

# Vintage XD

---

## FRIGGITRICE AD ARIA

---



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

---

ISTRUZIONI PER L'USO | XDJW261

CE RoHS



***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
DATI TECNICI	PAG.	5
PANORAMICA PRODOTTO	PAG.	6
SPEGNIMENTO AUTOMATICO	PAG.	7
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	PAG.	7
PREPARAZIONE PER L'USO	PAG.	7
ISTRUZIONI PER L'USO	PAG.	8
IMPOSTAZIONI	PAG.	10
MANUTENZIONE, PULIZIA E CONSERVAZIONE	PAG.	12
AMBIENTE	PAG.	13
INFORMAZIONI AMBIENTALI (RAEE)	PAG.	13
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	PAG.	14
GARANZIA	PAG.	15

## 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 cestello.
- **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.
- Verificare sempre che il cestello 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**.

- Usa l'impugnatura del cestello invece di toccare con la mano.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza aver inserito il cestello nel vano di cottura.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti removibili che verranno in contatto con alimenti. Asciugare bene.
- Inserire gli ingredienti sempre e solo nel cestello per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Non riempire mai il cestello 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 cestello dall'apparecchio.
- Le superfici diverse dalle superfici di presa previste devono avere un tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.
- Afferrare il corpo dell'apparecchio per sollevarlo.
- Non spostare l'apparecchio senza aver rimosso gli alimenti dal cestello.
- Non riempire il cestello con olio. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- 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 cestello dall'apparecchio.

---

## DATI TECNICI

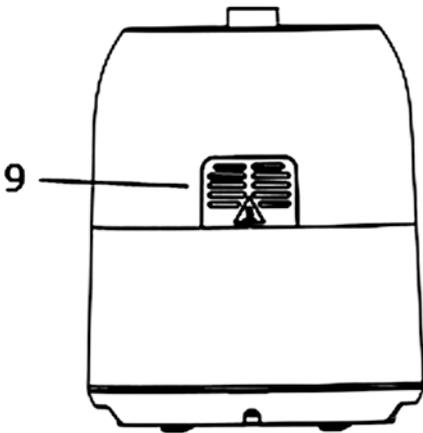
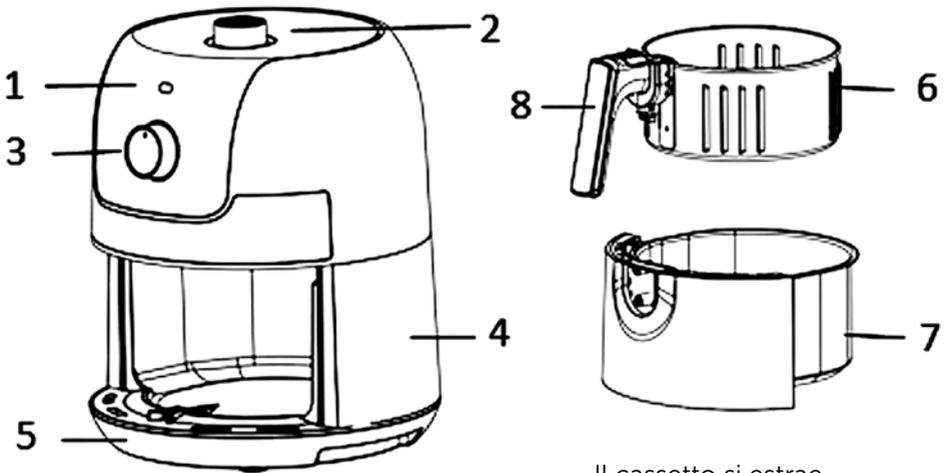
---

Potenza: 1400W max  
AC 220-240V - 50/60Hz  
Dimensione: 345x274x345 mm  
Peso: 3,2kg

Cestello antiaderente  
Maniglia Cool Touch  
Piedini antiscivolo

Capacità cestello: 2,8 litri  
Temperatura regolabile: 80-200 °C  
Timer (1-60 minuti) con allarme  
Lunghezza cavo: 70 cm

PANORAMICA PRODOTTO



Il cassetto si estrae dalla friggitrice tirando l'impugnatura.

Per reinserire il cassetto nella friggitrice, spingerlo nel vano di cottura.

Se il cassetto è stato inserito correttamente, si sente un "click".

L'apparecchio è dotato di un dispositivo che ne impedisce il funzionamento se il cassetto non è inserito correttamente nel vano di cottura.

