melchionifamily

GIADA

Friggitrice ad aria
Air fryer
Freidora de aire
Friteuse à air
Luftfritteuse

Cod. 118340075



IT Manuale d'uso	**1**
EN User manual	**12**
ES Manual de instrucciones	**23**
FR Manuel d'instruction	**34**
DE Benutzerhandbuch	**45**

INDICAZIONI DI SICUREZZA ED USO CORRETTO

Sicurezza elettrica

L'utilizzo improprio dell'alimentazione elettrica può provocare scosse elettriche, corto circuiti, incendi, danneggiamento dell'apparecchio o lesioni alle persone. L'apparecchio deve essere alimentato esclusivamente con una tensione compatibile con quella indicata sulla targhetta dati. Non è previsto il funzionamento mediante timer esterni o sistemi di comando remoto indipendenti.

Buone pratiche: Verificare prima dell'uso che la tensione della rete elettrica corrisponda ai dati riportati sulla targhetta del prodotto - Utilizzare una presa elettrica dedicata e adeguatamente dimensionata alla potenza dell'apparecchio - Scollegare sempre la spina prima di effettuare operazioni di pulizia, spostamento o manutenzione - Afferrare la spina e non il cavo durante il disinserimento dalla presa - Fare sostituire eventuali componenti elettrici danneggiati esclusivamente dal produttore, dal servizio assistenza o da personale qualificato - Scollegare l'apparecchio se non viene utilizzato per lunghi periodi.

Cosa non fare: Non utilizzare prese multiple sovraccariche o prolunghe non idonee - Non tirare, schiacciare, tendere, torcere o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione - Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo - Non lasciare il cavo a contatto con spigoli vivi, fonti di calore o zone umide - Non inserire oggetti metallici nelle aperture di ventilazione - Non immergere cavo, spina o corpo motore in acqua o altri liquidi - Non utilizzare l'apparecchio con cavo o spina danneggiati - Non smontare o riparare autonomamente l'apparecchio.

Integrità dell'apparecchio e condizioni anomale

L'utilizzo di un apparecchio danneggiato o che presenta segni di deterioramento può causare ustioni, scosse elettriche, incendi, rotture della pentola in vetro, malfunzionamenti improvvisi o altre situazioni pericolose. Sebbene il manuale originale richiami l'attenzione principalmente sui danni al cavo di alimentazione, sulle emissioni di fumo nero e sugli errori di funzionamento, è buona norma verificare regolarmente l'integrità di tutte le parti dell'apparecchio prima dell'uso.

Buone pratiche: Ispezionare l'apparecchio prima di ogni utilizzo - Verificare che la pentola in vetro non presenti crepe, scheggiature o fessurazioni - Controllare che maniglie, alloggiamenti, griglia e componenti accessibili siano integri e correttamente fissati - Verificare che il cavo di alimentazione e la spina siano privi di danni - Interrompere immediatamente l'utilizzo in presenza di anomalie o malfunzionamenti - Rivolgersi esclusivamente a personale qualificato o a un centro di assistenza autorizzato per eventuali verifiche e riparazioni.

Cosa non fare: Non utilizzare l'apparecchio in presenza di crepe, scheggiature, fessurazioni o rotture della pentola in vetro - Non utilizzare l'apparecchio se presenta deformazioni, allentamenti strutturali o componenti danneggiati - Non utilizzare l'apparecchio se si osservano alterazioni dei materiali, scolorimenti anomali o deformazioni dovute al calore - Non utilizzare l'apparecchio in presenza di emissioni anomale di fumo, vapori, esalazioni o odori di bruciato - Non utilizzare l'apparecchio se produce rumori insoliti o mostra evidenti anomalie di funzionamento - Non ignorare la comparsa dei codici di errore E01 o E02 - Non effettuare riparazioni improvvisate, modifiche costruttive o interventi non autorizzati.

Incendio e surriscaldamento

L'ostruzione delle aperture di ventilazione, l'accumulo di grasso, la vicinanza a materiali combustibili o l'impiego improprio dell'apparecchio possono provocare incendi o surriscaldamenti anomali.

Buone pratiche: Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana, asciutta e resistente al calore - Mantenere uno spazio libero di almeno 20 cm attorno all'apparecchio e sopra di esso - Tenere il prodotto lontano da pareti, mobili, pensili, tende e materiali infiammabili - Pulire regolarmente pentola e accessori per evitare accumuli di grasso - Utilizzare esclusivamente accessori forniti o raccomandati dal produttore - Interrompere immediatamente il funzionamento e scollegare la spina in caso di emissione di fumo.

Cosa non fare: Non coprire le aperture di ventilazione - Non appoggiare oggetti sopra l'apparecchio durante il funzionamento - Non utilizzare il prodotto vicino a fiamme libere o sorgenti di calore - Non introdurre carbone, combustibili o materiali simili all'interno della camera di cottura - Non eccedere la capacità prevista della pentola - Non utilizzare accessori non compatibili - Non continuare a utilizzare l'apparecchio in presenza di fumo nero o surriscaldamento anomalo.

Superfici calde e rischio di ustione

Durante il funzionamento vengono generate elevate temperature. La pentola in vetro, la griglia, le superfici accessibili, l'aria di scarico e il vapore emesso possono causare ustioni. Il manuale originale evidenzia espressamente la presenza di superfici calde.

Buone pratiche: Utilizzare esclusivamente le impugnature previste - Mantenere mani e viso lontani dalle aperture di uscita dell'aria calda - Utilizzare guanti o presine resistenti al calore quando necessario - Attendere il raffreddamento delle parti prima di manipolarle o pulirle - Prestare attenzione durante l'estrazione della pentola e durante il trasferimento degli alimenti - Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di operazioni di pulizia o manutenzione.

Cosa non fare: Non toccare le superfici calde durante o immediatamente dopo l'uso - Non avvicinare il viso alle aperture di ventilazione - Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione o contiene alimenti caldi - Non pulire l'apparecchio quando è ancora caldo - Non lasciare l'apparecchio caldo alla portata dei bambini.

Utilizzo della pentola in vetro e degli accessori

Un impiego non corretto della pentola in vetro, della griglia o degli accessori può comportare fuoriuscita di liquidi e grassi caldi, danneggiamento dell'apparecchio, cottura non uniforme o lesioni all'utilizzatore.

Buone pratiche: Inserire correttamente la griglia nella pentola prima di aggiungere gli alimenti - Verificare che la pentola sia completamente inserita nella propria sede prima dell'avvio - Distribuire uniformemente gli alimenti per favorire la circolazione dell'aria - Suddividere grandi quantità di cibo in più cicli di cottura - Utilizzare la griglia per separare gli alimenti dai liquidi e dai grassi di cottura.

Cosa non fare: Non utilizzare la pentola se presenta scheggiature, crepe o altri danneggiamenti - Non inserire contenitori chiusi o sigillati poiché potrebbero esplodere durante il riscaldamento - Non riempire eccessivamente la pentola - Non forzare l'inserimento della stessa nell'apparecchio - Non capovolgere la pentola insieme agli alimenti poiché il grasso raccolto sul fondo potrebbe riversarsi sul cibo o all'esterno - Non utilizzare la pentola per scopi diversi da quelli previsti.

Utilizzo di oli e liquidi

L'apparecchio è progettato per la cottura mediante circolazione di aria calda. L'aggiunta di olio o liquidi all'interno della pentola può provocare schizzi, fumo, surriscaldamenti o altri malfunzionamenti.

Buone pratiche: Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la cottura ad aria calda - Lasciare che i grassi naturalmente rilasciati dagli alimenti si raccolgano sul fondo della pentola - Rispettare le modalità di utilizzo previste dal produttore.

Cosa non fare: Non versare olio nella pentola - Non aggiungere acqua, brodo o altri liquidi - Non utilizzare il prodotto come friggitrice a immersione, vaporiera o bollitore - Non introdurre sostanze infiammabili all'interno della camera di cottura.

Utilizzo da parte di bambini e persone vulnerabili

L'utilizzo dell'apparecchio da parte di persone prive delle necessarie capacità fisiche, sensoriali, cognitive o dell'esperienza richiesta può causare ustioni, scosse elettriche, danneggiamenti dell'apparecchio o altre situazioni pericolose. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o cognitive, oppure da persone prive di esperienza e conoscenza, solo se adeguatamente supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchiatura e se in grado di comprendere i pericoli associati. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

Buone pratiche: Utilizzare l'apparecchio solo dopo aver compreso correttamente le istruzioni d'uso - Garantire la supervisione di una persona responsabile quando l'utilizzatore presenta limitazioni fisiche, sensoriali o cognitive - Conservare l'apparecchio, il cavo di alimentazione e gli accessori caldi fuori dalla portata dei bambini - Fornire adeguate istruzioni agli utilizzatori prima del primo impiego.

Cosa non fare: Non consentire l'utilizzo a bambini senza supervisione - Non permettere l'uso come gioco o in modo improprio - Non lasciare che bambini o persone non istruite effettuino operazioni di pulizia mentre l'apparecchio è caldo - Non affidare interventi di manutenzione, riparazione o smontaggio a personale non qualificato.

Installazione e posizionamento

Un posizionamento non corretto può compromettere la ventilazione dell'apparecchio, causarne il ribaltamento o aumentare il rischio di incendio e danneggiamento delle superfici circostanti.

Buone pratiche: Installare l'apparecchio esclusivamente in ambienti interni e asciutti - Posizionarlo su un piano stabile, orizzontale e resistente al calore - Mantenere almeno 20 cm di distanza da pareti e altri oggetti - Assicurarsi che attorno alle aperture di ventilazione vi sia sufficiente spazio libero - Verificare che il cavo non sia di intralcio o soggetto a trazioni accidentali.

Cosa non fare: Non utilizzare l'apparecchio all'aperto - Non installarlo vicino a tende o materiali combustibili - Non collocarlo sotto pensili troppo vicini - Non posizionarlo su superfici instabili o sensibili al calore - Non appoggiare oggetti sopra l'apparecchio.

Pulizia e manutenzione

Procedure di pulizia non corrette possono provocare danni alle superfici, contaminazione degli alimenti, cattivi odori, accumulo di grasso o rischi elettrici.

Buone pratiche: Scollegare sempre la spina prima di procedere alla pulizia - Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio - Utilizzare panni morbidi o spugne con detergenti neutri - Asciugare

completamente tutti i componenti prima di ricollegare l'alimentazione - Pulire regolarmente pentola, griglia e superfici interne per evitare accumuli di residui alimentari e grassi.

Cosa non fare: Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi - Non utilizzare detergenti corrosivi, solventi, benzina o prodotti abrasivi - Non utilizzare spazzole metalliche, raschietti o utensili che possano danneggiare le superfici - Non strofinare direttamente la resistenza con panni o spugne - Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica prima che tutte le parti siano completamente asciutte.

Uso corretto dell'apparecchio

Un utilizzo diverso da quello previsto può provocare danni all'apparecchio, risultati di cottura insoddisfacenti o situazioni di pericolo per l'utilizzatore. La friggitrice ad aria è destinata esclusivamente alla preparazione di alimenti mediante circolazione di aria calda in ambienti domestici e similari.

Buone pratiche: Leggere il manuale prima del primo utilizzo - Eseguire il preriscaldamento iniziale a temperatura massima per 10-15 minuti come indicato dal produttore - Utilizzare esclusivamente per la preparazione di alimenti - Rispettare i tempi e le temperature di cottura consigliati - Scollegare l'apparecchio dopo l'uso o in caso di inutilizzo prolungato.

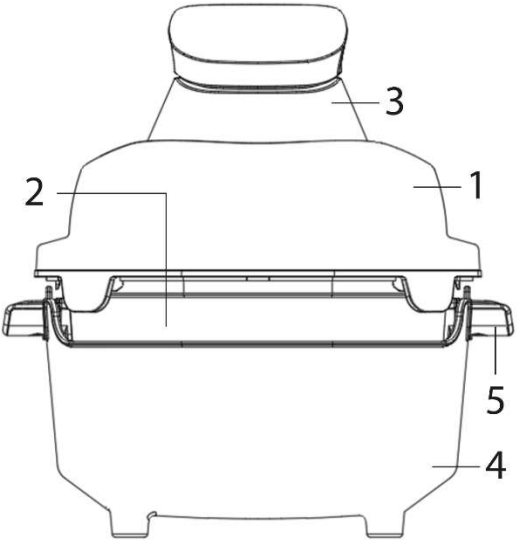
Cosa non fare: Non utilizzare l'apparecchio per scopi professionali o industriali - Non impiegare l'apparecchio come fonte di riscaldamento - Non utilizzare contenitori chiusi per il riscaldamento degli alimenti - Non modificare le caratteristiche costruttive del prodotto - Non continuare a utilizzare l'apparecchio in presenza di anomalie o dei codici di errore E01 ed E02.

Nota generale di sicurezza: Prima di ogni utilizzo, verificare che l'apparecchio sia integro, correttamente assemblato, pulito e posizionato in modo stabile. In presenza di qualsiasi condizione anomala, anche se non espressamente descritta nel presente manuale, quale danneggiamento, deterioramento, deformazione, surriscaldamento anomalo, emissione insolita di fumo, vapori, odori, rumori o altri segnali di funzionamento irregolare, interrompere immediatamente l'utilizzo, scollegare l'alimentazione elettrica e non riutilizzare l'apparecchio fino a quando non sia stato verificato da personale qualificato. La sicurezza dell'utilizzatore deve sempre prevalere sul completamento del ciclo di cottura.

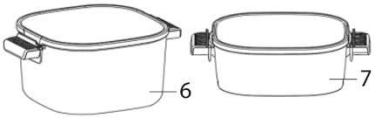


ATTENZIONE: Alcune superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde durante il normale funzionamento e mantenere una temperatura elevata anche dopo l'uso. Il contatto con tali superfici può causare ustioni. Utilizzare l'apparecchio con cautela e attendere il completo raffreddamento prima di qualsiasi intervento sull'apparecchio stesso. **Tenere lontani bambini e animali domestici durante il funzionamento dell'apparecchio e fino al suo completo raffreddamento.**

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



1. Coperchio
2. Vasca in vetro
3. Corpo motore
4. Base
5. Maniglie



6. Vasca da 4,5 litri
7. Vasca da 3 litri



8. Griglia sepragrassi



Icona	Funzione
1	Decrementa durata o temperatura di cottura
2	Indica cottura in corso
3	Visualizza temperatura di cottura o durata residua
4	Indica che è visualizzata la temperatura di cottura
5	Indica che è visualizzata la durata residua di cottura
6	Incrementa durata o temperatura di cottura
7	Seleziona programma preimpostato PATATINE
8	Seleziona programma preimpostato VERDURE
9	Seleziona programma preimpostato TORTE SALATE
10	Seleziona programma preimpostato DOLCI
11	Seleziona programma preimpostato CARNI BIANCHE
12	Seleziona programma preimpostato BARBECUE
13	Seleziona programma preimpostato CROSTACEI
14	Seleziona programma preimpostato SCONGELAMENTO
15	Commuta selezione durata/temperatura cottura
16	Avvio/arresto cottura – Accensione/spegnimento

INSTALLAZIONE E PRIMO UTILIZZO

1. Disimballare il prodotto e verificare che tutti i componenti siano presenti e integri. Controllare con particolare attenzione la vasca in vetro, il gruppo motore, il cavo di alimentazione e la spina, assicurandosi che non siano presenti rotture, deformazioni o altri danni riconducibili al trasporto.

2. Rimuovere completamente tutti i materiali di imballaggio, le protezioni, gli eventuali film plastici e tutti gli sticker applicati al prodotto o agli accessori. Verificare che non rimangano residui adesivi sulle superfici e che all'interno della vasca non siano presenti materiali estranei.

3. Lavare accuratamente a mano la vasca in vetro e gli eventuali accessori removibili utilizzando acqua tiepida e un detergente neutro. Risciacquare con cura e asciugare completamente prima del rimontaggio. Il gruppo motore non deve essere immerso in acqua e può essere pulito esclusivamente con un panno morbido leggermente inumidito.

4. Posizionare la friggitrice su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lasciando uno spazio libero di almeno 20 cm su tutti i lati per garantire una corretta ventilazione durante il funzionamento.

5. Assemblare correttamente il prodotto, inserendo la griglia separagrassi all'interno della vasca in vetro e verificare che essa sia completamente inserita nella propria sede. Accertarsi inoltre che la freccia direzionale riportata sulla vasca sia orientata verso l'operatore (fronte macchina), in modo da garantire il corretto posizionamento del recipiente.

6. Collegare la spina a una presa elettrica idonea e verificare che la vasca sia correttamente inserita. Toccare l'icona (16) per accendere l'apparecchio. Selezionare la regolazione della temperatura tramite l'icona (15) e impostare 180 °C mediante i tasti (1) e (6). Toccare nuovamente l'icona (15) e impostare un tempo di 10 minuti. Toccare quindi l'icona (16) per avviare il ciclo di prova a vuoto. Dopo circa 5 minuti verificare che dal condotto di espulsione dell'aria fuoriesca un flusso di aria calda; questa verifica conferma il corretto funzionamento del sistema di riscaldamento e ventilazione. Una volta completato il controllo, interrompere la prova toccando l'icona (16) e lasciare raffreddare l'apparecchio.

7. A raffreddamento ultimato, eseguire un controllo finale accertandosi che tutti i componenti siano correttamente assemblati, che la vasca in vetro non presenti danni e che durante la prova non si siano manifestate anomalie di funzionamento.

8. In assenza di non conformità, il prodotto può essere considerato correttamente collaudato e idoneo al primo utilizzo.

USO DELL'APPARECCHIO

L'operazione di cottura prevede che il cibo venga disposto all'interno della vasca in vetro di dimensioni più adatte e che a questo venga sovrapposto il corpo motore, prima di qualsiasi operazione sul pannello comandi. È eventualmente possibile, ed in taluni casi quantomeno opportuno, se la natura del cibo lo richiede, procedere ad un riscaldamento preliminare della camera di cottura, precedente all'inserimento del cibo, utilizzando un programma libero, successivamente descritto, della durata di tre minuti a 200° C. Al termine della cottura, l'apparecchio arresta qualsiasi riscaldamento, emette alcuni suoni prolungati e, dopo un breve raffreddamento, si posiziona in stand by; il corpo motore può, a questo punto, essere rimosso ed il cibo prelevato e consumato, mentre l'apparecchio può essere lasciato a raffreddare, appoggiato su di una superficie inerte resistente al calore, per la successiva eventuale pulizia. Dopo un periodo di inutilizzo anche breve, seppure collegato alla presa elettrica, l'apparecchio si presenta completamente spento, ad eccezione della icona (16). Per passare alla modalità stand-by, toccare l'icona (16); il pannello comandi ed il display si illuminano. È ora necessario programmare i parametri di cottura ed avviare il processo. È possibile selezionare uno tra gli 8 programmi preimpostati per ottenere la cottura dei cibi più comuni secondo parametri di fabbrica specifici per ciascun tipo di alimento, i quali potranno comunque essere modificati impostando la temperatura di cottura e la durata del processo secondo la propria esperienza o desiderio. È in alternativa possibile programmare temperatura e durata della cottura liberamente, senza partire da dati preimpostati: in tal caso si parla di "programma libero", descritto successivamente.
Per prima cosa appoggiare su di una superficie piana e stabile la vasca in vetro di dimensioni opportune, quindi collocare al suo interno gli alimenti avendo cura di:

- Assicurare la presenza in sede, sul fondo della vasca, della griglia separagrassi di dimensioni corrispondenti, che permette una cottura più sana ed uniforme e previene la formazione di fumi e cattivi odori
- Evitare il più possibile di sovraccaricare la vasca, in particolare in altezza, per prevenire il contatto con la resistenza

- Disporre il cibo sulla maggior superficie possibile della vasca, in modo da prevenire accumuli e cotture non uniformi
- Disporre, nei limiti del possibile ed in caso di cibo frazionato, le porzioni più grandi al centro e quelle più piccole lungo il perimetro interno della vasca
- Riappoggiare il corpo motore sopra la vasca, accertandosi della perfetta adesione del perimetro, cui fa seguito l'accensione del pannello comandi

PROGRAMMI PREIMPOSTATI E SELEZIONE DURATA E TEMPERATURA: Dopo aver eseguito quanto sopra, per avviare uno degli 8 programmi preimpostati, toccare l'icona corrispondente nel gruppo (7-14), in modo da provocarne il lampeggio: sul display verranno visualizzate alternativamente le informazioni di temperatura e durata di cottura specifici. In questo momento, qualora si voglia personalizzare il programma preimpostato, limitatamente alla preparazione in corso, è possibile modificare i programmi preimpostati in temperatura, toccando le icone (1) e (6), ed in durata, toccando l'icona (15) per commutare sulla selezione della durata, quindi nuovamente le icone (1) e (6). Una volta modificati i parametri secondo il proprio desiderio, toccare l'icona (8) per avviare la cottura. È possibile selezionare un programma preimpostato tra i seguenti:

Icona	Programma	Temperatura	Durata
7	Patatine	200° C	22 min
8	Decongelamento	200° C	35 min
9	Torte salate	180° C	18 min
10	Dolci	180° C	15 min
11	Carni bianche	200° C	20 min
12	Barbecue / Grigliata	200° C	35 min
13	Crostacei	200° C	20 min
14	Scongelamento	80° C	15 min

PROGRAMMA LIBERO: Qualora si desideri, sin dall'inizio, inserire parametri di cottura personalizzati o frutto di esperienza personale, è possibile selezionare un programma preimpostato qualsiasi ed inserire liberamente la temperatura e la durata della cottura prima di avviare il programma: in questo caso si parla di "programma libero".
Dopo aver selezionato un programma a piacimento dal gruppo (7-14) dopo l'accensione, è possibile programmare la cottura in temperatura, toccando le icone (1) e (6), ed in durata, toccando l'icona (15), quindi nuovamente le icone (1) e (6) per modificarne il valore. Una volta programmati i parametri secondo il proprio desiderio, toccare l'icona (16) per avviare la cottura.

