



FRIGGITRICE AD ARIA



188944

MANUALE D'ISTRUZIONI



Importato da **MD S.p.A.**

Zona Asi - Capannone 18, 81030 - Gricignano di Aversa (CE)

www.mdspa.it - www.mdwebstore.it - info.nofood@mdspa.it

MADE IN P.R.C.

Gentile cliente, grazie per aver acquistato la friggitrice ad aria MXD!
Leggere attentamente le istruzioni e conservarle per consultazioni future.

REGOLE PER UN USO IN SICUREZZA

Come in presenza di ogni apparecchio alimentato a corrente elettrica, anche in presenza di questo apparecchio è necessario adottare alcune fondamentali precauzioni di sicurezza. Leggere attentamente tutto il manuale per imparare a conoscere le caratteristiche del prodotto e i suoi comandi (anche se si conosce già il funzionamento di questo genere di apparecchi). Conservare le istruzioni per l'uso per ulteriore consultazione. In caso di cessione a terzi del prodotto, devono essere obbligatoriamente fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.

AVVERTENZE

Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi di aver letto tutte le istruzioni riportate su questo manuale.

- L'utilizzo deve essere consentito solo a persone adulte e responsabili, adeguatamente istruite sui danni derivanti da utilizzo scorretto.
- Questo prodotto può essere utilizzato da persone di età superiore ai 14 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza solo se sono sotto la supervisione di un adulto e sono state istruite da un adulto circa l'uso in sicurezza del prodotto e a patto che comprendano i rischi in cui si incorrerebbe da un uso improprio dello stesso. I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione del prodotto non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 14 anni ma sempre sotto la supervisione di un adulto. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini di età inferiore ai 14 anni.
- I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.
- Tenere lontano da animali domestici.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento e in generale ogni qualvolta la spina è collegata alla presa di corrente. Il pericolo di scosse elettriche sussiste anche quando l'apparecchio è spento, ma la spina è collegata alla presa di corrente.
- Prima di connettere la spina alla presa per la prima volta, controllare che la tensione locale sia uguale a quello indicato su questo manuale.
- Prima di collegare la spina alla presa, accertarsi che l'apparecchio sia spento.
- Assicurarsi di avere le mani perfettamente asciutte quando si collega o scollega la spina.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, spegnerlo ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Tenere la spina disconnessa anche in caso di inutilizzo per un breve periodo di tempo.
- Scollegare la spina dalla presa, spegnere l'apparecchio e fare raffreddare completamente prima di intraprendere le operazioni di pulizia, prima di mettere o togliere eventuali accessori o prima di avvicinare le mani a parti che possono essere in movimento. Le operazioni di pulizia devono essere effettuate come spiegato nell'apposito paragrafo.
- Non immergere il corpo del prodotto in acqua o altri liquidi. Non esporre il dispositivo alla

pioggia o ai raggi diretti del sole.

