

---

## FRIGGITRICE AD ARIA

---



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

*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
UTILIZZO	PAG.	6
TABELLA CON TEMPI INDICATIVI DI COTTURA	PAG.	8
RICETTE	PAG.	9
MANUTENZIONE E PULIZIA	PAG.	10
GARANZIA	PAG.	11
INFORMAZIONI AMBIENTALI (RAEE)	PAG.	12

## IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---



- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico. Non utilizzare all'aperto.
- Non utilizzare l'apparecchio 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. Consultare il rivenditore per qualsiasi richiesta.
- 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 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.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo affilato del tavolo o del bancone, né tocchi la superficie calda.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende per evitare che qualcosa bruci.
- Questo è un apparecchio per la cottura di alimenti. 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.
- Asciugare il recipiente e il cestello prima di inserire gli ingredienti.
- Non premere il pulsante di rilascio del cestello a meno che non si sia separato il recipiente dalla friggitrice. Posizionare la friggitrice su una superficie orizzontale sicura prima di estrarre il recipiente 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.



- **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONI**

Alcune parti dell'apparecchio avranno temperature elevate durante il funzionamento, ad esempio: recipiente e cestello. Usa la maniglia invece di toccare con la mano. Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre questo è in funzione.

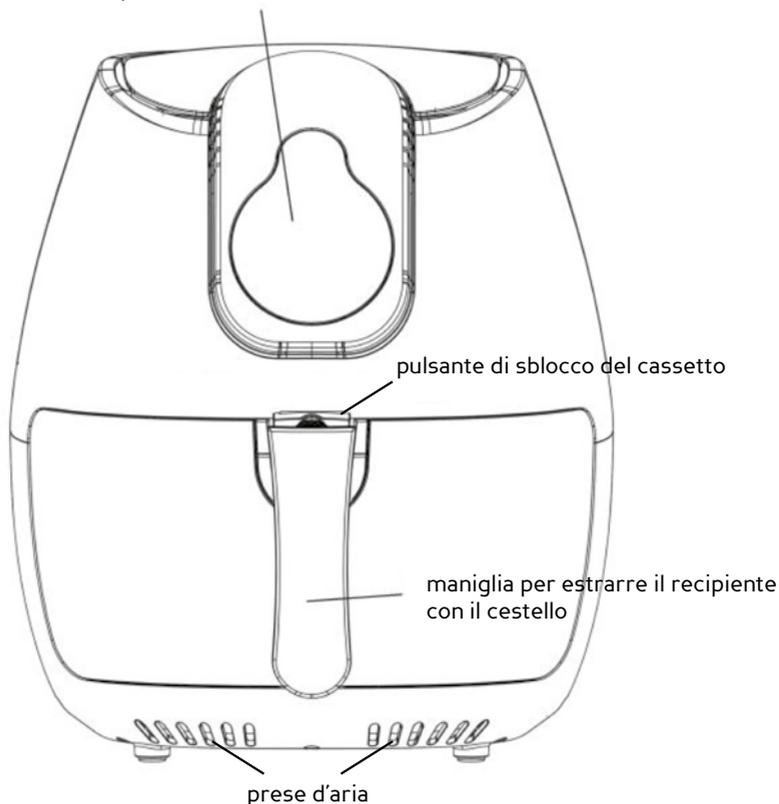


- Durante la cottura, il vapore caldo uscirà dalle aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Prestare attenzione anche al vapore e all'aria caldi quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Non usare il recipiente 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 recipiente dall'apparecchio.

## PANORAMICA E SPECIFICHE PRODOTTO

---

schermo LED del pannello di controllo con touch screen



### SPECIFICHE TECNICHE

Motore AC

Tensione di lavoro: 220-240V

Frequenza: 50-60Hz

Potenza motore: 20W

Assorbimento: 1500W max

Capienza cestello: 2,6 litri

Timer: 30 minuti max

Peso: 3,8 kg

Dimensione: 33,6 x 27 x 31 cm

Lunghezza cavo: 80 cm

Colore: nero e argento

## UTILIZZO

---

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Verificare che tutti gli accessori siano completi e che l'unità non sia danneggiata. Pulire accuratamente il cestello, il recipiente e tutte le parti staccabili come indicato nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE a pagina 10.

#### 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, o versarne una quantità piccolissima direttamente all'interno del cestello. Non c'è fondo di raccolta.

