



BENEDETTA

Friggitrice ad aria e forno

Air fryer and oven

Freidora de aire y horno

Friteuse à air et four

Luftfritteuse und Ofen

Cod. 118340032



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	17
ES Manual de instrucciones	32
FR Manuel d'instruction	48
DE Benutzerhandbuch	64



FRIGGITRICE AD ARIA E FORNO digitale da 30 litri

Per cucinare diversi cibi in modo straordinario con un unico dispositivo

NOTA INTRODUTTIVA

Melchioni S.p.a., titolare del marchio Melchioni Family, vi ringrazia per l'acquisto di questo apparecchio. Esso costituisce il risultato di una attenta selezione delle caratteristiche e di una meticolosa opera di perfezionamento dei dettagli, con l'obiettivo di offrire una soluzione completa, versatile, affidabile e prestazionale tanto all'utilizzatore saltuario quanto al più esigente.

Questo manuale contiene informazioni importanti, tanto ai fini del corretto uso dell'apparecchio, quanto al suo utilizzo in sicurezza. E' fondamentale leggerne e comprenderne il contenuto prima di eseguire qualsiasi operazione, affinché sia possibile ottenere le migliori prestazioni dall'apparecchio. Conservate questo manuale anche dopo la sua lettura, poiché potrebbe essere necessario farvi riferimento anche in futuro.

Il team Melchioni Family è a vostra disposizione per eventuali consigli, indicazioni e suggerimenti.

INFORMAZIONI IMPORTANTI AI FINI DEL CORRETTO USO IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO

Le seguenti indicazioni devono tassativamente essere lette, comprese e rispettate prima della messa in servizio dell'apparecchio. Esse risultano utili in particolare per la salvaguardia dell'incolumità, dell'integrità fisica e della sicurezza dell'operatore e delle persone circostanti, oltre che a fornire indicazioni preziose per la prevenzione di guasti e malfunzionamenti, per prolungare la vita operativa e per contenere il consumo energetico e favorire la tutela dell'ambiente.

- L'apparecchio è concepito per un uso domestico e non intensivo. Qualsiasi utilizzo di tipo professionale compromette il requisito di sicurezza ed è condizione per la inapplicabilità della garanzia

- L'apparecchio è previsto per uso interno ed al riparo dalle intemperie: l'utilizzo in ambiente aperto compromette il requisito di sicurezza e costituisce potenziale pericolo per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti
- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora presenti deformazioni, rigonfiamenti, fessurazioni dell'involucro, parti mancanti ed altre anomalie strutturali. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora emetta rumori inconsueti, cattivi odori, fumo, vapori o qualsiasi altro tipo di esalazione non riferibile alla cottura in corso. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Un leggero fumo ed un leggero odore di bruciato possono verificarsi in occasione del primo utilizzo dell'apparecchio: tale situazione è normale e non costituisce condizione di guasto o pericolo, a meno che non perduri oltre i primi minuti di utilizzo
- L'apparecchio non deve essere riposto o utilizzato in ambienti eccessivamente umidi o polverosi, in presenza di atmosfere sature di gas, fumi, temperature eccessive o troppo basse o sotto la radiazione solare diretta
- L'apparecchio non deve essere utilizzato in atmosfere esplosive, in prossimità di materiale esplosivo, combustibile, detonante o infiammabile (es. pompe di benzina, bombole del gas ecc.); tale utilizzo costituisce serio pregiudizio per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti e può essere causa di incendi o deflagrazioni
- Verificare che ciascuna parte dell'apparecchio, in special modo il cavo, sia collocata a debita distanza da fonti di calore (es. fornelli accesi elettrici o a gas), sia durante l'utilizzo che nei momenti di non utilizzo
- Durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere costantemente sorvegliato: non utilizzare in assenza di operatori o persone che possano verificarne con costanza il corretto funzionamento
- Durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere collocato ad una distanza minima di 10 cm dagli oggetti circostanti su ogni lato: tale precauzione evita surriscaldamenti delle parti e ne migliora le prestazioni