- Posizionare l'apparecchio lontano da lavandini e contenitori di liquidi in cui possa accidentalmente cadere.
- Nel caso l'apparecchio dovesse cadere in acqua o in altri liquidi, scollegare immediatamente l'interruttore generale dell'impianto elettrico, quindi scollegare la spina dalla presa di corrente con le mani perfettamente asciutte. Non tentare di recuperare l'apparecchio caduto in acqua. Non riutilizzare l'apparecchio caduto in acqua.
- Posizionare l'apparecchio su un piano stabile e asciutto.
- Questo apparecchio è inteso solo per uso domestico. Non usare all'aperto.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a fornelli a gas o elettrici o su superfici che possono surriscaldarsi.
- Non mettere l'apparecchio a contatto con materiale infiammabile.
- Non coprire mai l'apparecchio anche se l'apparecchio è spento ma la spina è collegata alla presa di corrente. Pericolo di surriscaldamento e incendio.
- Stendere completamente il cavo prima dell'utilizzo. Non lasciare il cavo arrotolato per evitare un eccessivo surriscaldamento. Non tirare eccessivamente il cavo.
- Non tirare mai il cavo elettrico per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, bensì afferrare saldamente la spina avendo cura di avere le mani perfettamente asciutte.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo e che non sia d'intralcio. Fare in modo che non venga calpestato o schiacciato da mobili o oggetti pesanti.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio stesso in acqua o altri liquidi.
- Assicurarsi che il cavo di rete non entri in contatto con superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo si presenti danneggiato, o se si dovesse verificare un malfunzionamento. Se l'apparecchio non risulta integro in tutte le sue parti, interrompere immediatamente l'utilizzo e non intervenire da sé ma rivolgersi al rivenditore, oppure ad un centro di assistenza tecnica o comunque a personale qualificato per le opportune verifiche. Errati interventi o manomissioni rendono vana la garanzia ed espongono la persona a pericolo.
- Non tentare di aprire la cassa dell'apparecchio; al suo interno non esistono parti utilizzabili dall'utente.
- Evitare l'utilizzo di una prolunga. Nel caso che quest'ultima risulti assolutamente indispensabile, rivolgersi a personale qualificato per le opportune verifiche.
- Non pulire con spugnette metalliche abrasive. I micro-frammenti che se ne potrebbero generare rischierebbero di toccare parti elettriche e generare scosse elettriche.
- Non lasciare l'apparecchio acceso privo di sorveglianza.
- L'apparecchio non deve essere comandato da timer esterni o da sistemi di attivazione dotati di telecomando.
- Per lo smaltimento del dispositivo, tagliare il cavo di rete, rimuovere ogni componente pericolosa e renderle inutilizzabili in modo da evitare ferite e lesioni, in caso ci giochino bambini.

- Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini per evitare rischi di soffocamento.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA SPECIFICHE PER IL PRODOTTO

- L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso privato e per lo scopo previsto. Questo apparecchio non è idoneo a un uso commerciale. **SOLO PER USO DOMESTICO!**
- Non utilizzabile per scopi professionali!
- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
- Utilizzare l'apparecchio solo per la cottura di ingredienti ad uso alimentare. Qualsiasi altro utilizzo (come, ad esempio, di riscaldamento) non è consentito.
- Non azionare l'apparecchio a vuoto. Per evitare lesioni e danni a persone e oggetti, non inserire nell'apparecchio utensili da cucina.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. Le superfici, anche diverse da quelle funzionali, possono raggiungere temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questa apparecchiatura deve essere utilizzata con **ATTENZIONE**. L'attrezzatura deve essere toccata solo in corrispondenza delle impugnature e delle superfici di presa previste, con protezioni dal calore come guanti o simili. Le superfici diverse dalle superfici di presa previste devono avere un tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.
- Non usare il dispositivo per usi diversi da quelli cui è destinato.
- Non riempire il cestello con olio in quanto ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.
- Fare anche attenzione al vapore e all'aria caldi quando si rimuove il cestello dall'apparecchio.
- Eventuali superfici accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota del fumo scuro che fuoriesce dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere il cestello dall'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Potrebbe non essere adatto per essere utilizzato in sicurezza in ambienti come cucine per il personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Né è destinato all'uso da parte dei clienti in hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali o non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia decade e ci

riserviamo il diritto di declinare ogni responsabilità per danni causati.

- L'apparecchio necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi per essere maneggiato o pulito in sicurezza.
- Le presenti istruzioni possono prevedere alcuni casi, ma non possono coprire tutti i possibili danni derivanti da un uso scorretto. Usare sempre il buonsenso. In caso di danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni di sicurezza il produttore è esente da ogni responsabilità.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Questa friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e salutare per preparare i tuoi ingredienti preferiti. Utilizzando la rapida circolazione dell'aria calda e la griglia superiore, permette di preparare numerosi piatti. La caratteristica migliore consiste nel fatto che la friggitrice ad aria calda riscalda il cibo in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non ha bisogno di olio. Rimuovere il prodotto dall'imballo e verificare che il contenuto della confezione non sia danneggiato e che corrisponda a quanto indicato sul presente manuale. In caso di anomalie, rivolgersi al rivenditore.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE

Capacità 5 L

Temperatura regolabile: 80°~200°

Timer (0-60 min)

7 funzioni di cottura preimpostate

Interni antiaderenti e facili da pulire

Protezione contro il surriscaldamento

Funzione di spegnimento automatico

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza nominale: 1400 W

Tensione nominale: 220~240V

Frequenza nominale: 50/60Hz

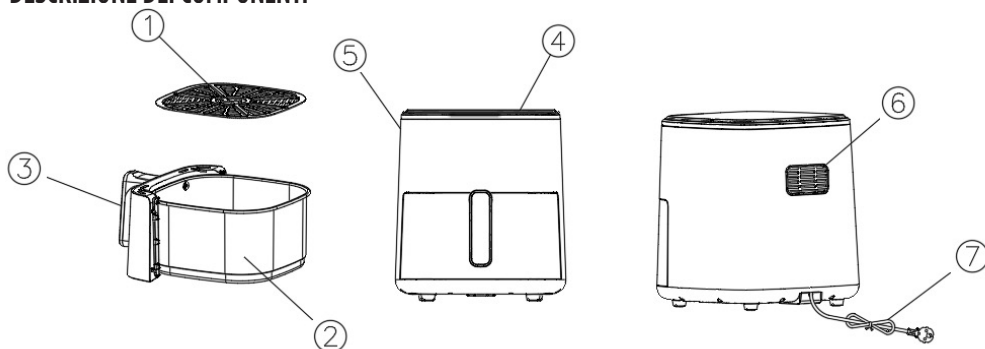
Lunghezza cavo di alimentazione: 0,74 m

Dimensioni articolo: 270*326*321 mm

Peso netto articolo: 3,9 kg

Classe I

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI



1. Griglia

2. Cestello

3. Maniglia

4. Coperchio superiore

5. Alloggiamento principale

6. Uscita aria

7. Cavo principale (cavo elettrico)

ISTRUZIONI D'USO

AVVERTENZE PRIMA DELL'USO!

- Controllare che l'alimentazione elettrica sia adeguata a quanto indicato nel presente manuale, sulla confezione e sull'etichetta del prodotto.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire accuratamente il cestello e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire direttamente il cestello con olio o grasso per friggere.
- Avviso: Quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale con molti apparecchi di riscaldamento. Ciò non pregiudica la sicurezza dell'apparecchio.

Preparazione all'uso:

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana. Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
2. Posizionare la griglia nel cestello. Non riempire il cestello con olio o altri liquidi.
3. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria verrà interrotto e influirà sul risultato della frittura ad aria calda.