*Per tempi e temperature vedere tabella a pagina 8*

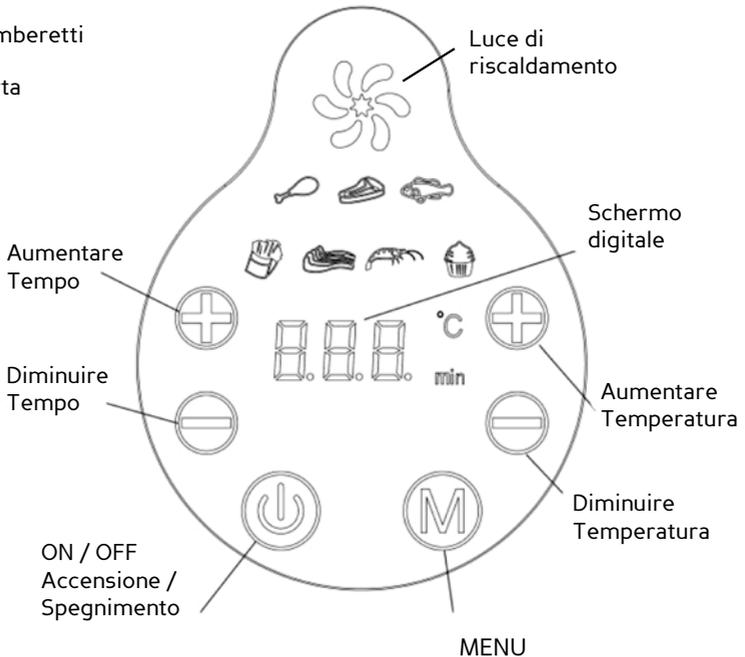


#### ATTENZIONE!

Tenere l'apparecchio lontano dalla parete almeno 15 cm.

- **NOTA:** l'apparecchio non si avvia senza aver inserito correttamente il recipiente.  
La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Si tratta di un fenomeno normale.
- Mettere gli ingredienti nel cestello; posizionare correttamente il cestello nel recipiente.
  - 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.
- Reinserire completamente il recipiente con cestello nella friggitrice ad aria.
- Premere il pulsante ON / OFF e scegliere il programma dal menu, quindi premere nuovamente ON / OFF, la friggitrice inizia a riscaldarsi.
- Gli ingredienti di dimensioni più piccole di solito richiedono una cottura leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura solo leggermente più lungo e una quantità inferiore richiede un tempo di cottura solo leggermente più breve.
- Per ottenere una frittura omogenea scuotere gli ingredienti più piccoli a metà cottura.

-  Cosce di pollo
-  Carne
-  Pesce
-  Patatine fritte
-  Bistecca
-  Gamberetti
-  Torta



Il tempo può essere regolato da 1 a 30 minuti.  
La temperatura può essere regolata da 80 a 200 °C

- Assicurarsi di spingere completamente il recipiente con il cestello nella friggitrice ad aria.
- Si consiglia di preriscaldare l'unità per 3 minuti, se l'apparecchio è freddo.
- Assicurarsi che gli alimenti cucinati usando la friggitrice ad aria risultino dorati e non scuri o marroni.
- Rimuovere eventuali residui bruciati.



**ATTENZIONE!**

Il recipiente e il cestello sono molto caldi durante la cottura, non toccarli. Premere il pulsante di rilascio del cestello per separare il cestello dall'apparecchio.



La friggitrice potrebbe contenere olio se si cuociono ingredienti grassi. Prestare la massima attenzione per evitare possibili lesioni da ustione.

**TABELLA CON TEMPERATURA E TEMPI INDICATIVI DI COTTURA**

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 pannello di controllo 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.

TIPO DI ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPO
 PATATINE	200 °C	20 MINUTI
 COTOLETTA	180 °C	20 MINUTI
 GAMBERETTI	170 °C	12 MINUTI
 DOLCI	180 °C	12 MINUTI
 COSCE DI POLLO	180 °C	25 MINUTI
 BISTECCA	200 °C	20 MINUTI
 PESCE	170 °C	12 MINUTI



## RICETTE

---

### NUGGETS DI POLLO

2 fette di pane bianco secco  
1 cucchiaino di paprika  
1 cucchiaino di olio da cucina  
220g di filetto di pollo  
1 tuorlo d'uovo  
2 albumi d'uovo  
1 spicchio d'aglio  
2 cucchiaini di pepe rosso  
1 cucchiaino di prezzemolo

1. Preriscaldare la friggitrice a 200 °C per alcuni minuti.
2. Macina il pane con la paprika in un robot da cucina e mescola con olio d'oliva in una ciotola.
3. Frullare il filetto di pollo e mescolarlo con il tuorlo d'uovo, l'aglio, il pesto e il prezzemolo. Montare gli albumi.
4. Formare 10 palline con il composto di pollo e pressarle in bocconcini ovali.
5. Rivestire le crocchette prima con l'albume e poi con il pangrattato. Spenellate le pepite con olio da cucina.
6. Cuocete per 10-12 minuti. Servire con insalata.