- Non introdurre nessun materiale che non sia cibo ed in ogni caso, evitare tassativamente l'avvio dell'apparecchio qualora sia stato introdotto materiale non strettamente alimentare
- Utilizzare solo gli accessori originali forniti in dotazione; l'utilizzo di accessori non originali potrebbe costituire pericolo di danneggiamento dell'apparecchio, oltre che potenziale pregiudizio per la salute
- Non far funzionare a vuoto se non per l'eventuale operazione di preriscaldamento; non tenere l'apparecchio in funzione con lo sportello aperto se non per il tempo strettamente necessario all'inserimento del cibo
- Non utilizzare olio durante il funzionamento, né introdurre acqua
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il raccoglibriciolo (cfr. successivamente) collocato in posizione corretta, poiché potrebbero svilupparsi temperature eccessive nella parte inferiore
- Utilizzare il vassoio raccogli briciole collocandolo nella parte inferiore della camera di cottura appoggiandolo al fondo: esso non deve essere utilizzato per la cottura di cibo, bensì per la sola raccolta dei liquidi o briciole prodotti durante il funzionamento dell'apparecchio
- Prestare la massima attenzione a non toccare alcuna parte interna all'apparecchio durante il funzionamento o nei minuti immediatamente successivi: esse raggiungono temperature in grado di provocare ustioni e lesioni fisiche; i contenitori devono essere manovrati utilizzando gli appositi utensili forniti in dotazione ed un guanto da forno o presine specificamente concepite
- Assicurare un periodo di inutilizzo di almeno 30 minuti dopo 60 minuti di utilizzo dell'apparecchio
- Prestare attenzione ad improvvise fuoriuscite di vapore incandescente all'atto dell'apertura del portello
- Non inserire alcun utensile da cucina nell'apparecchio, ma utilizzare solo contenitori metallici o in altro materiale specificamente certificato per l'utilizzo in forno
- Non lavare gli accessori interni in lavastoviglie
- Non introdurre nell'apparecchio in funzione alcun oggetto in plastica o altro materiale che possa deformarsi, sciogliersi o cedere sostanze in caso di riscaldamento
- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero raggiungere

temperature elevate: la maniglia di apertura del portello è invece sottoposta a riscaldamenti modesti e deve essere l'unica parte ad essere toccata

- Non ostruire le prese d'aria o i condotti di espulsione dell'aria: tale condotta crea situazioni di potenziale pericolo, oltre che peggiorare sensibilmente le prestazioni dell'apparecchio
- Verificare periodicamente la pulizia delle fessure di aereazione lungo i lati (anche posteriore) dell'apparecchio: qualora vengano riscontrati accumuli di polvere o sporcizia, riferirsi al successivo capitolo per la pulizia
- Non rivestire l'apparecchio con alcun materiale termoriflettente (es. alluminio); tale condotta comporta il surriscaldamento dell'apparecchio, con possibilità di guasti e pericolo per l'operatore o le persone circostanti
- Prima di essere riposto, assicurarsi che ogni parte dell'apparecchio si sia adeguatamente raffreddata: per facilitare l'operazione, lasciare il portello aperto diversi minuti dopo l'uso
- Non utilizzare l'apparecchio qualora una o più parti tra quelle elencate al successivo capitolo risultino mancanti o danneggiate: rivolgersi al proprio rivenditore per il ripristino
- Verificare periodicamente l'integrità delle parti che compongono l'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione: qualora venissero riscontrate anomalie, astenersi dall'utilizzo e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Per le operazioni di pulizia, non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi: fare riferimento al successivo capitolo per le prescrizioni complete
- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate avendo cura di disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione: fare riferimento al successivo capitolo per le relative prescrizioni
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una potenza nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra
- Prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente, assicurarsi che il voltaggio del proprio impianto domestico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio

- Non collegare l'apparecchio a cordoni prolungatori, ciabatte elettriche, prese multiple, timers, prese comandate o altri dispositivi che possano avviarlo autonomamente
- Qualora l'apparecchio non venisse utilizzato per un periodo di tempo prolungato, è opportuno scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente: questo accorgimento ne prolunga la vita e contribuisce a contenere il consumo energetico
- Non disconnettere l'alimentazione tirando il cavo: afferrare saldamente la spina con una mano, appoggiare l'altra mano alla cornice della presa elettrica e disconnettere con un movimento rapido e secco
- Prima di disconnettere l'apparecchio, verificare che sia spento e che non vi siano programmi in esecuzione, a meno che la disconnessione non avvenga in situazione di emergenza per comportamenti anomali come riportato nel presente capitolo
- L'apparecchio deve essere tenuto al di fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni; assicurarsi in ogni caso che non venga utilizzato per gioco
- Qualora l'apparecchio venga utilizzato da bambini, pur di età superiore agli 8 anni, o persone dalle ridotte capacità cognitive, sensoriali o motorie, esse devono essere istruite relativamente ai pericoli derivanti dall'uso scorretto dell'apparecchio e ci si deve assicurare che le informazioni siano state correttamente e completamente recepite e comprese; deve comunque essere assicurata adeguata supervisione
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di accumuli o sorgenti di liquidi, quali serbatoi, vasche, docce, lavandini, altri sanitari, rubinetti, tubature, irrigatori, bottiglie, vasi di accumulo, vasi di espansione, corsi d'acqua, vasi di fiori e simili; non collocare recipienti contenenti liquidi sopra l'apparecchio; verificare che anche il cavo di alimentazione o la spina elettrica non siano mai immersi
- Non vi è ragione per disassemblare l'apparecchio, nemmeno dopo la sua dismissione; esso è composto da parti che potrebbero essere ingerite da bambini o persone dalle ridotte capacità cognitive
- Non procedere in autonomia ad alcun tipo di eventuale riparazione; in caso di guasto, provvedere a far visionare l'apparecchio da parte di personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere in nessun caso modificato in alcuna delle sue parti: tale condotta costituisce di norma grave compromissione del

requisito di sicurezza, condizione per l'immediato decadimento della garanzia e non comporta alcun incremento prestazionale

