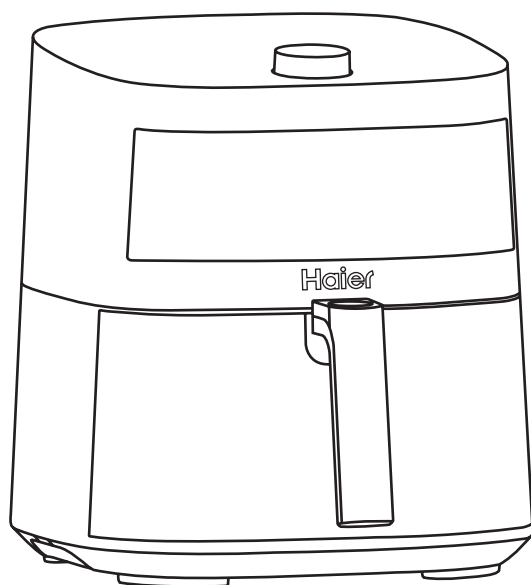


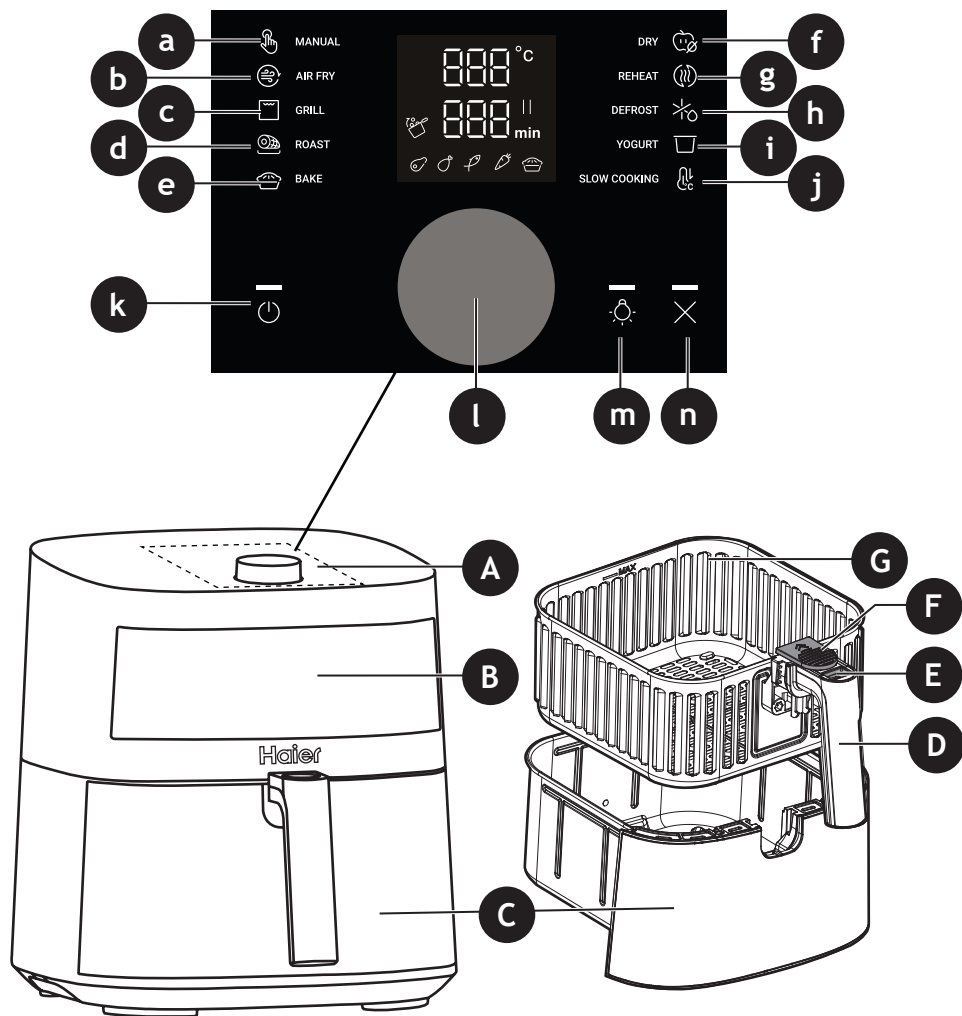
# Haier

## I-MASTER MULTI AIR FRYER SERIES 5



|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| User manual (GB) .....              | P8   |
| Manuel d'utilisation (FR) .....     | P14  |
| Benutzerhandbuch (DE) .....         | P20  |
| Manuale per l'utente (IT) .....     | P26  |
| Gebruikershandleiding (NL) .....    | P32  |
| Manual de instruções (PT) .....     | P38  |
| Manual de usuario (ES) .....        | P44  |
| Brugervejledning (DK) .....         | P50  |
| Brukermanual (NO) .....             | P56  |
| Instruktionsmanual (SE) .....       | P72  |
| Käyttöohje (FI) .....               | P78  |