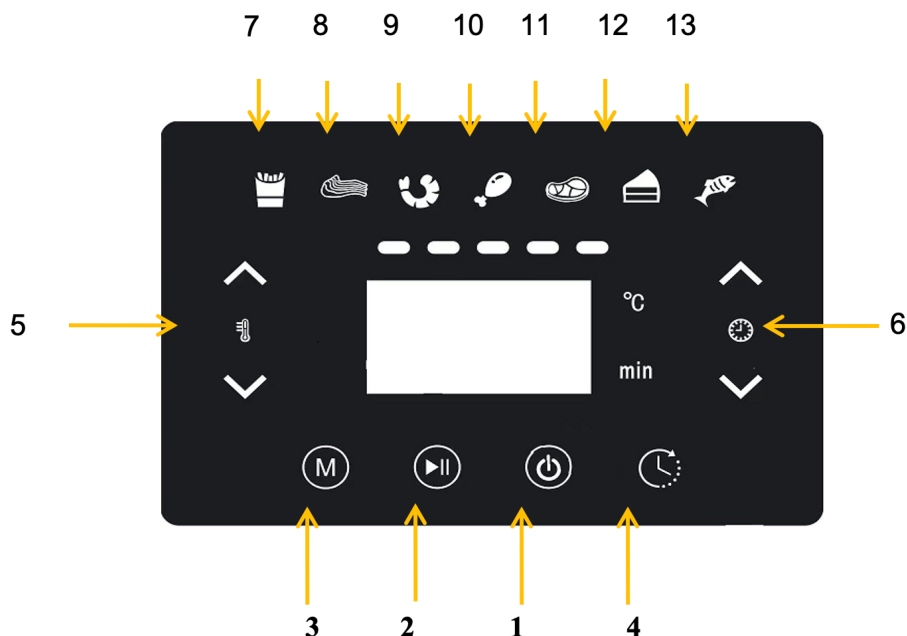
UTILIZZO

La friggitrice ad aria può preparare una vasta gamma di ingredienti.

Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro con messa a terra.
2. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria calda.
3. Inserire gli ingredienti nel cestello.
4. Reinserire il cestello nella friggitrice ad aria calda cercando di allinearli attentamente alle guide nel corpo della friggitrice.
Non utilizzare mai il cestello senza la griglia al suo interno.
Attenzione: Non toccare il cestello durante e subito dopo l'uso, poiché diventa molto caldo.
Si prega di tenere sempre il cestello per il manico.
5. Determinare il tempo di preparazione necessario per gli ingredienti (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere mossi a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, estrarre il cestello dall'apparecchio per il manico e scuoterlo. Quindi reinserire il cestello nella friggitrice **ad aria**.
Suggerimento: se si imposta il timer a metà del tempo di preparazione, si sentirà il segnale acustico del timer quando si devono agitare gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione rimanente dopo l'agitazione.
7. Quando si sente il suono del timer, che indica che il tempo di preparazione impostato è scaduto, estrarre il cestello dall'apparecchio.
8. Controllare se gli ingredienti sono pronti o meno.
Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire il cestello nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad es. patatine fritte), estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla su una superficie di prova.
Non capovolgere il cestello con la griglia ancora attaccata ad essa, poiché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo della pentola colerà sugli ingredienti.
La pentola e gli ingredienti sono caldi, il vapore potrebbe fuoriuscire dal cestello a seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria.
10. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.
11. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRONICO



ISTRUZIONI PER L'USO:

Tasto 1  - Tasto di accensione

Quando è acceso e il cestello è posizionato correttamente nell'alloggiamento principale, il display digitale si illumina per un secondo ed emette un segnale acustico. La spia del tasto di accensione è sempre accesa.

Toccando delicatamente il tasto di accensione, tutte le luci si accenderanno, e la temperatura si setterà automaticamente su 180°, mentre il tempo di cottura sarà impostato su 15 minuti. Il tasto di avvio/arresto lampeggia. Se non viene eseguita alcuna operazione per 1 minuto, si spegnerà automaticamente. La spia del tasto di accensione resta sempre accesa.

NOTA: Durante la cottura, è possibile toccare i tasti per controllare la pausa e l'inizio della cottura.

Tasto 2  - Tasto di avvio e arresto

Durante la cottura, toccando delicatamente il tasto di avvio/arresto, la spia del menu selezionato e il tasto di avvio/arresto lampeggeranno in modo sincrono e le altre spie rimarranno accese, il conto alla rovescia del tempo si interromperà e anche il riscaldamento si fermerà. La ventola si spegnerà 15 secondi dopo. La friggitrice ad aria entra in modalità off se non viene eseguita alcuna operazione per 1 minuto.

Toccando delicatamente il tasto di avvio/arresto di nuovo, si passa alla modalità di lavoro. Quando l'apparecchio è in modalità standby, premere il tasto start/stop per 3 s, la sua spia rimarrà accesa e le altre saranno spente, entrerà in stato di spegnimento obbligatorio. Se è in modalità di lavoro, la ventola si fermerà 15s dopo mentre l'apparecchio è spento.