- Non sottoporre il cavo di alimentazione a pieghe eccessive o strozzature: eventuali lesioni interne al cavo non ravvisabili costituiscono grave pericolo per la sicurezza
- Nel caso in cui il prodotto non venga utilizzato per un periodo prolungato, disconnettere il cavo di alimentazione dalla presa
- Collocare l'apparecchio ad adeguata distanza da parti che potrebbero muoversi autonomamente quali tende, battenti di porte e finestre, portelli o simili, al fine di evitarne il contatto fortuito
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile e verificare che l'apparecchio non possa muoversi autonomamente per gravità o forze esterne
- Conservare il presente manuale per eventuali riferimenti futuri

PRENDERE FAMILIARITÀ CON LA FRIGGITRICE AD ARIA E FORNO

COMPONENTI PRINCIPALI



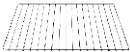
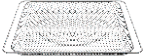
1 Pannello di comando a LED

2 Maniglia sportello

3 Luce forno

4 Porta in vetro trasparente

5 Vassoio briciole

	Griglia forno Per posizionare e cuocere carne, pane, pizza, ecc.
	Cestello friggitrice ad aria Utilizzare il cestello in combinazione con la funzione Air Fry per ottimizzare i risultati di cottura. Ideale per patatine fritte, ali di pollo, cipolla, ecc. Può anche essere impiegato come cestello per essiccazione.
	Teglia per cottura Per la cottura di biscotti, torte, tacchino, ecc. Consente anche di trattenere il gocciolamento dal cibo o dall'olio quando si frigge ad aria e può essere utilizzata come leccarda.
	Vassoio briciole Raccoglie le briciole di cibo.

Utilizzando la nuovissima tecnologia di CIRCOLAZIONE DELL'ARIA CALDA A 360°, la Friggitrice ad Aria e Forno consente di ottenere una cucina più saporita e sana.

SENSORE SPORTELLO

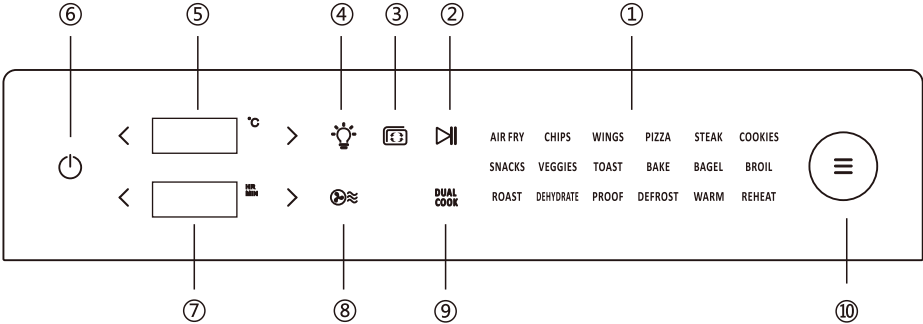
Se lo sportello viene aperto mentre il forno è in funzione la cottura si interrompe e si accende la spia. Sul pannello comparirà l'indicazione . Non appena si chiude lo sportello la luce si spegne e la cottura riprende. Durante la cottura assicurarsi che lo sportello sia chiuso.

SPECIFICHE TECNICHE

Voltage	Power	Frequency	Capacity
			
220~240V	1800W	50Hz	30L

1 Tensione – 2 Potenza – 3 Frequenza – 4 Capacità

Pannello di comando a LED



1. Panoramica delle funzioni della friggitrice ad aria e forno

Programma	Temperatura predefinita	Tempo programma	Intervallo di temperatura	Tempo
Air Fry (Frittura ad aria)	200°C	10 min.	90-230°C	Fino a 2 ore
Chips (Patatine fritte)	230°C	18 min.	90-230°C	Fino a 2 ore
Wings (Alette di pollo)	230°C	18 min.	90-230°C	Fino a 2 ore
Pizza	230°C	11 min.	90-230°C	Fino a 2 ore
Steak (Bistecca)	230°C	7 min.	90-230°C	Fino a 2 ore
Cookies (Biscotti)	180°C	15 min.	90-230°C	Fino a 2 ore
Snack	200°C	18 min.	90-230°C	Fino a 2 ore
Veggies (Verdure)	230°C	15 min.	90-230°C	Fino a 2 ore
Toast	-	-	1-7	1-7 min.
Bake (Cottura al forno)	175°C	25 min.	90-230°C	Fino a 2 ore
Bagel (Ciambelle)	230°C	13 min.	90-230°C	Fino a 2 ore
Broil (Grigliare)	230°C	10 min.	90-230°C	Fino a 2 ore