- 1. Spia di alimentazione
- 2. Manopola della temperatura
- 3. Manopola dell'ora
- 4. Alloggiamento inferiore
- 5. Base

- 6. Cestello
- 7. Cassetto
- 8. Maniglia
- 9. Aperture di uscita dell'aria

## SPEGNIMENTO AUTOMATICO

---

Questo apparecchio è dotato di un timer, quando il timer ha il conto alla rovescia fino a 0, l'apparecchio emette un suono di campanello e si spegne automaticamente. Per spegnere manualmente l'apparecchio, ruotare la manopola del timer in senso antiorario su 0.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

---

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio .
3. Pulire accuratamente il cestello e il cassetto con acqua calda, un po' di detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.



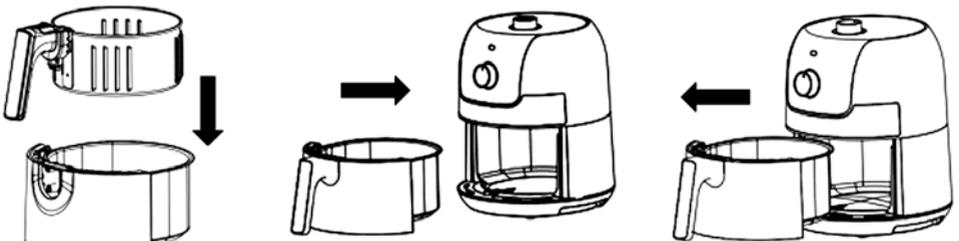
**AVVISO:** questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda, non riempire direttamente il cestello/cassetto con olio o grasso per friggere.



**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 del vostro apparecchio.

## PREPARAZIONE PER L'USO

---



1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.  
**Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.**
2. Posizionate il cestello nel cassetto (fig.3).

**Non riempire il cassetto con olio o altri liquidi.  
Non mettere nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria verrà interrotto e influenzerà il risultato della frittura ad aria calda.**



**ATTENZIONE!**

**Tenere l'apparecchio lontano dalla parete almeno 10 cm.**

Non mettere nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria verrà interrotto e influenzerà il risultato della frittura ad aria calda.



**ATTENZIONE!**

**Non toccare il cassetto durante e per qualche tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tieni il cassetto solo per la maniglia.**

---

## ISTRUZIONI PER L'USO

---

Questa friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e salutare per preparare una vasta gamma di ingredienti. Utilizzando una rapida circolazione dell'aria calda e una griglia superiore, è in grado di realizzare numerosi piatti. La parte migliore è che la friggitrice ad aria calda riscalda il cibo in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

### FRITTURA AD ARIA CALDA

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro dotata di messa a terra.
2. Estrarre con cautela il cassetto dalla friggitrice ad aria calda (Fig. 6)
3. Metti gli ingredienti nel cestello. (Fig. 5)

**Non superare l'indicazione MAX, in quanto potrebbe influire sulla qualità della cottura.**

4. Reinscrivere il cassetto nella friggitrice ad aria calda (Fig. 4) avendo cura di seguire le guide di inserimento nel corpo della friggitrice.



**ATTENZIONE: non usare mai il cassetto senza il cestello dentro.**

**ATTENZIONE: non toccare il cassetto durante e per qualche tempo dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tieni il cassetto solo per la maniglia.**

5. Determinare il tempo di preparazione e la temperatura richiesti per l'ingrediente (vedere la sezione "IMPOSTAZIONI" in questo capitolo).
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà del tempo di

preparazione (vedere la sezione "IMPOSTAZIONI" in questo capitolo). Per mescolare gli ingredienti, estrarre il cassetto dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e agitarlo o usare uno strumento da cucina per mescolare gli ingredienti. Quindi reinserire il cassetto nella friggitrice ad aria.



**ATTENZIONE: non premere il pulsante della maniglia durante l'agitazione. (Fig. 3)**



**SUGGERIMENTO:** per ridurre il peso, puoi rimuovere il cestello dal cassetto e agitare solo il cestello. Per fare ciò, estrarre il cassetto dall'apparecchio, posizionarlo su una superficie resistente al calore e premere il pulsante del manico, poi sollevare il cesto dal cassetto.



**SUGGERIMENTO:** se imposti il timer a metà del tempo di preparazione, sentirai il campanello del timer quando dovrai agitare gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione rimanente dopo l'agitazione.

7. Quando senti la campanella del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrarre il cassetto dall'apparecchio.