| Οδηγίες χρήσης (GR) .....           | P84  |
| Руководство пользователя (RU) ..... | P90  |
| Instrukcja użytkowania (PL) .....   | P96  |
| Návod k použití (CZ) .....          | P102 |
| Používateľská príručka (SK) .....   | P108 |
| Kullanma kilavuzu (TR) .....        | P114 |

<https://go.he.services/haier-um>



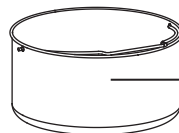
\*



H

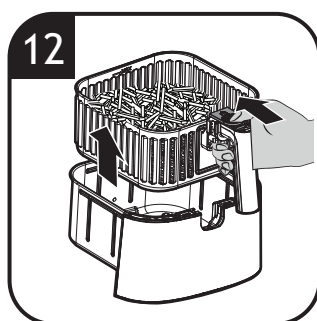
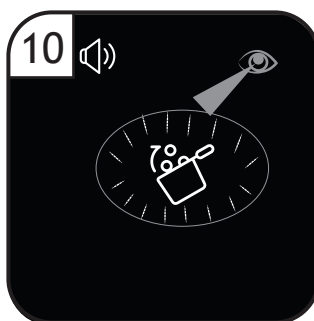
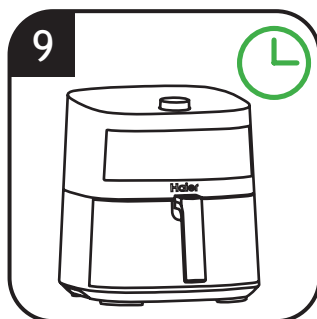
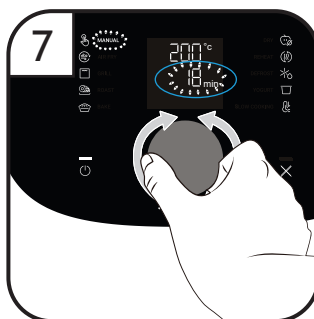
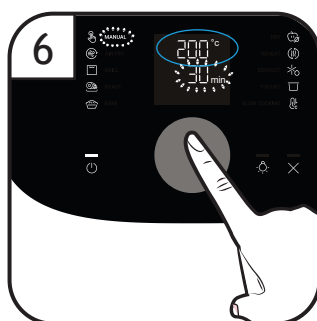
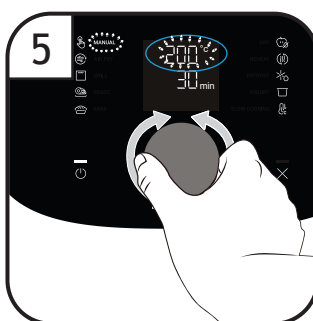
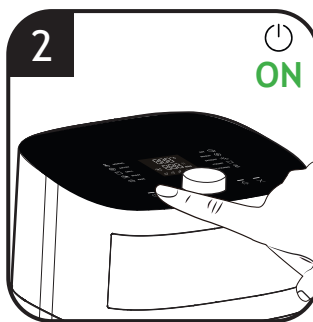
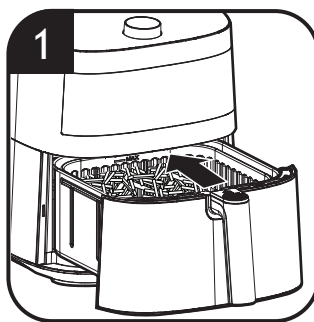