DURANTE LA COTTURA: Durante il processo, il display visualizza alternativamente la temperatura impostata ed il tempo rimanente al termine, mentre l'icona del programma preimpostato rimane l'unica attiva; durante la cottura, è possibile operare nei seguenti modi:
1) **Rimescolamento del cibo:** Talune preparazioni richiedono uno o più rimescolamenti nel corso della preparazione: per eseguire un rimescolamento è possibile separare il corpo motore dalla vasca e rimescolare il contenuto con un utensile da cucina adatto alle alte temperature, prestando la massima attenzione per evitare tracimazioni e versamenti, potenzialmente pericolosi data l'elevata temperatura. È anche possibile appoggiare la vasca su di una superficie in materiale inerte (marmo, pietra, metalli) e servirsi di una posata resistente al calore, possibilmente non affilata, per rimescolare il contenuto. Al termine, collocando nuovamente il corpo motore in sede e verificando che sia collocato correttamente, la cottura si riavvia con la temperatura ed il tempo residui e precedenti all'interruzione.
2) **Modifica dei parametri di cottura:** Durante la cottura è possibile visionare il cibo dalla apposita finestra anteriore o in occasione di un rimescolamento, come descritto in precedenza. Qualora lo si ritenga opportuno o necessario, è possibile modificare il tempo residuo o la temperatura di cottura per migliorare il risultato, toccando le icone (1), (6) e (15), come descritto in precedenza; i parametri si adegueranno alle nuove scelte ed il processo continuerà fino al termine.
4) **Pausa del programma:** È possibile arrestare la cottura e successivamente riprenderla lasciando inalterati i minuti residui al termine del processo, senza che sia necessario arrestare il programma, perdendo i dati di cottura, o estrarre il cassetto, provocando un abbassamento brusco della preparazione che potrebbe risultare, in questo modo, compromessa. La pausa è utile in tutti quei casi nei quali il funzionamento dell'apparecchio dovesse risultare fastidioso, riservandosi, ad esempio, gran parte della corrente disponibile su di un comune impianto domestico; mettendo l'apparecchio in pausa, infatti, la resistenza non subisce alcun riscaldamento fino al successivo riavvio, mentre gli alimenti, restando confinati nella camera di

cottura, che non viene aperta, si raffreddano spontaneamente con estrema lentezza. Per mettere l'apparecchio in pausa, toccare l'icona (16) durante la cottura: il ripristino della cottura residua si effettua sempre toccando l'icona (16). Durante la pausa, la ventola richiama aria calda ancora per 40 secondi, trascorsi i quali essa si arresta insieme all'illuminazione interna. La pausa ha una durata massima di un minuto, decorso il quale essa si pone in modalità stand-by, circostanza che impone una nuova programmazione integrale della cottura. Durante la pausa è possibile selezionare un nuovo programma o modificare tutti i parametri come se ci si trovasse nelle fasi iniziali di utilizzo.
5) **Arresto della cottura:** Al termine del periodo programmato per la cottura, l'apparecchio arresta automaticamente la cottura, tuttavia è possibile agire con anticipo, arrestando manualmente il processo, qualora lo si ritenga soddisfacente, toccando l'icona (16) per tre secondi. La ventola richiama aria per ulteriori 40 secondi e si pone in modalità raffreddamento, mostrando sul display la sola icona (16); al termine del raffreddamento, l'apparecchio si pone in modalità stand-by.

AL TERMINE DELLA COTTURA: Una volta esaurito il conteggio del tempo residuo, l'apparecchio emette alcuni suoni consecutivi e, dopo un breve periodo di funzionamento a vuoto, si arresta; è possibile a questo punto separare corpo motore e vasca; è opportuno, in taluni casi, lasciarlo riposare per alcuni istanti immediatamente dopo l'estrazione, per arrestare l'eventuale il processo di ebollizione dei grassi. Lasciare riposare l'apparecchio fino a provocarne un considerevole raffreddamento, prestando comunque attenzione a non entrare in contatto con le superfici riscaldate o incandescenti, siano esse esterne o interne al vano del cassetto. Evitare di svuotare la vasca capovolgendola, poiché, non essendo la griglia separagrassi collegata al fondo, essa può fuoriuscire creando situazioni di rischio.

CONSIGLI PER UN UTILIZZO OTTIMALE: Sebbene le migliori prestazioni si ottengano perfezionando la tecnica con l'esperienza, alcuni accorgimenti possono sin da subito facilitare l'uso dell'apparecchio. È bene tenere sempre presente che:
- Il tempo di cottura ideale risente in ogni caso della quantità di cibo inserita nella vasca: in caso di quantità considerevoli, è sempre bene allungare la cottura di qualche minuto e viceversa
- Nel caso di cibo frazionato (polpette di carne, bocconcini, ecc.) i tempi di cottura dovrebbero essere leggermente ridotti rispetto allo stesso volume di cibo in unico pezzo
- L'apertura della camera di cottura, per quanto necessaria in taluni casi per il rimescolamento, impatta notevolmente sulla temperatura interna; le operazioni a vasca aperta dovranno pertanto svolgersi nel minor tempo possibile, sempre considerando le necessarie precauzioni di sicurezza
- La necessità di procedere ad un rimescolamento è tanto maggiore quanto più finemente frazionato è il cibo. Nella maggior parte dei casi, un unico rimescolamento a metà del processo di cottura è comunque sufficiente per un buon risultato finale
- Per la preparazione di patatine fritte, può essere utilizzata una minima quantità di olio (circa ½ cucchiaio) per migliorare la cottura, distribuendolo sulla superficie con uno spruzzino alimentare prima dell'inserimento nell'apparecchio o spennellandolo con un pennello alimentare; verificare comunque che non siano state pretrattate in produzione con l'applicazione di condimenti grassi o unti
- La quantità ideale di patate fritte in unica cottura è di 650 grammi
- Evitare la cottura di cibi estremamente grassi, come salsicce o insaccati a pasta grossa particolarmente unti
- È anche possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti freddi, impostando una temperatura di 150° C ed un tempo generalmente non superiore a 10 minuti

Consigli speciali per le patatine fatte in casa:
Per un risultato ottimale nella preparazione di patatine fatte in casa, può essere utile seguire questi passi:
1) Pelare le patate e tagliarle a fiammifero
2) Immergere completamente le patate tagliate in un recipiente colmo d'acqua per 30 minuti
3) Asciugare le patate con carta assorbente
4) Ungere le patate in un recipiente con ½ cucchiaio di olio EVO
5) Prelevare le patate dal recipiente con le mani, per separarle dall'eccesso di olio
6) Cuocere le patate a 180° C per 18-25 minuti

DETERGENZA E MANUTENZIONE

Il prodotto non necessita di manutenzione, intesa quale sostituzione di parti consumabili o revisioni programmate; di norma è sufficiente procedere alla pulizia puntuale della vasca e della griglia separagrassi mediante comune sapone per stoviglie applicato con una spugnetta ed adeguato risciacquo. Ogni

operazione di detergenza al corpo motore deve tassativamente essere effettuata con cavo di alimentazione disconnesso e, prima di procedere alla riconnessione, occorre sincerarsi che tutte le parti siano completamente asciutte. Tutte le superfici e soprattutto la resistenza devono essere inoltre completamente fredde.
Evitare in ogni caso detersivi aggressivi, spugne abrasive, lana di ferro o altri detergenti chimici: i prodotti specifici per la pulizia del forno non devono essere utilizzati per pulire la vasca e non devono mai essere nebulizzati sulla resistenza, la quali non necessita di essere pulita; per la pulizia del corpo motore utilizzare un panno umido ad apparecchio completamente freddo. Qualora del materiale alimentare entri in contatto con una resistenza, attenderne il completo raffreddamento e rimuoverlo con
estrema delicatezza utilizzando uno spazzolino a setole morbide.
Per le superfici esterne, utilizzare esclusivamente un panno inumidito con acqua.

PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

Problema	Possibili cause	Azioni correttive
L'apparecchio non si accende	Spina non inserita; presa senza tensione; gruppo motore non correttamente posizionato sulla vasca	Verificare alimentazione, presa e corretto accoppiamento tra testa riscaldante e contenitore
Il display non si illumina	Mancanza alimentazione; protezione elettronica attiva	Scollegare per 1 minuto e ricollegare; verificare la presa
L'apparecchio si spegne durante la cottura	Surriscaldamento; alimentazione instabile; errato assemblaggio	Lasciare raffreddare, controllare alimentazione e corretto montaggio
Gli alimenti risultano poco cotti	Temperatura troppo bassa; tempo insufficiente; quantità eccessiva di cibo	Aumentare tempo/temperatura; ridurre il carico; distribuire uniformemente gli alimenti
Cottura non uniforme	Alimenti sovrapposti; cestello/griglia non utilizzata correttamente	Mescolare a metà cottura; disporre il prodotto in un solo strato
Gli alimenti risultano troppo scuri o bruciati	Temperatura eccessiva; tempo troppo lungo; alimenti molto zuccherini	Ridurre temperatura e durata; controllare più frequentemente
Fuoriesce fumo bianco	Residui di grasso o cibo; presenza di liquidi sul fondo	Pulire accuratamente la vasca e rimuovere accumuli di grasso
Fuoriesce fumo scuro	Cibo bruciato; eccessivo accumulo di grassi	Interrompere la cottura, scollegare l'apparecchio e pulire dopo raffreddamento
Condensa sulla vasca in vetro	Differenza di temperatura tra interno ed esterno	Fenomeno normale; asciugare l'esterno se necessario
Il vetro appare appannato	Umidità rilasciata dagli alimenti	Fenomeno normale durante alcune cotture
Rumori anomali	Ventola ostruita; componente non correttamente assemblato	Spegnere, scollegare e verificare eventuali ostruzioni

Odore di plastica al primo utilizzo	Componenti nuovi sottoposti a riscaldamento iniziale	Effettuare un ciclo a vuoto secondo le istruzionI
La superficie esterna è molto calda	Normale trasferimento di calore durante l'uso	Non toccare le superfici calde; utilizzare le impugnature
Difficoltà nel posizionare il gruppo riscaldante	Corpo estraneo; errato allineamento	Pulire le superfici di appoggio e riposizionare correttamente
Residui difficili da rimuovere	Grassi carbonizzati; pulizia ritardata	Ammollo con acqua calda e detergente neutro; evitare abrasivi aggressivi

DATI TECNICI

Tensione di alimentazione	: 220-240 V AV 50/60 Hz
Assorbimento	: 1500 W
Capacità vasca piccola	: 3 l
Capacità vasca grande	: 4,5 l
Temperature impostabili	: 80-200 °C
Durata cottura impostabile	: 1-60 minuti
Dimensioni (LxAxP)	: 300 x 267 x 327 mm
Peso totale	: 5,5 Kg
Lunghezza cavo	: 80 cm

GARANZIA

Melchioni Spa, con sede in Milano (Italia), via Colletta 37, riconosce garanzia convenzionale sul prodotto per il periodo di due anni dalla data del primo acquisto da parte del consumatore. Tale garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 128 e seguenti), dei quali diritti il consumatore rimane titolare. Tale garanzia si applica all'intero territorio dell'Unione Europea.
I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente per tramite del rivenditore, durante il periodo di garanzia di cui sopra Melchioni Spa si riserva il diritto di effettuare sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile od eccessivamente onerosa, con altro apparecchio di simili caratteristiche (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 130) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella dell'acquisto originale: la prestazione erogata in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.
Questo apparecchio non sarà in ogni caso considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, al fine di conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo comporta il decadimento dei benefici della garanzia.
La garanzia non copre:

- parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica
- uso professionale del prodotto

- malfunzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato Melchioni Spa
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Melchioni Spa
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmini, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti

Il riconoscimento della garanzia da parte di Melchioni Spa è subordinato alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data di acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature, in presenza dei quali Melchioni Spa si riserva il diritto di rifiutare l'erogazione del trattamento in garanzia.

La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasi o modificati.

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio. Eventuali estensioni, promesse o prestazioni in merito, assicurate dal rivenditore, saranno a carico di quest'ultimo.

SAFETY INSTRUCTIONS AND CORRECT USE

Electrical safety

Improper use of the power supply may result in electric shock, short circuit, fire, damage to the appliance, or injury to persons. The appliance must only be supplied with a voltage compatible with that indicated on the rating plate. Operation via external timers or independent remote control systems is not provided.

Good practices: Before use, check that the mains voltage corresponds to the data on the product rating plate - Use a dedicated electrical socket that is suitably sized for the power of the appliance - Always disconnect the plug before cleaning, moving or maintaining - Hold the plug and not the cable when unplugging it from the socket - Replace any damaged electrical components only by the manufacturer, service department or similarly qualified persons - Unplug the appliance if it is not going to be used for long periods.

Don'ts: Do not use overloaded power strips or unsuitable extension cords - Do not pull, crush, stretch, twist, or bend the power cord excessively - Do not place heavy objects on the cord - Do not leave the cord in contact with sharp edges, heat sources, or wet areas - Do not insert metal objects into ventilation openings - Do not immerse cord, plug or motor body in water or other liquids - Do not operate the appliance with a damaged cord or plug - Do not disassemble or repair the appliance yourself.

Appliance integrity and abnormal conditions

Using an appliance that is damaged or shows signs of deterioration may cause burns, electric shock, fire, breakage of the glass pot, sudden malfunction, or other hazardous situations. Although the original manual draws attention primarily to damage to the power cord, black smoke emissions, and operating errors, it is good practice to regularly check the integrity of all parts of the appliance before use.

Good practices: Inspect the appliance before each use - Check that the glass cooker does not have cracks, chips or cracks - Check that the handles, housings, grille and accessible components are intact and correctly secured - Check that the power cord and plug are free of damage - Stop using immediately in the event of anomalies or malfunctions - Contact qualified personnel or a qualified centre only authorized service for any checks and repairs.

What not to do: Do not use the appliance if there are cracks, chips, cracks or breakages in the glass pot - Do not use the appliance if it has any deformations, structural looseness or damaged components - Do not use the appliance if you observe alterations in materials, abnormal discolouration or deformation due to heat - Do not use the appliance in the presence of abnormal emissions of smoke, vapours, fumes or burning smells - Do not use the appliance if it produces unusual noises or shows obvious malfunctions - Do not ignore the appearance of error codes E01 or E02 - Do not carry out improvised repairs, construction modifications or unauthorized interventions.

Fire and overheating

Blocking ventilation openings, accumulating grease, proximity to combustible materials, or improper use of the appliance can result in fire or abnormal overheating.

Good practices: Place the appliance on a stable, flat, dry and heat-resistant surface - Keep a clear space of at least 20 cm around the appliance and above it - Keep the product away from walls, furniture, wall cabinets, curtains and flammable materials - Clean the pot and accessories regularly to prevent grease build-up - Only use accessories supplied or recommended by the manufacturer - Stop operation immediately and Disconnect the plug in case of smoke emission.

What not to do: Do not cover the ventilation openings - Do not place objects on top of the appliance during operation - Do not use the product near an open flame or heat source - Do not introduce charcoal, fuels or similar materials inside the cooking chamber - Do not exceed the intended capacity of the cooking pot - Do not use incompatible accessories - Do not continue to use the appliance in the presence of black smoke or abnormal overheating.

Hot surfaces and risk of burns

High temperatures are generated during operation. The glass pot, wire rack, accessible surfaces, exhaust air, and steam emitted can cause burns. The original manual expressly points out the presence of hot surfaces.

Good Practices: Use only the handles provided - Keep hands and face away from hot air outlet openings - Use heat-resistant gloves or potholders when necessary - Wait for parts to cool down before handling or cleaning - Use caution when removing the pot and when transferring food - Allow the appliance to cool completely before cleaning or maintenance.

Don'ts: Do not touch hot surfaces during or immediately after use - Do not put your face near the ventilation openings - Do not move the appliance while it is in operation or contains hot food - Do not clean the appliance while it is still hot - Do not leave the hot appliance within the reach of children.

Using the Glass Pot and Accessories

Incorrect use of the glass pan, wire rack or accessories may result in hot liquids and fats spilling, damage to the appliance, uneven cooking or injury to the user.

Best Practices: Insert the rack into the cooking pot correctly before adding food - Check that the cooking pot is fully seated before starting - Distribute food evenly to promote air circulation - Divide large quantities of food into multiple cooking cycles - Use the wire rack to separate food from cooking liquids and fats.

Don'ts: Do not use the cooking pot if it has chips, cracks or other damage - Do not insert closed or sealed containers as they may explode during heating - Do not overfill the cooking pot - Do not force it into the appliance - Do not turn the cooking pot upside down with food as the fat collected at the bottom may spill onto the food or outside - Do not use the cooking pot for any purpose other than those planned.

Using oils and liquids

The appliance is designed for cooking by hot air circulation. Adding oil or liquids to the inside of the cooking pot may cause splashing, smoking, overheating, or other malfunctions.

Good practices: Use the appliance only for hot air cooking - Allow the fats naturally released from food to collect at the bottom of the pot - Observe the manufacturer's instructions for use.

Don'ts: Do not pour oil into the cooking pot - Do not add water, broth or other liquids - Do not use the product as an immersion fryer, steamer or kettle - Do not introduce flammable substances into the cooking chamber.

Use by children and vulnerable people

Use of the appliance by persons lacking the necessary physical, sensory, cognitive or experience capabilities may result in burns, electric shock, damage to the appliance or other hazardous situations. The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or cognitive capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the associated hazards. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Good practice: Only use the appliance after you have correctly understood the instructions for use - Ensure supervision by a responsible person when the user has physical, sensory or cognitive limitations - Keep the appliance, power cord and hot accessories out of the reach of children - Provide appropriate instructions to users before first use.

What not to do: Do not allow children to use it unsupervised - Do not allow use as a toy or improperly - Do not allow children or uninstructed persons to carry out cleaning operations while the appliance is hot - Do not leave maintenance, repair or disassembly to unqualified personnel.

Installation and placement

Improper positioning may impair the ventilation of the appliance, cause it to tip over, or increase the risk of fire and damage to surrounding surfaces.

Good practice: Only install the appliance indoors and dry - Place it on a stable, horizontal and heat-resistant surface - Keep at least 20 cm away from walls and other objects - Make sure that there is sufficient free space around the ventilation openings - Check that the cable is not in the way or subject to accidental pulling.

Don'ts: Do not use the appliance outdoors - Do not install it near curtains or combustible materials - Do not place it under wall cabinets that are too close together - Do not place it on unstable or heat-sensitive surfaces - Do not place objects on top of the appliance.

Cleaning and maintenance

Improper cleaning procedures can result in surface damage, food contamination, odors, grease buildup, or electrical hazards.

Good practices: Always unplug before cleaning - Wait for the appliance to cool down completely - Use soft cloths or sponges with neutral detergents - Dry all components completely before reconnecting the power supply - Clean the pot, grill and interior surfaces regularly to prevent accumulation of food residues and grease.

What not to do: Do not immerse the appliance in water or other liquids - Do not use corrosive cleaning agents, solvents, petrol or abrasive products - Do not use wire brushes, scrapers or utensils that can damage surfaces - Do not rub the heating element directly with cloths or sponges - Do not connect the appliance to the mains power supply before all parts are completely dry.

Correct use of the appliance

Use other than that intended may result in damage to the appliance, unsatisfactory cooking results or dangerous situations for the user. The air fryer is intended exclusively for the preparation of food by circulating hot air in domestic and similar environments.

Good practices: Read the manual before first use - Perform initial preheating at maximum temperature for 10-15 minutes as directed by the manufacturer - Use only for food preparation - Observe recommended cooking times and temperatures - Unplug the appliance after use or in case of prolonged non-use.