Roast (Arrostire)	200°C	30 min.	90-230°C	Fino a 2 ore
Dehydrate (Essicare)	60°C	5 ore	30-80°C	1-12 ore
Proof (Lievitare)	34°C	45 min.	30-40°C	Fino a 8 ore
Defrost (Sbrinare)	50°C	20 min.	30-80°C	Fino a 2 ore
Warm (Scaldare)	95°C	5 min.	90-230°C	Fino a 2 ore
Reheat (Riscaldare)	50°C	4H	30-120°C	Fino a 8 ore

I dati sopra riportati sono solo un riferimento, l'utente può regolare la temperatura e il tempo desiderati secondo necessità.

2. AVVIO/ARRESTO



Toccare l'icona per avviare o arrestare il programma.

3. PRERISCALDAMENTO



Dopo aver selezionato un programma e regolato la temperatura, toccare l'icona "PRERISCALDAMENTO" per riscaldare la Friggitrice ad Aria e Forno. (Non è necessario toccare l'icona "AVVIO/ARRESTO" per iniziare il preriscaldamento. Dopo il preriscaldamento, il forno emetterà un segnale acustico 5 volte e sul display verrà visualizzato "Add food" (Aggiungere il cibo).

4. INTERRUETTORE LUCE



Toccare l'icona per accendere/spegnere la luce del forno. (La luce si spegne automaticamente dopo che per 5 min non viene effettuata nessuna operazione. Si riaccenderà

quando viene nuovamente toccata l'icona della luce.)

5. REGOLATORE DI TEMPERATURA



Toccare l'icona "<" per diminuire la temperatura, oppure toccare l'icona ">" per aumentarla come desiderato, premere a lungo l'icona per effettuare l'impostazione rapida

6. ACCENSIONE/SPEGNIMENTO



Toccare l'icona per accendere/spegnere la Friggitrice ad Aria e Forno.

7. REGOLATORE TEMPO



Toccare l'icona "<" per diminuire il tempo di funzionamento, oppure toccare l'icona ">" per aumentarlo come desiderato, premere a lungo l'icona per effettuare l'impostazione rapida.

8. AIR FRY



Questa icona è solo per visualizzazione. Se viene adottato il programma con la ventola in funzione, l'icona continuerà a lampeggiare durante il funzionamento.

9. DUAL COOK (Doppia cottura)

DUAL

COOK L'avanzata tecnologia di cottura a doppia funzione consente di programmare la Friggitrice ad Aria e Forno per avviare la cottura con una delle impostazioni predefinite, per poi passare automaticamente ad una seconda impostazione e ottenere un risultato perfetto su qualsiasi piatto. Ad esempio, mettere in forno una casseruola con sopra della mollica di pane, impostare su Bake per poi passare a Broil e si cuocerà fino in fondo con una copertura dorata e croccante. Basta impostare e potete anche dimenticarvene. Godetevi il vostro cibo fritto preferito senza alcuna operazione aggiuntiva.

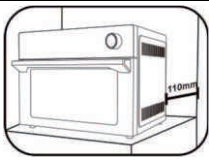
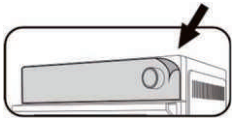
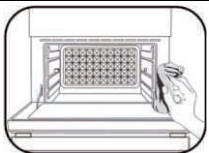
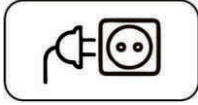
10. MENU



È possibile selezionare il menu ruotando la rispettiva manopola, dopo aver effettuato la scelta premendo la manopola del menu si avvia la cottura.

GUIDA PER IL DISIMBALLAGGIO

1	Rimuovere tutto l'imballaggio intorno e all'interno del forno.	
---	---	--

2	Posizionare il forno su una superficie stabile, piana e resistente al calore, lontano da tutto ciò che può subire danni da calore. Tenere una distanza di almeno 110 mm tra la presa elettrica e la parete, i mobili, ecc.	
3	Rimuovere la pellicola protettiva dal pannello di comando. (La pellicola serve a proteggere il pannello, è possibile toglierla o tenerla).	
4	Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno della Friggitrice ad Aria e Forno. Asciugare e rimettere gli accessori nel forno.	
5	Assicurarsi che l'alimentazione e la presa soddisfino i requisiti per il funzionamento di questo prodotto (requisiti per potenza di alimentazione) prima di utilizzarlo.	
6	È normale percepire dell'odore o riscontrare del fumo al primo utilizzo, questo è generato dal rivestimento di protezione applicato sull'elemento riscaldante. Al primo utilizzo è necessario far funzionare il forno per 18 minuti alla temperatura più alta (230°C) per sterilizzare e rimuovere qualsiasi odore di fabbricazione. La Friggitrice ad Aria e Forno può emettere odore o fumo a causa della pellicola protettiva del riscaldatore.	