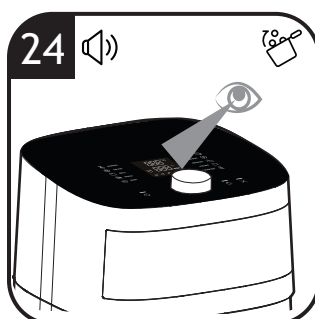
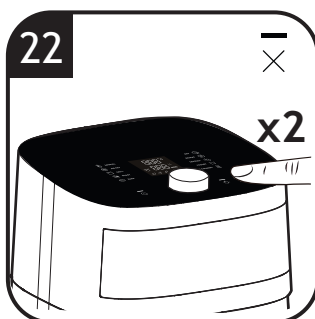
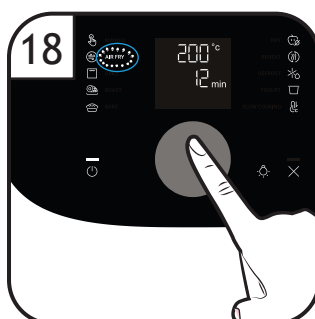
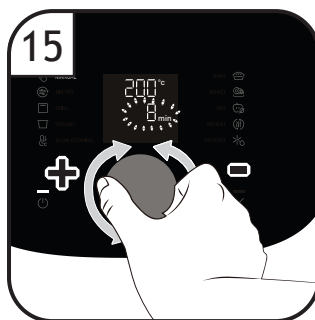
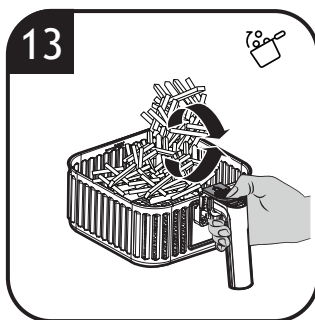
I



J







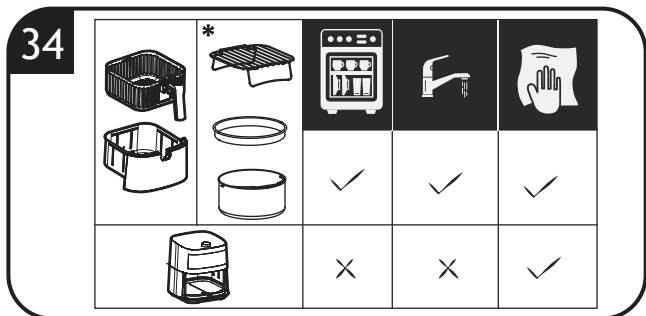
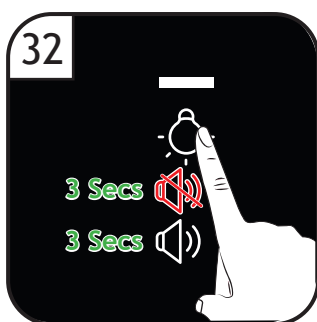
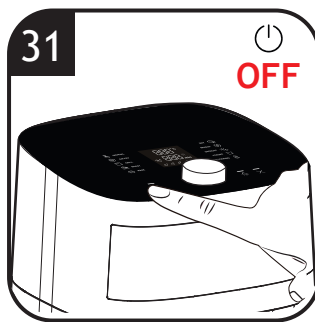
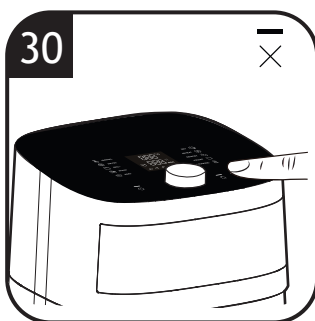
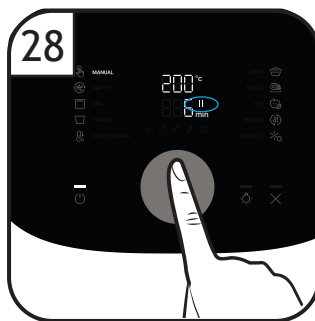
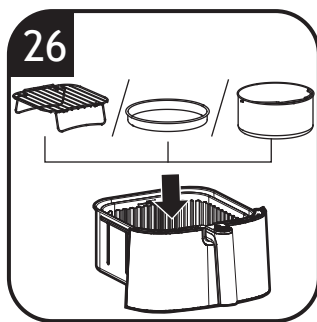
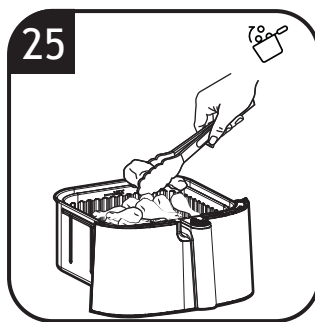