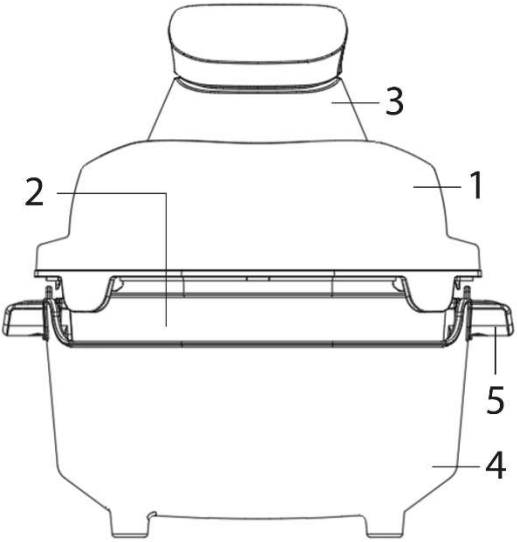
What not to do: Do not use the appliance for professional or industrial purposes - Do not use the appliance as a heating source - Do not use closed containers for heating food - Do not modify the construction characteristics of the product - Do not continue to use the appliance in the presence of anomalies or error codes E01 and E02.

General safety note: Before each use, check that the appliance is intact, correctly assembled, clean and stably positioned. In the presence of any abnormal condition, even if not expressly described in this manual, such as damage, deterioration, deformation, abnormal overheating, unusual emission of smoke, vapors, odors, noises, or other signs of irregular operation, immediately discontinue use, disconnect the electrical supply, and do not use the appliance again until it has been verified by qualified personnel. The safety of the user must always prevail over the completion of the cooking cycle.

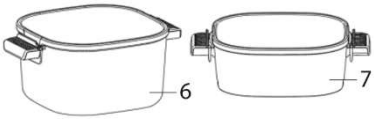


WARNING: Some surfaces of the appliance may become very hot during normal operation and maintain a high temperature even after use. Contact with such surfaces may cause burns. Use the appliance with caution and wait for it to cool down completely before any work on the appliance. **Keep children and pets away while operating the appliance and until it has completely cooled down.**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Lid
2. Glass bathtub
3. Motor body
4. Basic
5. Handles



6. 4.5 liter tank
7. 3 liter tank



8. Grease Grill



Icon	Function
1	Decrease cooking time or temperature
2	Indicates cooking in progress
3	Displays cooking temperature or remaining duration
4	Indicates that the cooking temperature is displayed
5	Indicates that the remaining cooking time is displayed
6	Increases cooking time or temperature
7	Select Preset Program CHIPS
8	Select preset program VEGETABLES
9	Select pre-set program SAVOURY CAKES
10	Select preset program DESSERTS
11	Select preset program WHITE MEATS
12	Select BARBECUE preset program
13	Select preset program CRUSTACEANS
14	Select preset program DEFROST
15	Toggle cooking time/temperature selection
16	Start/stop cooking – Power on/off

INSTALLATION AND FIRST USE

1. Unpack the product and verify that all components are present and intact. Check the glass bowl, motor unit, power cord and plug with particular care, making sure that there are no breaks, deformations or other damage attributable to transport.

2. Completely remove all packaging materials, protectors, any plastic films and all stickers applied to the product or accessories. Check that no adhesive residue remains on the surfaces and that there are no foreign materials inside the tank.

3. Wash the glass tub and any removable accessories thoroughly by hand using lukewarm water and a neutral detergent. Rinse thoroughly and dry completely before reassembly. The motor unit must not be immersed in water and may only be cleaned with a soft, slightly damp cloth.

4. Place the deep fryer on a flat, stable and heat-resistant surface, leaving a clearance of at least 20 cm on all sides to ensure proper ventilation during operation.

5. Assemble the product correctly by inserting the grease separator grid inside the glass tank and check that it is completely inserted into its housing. Also make sure that the directional arrow on the bowl is oriented towards the operator (front of the machine), in order to ensure the correct positioning of the container.

6. Connect the plug to a suitable electrical outlet and check that the tub is correctly inserted. Touch the icon (16) to switch on the appliance. Select the temperature setting using the icon (15) and set 180 °C using the buttons (1) and (6). Tap the icon (15) again and set a time of 10 minutes. Then touch the icon (16) to start the no-load test cycle. After about 5 minutes, check that a flow of hot air comes out of the air expulsion duct; This check confirms that the heating and ventilation system is working properly. Once the check is complete, stop the test by touching the icon (16) and allow the appliance to cool down.

7. Once cooling is complete, carry out a final check to make sure that all components are correctly assembled, that the glass tank is not damaged and that no operating anomalies have occurred during the test.

8. In the absence of non-conformity, the product can be considered correctly tested and suitable for first use.

USING THE APPLIANCE

The cooking operation involves placing the food inside the glass tank of the most suitable size and overlapping the motor body, before any operation on the control panel. It is possible, and in some cases at least appropriate, if the nature of the food so requires, to pre-heat the cooking chamber, prior to the insertion of the food, using a free programme, described below, lasting three minutes at 200° C. At the end of cooking, the appliance stops all heating, emits some prolonged sounds and, after a short cooling, goes into standby; The motor body can then be removed and the food removed and consumed, while the appliance can be left to cool, resting on an inert heat-resistant surface, for subsequent cleaning. After a period of non-use, even if connected to the electrical outlet, the appliance is completely switched off, with the exception of the icon (16). To switch to standby mode, tap the icon (16); The control panel and display light up. It is now necessary to program the cooking parameters and start the process. It is possible to select one of the 8 preset programs to obtain the cooking of the most common foods according to specific factory parameters for each type of food, which can still be modified by setting the cooking temperature and the duration of the process according to your experience or desire. Alternatively, it is possible to program the temperature and cooking duration freely, without starting from preset data: in this case we speak of a "free program", described below.
First of all, place the glass tank of appropriate size on a flat and stable surface, then place the food inside, taking care to:

- Make sure that the grease separator of the same size is present at the bottom of the tank, which allows healthier and more uniform cooking and prevents the formation of fumes and bad smells
- Avoid overloading the tank as much as possible, especially at height, to prevent contact with the heating element
- Arrange the food on as much surface as possible of the tank, in order to prevent accumulation and uneven cooking

• Arrange the larger portions in the centre and the smaller portions along the inner perimeter of the tank as far as possible and in the case of split food
• Place the motor body back on top of the tank, making sure that the perimeter is perfectly adhered to, followed by switching on the control panel

PRESET PROGRAMS AND TIME AND TEMPERATURE SELECTION: After performing the above, to start one of the 8 preset programs, touch the corresponding icon in the group (7-14), so as to cause it to flash: the specific temperature and cooking duration information will be shown alternately on the display. At this time, if you want to customise the preset programme, limited to the preparation in progress, you can change the preset programmes to temperature, by touching the icons (1) and (6), and to duration, by touching the icon (15) to switch to the duration selection, then again the icons (1) and (6). Once you have changed the parameters according to your wish, touch the icon (8) to start cooking. You can select a preset program from the following:

Icon	Program	Temperature	Duration
7	Chips	200° C	22 min
8	Defrosting	200° C	35 min
9	Savory pies	180° C	18 min
10	Desserts	180° C	15 min
11	White meat	200° C	20 min
12	Barbecue / Grilling	200° C	35 min
13	Crustaceans	200° C	20 min
14	Defrosting	80° C	15 min

FREE PROGRAM: If you wish, from the beginning, to enter personalized cooking parameters or the result of personal experience, you can select any preset program and freely enter the temperature and duration of cooking before starting the program: in this case we speak of "free program".
After selecting a program of your choice from the group (7-14) after switching on, you can program cooking in temperature, by touching the icons (1) and (6), and in duration, by touching the icon (15), then again the icons (1) and (6) to change the value. Once the parameters have been programmed according to your wish, touch the icon (16) to start cooking.

DURING COOKING: During the process, the display alternately shows the set temperature and the time remaining at the end, while the preset program icon remains the only one active; during cooking, it is possible to operate in the following ways:
1) **Stirring the food:** Some preparations require one or more stirrings during preparation: to perform a stirring it is possible to separate the motor body from the tank and stir the contents with a kitchen utensil suitable for high temperatures, paying the utmost attention to avoid overflows and spills, potentially dangerous given the high temperature. It is also possible to place the bathtub on a surface made of inert material (marble, stone, metals) and use a heat-resistant cutlery, possibly not sharp, to stir the contents. At the end, by placing the motor body back in place and checking that it is correctly positioned, cooking starts again with the remaining temperature and time prior to the interruption.
2) **Changing the cooking parameters:** During cooking, it is possible to view the food from the appropriate front window or during stirring, as described above. If you deem it appropriate or necessary, you can change the remaining cooking time or temperature to improve the result, by touching the icons (1), (6) and (15), as described above; the parameters will adapt to the new choices and the process will continue until the end.
4) **Pause the program:** It is possible to stop cooking and then resume it, leaving the remaining minutes unchanged at the end of the process, without the need to stop the program, losing the cooking data, or remove the drawer, causing an abrupt lowering of the preparation which could be compromised. The pause is useful in all those cases in which the operation of the appliance should be annoying, reserving, for example, a large part of the available current on a common domestic system; By pausing the appliance, in fact, the heating element does not undergo any heating until the next restart, while the food, remaining confined to the cooking chamber, which is not opened, cools spontaneously very slowly. To pause the appliance, touch the icon (16) during cooking: the remaining cooking is always restored by touching the icon (16). During the pause, the fan draws in hot air for another 40 seconds, after which it stops together with the interior lighting. The pause lasts a maximum of one minute, after which it is put into stand-by mode, a circumstance that requires a new full cooking program. During the pause, you can select a new program or change all the parameters as if you were in the initial stages of use.

5) **Stopping cooking:** At the end of the programmed cooking period, the appliance automatically stops cooking, however you can act in advance, manually stopping the process, if you consider it satisfactory, by touching the icon (16) for three seconds. The fan draws air for a further 40 seconds and is in cooling mode, showing only the icon (16) on the display; When cooling is complete, the appliance goes into stand-by mode.

AT THE END OF COOKING: Once the remaining time has been counted, the appliance emits a few consecutive beeps and, after a short period of empty operation, stops; it is now possible to separate the motor body and the tank; it is advisable, in some cases, to let it rest for a few moments immediately after extraction, to stop any fat boiling process. Allow the appliance to rest until it cools down considerably, but be careful not to come into contact with heated or incandescent surfaces, whether external or internal to the drawer compartment. Avoid emptying the tank by turning it upside down, since, since the grease separator is not connected to the bottom, it can leak out creating risky situations.

TIPS FOR OPTIMAL USE: Although the best performance is obtained by perfecting the technique with experience, some tricks can immediately facilitate the use of the appliance. It is always good to keep in mind that:

- In any case, the ideal cooking time is affected by the amount of food placed in the tank: in the case of considerable quantities, it is always good to extend cooking by a few minutes and vice versa
- In the case of fractional food (meatballs, bites, etc.) the cooking times should be slightly reduced compared to the same volume of food in one piece
- The opening of the cooking chamber, although necessary in some cases for stirring, has a significant impact on the internal temperature; operations with the pool open must therefore be carried out in the shortest possible time, always considering the necessary safety precautions
- The need for mixing is greater the more finely divided the food. In most cases, a single stirring halfway through the cooking process is still enough for a good end result
- For the preparation of French fries, a small amount of oil (about 1/2 tablespoon) can be used to improve cooking, distributing it on the surface with a food sprayer before inserting it into the appliance or brushing it with a food brush; however, check that they have not been pre-treated in production with the application of fatty or greasy condiments
- The ideal amount of fried potatoes in a single cooking is 650 grams
- Avoid cooking extremely fatty foods, such as sausages or particularly greasy coarse sausages
- It is also possible to use the appliance to heat cold food, setting a temperature of 150° C and a time generally no longer than 10 minutes

Special tips for homemade chips:

For an optimal result in the preparation of homemade chips, it can be useful to follow these steps:

1) Peel the potatoes and cut them into matchsticks
2) Completely immerse the cut potatoes in a container full of water for 30 minutes
3) Pat the potatoes dry with paper towels
4) Grease the potatoes in a bowl with 1/2 tablespoon of extra virgin olive oil
5) Take the potatoes out of the container with your hands, to separate them from the excess oil
6) Bake the potatoes at 180° C for 18-25 minutes

CLEANING AND MAINTENANCE

The product does not require maintenance, understood as replacement of consumable parts or scheduled overhauls; As a rule, it is sufficient to clean the tank and the grease separator with common dish soap applied with a sponge and adequate rinsing. Any cleaning operation on the motor body must be carried out with the power cable disconnected and, before reconnecting, it is necessary to make sure that all parts are completely dry. All surfaces and especially the resistance must also be completely cold.

In any case, avoid aggressive detergents, abrasive sponges, iron wool or other chemical detergents: specific products for cleaning the oven must not be used to clean the tank and must never be sprayed on the heating element, which does not need to be cleaned; To clean the motor body, use a damp cloth when the appliance is completely cold. If food material comes into contact with a heating element, wait for it to cool completely and remove it with

extreme gentleness using a soft-bristled toothbrush.

For external surfaces, use only a cloth moistened with water.

PROBLEMS AND POSSIBLE SOLUTIONS

Problem	Possible causes	Corrective actions
The appliance does not turn on	Plug not inserted; voltage-free socket; motor unit not correctly positioned on the tank	Check the power supply, socket and correct coupling between the heating head and the container
The display does not light up	Lack of power; Active electronic protection	Unplug for 1 minute and plug back in; Check the grip
The appliance switches off during cooking	Overheating; unstable power supply; incorrect assembly	Allow to cool, check power supply and correct assembly
Food is undercooked	Temperature too low; insufficient time; Excessive amount of food	Increase time/temperature; reduce the load; evenly distribute food
Uneven cooking	Overlapping foods; basket/rack not used correctly	Stir halfway through cooking; Arrange the product in a single layer
Food is too dark or burnt	Excessive temperature; too long a time; very sugary foods	Reduce temperature and durability; Check more frequently
White smoke comes out	Grease or food residues; presence of liquids on the bottom	Clean the tub thoroughly and remove grease build-up
Dark smoke comes out	Burnt food; excessive fat accumulation	Stop cooking, unplug the appliance and clean after cooling
Condensation on the glass tub	Temperature difference between indoor and outdoor	Normal phenomenon; Dry the exterior if necessary
The glass appears fogged	Moisture released by food	Normal phenomenon during some cooking
Abnormal noises	Clogged fan; Component not properly assembled	Turn off, unplug and check for any obstructions
Plastic smell on first use	New components undergoing initial heating	Carry out an empty cycle according to the instructions
The outer surface is very warm	Normal heat transfer during use	Do not touch hot surfaces; Use the handles
Difficulty in positioning the heating unit	Foreign body; misalignment	Clean the support surfaces and reposition correctly
Residues that are difficult to remove	Carbonized fats; Delayed cleaning	Soak with hot water and neutral detergent; Avoid aggressive abrasives

TECHNICAL DATA

Supply voltage	: 220-240 V AV 50/60 Hz
Absorption	: 1500 W
Small bowl capacity	: 3 l
Large bowl capacity	: 4.5 l
Adjustable temperatures	: 80-200°C
Settable cooking timer	: 1-60 minutes
Dimensions (WxHxD)	: 300 x 267 x 327 mm
Total weight	: 5.5 Kg
Cable length	: 80 cm

PRODUCT WARRANTY

Melchioni Spa, based in Milan (Italy), via Colletta 37, recognizes a conventional guarantee on the product for a period of two years from the date of the first purchase by the consumer. This guarantee does not affect the validity of the legislation in force concerning consumer goods (Legislative Decree 6 September 2005 n. 206 art. 128 and following), of which the consumer remains the owner. This guarantee applies to the entire territory of the European Union.

The components or parts that are found to be defective for ascertained manufacturing causes will be repaired or replaced free of charge through the dealer, during the above warranty period. Melchioni Spa reserves the right to make a complete replacement of the device, if repairability is impossible or excessively expensive, with another device of similar characteristics (Legislative Decree 6 September 2005 no. 206 art. 130) during the warranty period. In this case, the validity of the warranty remains that of the original purchase: the service provided under warranty does not extend the warranty period.

In any case, this appliance will not be considered defective in terms of materials or manufacture should it be adapted, changed or adjusted, in order to comply with national or local safety and / or technical standards, in force in a country other than that for which it is was originally designed and manufactured. This appliance has been designed and built for domestic use only: any other use will invalidate the benefits of the guarantee.

The warranty does not cover:

- parts subject to wear or tear, nor those parts that require periodic replacement and / or maintenance
- professional use of the product
- malfunctions or any defects due to incorrect installation, configuration, software / BIOS / firmware update not performed by authorized Melchioni Spa
- repairs or interventions carried out by persons not authorized by Melchioni Spa
- manipulation of assembly components or, where applicable, of the software
- defects caused by fall or transport, lightning, voltage fluctuations, liquid infiltration, opening of the appliance, bad weather, fire, public disturbances, inadequate ventilation or incorrect power supply
- any accessories, for example: boxes, bags, batteries, etc. used with this product
- home interventions for convenience checks or presumed defects

The recognition of the guarantee by Melchioni Spa is subject to the presentation of a tax document that proves the actual date of purchase. The same must not show any tampering or deletions, in the presence of which Melchioni Spa reserves the right to refuse the provision of treatment under warranty.
The warranty will not be recognized if the serial number or model of the appliance is non-existent, abraded or modified.
This warranty does not include any right to compensation for direct or indirect damage, of any nature, to people or things, caused by any inefficiency of the appliance. Any extensions, promises or services in this regard, insured by the retailer, will be borne by the latter.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y USO CORRECTO

Seguridad eléctrica

El uso inadecuado de la fuente de alimentación puede provocar descargas eléctricas, cortocircuitos, incendio, daños en el aparato o lesiones a las personas. El aparato solo debe suministrarse con un voltaje compatible con el indicado en la placa de clasificación. No se proporciona operación mediante temporizadores externos ni sistemas de control remoto independientes.

Buenas prácticas: Antes de usarlas, comprueba que el voltaje de red corresponde a los datos de la placa de clasificación del producto - Usa un enchufe eléctrico dedicado que tenga el tamaño adecuado para la potencia del aparato - Desconecta siempre el enchufe antes de limpiar, mover o mantener - Sujeta el enchufe y no el cable al desconectarlo del enchufe - Reemplaza solo los componentes eléctricos dañados por parte del fabricante, del departamento de servicio o de personas igualmente cualificadas - Desconecta el aparato si no va a usarse durante largos periodos.

Prohibiciones: No uses regletas sobrecargadas ni alargadores inadecuados - No tires, aplastes, estires, torces ni dobles el cable de alimentación en exceso - No coloques objetos pesados sobre el cable - No dejes el cable en contacto con bordes afilados, fuentes de calor o zonas húmedas - No insertes objetos metálicos en las aberturas de ventilación - No sumergas el cable, Enchufe o cuerpo del motor en agua u otros líquidos - No uses el aparato con un cable o enchufe dañado - No desmontes ni repares el aparato tú mismo.

Integridad del aparato y condiciones anómalas

Utilizar un aparato dañado o que muestre signos de deterioro puede causar quemaduras, descargas eléctricas, incendio, rotura de la olla de cristal, fallos repentinos u otras situaciones peligrosas. Aunque el manual original llama principalmente la atención sobre daños en el cable de alimentación, emisiones de humo negro y errores de funcionamiento, es recomendable comprobar regularmente la integridad de todas las partes del aparato antes de su uso.

Buenas prácticas: Inspecciona el aparato antes de cada uso - Comprueba que la cocina de cristal no tenga grietas, astillas ni grietas - Comprueba que las manillas, carcasas, rejilla y componentes accesibles estén intactos y bien asegurados - Comprueba que el cable de alimentación y el enchufe estén libres de daños - Deja de usarlo inmediatamente en caso de anomalías o fallos - Contacta solo con personal cualificado o con un centro cualificado Servicio autorizado para cualquier comprobación y reparación.

Qué no hacer: No uses el aparato si hay grietas, astillas, grietas o roturas en la olla de cristal - No uses el aparato si presenta deformaciones, flojidad estructural o componentes dañados - No lo uses si observas alteraciones en los materiales, decoloración o deformación anormal debido al calor - No lo uses en presencia de emisiones anormales de humo o vapores, Humos o olores a quemado - No utilice el aparato si produce ruidos inusuales o presenta fallos evidentes - No ignore la aparición de códigos de error E01 o E02 - No realice reparaciones improvisadas, modificaciones de construcción ni intervenciones no autorizadas.

Fuego y sobrecalentamiento

Bloquear las aberturas de ventilación, acumular grasa, estar cerca de materiales combustibles o usar mal el aparato puede provocar incendios o sobrecalentamiento anormal.