GUIDA PER L'USO



Collegare, toccare l'icona ON/OFF per accendere la Friggitrice ad Aria e Forno, lo schermo si illuminerà e l'icona "AIR FRY" lampeggerà.



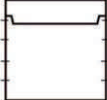
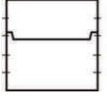
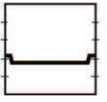
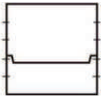
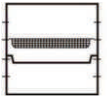
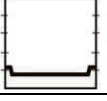
Ruotare la manopola del menu per selezionare il menu desiderato; sullo schermo verranno visualizzati la temperatura e l'ora predefinite per questo menu; è possibile regolare la temperatura e l'ora come desiderato toccando  e , e premendo la manopola del menu per iniziare la cottura.

Nota: Per la funzione "Toast" non è possibile regolare la temperatura. Regolare la durata  per il livello 1~7 della funzione toast.



Toccare l'icona "PRERISCALDAMENTO" per riscaldare la Friggitrice ad Aria e Forno. Quando la temperatura interna raggiunge 150°C verrà visualizzato "Add food" (Aggiungere il cibo).
(Dopo il preriscaldamento, mettere il cibo nel forno e chiudere lo sportello, il programma inizierà la cottura automaticamente).

Nota: I programmi Toast, Dehydrate, Proof, Defrost, Reheat e Warm non necessitano di preriscaldamento.

Posizione 1: DEHYDRATE		Posizione 2: TOAST DEHYDRATE	
Posizione 3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA	 	Posizione 2: CHIP WINGS	
Posizione 4: ROAST			

Accessori			
	Griglia forno	Cestello friggitrice	Teglia per cottura

Nota: Quando si cucinano cibi grassi (ad es. Alette di pollo) con la griglia forno, il cestello friggitrice o il girarrosto, posizionare la teglia nella fessura sottostante per utilizzarla come leccarda ed evitare che l'olio goccioli sul riscaldatore in acciaio inossidabile.



Accessori/Posizione

Inserire gli accessori con il cibo nella posizione desiderata, quindi chiudere lo sportello. Sono presenti quattro scanalature per il posizionamento, far riferimento agli schemi di posizione sopra riportati per inserire gli accessori.



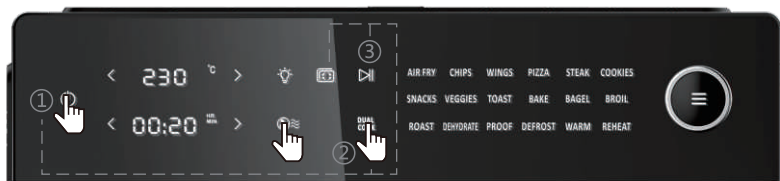
Se si salta la funzione di preriscaldamento del passaggio 3, toccare l'icona di AVVIO/ARRESTO per iniziare la cottura e il display mostrerà il conto alla rovescia del timer.



Al termine della cottura il forno emetterà 5 volte un segnale acustico, il display mostrerà "END" (Fine) e tutte le icone del menu si accenderanno.

Nota: Il display continua a visualizzare "END" (fine) fin quando non viene premuta l'icona del menu. Al termine della cottura la ventola continuerà a girare per 4 minuti in modo da raffreddare correttamente l'apparecchio.

DUAL COOK (Doppia cottura)



Collegare, toccare l'icona ON/OFF per accendere la Friggitrice ad Aria e Forno, lo schermo si illuminerà e l'icona "AIR FRY" lampeggerà.



Es: Prima fase



Seconda fase



Toccare l'icona "DUAL COOK"; i cinque programmi AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM si illumineranno con luce fissa, ruotare la manopola del menu per selezionare il primo programma AIR FRY e questo lampeggerà (mentre gli altri quattro manterranno la luce fissa). Quindi impostare la temperatura e l'ora desiderate, quindi premere la manopola menu per confermare il primo programma AIR FRY e l'icona scompare.

Le restanti quattro icone rimarranno illuminate con luce fissa, ripetere l'operazione sopra per regolare il secondo programma. Dopo aver confermato le

due funzioni, le icone corrispondenti rimarranno illuminaste a lungo e le altre tre icone si spegneranno.

Nota: Se si desidera annullare la funzione DUAL COOK durante la cottura, toccare l'icona di AVVIO/ARRESTO e quindi toccare l'icona "DUAL COOK" per cancellare. Se si desidera annullare la funzione DUAL COOK prima di iniziare la cottura basta toccarla per cancellare.



Ruotare la manopola del menu per selezionare il menu desiderato; sullo schermo verranno visualizzati la temperatura e l'ora predefinite per questo menu; è possibile regolare la temperatura e l'ora come desiderato toccando  e , e premendo la manopola del menu per iniziare la cottura.