Table 1

|             |                      |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>MANUAL  | /                                                                                                     | 40-50 °C                                                                          | 1 min-8 H                                                                         |                                                                                   | ✓                                                                                   |
|                                                                                              | /                                                                                                     | 55-80 °C                                                                          | 1 min-4 H                                                                         |                                                                                   | ✓                                                                                   |
|                                                                                              | /                                                                                                     | 85-200 °C                                                                         | 1-60 min                                                                          |                                                                                   | ✓                                                                                   |
| <br>AIR FRY |  MEAT                | 200 °C                                                                            | 12 min                                                                            | 300-600 g (1 inch )                                                               | ✓                                                                                   |
|                                                                                              |  CHICKEN             | 200 °C                                                                            | 15 min                                                                            | 300-600 g (1 inch cubes/<br>wings)                                                | ✓                                                                                   |
|                                                                                              |  FISH (FISH-fillets) | 180 °C                                                                            | 8 min                                                                             | 300-600 g (1 / 2 inch thickness)                                                  | ✓                                                                                   |
|                                                                                              |  FISH (FISH-whole)   | 180 °C                                                                            | 15 min                                                                            | 400-800 g (1 or 2 fishes)                                                         | ✓                                                                                   |
|                                                                                              |  FRUIT /VEG          | 200 °C                                                                            | 18 min                                                                            | 300-600 g (1 / 2 inch)                                                            | ✓                                                                                   |
|                                                                                              |  CAKE                | 170 °C                                                                            | 20 min                                                                            | 600 g max (single portion<br>mould)                                               |                                                                                     |
| <br>GRILL |  MEAT               | 200 °C                                                                            | 15 min                                                                            | 300-600 g (1 inch)                                                                | ✓                                                                                   |
|                                                                                              |  CHICKEN           | 200 °C                                                                            | 20 min                                                                            | 300-600 g (1 inch pieces/<br>wings)                                               | ✓                                                                                   |
|                                                                                              |  FISH              | 200 °C                                                                            | 7 min                                                                             | 300-600 g (1 inch cubes/<br>fillets)                                              | ✓                                                                                   |
|                                                                                              |  FRUIT /VEG        | 180 °C                                                                            | 15 min                                                                            | 300-600 g (1 inch slices/<br>cubes)                                               | ✓                                                                                   |
| <br>ROAST |  MEAT              | 200 °C                                                                            | 24 min                                                                            | 800 g (whole)                                                                     | ✓                                                                                   |
|                                                                                              |  CHICKEN           | 200 °C                                                                            | 25 min                                                                            | 800 g (pieces)                                                                    | ✓                                                                                   |
|                                                                                              |  FISH              | 200 °C                                                                            | 15 min                                                                            | 800 g (whole piece)                                                               | ✓                                                                                   |
|                                                                                              |  FRUIT /VEG        | 200 °C                                                                            | 22 min                                                                            | 800 g (1 inch cubes)                                                              | ✓                                                                                   |





|                    |             |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  BAKE              |  CAKE       | 170 °C                                                                            | 30 min                                                                            | 600 g max (20 cm mould)                                                           |                                                                                     |
|  DRY               |  FRUIT/VEG  | 80 °C                                                                             | 4 H                                                                               | 300 g (2-3 mm slices)                                                             | ✓                                                                                   |
| <br>REHEAT         |  MEAT       | 200 °C                                                                            | 5 min                                                                             | 300-600 g (1/2 inch slices/<br>cubes)                                             | ✓                                                                                   |
|                                                                                                     |  CHICKEN    | 180 °C                                                                            | 5 min                                                                             | 300-600 g (1/2 inch slices/<br>cubes)                                             | ✓                                                                                   |
|                                                                                                     |  FISH       | 160 °C                                                                            | 5 min                                                                             | 300-600 g (1/2 inch slices/<br>cubes)                                             | ✓                                                                                   |
|                                                                                                     |  FRUIT/VEG  | 180 °C                                                                            | 5 min                                                                             | 300-600 g (1/2 inch slices/<br>cubes)                                             | ✓                                                                                   |
|                                                                                                     |  CAKE       | 160 °C                                                                            | 5 min                                                                             | 300-600 g (1/2 inch slices/<br>cubes)                                             |                                                                                     |
| <br>DEFROST        |  MEAT       | 80 °C                                                                             | 15 min                                                                            | 300-600 g (1/2 inch slices/<br>cubes)                                             | ✓                                                                                   |
|                                                                                                     |  CHICKEN    | 70 °C                                                                             | 15 min                                                                            | 300-600 g (1/2 inch slices/<br>cubes)                                             | ✓                                                                                   |
|                                                                                                     |  FISH       | 70 °C                                                                             | 15 min                                                                            | 300-600 g (1/2 inch slices/<br>cubes)                                             | ✓                                                                                   |
|                                                                                                     |  FRUIT/VEG | 70 °C                                                                             | 15 min                                                                            | 300-600 g ( 1/2 inch slices/<br>cubes)                                            | ✓                                                                                   |
|                                                                                                     |  CAKE     | 70 °C                                                                             | 10 min                                                                            | 300-600 g (whole/single<br>portion)                                               |                                                                                     |
|  YOGURT          | /                                                                                            | 45 °C                                                                             | 4 H                                                                               | 500 ml                                                                            |                                                                                     |
| <br>SLOW COOKING | /                                                                                            | 90 °C, 90 min + 200 °C, 5 min                                                     |                                                                                   | 800 g                                                                             |                                                                                     |