Buenas prácticas: Colocar el electrodoméstico sobre una superficie estable, plana, seca y resistente al calor - Mantener un espacio libre de al menos 20 cm alrededor del aparato y encima - Mantener el producto alejado de paredes, muebles, armarios de pared, cortinas y materiales inflamables - Limpiar la olla y los accesorios regularmente para evitar la acumulación de grasa - Usar solo los accesorios suministrados o recomendados por el fabricante - Detener la operación inmediatamente y Desconecta el enchufe por si se emite humo.

Qué no hacer: No tapar las aberturas de ventilación - No colocar objetos encima del aparato durante el funcionamiento - No usar el producto cerca de una llama abierta o fuente de calor - No introducir carbón, combustibles ni materiales similares dentro de la cámara de cocción - No exceder la capacidad prevista de la olla - No usar accesorios incompatibles - No seguir usando el aparato en presencia de humo negro o sobrecalentamiento anormal.

Superficies calientes y riesgo de quemaduras

Durante el funcionamiento se generan altas temperaturas. La olla de cristal, la rejilla de alambre, las superficies accesibles, el aire de escape y el vapor emitido pueden causar quemaduras. El manual original señala expresamente la presencia de superficies calientes.

Buenas prácticas: Utiliza solo las asas proporcionadas - Mantén las manos y la cara alejada de las salidas de aire caliente - Usa guantes o agarradores resistentes al calor cuando sea necesario - Espera a que las piezas se enfríen antes de manipular o limpiar - Ten cuidado al retirar la olla y al transferir la comida - Deja que el aparato se enfríe completamente antes de limpiar o mantenerlo.

Prohibiciones: No toques superficies calientes durante ni inmediatamente después de usarlo - No acerques la cara a las aberturas de ventilación - No muevas el aparato mientras esté en funcionamiento o contenga alimentos calientes - No limpies el aparato mientras aún esté caliente - No dejes el aparato caliente al alcance de los niños.

Usando la olla de cristal y los accesorios

El uso incorrecto de la bandeja de cristal, la rejilla de alambre o los accesorios puede provocar derrames de líquidos calientes y grasas, daños en el aparato, cocción desigual o lesiones al usuario.

Buenas prácticas: Inserta correctamente la rejilla en la olla antes de añadir la comida - Comprueba que la olla esté bien colocada antes de empezar - Reparte la comida de forma uniforme para favorecer la circulación del aire - Divide grandes cantidades de comida en varios ciclos de cocción - Usa la rejilla para separar los alimentos de los líquidos de cocina y las grasas.

Prohibiciones: No uses la olla si tiene astillas, grietas u otros daños - No insertes recipientes cerrados o sellados porque podrían explotar al calentar - No llenes demasiado la olla - No la fuerces contra el aparato - No voltees la olla boca abajo con comida, ya que la grasa acumulada en el fondo puede derramarse sobre la comida o fuera - No uses la olla para ningún propósito que no sea planeado.

Uso de aceites y líquidos

El aparato está diseñado para cocinar mediante circulación de aire caliente. Añadir aceite o líquidos al interior de la olla puede causar salpicaduras, humo, sobrecalentamiento u otros fallos.

Buenas prácticas: Usa el aparato solo para cocinar al aire caliente - Permite que las grasas liberadas naturalmente de los alimentos se acumulen en el fondo de la olla - Sigue las instrucciones del fabricante para su uso.

Prohibiciones: No eches aceite en la olla - No añadas agua, caldo ni otros líquidos - No uses el producto como freidora de inmersión, vaporizadora o tetera - No introduzcas sustancias inflamables en la cámara de cocción.

Uso por niños y personas vulnerables

El uso del aparato por personas que carecen de las capacidades físicas, sensoriales, cognitivas o de experiencia necesarias puede provocar quemaduras, descargas eléctricas, daños en el aparato u otras situaciones peligrosas. El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o cognitivas reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, solo si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso seguro del aparato y entienden los riesgos asociados. Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Buena práctica: Usa el aparato solo después de haber entendido correctamente las instrucciones de uso - Asegúrate de la supervisión de una persona responsable cuando el usuario tenga limitaciones físicas, sensoriales o cognitivas - Mantén el aparato, el cable de alimentación y los accesorios calientes fuera del alcance de los niños - Proporciona instrucciones adecuadas a los usuarios antes del primer uso.

Qué no hacer: No permitir que los niños lo usen sin supervisión - No permitir su uso como juguete o de forma incorrecta - No permitir que niños ni personas sin instrucción realicen operaciones de limpieza mientras el aparato esté caliente - No dejar el mantenimiento, reparación ni desmontaje a personal no cualificado.

Instalación y ubicación

Una colocación incorrecta puede afectar la ventilación del aparato, hacer que se vuelque o aumentar el riesgo de incendio y daños en las superficies circundantes.

Buena práctica: Instala el aparato solo en interiores y en seco - Colócalo sobre una superficie estable, horizontal y resistente al calor - Manténlo al menos a 20 cm de distancia de las paredes y otros objetos - Asegúrate de que haya suficiente espacio libre alrededor de las aberturas de ventilación - Comprueba que el cable no estorba ni sea susceptible de tirar accidentalmente.

Prohibiciones: No uses el electrodoméstico al aire libre - No lo instales cerca de cortinas ni materiales combustibles - No lo coloques bajo armarios de pared demasiado juntos - No lo coloques en superficies inestables o sensibles al calor - No coloques objetos encima del electrodoméstico.

Limpieza y mantenimiento

Procedimientos de limpieza inadecuados pueden causar daños en la superficie, contaminación de alimentos, olores, acumulación de grasa o riesgos eléctricos.

Buenas prácticas: Siempre desenchufa antes de limpiar - Espera a que el aparato se enfríe completamente - Utiliza paños suaves o esponjas con detergentes neutros - Seca completamente todos los componentes antes de volver a conectar la fuente de alimentación - Limpia regularmente la olla, la barbacoa y las superficies interiores para evitar la acumulación de restos de comida y grasa.

Qué no hacer: No sumerjas el aparato en agua ni en otros líquidos - No uses agentes de limpieza corrosivos, disolventes, gasolina ni productos abrasivos - No uses cepillos de alambre, raspadores ni utensilios que puedan dañar superficies - No frotes el elemento calefactor directamente con paños o esponjas - No conectes el aparato a la fuente de alimentación antes de que todas las piezas estén completamente secas.

Uso correcto del aparato

Un uso distinto al previsto puede causar daños en el aparato, resultados de cocción insatisfactorios o situaciones peligrosas para el usuario. La freidora de aire está destinada exclusivamente a la preparación de alimentos mediante la circulación de aire caliente en entornos domésticos y similares.

Buenas prácticas: Lee el manual antes del primer uso - Realiza el precalentamiento inicial a temperatura máxima durante 10-15 minutos según lo indicado por el fabricante - Úsalo solo para la preparación de alimentos - Observa los tiempos y temperaturas recomendados - Desconecta el aparato tras el uso o en caso de que no se use durante mucho tiempo.

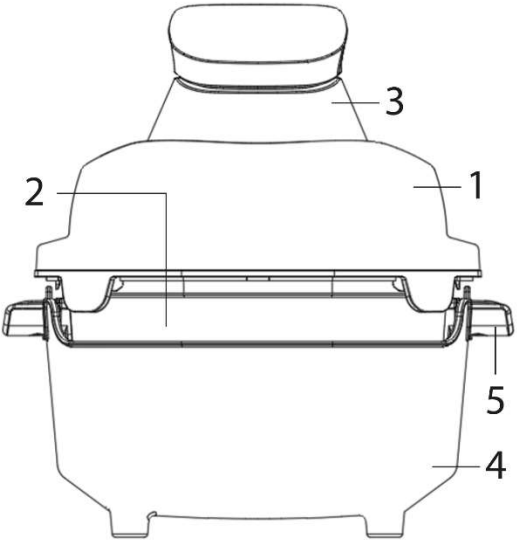
Qué no hacer: No utilice el aparato para fines profesionales o industriales - No utilice el aparato como fuente de calefacción - No utilice recipientes cerrados para calentar alimentos - No modifique las características de construcción del producto - No continúe usando el aparato en presencia de anomalías o códigos de error E01 y E02.

Nota general de seguridad: Antes de cada uso, comprueba que el aparato esté intacto, correctamente montado, limpio y colocado de forma estable. En presencia de cualquier condición anormal, incluso si no se describa expresamente en este manual, como daños, deterioro, deformación, sobrecalentamiento anormal, emisión inusual de humo, vapores, olores, ruidos u otros signos de funcionamiento irregular, suspenda inmediatamente el uso, desconecte el suministro eléctrico y no vuelva a utilizar el aparato hasta que haya sido verificado por personal cualificado. La seguridad del usuario siempre debe prevalecer sobre la finalización del ciclo de cocción.

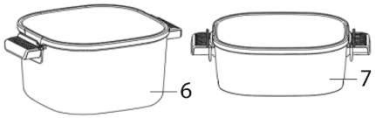


ADVERTENCIA: Algunas superficies del aparato pueden calentarse mucho durante el funcionamiento normal y mantener una temperatura alta incluso después de su uso. El contacto con estas superficies puede causar quemaduras. Usa el aparato con precaución y espera a que se enfríe completamente antes de hacer cualquier trabajo. **Mantén alejados a los niños y mascotas mientras usas el aparato y hasta que se haya enfriado por completo.**

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1. Tapa
2. Bañera de cristal
3. Cuerpo del motor
4. Básico
5. Asas



6. Depósito de 4,5 litros
7. Depósito de 3 litros



8. Parrilla de grasa



Icono	Función
1	Reducir el tiempo de cocción o la temperatura
2	Indica que está cocinando en curso
3	Muestra la temperatura de cocción o duración restante
4	Indica que se muestra la temperatura de cocción
5	Indica que se muestra el tiempo de cocción restante
6	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción
7	Seleccionar CHIPS de programas predefinidos
8	Seleccionar el programa predefinido VERDURAS
9	Selecciona el programa preestablecido SAVOURY CAKES
10	Seleccionar el programa predefinido DESSERTS
11	Programa predefinido seleccionado WHITE MEATS
12	Programa predefinido de BARBECUE seleccionado
13	Seleccionar CRUSTACEANS del programa predefinido
14	Seleccionar programa predefinido DEFROST
15	Alternar la selección de tiempo/temperatura de cocción
16	Encendido/deteniendo la cocción – Encendido/apagado

INSTALACIÓN Y PRIMER USO

1. Desempaquetar el producto y verificar que todos los componentes estén presentes e intactos. Revisa con especial cuidado el recipiente de cristal, la unidad motora, el cable de alimentación y el enchufe asegurándote de que no haya roturas, deformaciones u otros daños causados por el transporte.

2. Eliminar completamente todos los materiales de embalaje, protectores, cualquier película plástica y todas las pegatinas aplicadas al producto o accesorios. Comprueba que no queden residuos de adhesivo en las superficies y que no haya materiales extraños dentro del tanque.

3. Lava a mano la bañera de cristal y cualquier accesorio removible a mano usando agua tibia y un detergente neutro. Enjuaga bien y sécate bien antes de volver a montar. La unidad motor no debe sumergirse en agua y solo puede limpiarse con un paño suave y ligeramente húmedo.

4. Colocar la freidora sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, dejando un espacio libre de al menos 20 cm en todos los lados para asegurar una ventilación adecuada durante el funcionamiento.

5. Montar correctamente el producto insertando la rejilla separadora de grasa dentro del depósito de cristal y comprobar que está completamente insertado en su carcasa. También asegúrate de que la flecha direccional en el cuenco esté orientada hacia el operador (delante de la máquina), para asegurar la posición correcta del recipiente.

6. Conecta el enchufe a un enchufe adecuado y comprueba que la bañera esté correctamente insertada. Toca el icono (16) para encender el aparato. Selecciona la temperatura con el icono (15) y ajusta 180 °C con los botones (1) y (6). Toca el icono (15) de nuevo y pon un tiempo de 10 minutos. Luego toca el icono (16) para iniciar el ciclo de prueba sin carga. Después de unos 5 minutos, comprueba que salga un flujo de aire caliente por el conducto de expulsión de aire; Esta comprobación confirma que el sistema de calefacción y ventilación funciona correctamente. Una vez completada la comprobación, detén la prueba tocando el icono (16) y deja que el aparato se enfríe.

7. Una vez completada la refrigeración, realizar una comprobación final para asegurarse de que todos los componentes están correctamente ensamblados, que el depósito de cristal no está dañado y que no se han producido anomalías operativas durante la prueba.

8. En ausencia de no conformidad, el producto puede considerarse correctamente probado y adecuado para un primer uso.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

La operación de cocción consiste en colocar la comida dentro del tanque de cristal del tamaño más adecuado y solaparla en el cuerpo del motor, antes de cualquier operación en el panel de control. Es posible, y en algunos casos al menos apropiado, si la naturaleza del alimento lo requiere, precalentar la cámara de cocción antes de la inserción del alimento, utilizando un programa libre, descrito a continuación, que dura tres minutos a 200° °C. Al final de la cocción, el aparato deja de calentarse, emite algunos sonidos prolongados y, tras un breve enfriamiento, entra en modo de espera; A continuación, se puede retirar el cuerpo del motor y retirar la comida y consumirse, mientras que el aparato puede dejarse enfriar, descansando sobre una superficie inerte resistente al calor, para su posterior limpieza. Tras un periodo sin uso, incluso conectado al enchufe eléctrico, el aparato queda completamente apagado, salvo el icono (16). Para cambiar a modo de espera, toque el icono (16); El panel de control y la pantalla se iluminan. Ahora es necesario programar los parámetros de cocción y comenzar el proceso. Es posible seleccionar uno de los 8 programas preestablecidos para obtener la cocción de los alimentos más comunes según parámetros específicos de fábrica para cada tipo de alimento, que aún pueden modificarse ajustando la temperatura de cocción y la duración del proceso según tu experiencia o deseo. Alternativamente, es posible programar libremente la temperatura y la duración de la cocción, sin partir de datos preestablecidos: en este caso hablamos de un "programa libre", descrito a continuación.
Primero, coloca el tanque de cristal del tamaño adecuado sobre una superficie plana y estable, luego coloca la comida dentro, teniendo cuidado de:
- Asegúrate de que el separador de grasa del mismo tamaño esté presente en el fondo del acuario, lo que permite una cocción más saludable y uniforme y evita la formación de vapores y malos olores

• Evita sobrecargar el depósito tanto como sea posible, especialmente en altura, para evitar el contacto con el elemento calefactor
• Coloca la comida sobre la mayor superficie posible del acuario para evitar acumulaciones y cocción desigual
• Coloca las porciones más grandes en el centro y las más pequeñas a lo largo del perímetro interior del acuario lo más lejos posible y en caso de comida partida
• Coloca el cuerpo del motor de nuevo encima del depósito, asegurándote de que el perímetro esté perfectamente adherido, y luego enciende el panel de control

PROGRAMAS PREDEFINIDOS Y SELECCIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA: Tras realizar lo anterior, para iniciar uno de los 8 programas predefinidos, toca el icono correspondiente en el grupo (7-14), para que parpadee: la información específica de temperatura y duración de cocción se mostrará alternativamente en la pantalla. En este momento, si quieres personalizar el programa preestablecido, limitado a la preparación en curso, puedes cambiar los programas predefinidos a temperatura, tocando los iconos (1) y (6), y a duración, tocando el icono (15) para cambiar a la selección de duración, y luego nuevamente a los iconos (1) y (6). Una vez que hayas cambiado los parámetros según tu deseo, toca el icono (8) para empezar a cocinar. Puedes seleccionar un programa predefinido entre los siguientes:

Icono	Programa	Temperatura	Duración
7	Chips	200° C	22 min
8	Descongelación	200° C	35 min
9	Tartas saladas	180° C	18 min
10	Postres	180° C	15 min
11	Carne blanca	200° C	20 min
12	Barbacoa / Barbacoa	200° C	35 min
13	Crustáceos	200° C	20 min
14	Descongelación	80° C	15 min

PROGRAMA GRATUITO: Si deseas, desde el principio, introducir parámetros personalizados de cocción o el resultado de una experiencia personal, puedes seleccionar cualquier programa preestablecido e introducir libremente la temperatura y duración de la cocción antes de iniciar el programa: en este caso hablamos de "programa libre".
Después de seleccionar un programa que elijas del grupo (7-14) al activarlo, puedes programar la cocción a temperatura tocando los iconos (1) y (6), y en duración tocando el icono (15), y luego de nuevo los iconos (1) y (6) para cambiar el valor. Una vez que los parámetros hayan sido programados según tu deseo, toca el icono (16) para empezar a cocinar.

DURANTE COCINA: Durante el proceso, la pantalla muestra alternativamente la temperatura establecida y el tiempo restante al final, mientras que el icono de programa predefinido permanece activo; durante la cocción, es posible operar de las siguientes maneras:
1) **Revolver la comida:** Algunas preparaciones requieren una o más revueltas durante la preparación: para realizar una remoción es posible separar el cuerpo del motor del tanque y remover el contenido con un utensilio de cocina adecuado para altas temperaturas, prestando la máxima atención para evitar desbordamientos y derrames, potencialmente peligrosos dada la alta temperatura. También es posible colocar la bañera sobre una superficie hecha de material inerte (mármol, piedra, metales) y usar cubiertos resistentes al calor, posiblemente no filosos, para remover el contenido. Al final, al colocar el cuerpo del motor de nuevo en su sitio y comprobar que está correctamente posicionado, la cocción comienza de nuevo con la temperatura y el tiempo restantes antes de la interrupción.
2) **Cambio de los parámetros de cocción:** Durante la cocción, es posible ver la comida desde la ventana delantera correspondiente o durante la revuelta, como se ha descrito anteriormente. Si lo consideras apropiado o necesario, puedes cambiar el tiempo o la temperatura restante para mejorar el resultado, tocando los iconos (1), (6) y (15), como se ha descrito arriba; Los parámetros se adaptarán a las nuevas elecciones y el proceso continuará hasta el final.
4) **Pausar el programa:** Es posible detener la cocción y luego reanudarla, dejando los minutos restantes sin cambios al final del proceso, sin necesidad de detener el programa, perder los datos de cocción o quitar el cajón, lo que provoca una bajada brusca de la preparación que podría verse comprometida. La pausa es útil en todos aquellos casos en los que el funcionamiento del aparato debería ser molesto, reservando, por ejemplo, una gran parte de la corriente disponible en un sistema doméstico común; Al pausar el aparato, de hecho, el elemento calefactor no se calenta hasta el siguiente reinicio, mientras que la comida, que

permanece confinada en la cámara de cocción, que no se abre, se enfría espontáneamente muy lentamente. Para pausar el aparato, toca el icono (16) durante la cocción: el resto de la cocción siempre se restaura tocando el icono (16). Durante la pausa, el ventilador aspira aire caliente durante otros 40 segundos, tras lo cual se detiene junto con la iluminación interior. La pausa dura como máximo un minuto, tras lo cual se pone en modo de espera, una situación que requiere un nuevo programa de cocción completo. Durante la pausa, puedes seleccionar un nuevo programa o cambiar todos los parámetros como si estuvieras en las primeras fases de uso.
5) **Detener la cocción:** Al final del periodo de cocción programado, el aparato detiene automáticamente la cocción, aunque puedes actuar con antelación, deteniendo manualmente el proceso, si lo consideras satisfactorio, tocando el icono (16) durante tres segundos. El ventilador aspira aire durante otros 40 segundos y está en modo de refrigeración, mostrando solo el icono (16) en la pantalla; Cuando termina la refrigeración, el aparato entra en modo de espera.

AL FINAL DE LA COCCIÓN: Una vez contado el tiempo restante, el aparato emite unos pitidos consecutivos y, tras un breve periodo de funcionamiento vacío, se detiene; ahora es posible separar el cuerpo del motor y el depósito; en algunos casos, es recomendable dejarlo reposar unos instantes inmediatamente después de la extracción, para detener cualquier proceso de ebullición de grasa. Deja reposar el aparato hasta que se enfríe considerablemente, pero ten cuidado de no entrar en contacto con superficies calentadas o incandescentes, ya sean externas o internas del compartimento del cajón. Evita vaciar el depósito dándole la vuelta, ya que, dado que el separador de grasa no está conectado al fondo, puede filtrarse y crear situaciones de riesgo.