Nota: Per la funzione "Toast" non è possibile regolare la temperatura. Regolare la durata  per il livello 1~7 della funzione toast.



Accessori/Posizione

Inserire gli accessori con il cibo nella posizione desiderata, quindi chiudere lo sportello. Sono presenti quattro scanalature per il posizionamento, si prega di seguire gli schemi di posizione sopra riportati per inserire gli accessori.



Se si salta la funzione di preriscaldamento del passaggio 3, toccare l'icona di AVVIO/ARRESTO per iniziare la cottura e il display mostrerà il conto alla rovescia del timer.



Al termine della cottura il forno emetterà 5 volte un segnale acustico, il display mostrerà "END" (Fine) e tutte le icone del menu si accenderanno.

Nota: Il display continua a visualizzare "END" (fine) fin quando non viene premuta l'icona del menu. Al termine della cottura la ventola continuerà a girare per 4 minuti in modo da raffreddare correttamente l'apparecchio.

SCHEMA DI RIFERIMENTO PER LE FUNZIONI DI COTTURA

FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	Quantità di cibo suggerito	Accessori suggeriti	Posizione suggerita
AIR FRY	Sì	In base al cibo selezionato	Cestello friggitrice ad aria	2
CHIPS	Sì	550 g		2
WINGS	Sì	1038 g (28 pz.)		2
PIZZA	Sì	Fino a 33 cm	Teglia o griglia per forno	3
STEAK	Sì	190 g		2
COOKIES	Sì	In base al cibo selezionato	Teglia per cottura	2
SNACKS	Sì		Teglia o griglia per forno	3
VEGGIES	Sì		Teglia o cestello friggitrice	3
TOAST	No	6 pz.	Griglia forno	2 o 3
BAKE	Sì	In base al cibo selezionato	Teglia o griglia per forno	3
BAGEL	Sì		Teglia o cestello friggitrice	2
BROIL	Sì		Teglia o griglia per forno	2
ROAST	Sì		Teglia o girarrosto	4 o Posizione girarrosto
DEHYDRATE	No		Cestello friggitrice ad aria	1, 2 o 3

PROOF	No		Teglia per cottura	3
DEFROST	No		Teglia per cottura	2
REHEAT	No		Griglia forno	3
WARM	No		Teglia per cottura	2
È normale che si possa riscontrare un po' di umidità sullo sportello del forno durante il processo di cottura. Si consiglia di preriscaldare la Friggitrice ad Aria e Forno prima di iniziare la cottura.				

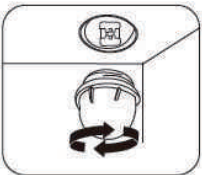
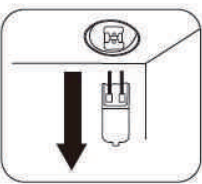
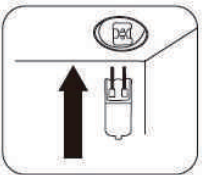
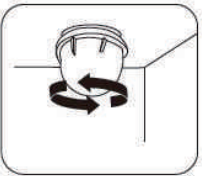
SCHEMA DI RIFERIMENTO PER LE FUNZIONI DUAL COOK

FUNZIONE 1	FUNZIONE 2	PRERISCALDAMENTO	Quantità di cibo suggerito	Accessori suggeriti	Posizione suggerita
AIR FRY	WARM	Sì	In base al cibo selezionato	Cestello friggitrice ad aria	2
BAKE	BROIL			Teglia o griglia per forno	3
AIR FRY	WARM			Teglia o forchetta girarrosto	4 o posizione forchetta girarrosto
ROAST	AIR FRY				
AIR FRY	BROIL			Cestello friggitrice o griglia forno	2 o 3

SOSTITUZIONE DELLA LUCE INTERNA

ATTENZIONE: Assicurarsi di scollegare la Friggitrice ad Aria e Forno e lasciarla raffreddare completamente prima di sostituire la luce interna.

