a causa dell'alta ventilazione calda.

INDICAZIONI SULLA QUANTITÀ DI OLIO DA USARE

Non serve olio per cuocere la carne e il pesce.

Serve pochissimo olio per i vegetali.

Utilizzare un pennello per olio per ungere gli alimenti.

Non c'è fondo di raccolta.



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

Le seguenti tabelle ti aiuteranno a scegliere le impostazioni di base per gli alimenti che desideri cucinare.

ALIMENTO	QUANTITÀ MIN - MAX	TEMPO MINUTI	TEMPERATURA	CAPOVOLGERE ALIMENTI	INFO
BISTECCA DI MANZO	100-400G	8-16	180 °C	SÌ	
BRACIOLA DI MAIALE	100-400G	10-18	180 °C	SÌ	
HAMBURGER	100-400G	7-18	180 °C	SÌ	AGGIUNGERE MEZZO CUCCHIAIO D'OLIO
SALSICCIA	100-400G	13-19	180 °C	SÌ	AGGIUNGERE MEZZO CUCCHIAIO D'OLIO
COSCIA DI POLLO	100-400G	18-26	180 °C	SÌ	AGGIUNGERE MEZZO CUCCHIAIO D'OLIO
PETTO DI POLLO	100-400G	10-19	180 °C		

ALIMENTO	QUANTITÀ MIN - MAX	TEMPO MINUTI	TEMPERATURA	CAPOVOLGERE ALIMENTI	INFO
INVOLTINO PRIMAVERA	100-400G	8-14	200 °C	SÌ	AGGIUNGERE MEZZO CUCCHIAIO D'OLIO
BOCCONCINI DI POLLO SURGELATI	100-400G	6-14	200 °C	SÌ	AGGIUNGERE MEZZO CUCCHIAIO D'OLIO
FETTE DI PESCE FRITTO CONGELATO	100-400G	6-14	200 °C		AGGIUNGERE MEZZO CUCCHIAIO D'OLIO
SNACK DI FORMAGGIO CONGELATO	100-400G	8-14	200 °C		AGGIUNGERE MEZZO CUCCHIAIO D'OLIO
VERDURE FERMENTATE	100-400G	14	180 °C		

ALIMENTO	QUANTITÀ MIN - MAX	TEMPO MINUTI	TEMPERATURA	CAPOVOLGERE ALIMENTI	INFO
PATatine SURGELATE SOTTILI	250-500G	12-20	200 °C	SÌ	
PATatine SURGELATE GROSSE	250-500G	12-40	200 °C	SÌ	
PATatine FATTE IN CASA (8X8MM)	250-500G	18-29	180 °C	SÌ	AGGIUNGERE MEZZO CUCCHIAIO D'OLIO
SFORMATO DI PATATE	300G	15-22	180 °C		
PATATE AL BURRO	400G	18-26	180 °C		

PATatine FRITTE

Per ottenere l'effetto migliore, vi consigliamo di utilizzare le patatine precotte (es. patatine surgelate).

Per preparare le patatine fritte da soli, segui i passaggi seguenti:

1. Mondate le patate e tagliatele a piccoli bastoncini.
2. Mettere a bagno le patatine in una ciotola per almeno 20 minuti, tirarle fuori e scolarle su carta per l'uso in sala cottura.
3. Versare l'olio in una ciotola con un cucchiaino, mettere le patatine nella ciotola e mescolarle fino a quando tutte le patatine saranno unte uniformemente.
4. Prendi le patatine dalla ciotola con le mani o con appositi utensili da cucina, lascia l'olio in eccesso nella ciotola.
5. Quindi versare le patatine nel cestello di frittura.









AVVISI:

- Posizionare il cestello di frittura nel cassetto prima di inserire le patatine nel cestello.
- Non versare tutte le patatine nel cestello in una sola volta, per evitare che si raccolga troppo olio sul fondo.

PROGRAMMI PRESET

In alto sul pannello di controllo compaiono 8 icone: sono i programmi preimpostati per alcuni dei più comuni alimenti che puoi cuocere nella friggitrice ad aria.

Ad ognuna delle icone corrisponde la temperatura e il tempo consigliati per cuocere quella pietanza, come indicato nella seguente tabella:

							
PIZZA	PATATINE	CROSTACEI	PESCE	COSCIA POLLO	BISTECCA	BRACIOLA MAIALE	VERDURE
8 MINUTI	22 MINUTI	12 MINUTI	14 MINUTI	21 MINUTI	18 MINUTI	20 MINUTI	20 MINUTI
200 °C	200 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C

NOTA: ricorda che queste impostazioni offrono solo un riferimento. Poiché gli alimenti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire di fornire le migliori impostazioni per i tuoi ingredienti.