## 1. ISTRUZIONI PER UN USO SICURO

Questo apparecchio è destinato unicamente ad uso domestico e al chiuso come descritto in questa guida utente. Accertarsi di aver compreso le istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio.

**ATTENZIONE:** Per evitare rischi di soffocamento di bambini, buttare tutti i materiali di imballaggio subito dopo aver estratto il prodotto.

Confezioni di carta per accessori potrebbero essere presenti all'interno dell'apparecchio a seconda del modello acquistato, rimuovere tutti gli imballi prima di usare l'apparecchio per evitare rischi di incendio.

Questo elettrodomestico non è destinato a essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni e da persone dalle ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza a causa di una inadeguata informazione sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e sui relativi pericoli. Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non possono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano comunque sorvegliati da una persona responsabile.

Tenere l'apparecchio e il suo

cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio. Per evitare pericoli, il cavo di alimentazione dovrà essere sostituito da un tecnico del servizio assistenza autorizzato Haier.

Utilizzare solo accessori o parti di consumo e di ricambio consigliati o forniti da Haier. L'uso di accessori o componenti aggiuntivi non suggeriti da Haier potrebbe causare delle lesioni.

Utilizzare l'apparecchio solo in accordo con la potenza specificata sulla targhetta.

**ATTENZIONE:** Rischio di ustione! Mai toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione o dopo l'uso. La resistenza è soggetta a calore residuo dopo l'uso. Servirsi sempre della maniglia per trasportare il cestello. Premere il pulsante di rilascio del cestello quando il cestello è posto su un piano (o comunque su una superficie livellata e resistente al calore).

Non bloccare nessuna delle uscite di ventilazione.

Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le uscite



dell'aria. Tenere le mani e il viso lontani dal getto di vapore caldo e dalle uscite. Prestare attenzione al vapore caldo e all'aria quando il cestello viene rimosso dall'apparecchio.

Non mettere in funzione l'apparecchio servendosi di un timer esterno o un qualsiasi sistema di controllo a distanza.

Non lasciare che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.

Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione. Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa tirando la spina e non il cavo. Non collocare il cavo di alimentazione sopra bordi taglienti o vicino a superfici calde. Non usare una prolunga.

Non collegare l'apparecchio o metterlo in funzione con le mani umide.

Non immergere l'apparecchio, il cavo, la spina o l'unità principale in acqua o in altro liquido.

**ATTENZIONE:** Rischio d'incendio! Il cibo potrebbe bruciare, quindi non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili, come ad esempio delle tende.

Non collocare l'apparecchio contro il muro o altri

dispositivi. Mantenere uno spazio libero di almeno 10cm dietro e ai lati dell'apparecchio. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio mentre è in funzione.

**ATTENZIONE:** Rischio di lesioni! Un uso scorretto dell'apparecchio potrebbe causare delle lesioni. Prestare attenzione alla pulizia delle superfici che verranno a contatto con il cibo! Prestare attenzione alle informazioni sulla pulizia contenute all'interno delle istruzioni.

Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli descritti nella Guida per l'Utente.