CONSEJOS PARA UN USO ÓPTIMO: Aunque el mejor rendimiento se obtiene perfeccionando la técnica con experiencia, algunos trucos pueden facilitar inmediatamente el uso del aparato. Siempre es bueno tener en cuenta que:
- En cualquier caso, el tiempo ideal de cocción depende de la cantidad de comida que se coloque en el acuario: en el caso de cantidades considerables, siempre es recomendable alargar la cocción unos minutos y viceversa
- En el caso de alimentos fraccionados (albóndigas, bocados, etc.) los tiempos de cocción deberían reducirse ligeramente en comparación con el mismo volumen de comida en una sola pieza
- La apertura de la cámara de cocción, aunque necesaria en algunos casos para remover, tiene un impacto significativo en la temperatura interna; Por tanto, las operaciones con la piscina abierta deben realizarse en el menor tiempo posible, teniendo siempre en cuenta las precauciones de seguridad necesarias
- La necesidad de mezclar es mayor cuanto más finamente se divide la comida. En la mayoría de los casos, una sola remoción a mitad de la cocción sigue siendo suficiente para un buen resultado final
- Para la preparación de patatas fritas, se puede usar una pequeña cantidad de aceite (aproximadamente media cucharada) para mejorar la cocción, distribuyéndolo sobre la superficie con un pulverizador de alimentos antes de introducirlo en el aparato o cepillarlo con un cepillo para alimentos; Sin embargo, comprueba que no hayan sido pretratados en la producción con la aplicación de condimentos grasos o grasos
- La cantidad ideal de patatas fritas en una sola cocción es de 650 gramos
- Evita cocinar alimentos extremadamente grasos, como salchichas o salchichas gruesas especialmente grasientas
- También es posible usar el aparato para calentar alimentos fríos, ajustando una temperatura de 150° C y un tiempo generalmente no superior a 10 minutos

Consejos especiales para patatas fritas caseras:
Para obtener un resultado óptimo en la preparación de patatas caseras, puede ser útil seguir estos pasos:
1) Pela las patatas y córtalas en cerillas
2) Sumergir completamente las patatas cortadas en un recipiente lleno de agua durante 30 minutos
3) Secar las patatas con papel de cocina
4) Engrasa las patatas en un bol con media cucharada de aceite de oliva virgen extra
5) Saca las patatas del recipiente con las manos para separarlas del exceso de aceite
6) Hornear las patatas a 180° C durante 18-25 minutos

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El producto no requiere mantenimiento, entendido como reemplazo de piezas consumibles ni revisiones programadas; Por lo general, basta con limpiar el depósito y el separador de grasa con jabón común aplicado

con esponja y un enjuague adecuado. Cualquier operación de limpieza en el cuerpo del motor debe realizarse con el cable de alimentación desconectado y, antes de volver a conectarlo, es necesario asegurarse de que todas las piezas estén completamente secas. Todas las superficies y especialmente la resistencia deben estar completamente frías.
En cualquier caso, evite detergentes agresivos, esponjas abrasivas, lana de hierro u otros detergentes químicos: no se deben usar productos específicos para limpiar el depósito y nunca deben rociarse sobre la elemento calefactor, que no necesita limpiarse; Para limpiar el cuerpo del motor, utiliza un paño húmedo cuando el aparato esté completamente frío. Si el material alimenticio entra en contacto con un elemento calefactor, espera a que se enfríe completamente y sácalo con
extrema delicadeza usando un cepillo de cerdas suaves.
Para superficies externas, usa solo un paño humedecido con agua.

PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Problema	Posibles causas	Acciones correctivas
El aparato no se enciende	Enchufe no insertado; toma libre de voltaje; Unidad motora no posicionada correctamente en el depósito	Revisa la fuente de alimentación, el enchufe y el acoplamiento correcto entre la cabeza de calentamiento y el recipiente
La pantalla no se ilumina	Falta de energía; Protección electrónica activa	Desconecto durante 1 minuto y vuelve a conectar; Comprueba el agarre
El aparato se apaga durante la cocina	Sobrecalentamiento; suministro eléctrico inestable; Ensamblaje incorrecto	Deja que se enfríe, revisa la fuente de alimentación y el montaje correcto
La comida está poco cocinada	Temperatura demasiado baja; tiempo insuficiente; Cantidad excesiva de comida	Aumenta el tiempo/temperatura; reducir la carga; Distribuye la comida de forma uniforme
Cocción desigual	Alimentos superpuestos; Cesto/estante no se usa correctamente	Remueve a mitad de cocinar; Coloca el producto en una sola capa
La comida está demasiado oscura o quemada	Temperatura excesiva; demasiado tiempo; Alimentos muy azucarados	Reducir la temperatura y la durabilidad; Consulta con más frecuencia
Sale humo blanco	Residuos de grasa o alimentos; Presencia de líquidos en el fondo	Limpia bien la bañera y elimina la grasa acumulada
Sale humo oscuro	Comida quemada; Acumulación excesiva de grasa	Deja de cocinar, desenchufa el aparato y limpia después de enfriarlo
Condensación en la bañera de cristal	Diferencia de temperatura entre interior y exterior	Fenómeno normal; Seca el exterior si es necesario
El cristal parece empañado	Humedad liberada por los alimentos	Fenómeno normal durante algunas cocciones
Ruidos anormales	abanico tapado; Componente no ensamblado correctamente	Apaga, desenchufa y comprueba si hay obstrucciones

Olor a plástico al primer uso	Nuevos componentes en calentamiento inicial	Realiza un ciclo vacío según las instrucciones
La superficie exterior está muy cálida	Transferencia normal de calor durante el uso	No toques superficies calientes; Usa los mangos
Dificultad para posicionar la unidad de calefacción	cuerpo extraño; Desalineación	Limpia las superficies de soporte y recoloca correctamente
Residuos difíciles de eliminar	Grasas carbonizadas; Limpieza retardada	Remojar con agua caliente y detergente neutro; Evita abrasivos agresivos

DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación	: 220-240 V AV 50/60 Hz
Absorción	: 1500 W
Capacidad de cuencos pequeños	: 3 l
Gran capacidad de cuencos	: 4,5 l
Temperaturas ajustables	: 80-200°C
Tiempo de cocción ajustable	: 1-60 minutos
Dimensiones (Ancho y Ancho Irregular)	: 300 x 267 x 327 mm
Peso total	: 5,5 kg
Longitud del cable	: 80 cm

LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

Melchioni Spa, con sede en Milán (Italia), a través de Colletta 37, reconoce una garantía convencional sobre el producto por un período de dos años a partir de la fecha de la primera compra por parte del consumidor. Esta garantía no afecta la validez de la legislación vigente sobre bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los cuales el consumidor sigue siendo el propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea.
Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas determinadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor, durante el período de garantía anterior. Melchioni Spa se reserva el derecho a realizar un reemplazo completo del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 no. 206 art. 130) durante el período de garantía. En este caso, la validez de la garantía sigue siendo la de la compra original: el servicio proporcionado bajo garantía no extiende el período de garantía.
En cualquier caso, este aparato no se considerará defectuoso en cuanto a materiales o fabricación en caso de ser adaptado, cambiado o ajustado, con el fin de cumplir con las normas técnicas y / o de seguridad nacionales o locales, vigentes en un país distinto al cuál fue originalmente diseñado y fabricado. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

- piezas sujetas a desgaste o roturas, ni aquellas piezas que requieran reemplazo y / o mantenimiento periódicos
- uso profesional del producto
- mal funcionamiento o cualquier defecto debido a una instalación, configuración, software / BIOS / actualización de firmware incorrectos no realizados por Melchioni Spa autorizado.
- reparaciones o intervenciones realizadas por personas no autorizadas por Melchioni Spa manipulación de componentes de ensamblaje o, en su caso, del software
- defectos causados por caída o transporte, rayos, fluctuaciones de voltaje, infiltración de líquido, apertura del aparato, mal tiempo, incendio, disturbios públicos, ventilación inadecuada o suministro eléctrico incorrecto
- cualquier accesorio, por ejemplo: cajas, bolsas, baterías, etc. utilizados con este producto
- intervenciones domiciliarias para controles de conveniencia o presuntos defectos

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni Spa está sujeto a la presentación de un documento fiscal que acredite la fecha real de compra. El mismo no debe mostrar alteraciones o eliminaciones, en presencia de las cuales Melchioni Spa se reserva el derecho a rechazar la prestación del tratamiento en garantía.
La garantía no será reconocida si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado.
Esta garantía no incluye ningún derecho a compensación por daños directos o indirectos, de cualquier naturaleza, a personas o cosas, causados por cualquier ineficiencia del aparato. Las ampliaciones, promesas o servicios en este sentido, asegurados por el minorista, correrán a cargo de este último.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET UTILISATION CORRECTE

Sécurité électrique

Une mauvaise utilisation de l'alimentation peut entraîner un choc électrique, un court-circuit, un incendie, des dommages à l'appareil ou des blessures à des personnes. L'appareil doit être alimenté uniquement avec une tension compatible avec celle indiquée sur la plaque nominale. Le fonctionnement via des minuteries externes ou des systèmes de télécommande indépendants n'est pas prévu.

Bonnes pratiques : Avant utilisation, vérifiez que la tension secteur correspond aux données sur la plaque de classification du produit - Utilisez une prise électrique dédiée adaptée à la puissance de l'appareil - Débranchez toujours la prise avant de nettoyer, déplacer ou entretenir - Tenir la prise et non le câble lorsque vous la débranchez - Remplacez uniquement les composants électriques endommagés par le fabricant, le service service ou des personnes qualifiées similaires - Débranchez l'appareil s'il ne sera pas utilisé longtemps.

À ne pas faire : N'utilisez pas de multiprises surchargées ou d'rallonges inadaptées - Ne tirez pas, n'écrasez, ne vous étirez, ne tordez pas ou ne pliez pas excessivement le câble d'alimentation - Ne placez pas d'objets lourds sur le cordon - Ne laissez pas le cordon en contact avec des bords tranchants, des sources de chaleur ou des zones humides - N'insérez pas d'objets métalliques dans les ouvertures de ventilation - N'immergez pas le câble, Fichier ou corps moteur dans de l'eau ou d'autres liquides - Ne pas utiliser l'appareil avec un câble ou une prise endommagé - Ne démontez ni ne réparez l'appareil vous-même.

Intégrité de l'appareil et conditions anormales

Utiliser un appareil endommagé ou présentant des signes de détérioration peut provoquer des brûlures, des chocs électriques, un incendie, la casse de la casserole en verre, un dysfonctionnement soudain ou d'autres situations dangereuses. Bien que le manuel original attire principalement l'attention sur les dommages au câble d'alimentation, les émissions de fumée noire et les erreurs de fonctionnement, il est recommandé de vérifier régulièrement l'intégrité de toutes les parties de l'appareil avant utilisation.

Bonnes pratiques : Inspectez l'appareil avant chaque utilisation - Vérifiez que la cuisinière, ne présente pas de fissures, d'éclats ou de fissures - Vérifiez que les poignées, les boîtiers, la grille et les composants accessibles sont intacts et correctement fixés - Vérifiez que le câble d'alimentation et la prise sont exempts de dommages - Cessez immédiatement d'utiliser en cas d'anomalie ou de dysfonctionnement - Contactez uniquement du personnel qualifié ou un centre qualifié Service autorisé pour toute vérification et réparation.

Que ne pas faire : N'utilisez pas l'appareil s'il y a des fissures, écaillements, fissures ou casses dans le pot en verre - Ne l'utilisez pas s'il présente des déformations, un desserrement structurel ou des composants endommagés - Ne l'utilisez pas si vous observez des modifications des matériaux, une décoloration ou une déformation anormale due à la chaleur - Ne l'utilisez pas en présence d'émissions anormales de fumée, de vapeurs, Fumées ou odeurs de brûlé - Ne pas utiliser l'appareil s'il produit des bruits inhabituels ou présente des dysfonctionnements évidents - Ne pas ignorer l'apparition des codes d'erreur E01 ou E02 - Ne pas effectuer de réparations improvisées, de modifications de construction ou d'interventions non autorisées.

Feu et surchauffement

Bloquer les ouvertures de ventilation, accumuler de la graisse, la proximité avec les matériaux combustibles ou une mauvaise utilisation de l'appareil peuvent entraîner un incendie ou une surchauffe anormale.

Bonnes pratiques : Placez l'appareil sur une surface stable, plate, sèche et résistante à la chaleur - Gardez un espace libre d'au moins 20 cm autour et au-dessus - Éloignez le produit des murs, des meubles, des placards murs, des rideaux et des matériaux inflammables - Nettoyez régulièrement la casserole et les accessoires pour éviter l'accumulation de graisse - N'utilisez que les accessoires fournis ou recommandés par le fabricant - Arrêtez immédiatement l'exploitation et Débranche la prise au cas où de la fumée émettrait.

Que ne pas faire : Ne pas couvrir les ouvertures de ventilation - Ne pas placer d'objets sur le dessus de l'appareil pendant le fonctionnement - Ne pas utiliser le produit près d'une flamme ouverte ou d'une source de chaleur - Ne pas introduire de charbon de bois, de combustibles ou de matériaux similaires dans la chambre de cuisson - Ne pas dépasser la capacité prévue de la casserole - N'utilisez pas d'accessoires incompatibles - Ne continuez pas à utiliser l'appareil en présence de fumée noire ou de surchauffe anormale.

Surfaces chaudes et risque de brûlures

Des températures élevées sont générées pendant le fonctionnement. La casserole en verre, la grille métallique, les surfaces accessibles, l'air d'extraction et la vapeur émise peuvent provoquer des brûlures. Le manuel original souligne expressément la présence de surfaces chaudes.

Bonnes pratiques : Utilisez uniquement les poignées fournies - Gardez les mains et le visage loin des ouvertures de sortie d'air chaud - Portez des gants ou des manières résistantes à la chaleur si nécessaire - Attendez que les pièces refroidissent avant de manipuler ou nettoyer - Soyez prudent lors du retrait de la casserole et lors du transfert des aliments - Laissez l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage ou l'entretien.

À ne pas faire : Ne pas toucher aux surfaces chaudes pendant ou immédiatement après l'utilisation - Ne pas mettre votre visage près des ouvertures de ventilation - Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou contient de la nourriture chaude - Ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud - Ne laissez pas l'appareil chaud à portée des enfants.

Utilisation du pot en verre et des accessoires

Une utilisation incorrecte de la poêle en verre, de la grille métallique ou des accessoires peut entraîner des déversements de liquides chauds et de graisses, des dommages à l'appareil, une cuisson inégale ou des blessures pour l'utilisateur.

Meilleures pratiques : Insérez correctement la grille dans la casserole avant d'ajouter la nourriture - Vérifiez que la casserole est bien bien installée avant de commencer - Répartissez les aliments uniformément pour favoriser la circulation de l'air - Divisez de grandes quantités de nourriture en plusieurs cycles de cuisson - Utilisez la grille métallique pour séparer les aliments des liquides de cuisson et des graisses.

À ne pas faire : N'utilisez pas la casserole si elle présente des éclats, des fissures ou d'autres dommages - Ne pas insérer de contenants fermés ou scellés car ils pourraient exploser lors du chauffage - Ne pas trop remplir la casserole - Ne forcez pas la casserole dans l'appareil - Ne retournez pas la casserole à l'envers avec de la nourriture, car la graisse accumulée au fond pourrait se répandre sur la nourriture ou à l'extérieur - N'utilisez la casserole à d'autres fins que celles planifié.

Utilisation d'huiles et de liquides

L'appareil est conçu pour la cuisson par circulation d'air chaud. Ajouter de l'huile ou des liquides à l'intérieur de la casserole peut provoquer des éclaboussures, de la fumée, une surchauffe ou d'autres dysfonctionnements.

Bonnes pratiques : Utilisez l'appareil uniquement pour la cuisson à l'air chaud - Laissez les graisses naturellement libérées par les aliments s'accumuler au fond de la casserole - Respectez les instructions du fabricant pour l'utilisation.

À ne pas faire : Ne pas verser d'huile dans la casserole - N'ajoutez pas d'eau, de bouillon ou d'autres liquides - N'utilisez pas le produit comme friteuse plongeante, vapeur ou bouilloire - N'introduisez pas de substances inflammables dans la chambre de cuisson.

Utilisation par des enfants et des personnes vulnérables

L'utilisation de l'appareil par des personnes ne disposant pas des capacités physiques, sensorielles, cognitives ou d'expérience nécessaires peut entraîner des brûlures, des décharges électriques, des dommages à l'appareil ou d'autres situations dangereuses. L'appareil ne peut être utilisé que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou cognitives réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant son utilisation sûre et comprennent les dangers associés. Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Bonne pratique : N'utilisez l'appareil qu'après avoir bien compris les instructions d'utilisation - Assurez-vous d'être supervisé par une personne responsable lorsque l'utilisateur présente des limitations physiques, sensorielles ou cognitives - Gardez l'appareil, le cordon d'alimentation et les accessoires chauds hors de portée des enfants - Fournissez les instructions appropriées aux utilisateurs avant la première utilisation.

Que ne pas faire : Ne pas laisser les enfants l'utiliser sans surveillance - Ne pas permettre l'utilisation comme jouet ou de manière inappropriée - Ne pas permettre aux enfants ou aux personnes non instruites d'effectuer des opérations de nettoyage alors que l'appareil est chaud - Ne pas laisser l'entretien, la réparation ou le démontage à des personnes non qualifiées.

Installation et emplacement

Un mauvais positionnement peut altuer la ventilation de l'appareil, le faire basculer ou augmenter le risque d'incendie et de dommages aux surfaces environnantes.

Bonne pratique : Installer l'appareil uniquement à l'intérieur et au sec - Le placer sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur - Garder au moins 20 cm de distance des murs et autres objets - S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace libre autour des ouvertures de ventilation - Vérifiez que le câble ne gêne pas ou ne risque pas de tirer accidentellement.

À ne pas faire : Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur - Ne pas l'installer près de rideaux ou de matériaux combustibles - Ne pas le placer sous des placards muraux trop proches les uns des autres - Ne pas le placer sur des surfaces instables ou sensibles à la chaleur - Ne pas placer d'objets sur le dessus de l'appareil.

Nettoyage et entretien

Des procédures de nettoyage inadéquates peuvent entraîner des dommages à la surface, une contamination alimentaire, des odeurs, une accumulation de graisse ou des risques électriques.

Bonnes pratiques : Toujours débrancher avant le nettoyage - Attendre que l'appareil refroidisse complètement - Utiliser des chiffons doux ou des éponges avec des détergents neutres - Sécher tous les composants complètement avant de rebrancher l'alimentation - Nettoyer régulièrement la casserole, le barbecue et les surfaces intérieures pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires et de graisse.

Que ne pas faire : Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides - N'utiliser pas d'agents nettoyants corrosifs, de solvants, d'essence ou de produits abrasifs - N'utiliser pas de brosses métalliques, grattoirs ou ustensiles pouvant endommager les surfaces - Ne pas frotter directement l'élément chauffant avec des chiffons ou des éponges - Ne pas connecter l'appareil à l'alimentation électrique avant que toutes les pièces ne soient complètement sèches.

Utilisation correcte de l'appareil

Une utilisation autre que prévue peut endommager l'appareil, obtenir des résultats de cuisson insatisfaisants ou provoquer des situations dangereuses pour l'utilisateur. La friteuse à air est conçue exclusivement pour la préparation des aliments en faisant circuler de l'air chaud dans les environnements domestiques et similaires.

Bonnes pratiques : Lisez le manuel avant la première utilisation - Effectuez une préchauffe initiale à température maximale pendant 10 à 15 minutes selon les indications du fabricant - Utilisation uniquement pour la préparation des aliments - Respectez les temps et températures de cuisson recommandés - Débranchez l'appareil après utilisation ou en cas d'inutilisation prolongée.

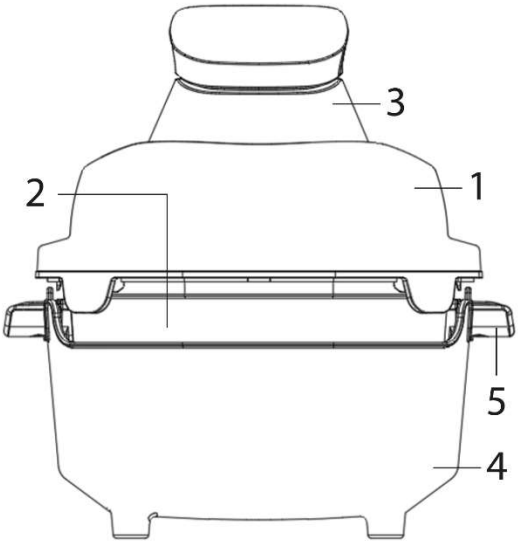
Que ne pas faire : N'utilisez pas l'appareil à des fins professionnelles ou industrielles - Ne l'utilisez pas comme source de chauffage - N'utilisez pas de contenants fermés pour chauffer les aliments - Ne modifiez pas les caractéristiques de fabrication du produit - Ne continuez pas à utiliser l'appareil en présence d'anomalies ou de codes d'erreur E01 et E02.

Note générale de sécurité : Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil est intact, correctement assemblé, propre et positionné de manière stable. En présence de toute condition anormale, même si elle n'est pas expressément décrite dans ce manuel, telle que des dommages, une détérioration, une déformation, une surchauffe anormale, une émission inhabituelle de fumée, des vapeurs, des odeurs, des bruits ou d'autres signes de fonctionnement irrégulier, interrompez immédiatement l'utilisation, coupez l'alimentation électrique et ne réutilisez pas l'appareil tant que cela n'a pas été vérifié par un personnel qualifié. La sécurité de l'utilisateur doit toujours l'emporter sur la fin du cycle de cuisson.