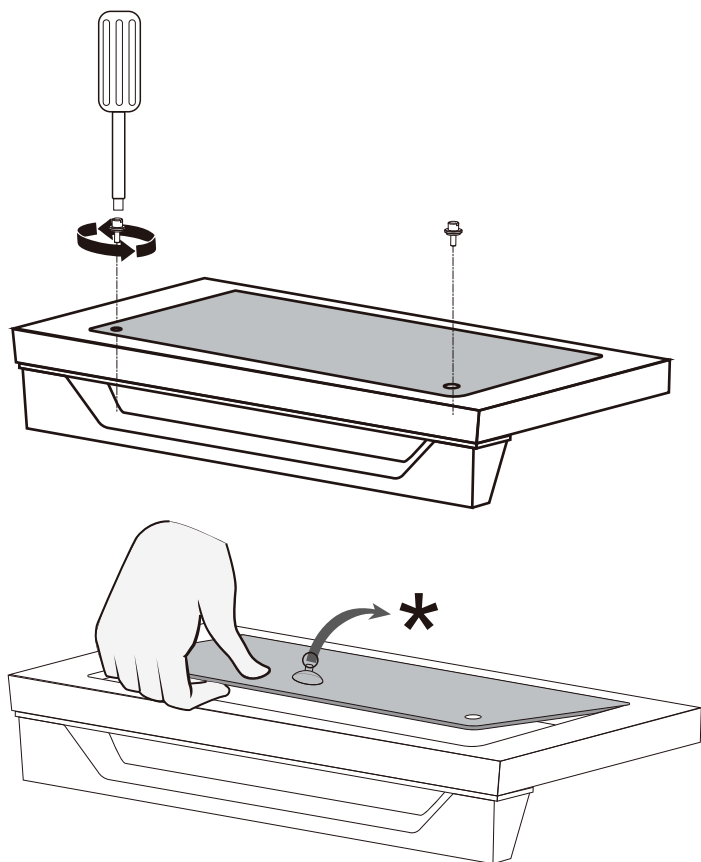
SPECIFICHE: Lampadina alogena 25 W

1	Ruotare il coperchio di protezione della luce in senso orario per rimuoverlo.	
2	Rimuovere la lampadina tirandola direttamente.	
3	Inserire la nuova lampadina.	
4	Rimettere il coperchio della luce e ruotarlo in senso antiorario per serrarlo.	

SMONTAGGIO DEL VETRO

ATTENZIONE: Assicurarsi che il vetro dello sportello si sia completamente raffreddato prima di rimuoverlo.

1. Svitare le viti in senso antiorario con un cacciavite.
2. È possibile utilizzare una ventosa applicandola sul vetro e quindi estrarre il vetro con le mani.
3. Dopo aver pulito e asciugato il vetro, rimetterlo al suo posto e avvitare le viti in senso orario.



* Ventosa

CURA, PULIZIA E CONSERVAZIONE

Rimuovere la spina dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia. Lasciare raffreddare completamente il forno e tutti gli accessori prima di smontarlo e pulirlo.

Pulizia dell'involucro esterno

- Pulire il corpo esterno con una spugna morbida e umida. Per evitare la formazione di macchie è possibile utilizzare un detergente liquido non

abrasivo o una soluzione spray non aggressiva. Applicare il detergente sulla spugna e non sulla superficie del forno

- Per pulire lo sportello in vetro utilizzare un detergente per vetri o un detergente non aggressivo e una spugna morbida e umida, oppure una spugnetta in fibra acrilica. Non utilizzare un detergente abrasivo o un panno abrasivo metallico in quanto potrebbero graffiare la superficie del forno.
- Pulire lo schermo con un panno morbido e umido. Applicare il detergente sul panno, non applicare il detergente direttamente sullo schermo. La pulizia della superficie dello schermo con un panno asciutto e/o detergenti abrasivi può produrre graffi.



AVVERTENZA: Per evitare il rischio di elettrocuzione, non portare a contatto l'apparecchio o il cavo di alimentazione con acqua o qualsiasi altro liquido.

Pulizia dell'interno

Per eliminare eventuali schizzi prodotti dal processo di cottura pulire le pareti con una spugna morbida e umida. Per evitare la formazione di macchie è possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray non aggressiva. Applicare il detergente sulla spugna e non direttamente sull'interno del forno.



AVVERTENZA: Prestare molta attenzione quando si puliscono gli elementi riscaldanti. Lasciare raffreddare completamente il forno, quindi strofinare delicatamente con una spugna o un panno morbido e umido per tutta la lunghezza del l'elemento riscaldante. Non utilizzare detergenti o agenti chimici di alcun tipo. Lasciare asciugare perfettamente tutte le superfici prima di inserire la spina di alimentazione alla presa di corrente e accendere il forno.

Pulizia del vassoio per le briciole

- Una volta terminato l'utilizzo, estrarre il vassoio per le briciole e gettare il contenuto. Pulire il vassoio con un panno morbido e umido. È possibile

utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray non aggressiva per evitare l'accumulo di macchie che potrebbero generare combustione ad alte temperature. Applicare il detergente sulla spugna e non direttamente sul vassoio. Asciugare bene.

- Per rimuovere il grasso di cottura, immergere il vassoio in acqua calda e sapone, quindi lavare con una spugna morbida o una spugnetta in fibra acrilica. Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Assicurarci sempre di reinserire il vassoio per le briciole nel forno dopo la pulizia e prima di inserire la spina di alimentazione e accendere il forno.