Tasto 3  – Tasto Menu

Selezionando il tasto menu , è possibile selezionare le 7 scelte alimentari più popolari. Una volta selezionato, la spia del menù lampeggia e compaiono le funzioni tempo e temperatura di cottura predeterminate. La spia del menù di riposo è sempre accesa.

Tasto 4  - Tasto programmazione

Dopo aver selezionato il menù con la sua temperatura e tempo, toccando il tasto della programmazione, entra nella modalità programmazione , la luce della chiave  e start/stop lampeggeranno in modo sincrono. L'ora predefinita visualizzata è 2H.

Toccando il tasto  e  dell' indicatore del timer , si può aumentare o diminuire il tempo 1 ora alla volta. Mantenendo la chiave premuta cambierà rapidamente l'ora. Intervallo di tempo: 1-24 ore. Dopo aver terminato la selezione, toccare delicatamente il tasto di avvio / arresto, inizia a funzionare e la luce led del tendone è in funzione, le spie luminose del tasto di avvio / arresto, del tasto di accensione e del tasto appuntamento, il menu selezionato sono sempre accesi. Le spie luminose del tasto di selezione dell'ora e della temperatura sono sempre accese e le altre sono spente.

Quando l'orario programmato va allo scadere, la spia del tasto  si spegne, emette un segnale acustico, entra in modalità di lavoro con tempo e temperatura preimpostati.

Durante il processo di programmazione, toccare delicatamente il tasto di avvio/arresto per metterlo in pausa, nel frattempo, la spia del tasto di avvio/arresto e del tasto di programmazione lampeggerà, è possibile cambiare il menù premendo il tasto menù e regolare l'ora e la temperatura. Se non viene eseguita alcuna operazione dopo 1 minuto, lo schermo digitale si spegnerà e passerà alla modalità di spegnimento.

I tasti  e  – Timer/Controllo della temperatura Tasti di diminuzione e aumento.

Selezionando l'icona Tasto 5 , i tasti  e  consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura 5°C alla volta. Mantenendo la chiave premuta cambierà rapidamente la temperatura. Intervallo di controllo della temperatura: 80°C-200°C.

Selezionando l'icona Tasto 6  con i tasti  e  si può aumentare o diminuire il tempo di cottura, un minuto alla volta. Mantenendo i tasti premuti cambierà rapidamente l'ora.

Tasto 5  & 6  – Temperatura/Temporizzatore

Spia “7-13” – Indicatore ricetta

Impostazioni

La tabella seguente ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: tieni presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non potremo garantire l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre brevemente il cestello dall'apparecchio durante la cottura non inficia la cottura.

SUGGERIMENTI

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve 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.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire la cottura non uniforme degli ingredienti.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Cuocere gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come salsicce nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 400 grammi.
- Usa l'impasto già pronto per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Posizionare una teglia o una pirofila sulla griglia all'interno della friggitrice ad aria calda se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni
- Puoi anche usare la friggitrice ad aria calda per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 300 ° F per un massimo di 10 minuti.

Ingredienti	Importo minimo-massimo (g)	Ore (minuti)	Temperatura (°C)	Scuotere
Patatine fritte	100-400	15-20	200	scuotere
Costolette	100-400	15-20	180	
gamberetto	100-400	20-25	160	
Coscia di pollo	100-400	40-45	160	
Bistecca	100-400	20-25	180	
Torta	100-400	20-25	160	
Pesce	100-400	20-25	180	

Nota:

1. Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a cuocere mentre la friggitrice ad aria calda è ancora fredda.
2. Girare o agitare una volta durante la cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulire rimuovere la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Non immergere mai l'alloggiamento con il motore in acqua! Per pulire l'esterno dell'alloggiamento deve essere usato esclusivamente un panno di risciacquo umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o accessori appuntiti.
- Attenzione! I componenti non sono adatti per la pulizia in lavastoviglie. Se esposti a detergenti termici o caustici potrebbero deformarsi o scolorirsi.
- I componenti che sono venuti a contatto con il cibo possono essere puliti in acqua e detergente, con una spugna non abrasiva.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Il cestello e la griglia sono rivestiti in modo antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali per la pulizia abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
- NOTA: Rimuovere il cestello per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria calda.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

- È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.
- Suggerimento: se lo sporco è attaccato alla griglia o al fondo del cestello, pulirlo con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Mettere la griglia nel cestello e lasciarle in ammollo per circa 10 minuti.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Lasciare asciugare accuratamente le parti prima di assemblare nuovamente il dispositivo.