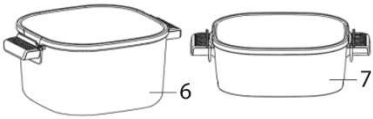


AVERTISSEMENT : Certaines surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes lors d'un fonctionnement normal et maintenir une température élevée même après utilisation. Le contact avec ces surfaces peut provoquer des brûlures. Utilisez l'appareil avec précaution et attendez qu'il refroidisse complètement avant de tout travail sur l'appareil. **Éloignez les enfants et les animaux de compagnie pendant que vous utilisez l'appareil et jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



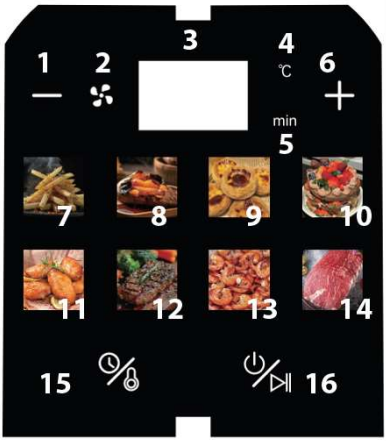
1. Couvercle
2. Baignoire en verre
3. Corps moteur
4. Base
5. Poignées



6. Réservoir de 4,5 litres
7. Réservoir de 3 litres



8. Grill à graisse



Icône	Fonction
1	Réduisez le temps de cuisson ou la température
2	Indique la cuisson en cours
3	Affiche la température de cuisson ou la durée restante
4	Indique que la température de cuisson est affichée
5	Indique que le temps de cuisson restant est affiché
6	Augmente le temps de cuisson ou la température
7	Sélectionnez les CHIPS du programme prédéfini
8	Sélectionnez le programme prédéfini VEGETABLES.
9	Sélectionnez un programme prédéfini SAVOURY CAKES
10	Sélection de programmes prédéfinis DESSERTS
11	Sélectionner le programme prédéfini WHITE MEATS
12	Programme prédéfini BARBECUE sélectionné
13	Sélectionner le programme prédéfini CRUSTACÉS
14	Sélectionnez le programme prédéfini DEFROST
15	Bascule le temps de cuisson/la sélection de la température
16	Démarrage/arrêt de la cuisson – Alimentation marche/arrêt

INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez le produit et vérifiez que tous les composants sont présents et intacts. Vérifiez avec soin la cuvette en verre, le moteur, le cordon d'alimentation et la prise, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de cassures, de déformations ou d'autres dommages liés au transport.

2. Retirer complètement tous les matériaux d'emballage, protège-documents, tout film plastique et tous les autocollants appliqués sur le produit ou les accessoires. Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu d'adhésif sur les surfaces et qu'il n'y a aucune matière étrangère à l'intérieur du réservoir.

3. Lavez soigneusement à la main la baignoire en verre et les accessoires amovibles à l'aide d'eau tiède et d'un détergent neutre. Rincez soigneusement et séchez complètement avant de le remonter. L'unité motrice ne doit pas être immergée dans l'eau et ne peut être nettoyée qu'avec un chiffon doux et légèrement humide.

4. Placez la friteuse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, en laissant un espace d'au moins 20 cm sur tous les côtés pour assurer une bonne ventilation pendant le fonctionnement.

5. Assemblez correctement le produit en insérant la grille séparatrice de graisse à l'intérieur du réservoir en verre et vérifiez qu'il est complètement inséré dans son boîtier. Assurez-vous également que la flèche directionnelle sur le bol est orientée vers l'opérateur (devant la machine), afin de garantir le bon positionnement du récipient.

6. Branchez la prise à une prise électrique appropriée et vérifiez que la baignoire est bien insérée. Touchez l'icône (16) pour allumer l'appareil. Sélectionnez le réglage de température avec l'icône (15) et réglez 180 °C avec les boutons (1) et (6). Appuyez à nouveau sur l'icône (15) et fixez un temps de 10 minutes. Ensuite, appuyez sur l'icône (16) pour lancer le cycle de test sans charge. Après environ 5 minutes, vérifiez qu'un flux d'air chaud sort du conduit d'expulsion d'air ; Cette vérification confirme que le système de chauffage et de ventilation fonctionne correctement. Une fois la vérification terminée, arrêtez le test en touchant l'icône (16) et laissez l'appareil refroidir.

7. Une fois le refroidissement terminé, effectuer une vérification finale pour s'assurer que tous les composants sont correctement assemblés, que le réservoir en verre n'est pas endommagé et qu'aucune anomalie de fonctionnement n'a été observée pendant le test.

8. En l'absence de non-conformité, le produit peut être considéré comme correctement testé et adapté à une première utilisation.

UTILISATION DE L'APPAREIL

L'opération de cuisson consiste à placer les aliments dans le réservoir en verre de la taille la plus appropriée et à chevaucher le corps du moteur, avant toute opération sur le panneau de contrôle. Il est possible, et dans certains cas au moins approprié, si la nature de l'aliment l'exige, de préchauffer la chambre de cuisson avant l'insertion de l'aliment, en utilisant un programme libre, décrit ci-dessous, d'une durée de trois minutes à 200° C. À la fin de la cuisson, l'appareil cesse toute chaleur, émet des bruits prolongés et, après un court refroidissement, passe en veille ; Le corps moteur peut alors être retiré, la nourriture retirée et consommée, tandis que l'appareil peut être laissé refroidir, reposant sur une surface inerte résistante à la chaleur, pour un nettoyage ultérieur. Après une période d'inutilisation, même s'il est connecté à la prise électrique, l'appareil est complètement éteint, à l'exception de l'icône (16). Pour passer en mode veille, appuyez sur l'icône (16) ; Le panneau de contrôle et l'écran s'allument. Il est maintenant nécessaire de programmer les paramètres de cuisson et de commencer le processus. Il est possible de sélectionner l'un des 8 programmes prédéfinis pour obtenir la cuisson des aliments les plus courants selon des paramètres d'usine spécifiques pour chaque type d'aliment, qui peuvent toujours être modifiés en réglant la température de cuisson et la durée du processus selon votre expérience ou votre souhait. Alternativement, il est possible de programmer librement la température et la durée de cuisson, sans partir de données prédéfinies : dans ce cas, on parle d'un « programme gratuit », décrit ci-dessous.
Tout d'abord, placez le réservoir en verre de taille appropriée sur une surface plane et stable, puis placez la nourriture à l'intérieur, en prenant soin de :

- Assurez-vous qu'un séparateur de graisse de même taille soit présent au fond de l'aquarium, ce qui permet une cuisson plus saine et uniforme et évite la formation de vapeurs et de mauvaises odeurs
- Évitez de surcharger le réservoir autant que possible, surtout en hauteur, pour éviter le contact avec l'élément chauffant
- Disposez la nourriture sur autant de surface que possible de l'aquarium, afin d'éviter l'accumulation et la cuisson inégale
- Disposez les portions les plus grandes au centre et les plus petites le long du périmètre intérieur du bassin autant que possible, et en cas de nourriture fendue
- Replacez le corps moteur sur le sommet du réservoir, vous assurant que le périmètre est parfaitement bien appliqué, puis allumez le panneau de contrôle

PROGRAMMES PRÉDÉFINIS ET SÉLECTION DE TEMPS ET DE TEMPÉRATURE : Après avoir effectué ce qui précède, pour lancer l'un des 8 programmes prédéfinis, appuyez sur l'icône correspondante dans le groupe (7-14), afin qu'elle clignote : les informations spécifiques sur la température et la durée de cuisson seront affichées alternativement à l'écran. À ce stade, si vous souhaitez personnaliser le programme prédéfini, limité à la préparation en cours, vous pouvez changer les programmes prédéfinis en température, en touchant les icônes (1) et (6), puis en durée, en touchant l'icône (15) pour passer à la sélection de durée, puis à nouveau aux icônes (1) et (6). Une fois que vous avez modifié les paramètres selon votre souhait, appuyez sur l'icône (8) pour commencer la cuisson. Vous pouvez sélectionner un programme prédéfini parmi les suivants :

Icône	Programme	Température	Durée
7	Puces	200° C	22 min
8	Dégivrage	200° C	35 min
9	Tartes salées	180° C	18 min
10	Desserts	180° C	15 min
11	Viande blanche	200° C	20 min
12	Barbecue / Grilling	200° C	35 min
13	Crustacés	200° C	20 min
14	Dégivrage	80° C	15 min

PROGRAMME GRATUIT : Si vous souhaitez, dès le début, entrer des paramètres de cuisson personnalisés ou le résultat d'une expérience personnelle, vous pouvez sélectionner n'importe quel programme prédéfini et entrer librement la température et la durée de cuisson avant de commencer le programme : dans ce cas, nous parlons de « programme gratuit ».
Après avoir sélectionné un programme de votre choix dans le groupe (7-14) après l'activation, vous pouvez programmer la cuisson à température en touchant les icônes (1) et (6), et en durée en touchant l'icône (15), puis à nouveau les icônes (1) et (6) pour changer la valeur. Une fois les paramètres programmés selon votre souhait, appuyez sur l'icône (16) pour commencer la cuisson.

PENDANT LA CUISSON : Pendant le processus, l'affichage affiche alternativement la température réglée et le temps restant à la fin, tandis que l'icône de programme prédéfini reste la seule active ; pendant la cuisson, il est possible de fonctionner de la manière suivante :
1) **Remuage de la nourriture :** Certaines préparations nécessitent une ou plusieurs remues pendant la préparation : pour effectuer un remuage, il est possible de séparer le corps moteur du réservoir et de remuer le contenu avec un ustensile de cuisine adapté à des températures élevées, en faisant le plus grand soin d'éviter les débordements et les déversements, potentiellement dangereux compte tenu de la température élevée. Il est également possible de placer la baignoire sur une surface en matériau inerte (marbre, pierre, métaux) et d'utiliser des couverts résistants à la chaleur, peut-être pas tranchants, pour remuer le contenu. À la fin, en remettant le corps moteur en place et en vérifiant qu'il est bien positionné, la cuisson recommence avec la température et le temps restants avant l'interruption.
2) **Modification des paramètres de cuisson :** Pendant la cuisson, il est possible de voir la nourriture depuis la fenêtre avant appropriée ou pendant le brassage, comme décrit ci-dessus. Si vous le jugez approprié ou nécessaire, vous pouvez modifier le temps de cuisson ou la température restante pour améliorer le résultat, en touchant les icônes (1), (6) et (15), comme décrit ci-dessus ; Les paramètres s'adapteront aux nouveaux choix et le processus se poursuivra jusqu'à la fin.
4) **Mettre le programme en pause :** Il est possible d'arrêter la cuisson puis de la reprendre, en laissant les minutes restantes inchangées à la fin du processus, sans avoir à arrêter le programme, sans perdre les données de cuisson, ou retirer le tiroir, provoquant une baisse brutale de la préparation qui pourrait être compromise. La pause est utile dans tous les cas où le fonctionnement de l'appareil devrait être gênant, en réservant, par exemple, une grande partie du courant disponible sur un système domestique commun ; En mettant l'appareil en pause, en fait, l'élément chauffant ne subit aucun chauffage avant le prochain redémarrage, tandis que la nourriture, restée confinée dans la chambre de cuisson qui n'est pas ouverte, refroidit spontanément très lentement. Pour mettre l'appareil en pause, touchez l'icône (16) pendant la cuisson : la cuisson restante est toujours restaurée en touchant l'icône (16). Pendant la pause, le ventilateur aspire de l'air chaud pendant encore 40 secondes, après quoi il s'arrête avec l'éclairage intérieur. La pause dure au maximum une minute, après quoi elle passe en mode veille, une situation qui nécessite un nouveau programme de cuisson complet. Pendant la pause, vous pouvez sélectionner un nouveau programme ou modifier tous les paramètres comme si vous étiez aux premiers stades d'utilisation.
5) **Arrêt de la cuisson :** À la fin de la période de cuisson programmée, l'appareil s'arrête automatiquement, cependant vous pouvez agir à l'avance, en arrêtant manuellement le processus, si cela vous semble satisfaisant, en touchant l'icône (16) pendant trois secondes. Le ventilateur aspire l'air pendant 40 secondes supplémentaires et est en mode refroidissement, n'affichant que l'icône (16) sur l'écran ; Une fois le refroidissement terminé, l'appareil passe en mode veille.

À LA FIN DE LA CUISSON : Une fois le temps restant compté, l'appareil émet quelques bips consécutifs et, après une courte période de fonctionnement vide, s'arrête ; il est désormais possible de séparer le corps moteur et le réservoir ; il est conseillé, dans certains cas, de le laisser reposer quelques instants immédiatement après l'extraction, afin d'arrêter tout processus d'ébullition de la graisse. Laissez l'appareil reposer jusqu'à ce qu'il refroidisse considérablement, mais veillez à ne pas entrer en contact avec des surfaces chauffées ou à incandescence, qu'elles soient extérieures ou internes au compartiment du tiroir. Évitez de vider le réservoir en le retournant à l'envers, car comme le séparateur de graisse n'est pas relié au fond, il peut fuir et créer des situations risquées.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE : Bien que la meilleure performance soit obtenue en perfectionnant la technique avec de l'expérience, certaines astuces peuvent immédiatement faciliter l'utilisation de l'appareil. Il est toujours bon de garder à l'esprit que :

• Quoi qu'il en soit, le temps de cuisson idéal dépend de la quantité de nourriture placée dans le réservoir : en cas de quantités importantes, il est toujours bon de prolonger la cuisson de quelques minutes et inversement
• Dans le cas des aliments fractionnés (boulettes de viande, bouchées, etc.), les temps de cuisson doivent être légèrement réduits par rapport au même volume de nourriture en une seule pièce
• L'ouverture de la chambre de cuisson, bien que nécessaire dans certains cas pour le brassage, a un impact significatif sur la température interne ; Les opérations avec la piscine ouverte doivent donc être effectuées dans les plus brefs délais, en tenant toujours compte des précautions de sécurité nécessaires
• Le besoin de mélanger est plus grand plus la nourriture est finement divisée. Dans la plupart des cas, un simple remuage à mi-parcours de la cuisson suffit encore pour un bon résultat final
• Pour la préparation des frites, une petite quantité d'huile (environ 1/2 cuillère à soupe) peut être utilisée pour améliorer la cuisson, en la répartissant sur la surface avec un pulvérisateur alimentaire avant de l'insérer dans l'appareil ou en brossant avec une brosse à manger ; Cependant, vérifiez qu'ils n'ont pas été prétraités lors de la production avec l'application de condiments gras ou gras
• La quantité idéale de pommes de terre frites en une seule cuisson est de 650 grammes
• Évitez de cuisiner des aliments très gras, comme les saucisses ou les saucisses grossières particulièrement grasses
• Il est également possible d'utiliser l'appareil pour chauffer des aliments froids, en réglant une température de 150° C et une durée généralement pas supérieure à 10 minutes

Conseils particuliers pour les chips maison :
Pour un résultat optimal lors de la préparation des chips maison, il peut être utile de suivre ces étapes :
1) Éplucher les pommes de terre et les couper en allumettes
2) Immergez complètement les pommes de terre coupées dans un récipient rempli d'eau pendant 30 minutes
3) Sécher les pommes de terre avec des essuie-tout
4) Graisser les pommes de terre dans un bol avec 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
5) Sortez les pommes de terre du récipient avec vos mains pour les séparer de l'excès d'huile
6) Cuire les pommes de terre à 180° C pendant 18 à 25 minutes

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le produit ne nécessite pas d'entretien, entendu comme le remplacement de pièces consommables ou des révisions programmées ; En règle générale, il suffit de nettoyer le réservoir et le séparateur de graisse avec du liquide vaisselle courant appliqué à l'éponge et un rinçage adéquat. Toute opération de nettoyage du corps du moteur doit être effectuée avec le câble d'alimentation déconnecté et, avant de le reconnecter, il est nécessaire de s'assurer que toutes les pièces sont complètement sèches. Toutes les surfaces, et surtout la résistance, doivent aussi être complètement froides.
Dans tous les cas, évitez les détergents agressifs, les éponges abrasives, la laine de fer ou d'autres détergents chimiques : des produits spécifiques pour nettoyer le four ne doivent pas être utilisés pour nettoyer le réservoir et ne doivent jamais être pulvérisés sur l'élément chauffant, qui n'a pas besoin d'être nettoyé ; Pour nettoyer le corps du moteur, utilisez un chiffon humide lorsque l'appareil est complètement froid. Si un matériau alimentaire entre en contact avec un élément chauffant, attendez qu'il refroidisse complètement et retirez-le avec
une extrême douceur avec une brosse à dents à poils souples.
Pour les surfaces extérieures, utilisez seulement un chiffon humidifié à l'eau.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Problème	Causes possibles	Actions correctives
L'appareil ne s'allume pas	Bouchon non inséré ; prise sans tension ; Unité moteur mal positionnée sur le réservoir	Vérifiez l'alimentation, la prise et le bon raccord entre la tête de chauffage et le récipient

L'écran ne s'allume pas	Manque de puissance ; Protection électronique active	Débranche pendant 1 minute puis rebranche ; Vérifie la prise
L'appareil s'éteint pendant la cuisson	Surchauffe ; alimentation électrique instable ; Assemblage incorrect	Laissez refroidir, vérifiez l'alimentation et l'assemblage correct
La nourriture est sous-cuite	Température trop basse ; insuffisant du temps ; Quantité excessive de nourriture	Augmenter le temps/la température ; réduire la charge ; Répartissez la nourriture de manière uniforme
Cuisson inégale	Aliments qui se chevauchent ; panier/support mal utilisé	Remuez à mi-cuisson ; Disposez le produit en une seule couche
La nourriture est trop foncée ou brûlée	Température excessive ; trop longtemps ; Aliments très sucrés	Réduire la température et la durabilité ; Vérifiez plus fréquemment
De la fumée blanche en sort	Graisse ou résidus alimentaires ; Présence de liquides au fond	Nettoyez soigneusement la baignoire et enlevez les résidus de graisse
Une fumée noire en sort	Nourriture brûlée ; Accumulation excessive de graisse	Arrêtez de cuisiner, débranchez l'appareil et nettoyez après refroidissement
Condensation sur la baignoire en verre	Différence de température entre l'intérieur et l'extérieur	Phénomène normal ; Séchez l'extérieur si nécessaire
Le verre semble embué	Humidité libérée par les aliments	Phénomène normal lors d'une certaine cuisson
Bruits anormaux	Ventilateur bouché ; Composant mal assemblé	Éteignez, débranchez et vérifiez s'il y a des obstructions
Odeur de plastique lors de la première utilisation	Nouveaux composants en cours de chauffage initial	Effectuez un cycle vide selon les instructions
La surface extérieure est très chaude	Transfert de chaleur normal pendant l'utilisation	Ne pas toucher les surfaces chaudes ; Utilisez les poignées
Difficulté à positionner l'unité de chauffage	Corps étranger ; Désalignement	Nettoyez les surfaces de soutien et repositionnez-les correctement
Résidus difficiles à éliminer	Graisses carbonisées ; Nettoyage différé	Faites tremper avec de l'eau chaude et un détergent neutre ; Évitez les abrasifs agressifs

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	: 220-240 V AV 50/60 Hz
Absorption	: 1500 W
Petite capacité de bols	: 3 l
Grande capacité de bols	: 4,5 l
Températures réglables	: 80-200°C
Temps de cuisson réglable	: 1 à 60 minutes

Dimensions (LxHxD)	: 300 x 267 x 327 mm
Poids total	: 5,5 kg
Longueur du câble	: 80 cm

GARANTIE DU PRODUIT

Melchioni Spa, basée à Milan (Italie), via Colletta 37, reconnaît une garantie conventionnelle sur le produit pour une période de deux ans à compter de la date du premier achat par le consommateur. Cette garantie n'affecte pas la validité de la législation en vigueur concernant les biens de consommation (décret législatif 6 septembre 2005 n. 206 art. 128 et suivants), dont le consommateur reste propriétaire. Cette garantie s'applique à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.
Les composants ou pièces jugés défectueux pour des raisons de fabrication avérées seront réparés ou remplacés gratuitement par le concessionnaire, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Spa se réserve le droit de procéder à un remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou excessivement onéreuse, par un autre appareil présentant des caractéristiques similaires (décret législatif 6 septembre 2005 n ° 206 art. 130) pendant la période de garantie. Dans ce cas, la validité de la garantie reste celle de l'achat d'origine: le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie.
Dans tous les cas, cet appareil ne sera pas considéré comme défectueux en termes de matériaux ou de fabrication s'il était adapté, changé ou ajusté, afin de se conformer aux normes de sécurité et / ou techniques nationales ou locales, en vigueur dans un pays autre que celui de dont il est a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement: toute autre utilisation invalidera les avantages de la garantie.