Il recipiente, il cestello e gli accessori all'interno dell'apparecchio diventeranno caldi durante l'uso. Prestare attenzione nel maneggiarli. Non riempire il cestello oltre la linea che indica il livello massimo. Non lasciare che il cibo entri in contatto con le resistenze. Non cucinare una quantità di cibo eccessiva o alimenti di dimensioni troppo grandi o imballaggi di carta, cartone, plastica o fogli in stagnola, in quanto potrebbero causare rischio di incendio. Utilizzare il tempo di cottura consigliato per il cibo, un tempo di cottura eccessivo

potrebbe bruciare il cibo. Collegare l'apparecchio solo ad una presa a muro con messa a terra. Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.

Usare solo su un piano di lavoro. Non collocare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro. Non utilizzare l'apparecchio su una superficie inclinata o muoverlo mentre è in funzione.

Non avviare l'apparecchio senza che il cestello sia inserito.

Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in uso.

Prestare estrema attenzione quando si utilizza l'apparecchio se contiene olio bollente o altro liquido caldo.



Lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o effettuare una qualsiasi operazione di manutenzione.

Pulire regolarmente il cestello, o il residuo rimasto attaccato potrebbe produrre fumo o bruciare.

Scollegare dalla presa di corrente dopo l'utilizzo e prima di pulire l'apparecchio o effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.

Non continuare a utilizzare l'apparecchio in caso di

## 2. Descrizione della friggitrice ad

### COMPONENTI & CARATTERISTICHE:

- A. Pannello di controllo e display
  - a. Programma di cottura MANUALE
  - b. Programma AIR FRY (cottura FRITTURA AD ARIA)
  - c. Programma GRILL (cottura con GRILL)
  - d. Programma ROAST (cottura ARROSTO)
  - e. Programma BAKE (cottura in FORNO)
  - f. Programma DRY (cottura a SECCO)
  - g. Programma REHEAT (RISCALDAMENTO cibo)
  - h. Programma DEFROST (SCONGELAMENTO)
  - i. Programma YOGURT (preparazione YOGURT)
  - j. Programma SLOW COOKING (cottura LENTA)
  - k. Pulsante ON/OFF (accensione/spegnimento)
  - l. MANOPOLA con pulsante "click"
  - m. Pulsante LUCE INTERNA
  - n. Pulsante ANNULLAMENTO

## 3. Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, adesivi o etichette (se presenti), dall'apparecchio.
2. Pulire a fondo il cestello e il secchiello con acqua calda. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido. Asciugare con un asciughino.
3. Posizionare l'apparecchio su un piano stabile e orizzontale e una superficie resistente al calore.

### NOTA:

1. Durante i primi utilizzi della nuova Friggitrice ad Aria, potrebbe fuoriuscire un odore di "plastica calda". È piuttosto comune per una Friggitrice ad Aria nuova, perché il materiale viene riscaldato per la



prima volta. Andrà esaurendo dopo diversi utilizzi.

2. Questa Friggitrice ad Aria funziona con aria calda.

Non riempire il secchiello per friggere con olio, grasso da frittura o qualunque altro liquido.

3. Questo apparecchio potrebbe generare del

## 4. Descrizione della friggitrice ad

1. **Collegare alla presa a muro. (Tutte le luci lampeggiano una volta e viene emesso un suono, poi tutte le luci si spengono).**
2. Afferrare la maniglia per rimuovere la teglia dal corpo principale. È possibile trovarlo all'interno del secchiello per friggere. Posizionare su una superficie asciutta come un tavolo o un piano di lavoro e collegare alla presa.
3. Aggiungere gli ingredienti nel cestello per friggere [Fig. 1].

### NOTA:

Non aggiungere troppi ingredienti. Altrimenti il risultato non sarà ottimale.

Se si desidera cuocere diversi ingredienti allo stesso tempo, controllare prima il tempo di cottura suggerito per ogni ingrediente.

4. Inserire il secchiello per friggere nel corpo principale [Fig. 1].
5. Premere il Pulsante ON/OFF (accensione/spengimento) per accendere l'apparecchio [Fig.2].
6. Ruotare la Manopola per selezionare la funzione desiderata [Fig. 3]. Funzionerà sia in senso orario che antiorario. Premere la Manopola per confermare la funzione.
7. Per la funzione MANUAL (MANUALE), premere la Manopola una volta [Fig. 4] e la Temperatura lampeggerà: è possibile ruotare la Manopola per regolare la temperatura e premerla per confermare la temperatura scelta [Fig. 5,6]. Allo stesso tempo, il tempo lampeggerà: è possibile ruotare la Manopola per regolare il tempo e premerla per confermare la durata scelta, quindi la friggitrice ad aria inizierà la cottura [Fig. 7,8].