TAVOLA PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

Qualora il prodotto presenti un problema di funzionamento, verificare prima le possibili soluzioni nella seguente tabella. Se il problema persiste, attivare la garanzia.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Impostare il tasto del timer sul tempo di preparazione richiesto 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 della temperatura desiderata (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
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 l'altro (ad es. le patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio".

Problema	Possibile causa	Soluzione
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Hai usato un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Usa gli snack da forno o spennella leggermente un po' d'olio sugli snack 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.
	La griglia non è posizionata correttamente nel cestello.	Spingere la griglia verso il basso nel cestello finché non può muoversi ulteriormente.
Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco.	Stai preparando ingredienti grassi.	Quando friggi gli ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce nella pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il cestello contiene residui di grasso dell'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel cestello. Assicurati di pulire correttamente il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai usato il tipo di patata giusto.	Usa le patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
	Non hai sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacquare bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.
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.
		Tagliate i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiungete un po' più di olio per un risultato più croccante.

GARANZIA

Conservare scontrino d'acquisto o fattura, manuale d'istruzioni ed imballo. Per ricevere assistenza, rivolgersi al punto vendita dove è stato effettuato l'acquisto. Munirsi in ogni caso di documento d'acquisto (scontrino fiscale). La garanzia copre i difetti del prodotto che si siano manifestati entro 2 anni dalla data di acquisto e che non dipendano da usura o danneggiamento causati dal consumatore. La garanzia viene meno nei casi in cui: l'apparecchio non sia stato usato in modo corretto (negligenza nell'uso, incuria, installazione o manutenzione errata o impropria, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore); l'apparecchio non sia stato utilizzato per i fini per cui è stato costruito; l'apparecchio sia stato manomesso.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto imputabile al produttore che non può essere riparato, l'apparecchio viene sostituito gratuitamente. Se il difetto deriva da accessorio e/o una parte staccabile del prodotto, la MD s.p.a. si riserva la facoltà di sostituire solo il pezzo interessato e non l'intero prodotto. In un'ottica di miglioramento continuo, la MD S.p.a. si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso. In caso di modifiche, il manuale d'istruzioni nella versione più recente è visionabile sul sito www.mdpsa.it.

Questa apparecchiatura è conforme alle vigenti norme comunitarie sulla sicurezza di prodotto applicabili. Per maggiori informazioni rivolgersi al rivenditore oppure inviare una mail all'indirizzo info.nofood@md-spa.it riportando il codice articolo presente sulla confezione.

SMALTIMENTO

IMBALLO

L'imballaggio del prodotto è composto da materiali riciclabili. Smaltirlo in conformità alle norme di tutela ambientale. In nessun caso gettare l'imballaggio nella spazzatura comune o disperderlo nell'ambiente. Gli imballaggi devono essere smaltiti in modo differenziato, separandoli per tipologia come da normative vigenti nel proprio paese, per agevolare il processo di riciclo delle materie prime. Rivolgersi al proprio Comune o ad un centro raccolta rifiuti autorizzato per relative e più particolareggiate informazioni.

R.A.E.E.

Informazioni per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi dell'art. 26 D. Lgs 14/03/2014, no. 49 "attuazione della direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche"



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, 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 a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. 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. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

Importato da **MD S.p.A.**
Zona Asi - Capannone 18, 81030 - Gricignano di Aversa (CE)
www.mdspa.it - www.mdwebstore.it - info.nofood@mdspa.it

MADE IN P.R.C.