La garantie ne couvre pas:

- les pièces sujettes à l'usure ou à la déchirure, ni les pièces nécessitant un remplacement et / ou un entretien périodiques
- utilisation professionnelle du produit
- des dysfonctionnements ou des défauts dus à une installation, une configuration, une mise à jour logicielle / BIOS / micrologicielle incorrecte non effectuée par Melchioni Spa
- les réparations ou interventions effectuées par des personnes non autorisées par Melchioni Spa
- manipulation des composants d'assemblage ou, le cas échéant, du logiciel
- défauts dus à une chute ou au transport, à la foudre, aux fluctuations de tension, à l'infiltration de liquide, à l'ouverture de l'appareil, aux intempéries, au feu, aux troubles publics, à une ventilation inadéquate ou à une alimentation électrique incorrecte
- tous les accessoires, par exemple: boîtes, sacs, piles, etc. utilisés avec ce produit
- interventions à domicile pour des contrôles de commodité ou des défauts présumés

La reconnaissance de la garantie par Melchioni Spa est soumis à la présentation d'un document fiscal qui prouve la date réelle d'achat. Le même ne doit montrer aucune altération ou suppression, en présence de laquelle Melchioni Spa se réserve le droit de refuser la fourniture d'un traitement sous garantie.
La garantie ne sera pas reconnue si le numéro de série ou le modèle de l'appareil est inexistant, abrasé ou modifié.
Cette garantie n'inclut aucun droit à une indemnisation pour les dommages directs ou indirects, de quelque nature que ce soit, aux personnes ou aux choses, causés par une inefficacité de l'appareil. Toutes extensions, promesses ou prestations à cet égard, assurées par le revendeur, seront à la charge de ce dernier.

SICHERHEITSANWEISUNGEN UND KORREKTE ANWENDUNG

Elektrische Sicherheit

Eine unsachgemäße Nutzung des Netzteils kann zu Elektroschocks, Kurzschluss, Brand, Schäden am Gerät oder Verletzungen von Personen führen. Das Gerät darf nur mit einer Spannung versorgt werden, die mit der auf dem Bewertungsschild angegebenen entspricht. Der Betrieb über externe Timer oder unabhängige Fernsteuerungssysteme ist nicht vorgesehen.

Gute Vorgehensweisen: Überprüfen Sie vor der Gebrauch, ob die Netzspannung mit den Daten auf der Produktkenntnis übereinstimmt - Verwenden Sie eine spezielle Steckdose, die für die Leistung des Geräts geeignet ist - Immer den Stecker vor Reinigung, Umstellen oder Warten abtrennen - Halten Sie den Stecker und nicht das Kabel fest, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen - Ersetzen Sie nur beschädigte elektrische Komponenten Vom Hersteller, der Serviceabteilung oder ähnlich qualifizierten Personen – Ziehen Sie den Stecker ab, wenn es über längere Zeit nicht genutzt werden soll.

Don'ts: Verwenden Sie keine überlasteten Steckdosenleisten oder ungeeignete Verlängerungskabel - Ziehen, zerdrücken, dehnen, verdrehen oder biegen Sie das Netzkabel nicht übermäßig - Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kabel - Lassen Sie das Kabel nicht mit scharfen Kanten, Wärmequellen oder feuchten Bereichen in Kontakt - Stecken Sie keine Metallgegenstände in Lüftungsöffnungen - Stecken Sie das Kabel nicht ein, Stecker oder Motorkörper in Wasser oder anderen Flüssigkeiten – Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker – Zerlegen oder reparieren Sie das Gerät nicht selbst.

Geräteintegrität und abnormale Bedingungen

Die Verwendung eines Geräts, das beschädigt ist oder Anzeichen von Verschlechterung zeigt, kann zu Verbrennungen, Elektroschocks, Feuer, Glasbruch, plötzlicher Fehlfunktion oder anderen gefährlichen Situationen führen. Obwohl das ursprüngliche Handbuch hauptsächlich auf Schäden am Stromkabel, schwarzen Rauchemissionen und Betriebsfehler hinweist, ist es gute Praxis, vor der Nutzung regelmäßig die Integrität aller Teile des Geräts zu überprüfen.

Gute Vorgehensweisen: Inspektion des Geräts vor jeder Nutzung – Überprüfen, ob der Glasherd keine Relle, Absplitter oder Risse aufweist – Kontrolle, Gehäuse, Gitter und zugängliche Komponenten sind intakt und korrekt befestigt – Überprüfen, ob Stromkabel und Stecker frei von Schäden sind – Sofort die Nutzung bei Anomalien oder Fehlfunktionen einstellen – Nur qualifiziertes Personal oder ein qualifiziertes Zentrum kontaktieren – Nur qualifiziertes Personal oder ein qualifiziertes Zentrum kontaktieren Autorisierter Service für alle Prüfungen und Reparaturen.

Was Sie nicht tun sollten: Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Relle, Abplatzungen, Risse oder Brüche im Glastopf gibt - Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Verformungen, strukturelle Lockerheit oder beschädigte Bauteile aufweist - Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie Materialveränderungen, abnormale Verfärbungen oder Verformungen durch Hitze bemerken - Verwenden Sie das Gerät nicht in Gegenwart ungewöhnlicher Rauch- oder Dämpfemissionen, Dämpfe oder Brandgeruch – Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es ungewöhnliche Geräusche erzeugt oder offensichtliche Fehlfunktionen zeigt - Ignorieren Sie nicht das Auftreten der Fehlercodes E01 oder E02 - Führen Sie keine improvisierten Reparaturen, Baumodifikationen oder unautorisierte Eingriffe durch.

Feuer und Überhitzung

Das Verschließen von Lüftungsöffnungen, das Ansammeln von Fett, die Nähe zu brennbaren Materialien oder die unsachgemäße Nutzung des Geräts können zu Feuern oder ungewöhnlicher Überhitzung führen.

Gute Vorgehensweisen: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache, trockene und hitzebeständige Oberfläche – Halten Sie einen freien Abstand von mindestens 20 cm um das Gerät herum und darüber – Halten Sie das Produkt fern von Wänden, Möbeln, Wandschränken, Vorhängen und brennbaren Materialien – Reinigen Sie den Topf und Zubehör regelmäßig, um Fettansammlungen zu vermeiden – Verwenden Sie nur vom Hersteller geliefertes oder empfohlenes Zubehör – Stellen Sie den Betrieb sofort ein und Ziehen Sie den Stecker ab, falls Rauch austritt.

Was man nicht tun sollte: Die Lüftungsöffnungen nicht abdecken - Während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät legen - Das Produkt nicht in der Nähe einer offenen Flamme oder Wärmequelle verwenden - Keine Holzkohle, Brennstoffe oder ähnliche Materialien in die Kochkammer einbringen - Die vorgesehene Kapazität des Kochtopfes nicht überschreiten - Verwenden Sie kein unvereinbares Zubehör - Benutzen Sie das Gerät nicht weiterhin bei schwarzem Rauch oder ungewöhnlicher Überhitzung.

Heiße Oberflächen und Verbrennungsrisiko

Während des Betriebs entstehen hohe Temperaturen. Der Glastopf, das Drahtgestell, zugängliche Oberflächen, die Abluft und der Dampf können Verbrennungen verursachen. Das ursprüngliche Handbuch weist ausdrücklich auf das Vorhandensein heißer Oberflächen hin.

Gute Vorgehensweisen: Verwenden Sie nur die bereitgestellten Griffe - Halten Sie Hände und Gesicht von Öffnungen der Heißluftauslassöffnungen fern - Verwenden Sie bei Bedarf hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen - Warten Sie, bis die Teile abgekühlt sind, bevor Sie sie anfassen oder reinigen - Vorsicht beim Entfernen des Topfes und beim Umlegen von Lebensmitteln - Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Wartung vollständig abkühlen.

Don'ts: Berühren Sie während oder unmittelbar nach der Nutzung keine heißen Oberflächen – halten Sie Ihr Gesicht nicht in die Nähe der Lüftungsöffnungen – Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist oder heißes Essen enthält – Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist – Lassen Sie das heiße Gerät nicht in Reichweite von Kindern.

Verwendung des Glastopfes und Zubehör

Falsche Nutzung der Glaspfanne, des Drahtgestells oder Zubehörs kann zu heißen Flüssigkeiten und Fetten führen, zu Schäden am Gerät, ungleichmäßigem Kochen oder Verletzungen des Benutzers.

Best Practices: Setzen Sie das Gitter korrekt in den Kochtopf, bevor Sie das Essen hinzufügen – Überprüfen Sie, ob der Kochtopf vollständig steht, bevor Sie beginnen – Essen gleichmäßig verteilen, um die Luftzirkulation zu fördern – Große Mengen in mehrere Kochzyklen aufteilen – Verwenden Sie das Drahtgitter, um Lebensmittel von Kochflüssigkeiten und Fetten zu trennen.

Don'ts: Benutzen Sie den Kochtopf nicht, wenn er Chips, Risse oder andere Schäden hat - Keine geschlossenen oder versiegelten Behälter einsetzen, da diese beim Erhitzen explodieren können - Den Kochtopf nicht überfüllen - Nicht in das Gerät drücken - Den Kochtopf nicht mit Lebensmitteln umdrehen, da das Fett am Boden auf das Essen oder nach draußen überlaufen kann - Verwenden Sie den Kochtopf nur für diese Zwecke geplant.

Verwendung von Ölen und Flüssigkeiten

Das Gerät ist für das Kochen durch Heißluftzirkulation konzipiert. Das Hinzufügen von Öl oder Flüssigkeiten im Inneren des Kochtopfes kann zu Spritzern, Rauchen, Überhitzung oder anderen Fehlfunktionen führen.

Gute Vorgehensweisen: Verwenden Sie das Gerät nur zum Kochen mit heißer Luft – Lassen Sie die natürlich aus dem Essen freigesetzten Fette am Boden des Topfes sammeln – Beachten Sie die Herstelleranweisungen.

Don'ts: Kein Öl in den Kochtopf gießen – kein Wasser, keine Brühe oder andere Flüssigkeiten hinzufügen – Das Produkt nicht als Immersionsfritteuse, Dampfmaschine oder Wasserkocher verwenden – keine brennbaren Substanzen in die Kochkammer bringen.

Nutzung durch Kinder und gefährdete Personen

Die Nutzung des Geräts durch Personen, denen die notwendigen physischen, sensorischen, kognitiven oder Erfahrungsfähigkeiten fehlen, kann zu Verbrennungen, Elektroschocks, Schäden am Gerät oder anderen gefährlichen Situationen führen. Das Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder kognitiven Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen nur verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Gute Vorgehensweise: Verwenden Sie das Gerät nur, wenn Sie die Anleitungen richtig verstanden haben – Überwachen Sie die Aufsicht durch eine verantwortliche Person, wenn der Nutzer körperliche, sensorische oder kognitive Einschränkungen hat – Halten Sie das Gerät, das Stromkabel und die heißen Accessoires außerhalb der Reichweite von Kindern – Geben Sie den Nutzern vor der ersten Nutzung entsprechende Anweisungen.

Was man nicht tun sollte: Erlauben Sie nicht, dass Kinder es unbeaufsichtigt benutzen – Keine Verwendung als Spielzeug oder unsachgemäß erlauben – Erlauben Sie nicht, dass Kinder oder Personen ohne Anweisung Reinigungsarbeiten durchführen, während das Gerät heiß ist – Überlassen Sie Wartung, Reparatur oder Demontage nicht unqualifiziertem Personal.

Installation und Platzierung

Eine falsche Platzierung kann die Belüftung des Geräts beeinträchtigen, dazu führen, dass es umkippt oder das Brandrisiko sowie Schäden an den umliegenden Oberflächen erhöhen.

Gute Vorgehensweise: Installieren Sie das Gerät nur drinnen und trocknen – Stellen Sie es auf eine stabile, horizontale und hitzebeständige Fläche – Halten Sie mindestens 20 cm Abstand von Wänden und anderen Gegenständen – Achten Sie darauf, dass genügend freier Platz um die Lüftungsöffnungen vorhanden ist – Überprüfen Sie, ob das Kabel nicht im Weg ist oder versehentlich gezogen werden kann.

Don'ts: Das Gerät nicht im Freien benutzen – Es nicht in der Nähe von Vorhängen oder brennbaren Materialien installieren – Nicht unter zu dicht beieinander stehenden Wandschränken platzieren – Nicht auf instabile oder hitzeempfindliche Oberflächen legen – Keine Gegenstände auf das Gerät legen.

Reinigung und Wartung

Unsachgemäße Reinigungsverfahren können zu Oberflächenschäden, Lebensmittelverunreinigungen, Gerüchen, Fettablagerungen oder elektrischen Gefahren führen.

Gute Vorgehensweisen: Immer vor der Reinigung ausstecken – Warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist – Weiche Tücher oder Schwämme mit neutralen Reinigungsmitteln verwenden – Alle Komponenten vollständig trocknen, bevor das Netzteil wieder angeschlossen wird – Den Topf, den Grill und die Innenflächen regelmäßig reinigen, um die Ansammlung von Speiseresten und Fett zu vermeiden.

Was Sie nicht tun sollten: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein - Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel, Lösungsmittel, Benzin oder Schleifmittel - Verwenden Sie keine Drahtbürsten, Schaber oder Utensilien, die Oberflächen beschädigen können - Reiben Sie das Heizelement nicht direkt mit Tüchern oder Schwämmen ein - Schließen Sie das Gerät nicht an das Netz an, bevor alle Teile vollständig getrocknet sind.

Korrekter Umgang mit dem Gerät

Eine andere Verwendung als beabsichtigt kann zu Schäden am Gerät, unzufriedenstellenden Kochergebnissen oder gefährlichen Situationen für den Nutzer führen. Die Heißluftfritteuse ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen gedacht, indem heiße Luft in häuslichen und ähnlichen Umgebungen zirkuliert wird.

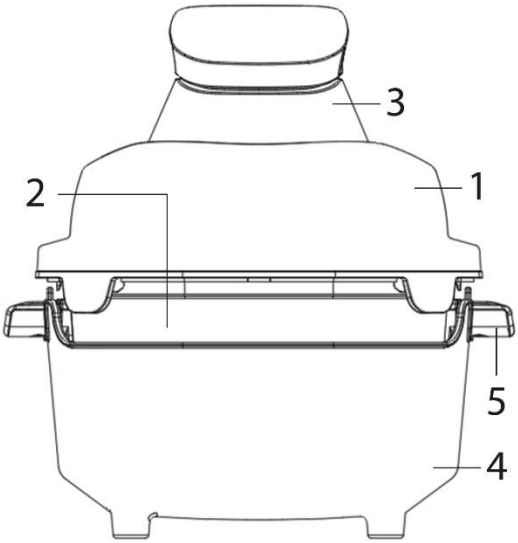
Gute Vorgehensweisen: Lesen Sie das Handbuch vor der ersten Nutzung – Vorwärmen bei maximaler Temperatur für 10–15 Minuten wie vom Hersteller angegeben – Nur zur Zubereitung verwenden – Empfohlene Kochzeiten und -temperaturen beachten – Stecken Sie das Gerät nach Gebrauch oder bei längerer Nichtnutzung ab.

Was nicht zu tun ist: Verwenden Sie das Gerät nicht für professionelle oder industrielle Zwecke - Verwenden Sie das Gerät nicht als Heizquelle - Verwenden Sie keine geschlossenen Behälter zum Erhitzen von Lebensmitteln - Ändern Sie nicht die Baueigenschaften des Produkts - Verwenden Sie das Gerät nicht weiterhin bei Anomalien oder Fehlercodes E01 und E02.

Allgemeine Sicherheitshinweis: Überprüfen Sie vor jeder Benutzung, ob das Gerät intakt, korrekt montiert, sauber und stabil positioniert ist. Bei Anwesenheit eines abnormalen Zustands, selbst wenn er in diesem Handbuch nicht ausdrücklich beschrieben ist, wie Schäden, Verschlechterung, Verformung, abnormale Überhitzung, ungewöhnliche Rauchabgabe, Dämpfe, Gerüche, Geräusche oder andere Anzeichen unregelmäßigen Betriebs, stellen Sie die Nutzung sofort ein, trennen Sie die Stromversorgung und verwenden Sie das Gerät nicht erneut, bis es von qualifiziertem Personal überprüft wurde. Die Sicherheit des Anwenders muss immer Vorrang haben, wenn der Kochzyklus abgeschlossen ist.

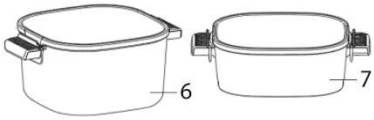


WARNUNG: Einige Oberflächen des Geräts können während des normalen Betriebs sehr heiß werden und halten auch nach Gebrauch eine hohe Temperatur. Kontakt mit solchen Oberflächen kann Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie das Gerät mit Vorsicht und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie daran arbeiten. **Halten Sie Kinder und Haustiere fern, während Sie das Gerät bedienen und bis es vollständig abgekühlt ist.**



BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Deckel
2. Glasbadewanne
3. Motorkarosserie
4. Grundlegend
5. Griffe



6. 4,5-Liter-Tank
7. 3-Liter-Tank



8. Grease Grill



Ikone	Funktion
1	Verkürzung der Garzeit oder der Temperatur
2	Weist auf das Kochen im Gange hin.
3	Zeigt Gartemperatur oder Restdauer an
4	Zeigt an, dass die Kochtemperatur angezeigt wird
5	Zeigt an, dass die verbleibende Garzeit angezeigt wird
6	Erhöht die Garzeit oder die Temperatur
7	Wählen Sie Preset-Programmchips
8	Wählen Sie das voreingestellte Programm GEMÜSE
9	Wählen Sie voreingestelltes Programm SAVOURY CAKES
10	Wählen Sie voreingestellte Programme DESSERTS
11	Wählen Sie das voreingestellte Programm WHITE MEATS
12	Wählen Sie das BARBECUE-Voreinstellungsprogramm aus
13	Select preset program CRUSTACEANS
14	Select preset program DEFROST
15	Kochzeit/Temperaturauswahl umschalten
16	Kochen starten/stoppen – Strom ein/aus

INSTALLATION UND ERSTER EINSATZ

1. Das Produkt auspacken und überprüfen, ob alle Komponenten vorhanden und intakt sind. Überprüfen Sie die Glasschale, das Motorgerät, das Stromkabel und den Stecker besonders sorgfältig und stellen Sie sicher, dass keine Brüche, Verformungen oder andere Schäden durch den Transport vorliegen.

2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Schutzfolien, alle Kunststofffolien und alle Aufkleber, die am Produkt oder Zubehör angebracht sind, vollständig. Überprüfen Sie, dass keine Klebstoffrückstände auf den Oberflächen zurückbleiben und dass sich keine Fremdmaterialien im Tank befinden.

3. Waschen Sie die Glaswanne und alle abnehmbaren Accessoires gründlich von Hand mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Waschmittel. Gründlich abspülen und vollständig trocknen, bevor du sie wieder zusammensetzt. Die Motoreinheit darf nicht in Wasser getaucht werden und darf nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch gereinigt werden.

4. Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche und lassen Sie auf allen Seiten einen Abstand von mindestens 20 cm, um während des Betriebs eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

5. Setzen Sie das Produkt korrekt zusammen, indem Sie das Fettabscheidergitter in den Glastank legen und prüfen, ob es vollständig in das Gehäuse eingefügt ist. Achten Sie außerdem darauf, dass der Richtungspfeil auf der Schüssel zum Bediener (vorne an der Maschine) ausgerichtet ist, um die korrekte Position des Behälters zu gewährleisten.

6. Den Stecker an eine geeignete Steckdose anschließen und prüfen, ob die Wanne richtig eingesetzt ist. Drücken Sie das Symbol (16), um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie die Temperatureinstellung über das Symbol (15) und stellen Sie mit den Tasten (1) und (6) die Temperatur auf 180 °C ein. Tippen Sie erneut auf das Symbol (15) und stellen Sie eine Zeit von 10 Minuten ein. Dann betätige das Symbol (16), um den No-Load-Testzyklus zu starten. Nach etwa 5 Minuten prüfen Sie, ob ein Ström heißer Luft aus dem Luftausstoßkanal kommt; Diese Überprüfung bestätigt, dass das Heiz- und Belüftungssystem ordnungsgemäß funktioniert. Sobald die Prüfung abgeschlossen ist, stoppen Sie den Test, indem Sie das Symbol (16) berühren und das Gerät abkühlen lassen.

7. Nach Abschluss der Kühlung wird eine letzte Überprüfung durchgeführt, um sicherzustellen, dass alle Komponenten korrekt montiert sind, der Glastank nicht beschädigt ist und während des Tests keine Betriebsanomalien aufgetreten sind.