### NOTA:

La temperatura viene regolata ad intervalli di 5°C ruotando la manopola. Il tempo viene regolato ad intervalli di 1 minuto ruotando la manopola.

Se non si esegue alcuna operazione entro 2 minuti dal lampeggiamento della temperatura, l'apparecchio andrà in standby ed entro altri 5 minuti di inattività, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.

8. Durante la cottura, non è possibile modificare la temperatura e il tempo, ma è possibile premere la manopola per interrompere la cottura. “| |” comparirà sul Display. Il tempo e i minuti lampeggeranno: sarà possibile modificare il tempo ruotando la Manopola, oppure premere nuovamente per riprendere.

### NOTA:

Mentre è in funzione, solo il tempo può essere regolato, ma non la temperatura. La temperatura può essere regolata solo in modalità manuale e prima dell'avvio di questa modalità.

9. Durante la cottura, è possibile premere il pulsante CANCEL (ANNULLAMENTO) per annullare il processo di cottura o ritornare alla modalità di navigazione precedente.
10. È possibile controllare il livello di cottura degli ingredienti guardando dallo sportello trasparente o estraendo il secchiello.

### NOTA:

Durante il processo di cottura, se si rimuove e poi si reinserisce il secchiello della friggitrice ad aria, il programma riprende automaticamente.

Avvertenza: Dopo la cottura, il secchiello della friggitrice ad aria, il cestello, il comparto interno e il cibo sono molto caldi, fare attenzione.

11. Durante la cottura, è possibile anche controllare il livello di cottura estraendo la teglia in qualsiasi momento e reinserirla per riprendere.

### NOTA:

Dopo aver estratto il cassetto, il tubo di riscaldamento e la ventola smettono di funzionare e tutte le funzioni vengono bloccate; reinserendo il cassetto, la luce interna si accenderà automaticamente per 30 secondi, poi si spegnerà nuovamente in autonomia.

12. Durante la cottura, è possibile premere il pulsante della LUCE INTERNA per accendere o spegnere la luce all'interno del vano cottura.

### NOTA:

La luce interna si accende automaticamente quando la friggitrice ad aria inizia la cottura. La luce interna si spegne automaticamente dopo 30 secondi senza alcuna azione.

Attivare e disattivare la modalità silenzioso: premere il pulsante della luce per 3 secondi.

13. Quando il processo di cottura è completo, l'allarme suonerà tre volte, il display mostrerà la temperatura corrente e il timer mostrerà che il tempo rimanente è nullo. In quel momento, la ventola continuerà a funzionare e andrà in standby 15 secondi più tardi.

**NOTA:**

- In modalità standby: solo i Led del pulsante on/off (accensione/spengimento) si illuminano.
  - Se non viene eseguita alcuna operazione per 5 minuti dopo la cottura, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.
  - Può anche essere spento tenendo premuto il pulsante di on/off (accensione/spengimento) per 2 secondi durante la selezione dal menu, durante la cottura, o quando è terminata.
14. Per alcuni ingredienti che occorre mescolare durante la cottura, quando il processo raggiunge i 2/3 del tempo, il programma si interrompe e l'icona shake (mescolare) si illumina [Fig. 10]. È possibile estrarre la teglia per girare il cibo e reinserirla per riprendere la cottura. Se viene ignorato l'avviso, dopo 10 secondi l'apparecchio continuerà la cottura automaticamente.

**Mescolare:**

[Fig. 11]: Afferrare la maniglia per rimuovere la teglia dal corpo principale.

[Fig. 12]: Premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevarlo per rimuoverlo dal secchiello.

[Fig. 13]: Scuotere il cestello.

15. Durante la cottura, se si desidera modificare il tempo, è possibile premere la Manopola per interrompere il processo: “|” comparirà sul Display e l'ora e i minuti lampeggeranno [Fig. 14]. È possibile modificare il tempo ruotando la Manopola [Fig. 15] e poi premere nuovamente per riprendere [Fig. 16].
16. Durante la preselezione delle funzioni, è possibile ruotare la Manopola per selezionare altre funzioni [Fig. 17] e poi premere la manopola per confermare la funzione scelta [Fig. 18]. Si aprirà quindi un secondo menu per selezionare gli ingredienti: ruotare la manopola per selezionare l'ingrediente [Fig. 19] e premere la manopola per confermare l'ingrediente scelto [Fig. 20]. Se si desidera modificare un'altra funzione [Fig. 21], è possibile premere il pulsante

Cancel (Annulla) 2 volte [Fig. 22] e ripetere l'operazione [Fig. 19], poi premere la manopola per confermare la nuova funzione [Fig. 23]: la friggitrice ad aria inizierà la cottura. Quando la cottura

## 5. Pulizia & Manutenzione

### AVVERTENZA

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima della pulizia.