**NOTA:** è possibile spegnere l'apparecchio anche manualmente. Per fare ciò, imposta il tempo su 0.

8. Controlla se gli ingredienti sono pronti.

Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire il cassetto nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.

9. Per rimuovere gli ingredienti (ad es. patatine fritte), estrarre il cassetto dalla friggitrice ad aria calda e posizionarlo su una superficie resistente al calore, quindi premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello dal cassetto.



**Non capovolgere il cestello con il cassetto ancora attaccato, poiché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo del cassetto colerà sugli ingredienti.**

**Il cassetto e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria, il vapore potrebbe fuoriuscire dal cassetto.**

10. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.

11. Quando una partita di ingredienti è pronta, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per la preparazione di un'altra partita.

## IMPOSTAZIONI

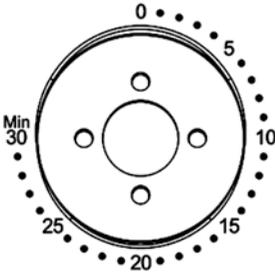


Fig. 7

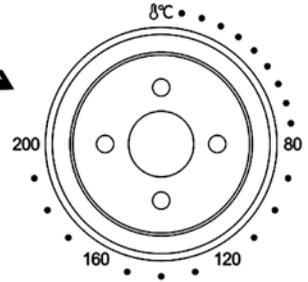
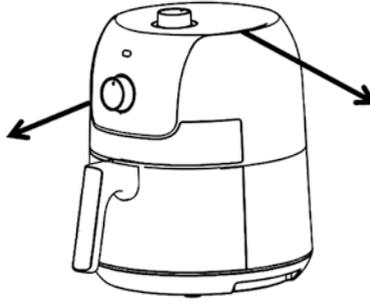


Fig. 8

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.

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

Per impostare l'ora e la temperatura fare riferimento a Fig.7 e Fig. 8.

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.**

### 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.



TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ MIN-MAX	TEMPO MIN.	TEMPERATURA °C	MESCOLARE
PATATINE FRITTE SURGELATE	500-600g	23-27	180-200	si
ALI DI POLLO	600-800g	23-27	180-200	
BASTONCINI DI PESCE	600-800g	23-27	180-200	
PESCE	500-600g	18-22	180-200	
GAMBERETTI	400-500g	18-22	150-170	
BISCOTTI	140-160g	13-17	160-180	
CARNE	160-200g	18-22	160-180	
TORTA	120-160g	14-16	160-180	



**NOTA:** aggiungi 3 minuti al tempo di preparazione quando inizi a friggere mentre la friggitrice è ancora fredda.



#### 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 confezionato per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. L'impasto confezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.

## 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.

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
  - L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi per maneggiarlo o pulirlo in sicurezza.
  - Non pulire il cestello e l'interno dell'apparecchio con spugne metalliche, utensili o materiali di pulizia abrasivi, poiché potrebbero danneggiarne il rivestimento antiaderente.
1. Togliete la spina dalla presa a muro e fate raffreddare l'apparecchio. Non toccare il cestello, il vano di cottura, le piastre antiaderenti 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 e nel pannello anteriore della friggitrice.
  3. Pulire le parti antiaderenti 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 cassetto, riempi il cassetto 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 in lavastoviglie.

## 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.

## AMBIENTE

Non gettare l'apparecchio con i normali rifiuti domestici quando è esausto, ma consegnarlo presso un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio. In questo modo, contribuisce a preservare l'ambiente.



**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.

### FRIGGITRICE AD ARIA

Modello: XDJW261

Temperatura: 80-200°C

Capacità cestello: 2,8L

Potenza: 1400W max

220-240V~ | 50/60Hz

DML S.p.A.

Via Emilia Levante, 30/a

48018 Faenza (RA) Italy

MADE IN CHINA

LOT: XDJW261-23-527



## 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 (vedere pag. 10-11).
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato (vedere pag. 10-11).
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. Vedere pag. 7>12.
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;
- d) interventi software (l'installazione di software non compatibile e non autorizzato potrebbe compromettere il corretto funzionamento).

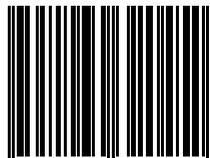
Il venditore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose e animali domestici dovuti alla mancata o errata osservazione di quanto riportato nel manuale di istruzioni del prodotto o sul prodotto stesso.

**Informazioni su prodotti e condizioni di garanzia, 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.**

*Vintage* XD<sup>®</sup>

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

Art. XDJW261



0 792264 320450