### PATATINE FRITTE

1. Preriscaldare la friggitrice a 180 °C per 5 minuti.
2. Ungere le patate fritte surgelate con un po' di olio.
3. Impostare la temperatura di 180 °C e cuocere per 8 minuti. Successivamente impostare la temperatura a 200 °C e cuocere per 8 minuti.

### MERLUZZO FRITTO

2 filetti di merluzzo  
1 uovo  
30g di farina di grano tenero  
60g di farina per pane  
1 cucchiaino di olio da cucina  
sale e pepe  
salsa tartara

1. Preriscaldare la friggitrice a 200 °C per alcuni minuti.
2. Risciacquare e asciugare il filetto.
3. Impanare con strati di farina di grano tenero, uovo e farina di pane.
4. Spennellate il filetto con olio da cucina.
5. Cuocere per 10 minuti.
6. Girare e cuocere per altri 10 minuti.
7. Servire con salsa tartara.

### BISTECCA FRITTA

1. Preriscaldare la friggitrice a 200 °C.
2. Cospargere la bistecca di sale, vino e altri condimenti secondo le proprie preferenze.
3. Passare rapidamente la bistecca prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato in modo da ottenere una panatura leggera.
4. Inserire la bistecca nel cestello.
5. Impostare la friggitrice ad aria a 200 °C per 12 minuti.



### CUPCAKE AL LIMONE

- 2 cucchiaini di farina di frumento
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 2 cucchiaini di latte
- 1 cucchiaino di olio da cucina
- 1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone
- 1 uovo

1. Preriscaldare la friggitrice a 180 °C per alcuni minuti.
2. Mescolare la farina, lo zucchero e il lievito in una ciotola. Aggiungere l'uovo, il latte, il succo di limone e l'olio.
3. Versare il composto nei pirottini per cupcake. Cospargere con scorza grattugiata di limone.
4. Inserire i pirottini nel cestello e cuocere per 8-15 minuti.
5. A fine cottura, estrarre e decorare a piacere.

### MUFFIN ALLA BANANA

- 1 uovo
- 2 banane mature
- 2 cucchiaini di farina di frumento
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di olio da cucina
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- pirottini da forno

1. Preriscaldare la friggitrice a 180 °C per alcuni minuti.
2. Mescolare olio, uovo e zucchero. Includere gli ingredienti rimanenti, le banane tagliate a cubetti e versarli nei pirottini per muffin. Cospargere di zucchero e cannella.
3. Cuocere per 8-15 minuti: per determinare il punto di cottura ottimale si può infilare uno stuzzicadenti nel muffin e controllare che esca pulito.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

---



### 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.

Pulire il recipiente e il cestello con acqua o detersivo per piatti.

Evitare che l'acqua penetri nella maniglia del contenitore e nel pannello anteriore della friggitrice.

- Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Non usare detersivo per piatti.



- 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.

## **CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA E ASSISTENZA PRODOTTI XD**

Tutti i prodotti XD sono costruiti nel rispetto delle normative nazionali ed 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 (l.206/2005)

Garanzia del dispositivo:

La durata della garanzia è di:

- per usi privati mesi ventiquattro (24) dalla 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 CC.

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 ed 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.
- e) 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.

Informazioni su prodotti e condizioni di garanzia e centri di assistenza sono consultabili sul sito [www.xd-enjoy.com](http://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 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 D.Lgs n. Decreto Legislativo N° 49 del 14 marzo 2014.

### FRIGGIRICE AD ARIA

Mod.: XDATC804

Temperatura: 80-200°C

Capacità: 2,6L

1500W max

220-240V~ I 50-60Hz

Fabbricante: DML S.p.A.

Via Emilia Levante, 30/a

48018 Faenza (RA) Italy

[www.xd-enjoy.com](http://www.xd-enjoy.com)

MADE IN CHINA



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

Art. XDATC804