Il cestello, il secchiello e l'interno dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina di metallo o materiali per la pulizia abrasivi perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Estrarre il cestello e il secchiello dall'apparecchio, fare scorrere il coperchio del pulsante di rilascio in avanti e premere il pulsante di rilascio del cestello per rimuoverlo dal secchiello per friggere.

**NOTA:**

Rimuovere il cestello e il secchiello per consentire alla friggitrice ad aria di raffreddarsi più velocemente.

2. Pulire il cestello e il secchiello e gli accessori in lavastoviglie. È possibile pulirli anche con acqua calda, detersivo liquido per lavastoviglie e una spugna non abrasiva [Fig. 34].  
Per evitare aloni lasciati dall'acqua, assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte dopo il lavaggio, utilizzando con un panno morbido.
3. Pulire la resistenza con una spazzola pulente per rimuovere ogni tipo di residuo di cibo [Fig. 33].
4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva [Fig. 33].

**NOTA:** Assicurarsi che non sia rimasta umidità sul pannello di controllo. Asciugare il pannello di controllo con un panno dopo averlo pulito.

5. Se necessario, passare l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
6. Asciugare prima dell'utilizzo successivo.

**NOTA:** Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.



## 6. Domande frequenti

Questo capitolo riassume i problemi più comuni che si possono riscontrare durante l'uso dell'apparecchio. Se non si è in grado di risolvere il problema con le informazioni sotto riportate, contattare il più vicino centro di assistenza Haier.

| Problema                                    | Possibile causa                                                                                  | Soluzione                                                                                          |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La friggitrice ad aria non funziona         | L'apparecchio non è collegato alla corrente.                                                     | Controllare che la spina sia inserita nella presa a muro.                                          |
|                                             | Il secchiello e il cestello per friggere non sono stati inseriti nell'apparecchio correttamente. | Spingere il cestello completamente dentro al corpo principale dell'apparecchio.                    |
| Del fumo bianco fuoriesce dall'apparecchio  | Sono in cottura degli ingredienti grassi.                                                        | Con attenzione, eliminare dal recipiente l'olio o il grasso in eccesso e poi continuare a cuocere. |
|                                             | Il cestello contiene ancora residui di grasso di un utilizzo precedente.                         | Pulire sempre il secchiello e il cestello a fondo dopo ogni uso.                                   |
| Il cibo non è completamente cotto           | La temperatura impostata è troppo bassa o il tempo di cottura è troppo breve.                    | Aumentare la temperatura e il tempo di cottura.                                                    |
|                                             | Ci sono troppi ingredienti nel cestello.                                                         | Diminuire o mettere meno porzioni di ingredienti nel cestello per una frittura completa.           |
| Il display mostra un codice di errore "E-1" | C'è un circuito aperto nel sensore di temperatura.                                               | Scollegare dall'alimentazione elettrica e contattare il servizio clienti.                          |

## 7. Dati tecnici

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Connessione elettrica | 220-240V-50/60Hz |
| Potenza               | 2000W            |

## 8. Informazioni importanti

### Parti di ricambio e di consumo

Utilizzare sempre parti di ricambio originali, che è possibile acquistare dal distributore locale. Quando si ordinano delle parti di ricambio, ricordarsi sempre di fornire il numero di modello dell'apparecchio utilizzato.

### QUALITÀ

Il controllo qualità è stato effettuato da enti indipendenti. I nostri prodotti vengono realizzati mediante un sistema di qualità che soddisfa i requisiti ISO 9001.

### REGOLAMENTO PER LA GARANZIA

Le condizioni di garanzia relative a questo apparecchio sono definite dal rappresentate nel Paese di vendita. Per conoscere in dettaglio le condizioni, rivolgersi al distributore presso il quale l'apparecchio è stato acquistato. Per ogni contestazione ai sensi dei termini della garanzia, è necessario mostrare la fattura o un documento di acquisto equivalente.





# Haier



Printed in P.R.C.  
Part no. 48700745