8. Ohne Konformität kann das Produkt als korrekt geprüft und für die Erstverwendung geeignet angesehen werden.

NUTZUNG DES GERÄTS

Der Kochvorgang besteht darin, die Speisen in den Glastank der passendsten Größe zu legen und den Motorkörper zu überlappen, bevor das Bedienfeld geöffnet wird. Es ist möglich, und in manchen Fällen zumindest angemessen, wenn die Art des Lebensmittels es erfordert, die Kochkammer vor dem Einsetzen des Lebensmittels vorzuheizen, mittels eines unten beschriebenen freien Programms, das drei Minuten bei 200° C dauert. Am Ende des Kochens stoppt das Gerät die gesamte Heizung, gibt einige anhaltende Geräusche von sich und geht nach einer kurzen Kühlung in den Standby; Der Motorkörper kann dann entfernt und das Essen entfernt und verzehrt werden, während das Gerät zum Abkühlen auf einer inerten, hitzebeständigen Oberfläche zur anschließenden Reinigung stehen bleibt. Nach einer Zeit der Nichtbenutzung wird das Gerät, selbst wenn es an die Steckdose angeschlossen ist, vollständig abgeschaltet, mit Ausnahme des Symbols (16). Um in den Standby-Modus zu wechseln, tippen Sie auf das Symbol (16); Das Bedienfeld und das Display leuchten auf. Es ist nun notwendig, die Kochparameter zu programmieren und den Prozess zu starten. Es ist möglich, eines der 8 voreingestellten Programme auszuwählen, um das Kochen der gängigsten Lebensmittel nach spezifischen Fabrikparametern für jede Art zu erhalten, die dennoch durch Einstellung der Kochtemperatur und der Dauer des Prozesses entsprechend Ihrer Erfahrung oder Ihrem Wunsch angepasst werden können. Alternativ ist es möglich, Temperatur und Kochdauer frei zu programmieren, ohne von voreingestellten Daten ausgehen zu müssen: In diesem Fall sprechen wir von einem "freien Programm", das unten beschrieben wird.
Stellen Sie zunächst den Glasbehälter von geeigneter Größe auf eine flache und stabile Fläche und dann das Essen hinein, wobei Sie darauf achten:

- Achten Sie darauf, dass der Fettabscheider derselben Größe am Boden des Tanks vorhanden ist, was ein gesünderes und gleichmäßigeres Kochen ermöglicht und die Bildung von Dämpfen und schlechten Gerüchen verhindert
- Vermeiden Sie eine Überlastung des Tanks, besonders in der Höhe, um Kontakt mit dem Heizelement zu vermeiden
- Stellen Sie das Futter auf so viel Oberfläche wie möglich im Aquarium an, um Ansammlungen und ungleichmäßiges Garen zu verhindern
- Stellen Sie die größeren Portionen in der Mitte und die kleineren entlang des inneren Umrandes des Beckens so weit wie möglich an, und im Fall von geteiltem Futter
- Stellen Sie den Motorkörper wieder auf den Tank, achten Sie darauf, dass der Umfang perfekt eingehalten ist, und schalten Sie anschließend das Bedienfeld ein

VOREINGESTELLTE PROGRAMME SOWIE ZEIT- UND TEMPERATURAUSWAHL: Nach Ausführung des oben genannten Modells berühren Sie zum Start eines der 8 voreingestellten Programme das entsprechende Symbol in der Gruppe (7-14), damit es blinkt: Die spezifischen Temperatur- und Kochdauerinformationen werden abwechselnd auf dem Display angezeigt. Wenn du das voreingestellte Programm anpassen möchtest, beschränkt auf die laufende Vorbereitung, kannst du die voreingestellten Programme auf Temperatur ändern, indem du die Symbole (1) und (6) berührst, und auf Dauer, indem du das Symbol (15) berührst, um zur Dauerauswahl zu wechseln, dann erneut zu den Symbolen (1) und (6). Sobald du die Parameter nach deinem Wunsch geändert hast, drücke das Symbol (8), um mit dem Kochen zu beginnen. Sie können ein voreingestelltes Programm aus den folgenden Reihen auswählen:

Ikone	Programm	Temperatur	Dauer
7	Chips	200° C	22 Minuten
8	Auftauen	200° C	35 Minuten
9	Herzhafte Kuchen	180° C	18 Minuten
10	Desserts	180° C	15 Minuten
11	Weißes Fleisch	200° C	20 Minuten
12	Grillen / Grillen	200° C	35 Minuten
13	Krebstiere	200° C	20 Minuten

14	Auftauen	80°C	15 Minuten

KOSTENLOSES PROGRAMM: Wenn Sie von Anfang an personalisierte Kochparameter oder das Ergebnis persönlicher Erfahrungen eingeben möchten, können Sie ein beliebiges voreingestelltes Programm auswählen und vor Beginn des Programms frei Temperatur und Dauer des Kochens eingeben: In diesem Fall sprechen wir von "kostenlosem Programm".
Nachdem Sie ein Programm Ihrer Wahl aus der Gruppe (7-14) ausgewählt haben, können Sie das Kochen in Temperatur programmieren, indem Sie die Symbole (1) und (6) berühren, und in der Länge, indem Sie das Symbol (15) berühren, dann erneut die Symbole (1) und (6), um den Wert zu ändern. Sobald die Parameter nach deinen Wünschen programmiert wurden, drücke das Symbol (16), um mit dem Kochen zu beginnen.

WÄHREND KOCHENS: Während des Vorgangs zeigt die Anzeige abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit am Ende an, während das voreingestellte Programmsymbol als einziges aktiv bleibt; während des Kochens ist es möglich, folgende Methoden zu bedienen:
1) **Umrühren des Essens:** Einige Zubereitungen erfordern ein oder mehrere Rührvorgänge während der Zubereitung: Um ein Rühren durchzuführen, ist es möglich, den Motorkörper vom Tank zu trennen und den Inhalt mit einem Küchenutensilien zu umrühren, das für hohe Temperaturen geeignet ist, wobei größte Aufmerksamkeit besteht, um Überläufe und Verschüttungen zu vermeiden, was bei der hohen Temperatur potenziell gefährlich ist. Es ist auch möglich, die Badewanne auf einer Oberfläche aus inertem Material (Marmor, Stein, Metalle) zu platzieren und mit einem hitzebeständigen, möglicherweise nicht scharfen Besteck den Inhalt zu rühren. Am Ende beginnt das Kochen, indem der Motorkörper wieder an seinen Platz gesetzt und überprüft wird, dass er richtig positioniert ist, mit der verbleibenden Temperatur und der Zeit vor der Unterbrechung.
2) **Änderung der Kochparameter:** Während des Kochens ist es möglich, das Essen aus dem entsprechenden Vorderfenster oder beim Rühren zu betrachten, wie oben beschrieben. Wenn Sie es für angemessen oder notwendig halten, können Sie die verbleibende Garzeit oder -temperatur ändern, um das Ergebnis zu verbessern, indem Sie die Symbole (1), (6) und (15) wie oben beschrieben berühren; Die Parameter passen sich den neuen Entscheidungen an und der Prozess wird bis zum Ende fortgesetzt.
4) **Das Programm pausieren:** Es ist möglich, das Kochen zu stoppen und dann fortzusetzen, wobei die verbleibenden Minuten am Ende des Vorgangs unverändert bleiben, ohne das Programm stoppen zu müssen, wodurch die Kochdaten verloren gehen oder die Schublade entfernt wird, was zu einer abrupten Absenkung der Zubereitung führt, die beeinträchtigt werden könnte. Die Pause ist in allen Fällen nützlich, in denen der Betrieb des Geräts störend sein sollte, da beispielsweise ein großer Teil des verfügbaren Stroms für ein gemeinsames Haushaltssystem reserviert wird; Durch das Anhalten des Geräts wird das Heizelement tatsächlich erst beim nächsten Neustart erhitzt, während das Essen, das in der nicht geöffneten Kochkammer bleibt, sehr langsam spontan abkühlt. Um das Gerät zu pausieren, drücken Sie während des Kochens das Symbol (16): Das restliche Kochen wird immer durch Berühren des Symbols (16) wiederhergestellt. Während der Pause saugt der Ventilator für weitere 40 Sekunden heiße Luft an, danach stoppt er zusammen mit der Innenbeleuchtung. Die Pause dauert maximal eine Minute, danach wird sie in den Standby-Modus versetzt – ein Umstand, der ein neues vollständiges Kochprogramm erfordert. Während der Pause können Sie ein neues Programm auswählen oder alle Parameter ändern, als wären Sie in den Anfangsphasen der Benutzung.
5) **Kochen stoppen:** Am Ende der programmierten Kochphase stoppt das Gerät automatisch das Kochen, jedoch können Sie im Voraus handeln und den Vorgang, wenn Sie es für zufriedenstellend halten, manuell stoppen, indem Sie das Symbol (16) für drei Sekunden berühren. Der Lüfter saugt weitere 40 Sekunden Luft und befindet sich im Kühlmodus, wobei nur das Symbol (16) auf dem Display angezeigt wird; Nach Abschluss der Kühlung schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

AM ENDE DES GARENS: Sobald die verbleibende Zeit gezählt ist, gibt das Gerät einige aufeinanderfolgende Pieptöne von sich und stoppt nach einer kurzen Leerlaufphase; es ist nun möglich, Motorgehäuse und Tank zu trennen; es ist in manchen Fällen ratsam, es unmittelbar nach der Extraktion kurz ruhen zu lassen, um den Fettkochenprozess zu stoppen. Lassen Sie das Gerät ruhen, bis es deutlich abgekühlt ist, aber achten Sie darauf, nicht mit beheizten oder glühenden Oberflächen in Kontakt zu kommen, weder außen noch innen im Schubladech. Vermeiden Sie es, den Tank zu entleeren, indem Sie ihn umdrehen, da der Fettabscheider nicht am Boden verbunden ist, sodass er auslaufen und riskante Situationen verursachen kann.

TIPPS FÜR OPTIMALE NUTZUNG: Obwohl die beste Leistung durch die Perfektionierung der Technik mit Erfahrung erzielt wird, können einige Tricks die Nutzung des Geräts sofort erleichtern. Es ist immer gut, im Hinterkopf zu behalten:

- In jedem Fall wird die ideale Garzeit von der Menge des ins Aquarium gelegten Futters beeinflusst: Bei größeren Mengen ist es immer gut, das Kochen um einige Minuten zu verlängern und umgekehrt
- Im Fall von fraktioniertem Essen (Fleischbällchen, Bissen usw.) sollten die Kochzeiten im Vergleich zu dem gleichen Stückvolumen leicht reduziert werden
- Das Öffnen der Kochkammer ist zwar in manchen Fällen zum Rühren notwendig, hat aber einen erheblichen Einfluss auf die Innentemperatur; Der Betrieb mit offenem Becken muss daher in kürzester Zeit durchgeführt werden, stets unter Berücksichtigung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen
- Je feiner das Futter gegliedert ist, desto größer ist das Mischen. In den meisten Fällen reicht ein einziges Rühren zur Hälfte des Kochvorgangs für ein gutes Endergebnis aus
- Für die Zubereitung von Pommes frites kann eine kleine Menge Öl (etwa 1/2 Esslöffel) verwendet werden, um das Kochen zu verbessern, indem es mit einem Lebensmittelsprüher auf der Oberfläche verteilt wird, bevor es in das Gerät eingefügt oder mit einer Küchenbürste berührt wird; Achten Sie jedoch darauf, dass sie in der Produktion nicht mit fetthaltigen oder fettigen Soßen vorbehandelt wurden
- Die ideale Menge Bratkartoffeln bei einer einzigen Garung beträgt 650 Gramm
- Vermeiden Sie das Kochen von extrem fetthaltigen Speisen wie Würstchen oder besonders fettigen, groben Würstchen
- Es ist auch möglich, das Gerät zum Erhitzen kalter Speisen zu verwenden, wobei eine Temperatur von 150° C eingestellt wird und eine Zeit in der Regel nicht länger als 10 Minuten beträgt

Spezielle Tipps für selbstgemachte Chips:
Für ein optimales Ergebnis bei der Zubereitung selbstgemachter Chips kann es hilfreich sein, diese Schritte zu befolgen:
1) Die Kartoffeln schälen und in Streichhölzer schneiden
2) Die geschnittenen Kartoffeln 30 Minuten lang vollständig in einen Behälter mit Wasser tauchen
3) Die Kartoffeln mit Papiertüchern trocknen
4) Fette die Kartoffeln in einer Schüssel mit einem halben Esslöffel natives Olivenöl extra
5) Nimm die Kartoffeln mit den Händen aus dem Behälter, um sie vom überschüssigen Öl zu trennen
6) Backen Sie die Kartoffeln bei 180° C für 18-25 Minuten

REINIGUNG UND WARTUNG

Das Produkt benötigt keine Wartung, was als Austausch von Verbrauchsteilen oder geplanten Überholungen verstanden wird; In der Regel reicht es aus, den Tank und den Fettabscheider mit einem üblichen Spülmittel mit einem Schwamm zu reinigen und ausreichend auszuspülen. Jede Reinigungsoperation am Motorgehäuse muss mit dem abgetrennten Stromkabel durchgeführt werden, und vor dem Wiederanschließen muss sichergestellt werden, dass alle Teile vollständig trocken sind. Alle Oberflächen und besonders der Widerstand müssen ebenfalls komplett kalt sein.
Vermeiden Sie in jedem Fall aggressive Reinigungsmittel, Schleifschämme, Eisenwolle oder andere chemische Reinigungsmittel: Spezielle Produkte zur Reinigung des Ofens dürfen nicht zur Reinigung des Tanks verwendet werden und dürfen niemals auf das Heizelement gesprüht werden, das nicht gereinigt werden muss; Um den Motorgehäuse zu reinigen, verwenden Sie ein feuchtes Tuch, wenn das Gerät komplett kalt ist. Wenn Lebensmittelmaterial mit einem Heizelement in Kontakt kommt, warte, bis es vollständig abgekühlt ist, und entferne es mit
Extreme Sanftheit mit einer weichen Zahnbürste.
Für Außenflächen verwenden Sie nur ein mit Wasser befeuchtetes Tuch.

PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursachen	Korrekturmaßnahmen
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Stecker nicht eingesetzt; spannungsfreie Buchse; Motoreinheit nicht korrekt auf dem Tank positioniert	Überprüfe die Stromversorgung, die Buchse und die korrekte Kopplung zwischen Heizkopf und Behälter
Das Display leuchtet nicht auf	Machtlosigkeit; Aktiver elektronischer Schutz	Für eine Minute ausstecken und wieder einstecken; Überprüfe den Griff
Das Gerät schaltet sich während des Kochens aus	Überhitzung; instabile Stromversorgung; Falsche Montage	Kühlen lassen, Stromversorgung überprüfen und die richtige Montage
Das Essen ist zu wenig durchgegart	Die Temperatur ist zu niedrig; unzureichende Zeit; Übermäßige Menge an Nahrung	Zeit/Temperatur erhöhen; die Last zu verringern; gleichmäßig das Essen zu verteilen
Ungleichmäßiges Kochen	Überlappende Lebensmittel; Korb/Träger nicht richtig verwendet	Rühre mitten im Kochen um; Ordne das Produkt in einer einzigen Schicht an
Das Essen ist zu dunkel oder verbrannt	Übermäßige Temperatur; zu lange Zeit; sehr zuckerhaltige Lebensmittel	Reduzieren Sie Temperatur und Haltbarkeit; Überprüfen Sie häufiger
Weißer Rauch steigt heraus	Fett oder Lebensmittelrückstände; Anwesenheit von Flüssigkeiten am Boden	Reinigen Sie die Wanne gründlich und entfernen Sie Fettablagerungen
Dunkler Rauch kommt heraus	Verbranntes Essen; Übermäßige Fettansammlung	Hör auf zu kochen, zieh das Gerät aus und reinige nach dem Abkühlen
Kondensation auf der Glaswanne	Temperaturunterschied zwischen Innen- und Außenbereich	Normales Phänomen; Trockne die Außenseite bei Bedarf
Das Glas wirkt beschlagen	Feuchtigkeit, die durch Nahrung freigesetzt wird	Normales Phänomen beim Kochen
Abnormale Geräusche	Verstopfter Lüfter; Bauteil nicht richtig montiert	Ausschalten, ausstecken und auf Hindernisse prüfen
Plastikgeruch beim ersten Gebrauch	Neue Bauteile, die erstmal erhitzt werden	Führe einen leeren Zyklus gemäß den Anweisungen durch
Die Außenseite ist sehr warm	Normaler Wärmeaustausch während der Nutzung	Berühren Sie keine heißen Oberflächen; Benutze die Griffe
Schwierigkeiten bei der Positionierung der Heizeinheit	Fremdkörper; Fehlstellung	Reinigen Sie die Stützflächen und positionieren Sie sie richtig neu

Rückstände, die schwer zu entfernen sind	Verkohlte Fette; Verzögerte Reinigung	Mit heißem Wasser und neutralem Waschmittel einweichen; Vermeiden Sie aggressive Schleifmittel

TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	: 220-240 V AV 50/60 Hz
Absorption	: 1500 W
Kleinschalenkapazität	: 3 l
Große Schalenkapazität	: 4,5 l
Verstellbare Temperaturen	: 80-200°C
Einstellbare Kochzeit	: 1–60 Minuten
Abmessungen (WxHxD)	: 300 x 267 x 327 mm
Gesamtgewicht	: 5,5 kg
Kabellänge	: 80 cm

PRODUKTGARANTIE

Melchioni Spa mit Sitz in Mailand (Italien) erkennt über Colletta 37 eine herkömmliche Garantie für das Produkt für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des ersten Kaufs durch den Verbraucher an. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der für Konsumgüter geltenden Rechtsvorschriften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 128 und folgende), deren Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.
Die Komponenten oder Teile, die aus bestimmten Herstellungsgründen als defekt befunden wurden, werden während der oben genannten Garantiezeit vom Händler kostenlos repariert oder ersetzt.
Melchioni Spa behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig zu ersetzen, wenn eine Reparaturfähigkeit unmöglich oder übermäßig teuer ist, durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130). In diesem Fall bleibt die Gültigkeit der Garantie die des ursprünglichen Kaufs: Der im Rahmen der Garantie erbrachte Service verlängert die Garantiezeit nicht.
In jedem Fall wird dieses Gerät nicht als Material- oder Herstellungsfehler angesehen, wenn es angepasst, geändert oder angepasst wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und / oder technischen Standards zu entsprechen, die in einem anderen Land als dem für gelten was es ist, wurde ursprünglich entworfen und hergestellt. Dieses Gerät wurde nur für den Hausgebrauch entwickelt und gebaut. Bei jeder anderen Verwendung werden die Vorteile der Garantie ungültig.

Die Garantie gilt nicht für:

- Teile, die einem Verschleiß unterliegen, sowie Teile, die regelmäßig ausgetauscht und / oder gewartet werden müssen
- professionelle Verwendung des Produkts
- Fehlfunktionen oder Defekte aufgrund falscher Installation, Konfiguration, Software- / BIOS- / Firmware-Aktualisierung, die nicht von autorisierten Melchioni Spa durchgeführt wurden.
- Reparaturen oder Eingriffe von Personen, die nicht von Melchioni Spa
- Manipulation von Baugruppenkomponenten oder gegebenenfalls der Software
- Defekte durch Sturz oder Transport, Blitzschlag, Spannungsschwankungen, Eindringen von Flüssigkeit, Öffnen des Geräts, schlechtes Wetter, Feuer, öffentliche Störungen, unzureichende Belüftung oder falsche Stromversorgung

- jegliches Zubehör, zum Beispiel: Boxen, Taschen, Batterien usw., die mit diesem Produkt verwendet werden
- Eingriffe zu Hause zur Überprüfung der Zweckmäßigkeit oder vermutete Mängel

Die Anerkennung der Garantie durch Melchioni Spa unterliegt der Vorlage eines Steuerdokuments, aus dem das tatsächliche Kaufdatum hervorgeht. Das gleiche darf keine Manipulationen oder Löschungen zeigen, in deren Gegenwart Melchioni Spa behält sich das Recht vor, die Bereitstellung der Behandlung im Rahmen der Garantie zu verweigern.
Die Garantie wird nicht anerkannt, wenn die Seriennummer oder das Modell des Geräts nicht vorhanden, abgerieben oder geändert ist.
Diese Garantie beinhaltet keinen Anspruch auf Ersatz von direkten oder indirekten Schäden jeglicher Art an Personen oder Gegenständen, die durch Ineffizienz des Geräts verursacht wurden. Alle diesbezüglichen Verlängerungen, Zusagen oder Dienstleistungen, die vom Einzelhändler versichert werden, werden von diesem getragen.



Melchioni Spa
Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel. +39 02 57941 | www.melchioni-ready.com