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.
- Attendere che le parti calde si siano raffreddate.
- Evitare che l'acqua penetri nella maniglia del cassetto e nel pannello anteriore della friggitrice.
- Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Non usare detersivo per piatti.
- Pulisci il prodotto ogni volta dopo l'uso.
- L'interno del cestello di frittura, del cassetto e dell'apparecchio sono tutti ricoperti da uno strato di vernice antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiale per la pulizia abrasivo per eseguire la pulizia, poiché ciò danneggerebbe il rivestimento verniciato antiaderente.
- **Per preservare la superficie antiaderente si consiglia di non lavare il cestello (né altre parti) in lavastoviglie.**
- Pulire il cestello di frittura con acqua calda, detergente per piatti e una spugna non abrasiva, aggiungere acqua calda nel cestello di frittura insieme ad un po' di detersivo.
- Rimuovere i residui di cibo dopo ogni utilizzo.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.
- Tenere pulite le aperture di ingresso e di uscita dell'aria, in modo da non influenzare l'ingresso dell'aria e il flusso d'aria in uscita.
- Non immergere il cavo di alimentazione, la spina e il corpo dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Dopo l'asciugatura, inserire il cavo di alimentazione nel vano e fissarlo nella scanalatura.

CONSERVAZIONE

1. Estrarre la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciugati.
3. Imballare il cavo di alimentazione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
La friggitrice non funziona	<ol style="list-style-type: none"> 1. La spina non è inserita nella presa di corrente. 2. Il timer non è impostato 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire la spina nella presa di corrente con messa a terra. 2. Ruotare la manopola del timer per impostare il tempo necessario per la cottura, quindi accendere.
Ingredienti poco cotti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Troppi ingredienti nel cestello 2. La temperatura è troppo bassa. 3. Il tempo di cottura è troppo breve. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere gli ingredienti nel cestello in piccoli lotti così la frittura può essere distribuita in modo più uniforme. 2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare la temperatura richiesta. 3. Ruotare la manopola del timer per decidere il tempo di cottura.
Ingredienti non cotti in modo uniforme	Alcuni ingredienti alimentari devono essere mescolati o capovolti durante la cottura.	Se alcuni ingredienti sono cotti solo da un lato o si attaccano ad altri ingredienti (es. patatine fritte), allora devono essere mescolati o capovolti durante la cottura.
Fumo bianco che fuoriesce dalla friggitrice	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stai cucinando ingredienti con un alto contenuto di olio. 2. Olio del precedente utilizzo è rimasto all'interno del cestello. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quando si cuociono ingredienti con un alto contenuto di olio, una grande quantità di fumi d'olio si infiltrerà nel cestello. L'olio produrrà fumo bianco e il cestello potrebbe essere più caldo del solito. Questo non influirà sulla cottura finale. 2. Pulire il cestello ogni volta dopo l'uso.
Le patatine fresche non vengono fritte in modo uniforme	Le patatine non state messe in ammollo correttamente prima della frittura.	Utilizzare patate fresche e seguire le istruzioni nel capitolo PATATINE FRITTE a pagina 12.
Le patatine fritte non sono croccanti	La croccantezza è determinata dal contenuto di olio e dal contenuto di umidità contenuti nelle patatine.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assicurati di scolare correttamente le patatine prima di aggiungere l'olio. 2. Tagliare le patatine in dimensioni più piccole, per renderle più leggere e croccanti. 3. Le patatine possono essere rese più leggere e croccanti aggiungendo una piccola quantità di olio.

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:

- i danni accidentali, o danni causati da trascuratezza, cattivo uso, manomissione e ogni altro danno dovuto a negligenza del cliente;
- rimozione o danneggiamento dei sigilli di garanzia ed etichette apposte a scopo di identificazione sui prodotti;
- utilizzo di pezzi e accessori non originali;
- interventi software (l'installazione di software non compatibile e non autorizzato potrebbe compromettere il corretto funzionamento).

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.

IMPORTANTE:

Prima richiedere l'intervento di assistenza tecnica di un prodotto informatico o elettronico, che conserva nella propria memoria interna o in altri dispositivi removibili dati dell'utente, è necessario salvare tutti i dati poiché potrebbero essere persi durante le fasi di lavorazione.

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.



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 la friggitrice alla fine della propria vita utile deve essere raccolta 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 dell'apparecchio da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs n. Decreto Legislativo N° 49 del 14 marzo 2014.

	enjoy your upgrade		
FRIGGITRICE AD ARIA			
Art.: XDATC261			
220-240V~ 50/60Hz 1450W max			
DML S.p.A. Via Emilia Levante, 30/a 48018 Faenza (RA) Italy			
MADE IN CHINA			
LOT: XDATC261-22-692-0001			



DML S.p.A.

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

Art. XDATC261