Pulizia degli accessori

- Lavare tutti gli accessori in acqua calda e sapone con una spugna morbida o una spugnetta in fibra acrilica. Risciacquare e asciugare accuratamente. Per pulire gli accessori non utilizzare detergenti abrasivi, spugne abrasive metalliche o utensili metallici in quanto potrebbero danneggiare le superfici.
- Per prolungare la durata degli accessori si raccomanda di non pulirli in lavastoviglie.

Conservazione

- Assicurarci che il forno e tutti gli accessori siano puliti e asciutti.
- Assicurarci che lo sportello sia chiuso.
- Conservare l'apparecchio in posizione verticale, in piano e sui piedini di supporto. Non riporre l'apparecchio quando è bagnato o caldo. Non caricare né conservare le batterie in un ambiente umido o caldo.



AVVERTENZA: Si prega di tenere presente che durante la cottura non può essere utilizzato alcun tipo di foglio di alluminio.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno NON funziona	L'apparecchio non è collegato	Assicurarci che il forno sia collegato
	Il forno non è stato acceso	Premere il pulsante ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
	Lo sportello non è chiuso correttamente	Assicurarci che lo sportello sia ben chiuso

Esce vapore dalla parte superiore dello sportello	Si stanno cucinando alimenti con un elevato contenuto di umidità	Si tratta di un fenomeno normale. Lo sportello è ventilato per rilasciare il vapore in eccesso creato da alimenti con elevato contenuto di umidità, come il pane congelato
Esce del fumo bianco dal forno	È la prima volta che si utilizza il forno	Questo fenomeno è normale nel primo utilizzo. Si consiglia di impostare il forno alla temperatura più alta e lasciarlo funzionare a vuoto da 18/20 minuti
	Si sta cucinando cibo grasso	Questo è normale quando si cucinano cibi grassi. Questo fenomeno non influirà sul processo di cottura
	La teglia, il vassoio briciole o i riscaldatori contengono ancora residui di grasso o olio derivanti dall'uso precedente	Assicurarsi che ogni componente sia pulito correttamente dopo ogni utilizzo
Esce del fumo nero dal forno	Il cibo sta bruciando	Spegnete immediatamente il forno, fare attenzione quando si prende il cibo
Il cibo cotto nel forno non è pronto	Troppo cibo nel forno in una sola volta	Ridurre la quantità di cibo da cuocere nel forno
	Temperatura impostata troppo bassa o tempo troppo breve	Imposta una temperatura più alta o un tempo più lungo
	Scelta di una funzione non corretta	Assicurati di cucinare con la funzione appropriata
I cibi sono cotti in modo non uniforme	Gli alimenti sono impilati o troppo vicini l'un l'altro durante la cottura	Assicurati che il cibo e gli alimenti siano distribuiti in modo uniforme
	La posizione della teglia, del cestello per friggere o della griglia non è regolata correttamente	Regolare gli accessori del forno nella posizione corretta. Prestare attenzione in quanto questi componenti potrebbero essere caldi

I cibi non sono croccanti dopo la frittura ad aria	Alimenti con elevata umidità	Spruzzare o spazzolare in modo uniforme una piccola quantità di olio sul cibo può aumentarne la croccantezza
Il display mostra il codice di errore "E1"	È stato riscontrato un cortocircuito nel monitor della temperatura	Rimuovere il cavo dalla presa di corrente. Contattare l'assistenza clienti.
Il display mostra il codice di errore "E2"	Il monitor della temperatura o i riscaldatori non funzionano	Rimuovere il cavo dalla presa di corrente, ricollegare e provare nuovamente. Se non è possibile risolvere il problema, contattare l'assistenza clienti.

CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva

Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), la presenza del simbolo del bidone barrato indica che questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata. Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'amministrazione locale competente in materia ambientale.



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.

AIR FRYER TOASTER OVEN 30 litre digital

Cook different amazing food with one device

INTRODUCTORY NOTE

Melchioni S.p.a., owner of the Melchioni Family brand, thanks you for purchasing this appliance. It is the result of a careful selection of features and the meticulous refinement of details, with the aim of offering a complete, versatile, reliable and high-performance solution for both the occasional and the most demanding users.

This manual contains important information both for the correct use of the appliance and for its safe operation. It is essential to read and understand its contents before performing any operations in order to obtain the best performance from the appliance. Keep this manual even after reading it, as you may need to refer to it in the future.

The Melchioni Family team is at your disposal for any advice, instructions or suggestions.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT, SAFE USE OF THE APPLIANCE

The following instructions must be read, understood and complied with before commissioning the appliance. They are especially useful for the protection of the safety, physical conditions and security of the operator and persons nearby, as well as for providing valuable information for preventing faults and malfunctions, for prolonging the service life, for reducing energy consumption and for environmental protection.

- The appliance is designed for household and non-intensive use. Any professional use compromises the safety requirement and is a condition for inapplicability of the warranty.
- The appliance is intended for indoor use and protected from inclement weather: use in an outdoor environment compromises the safety requirement and constitutes a potential hazard for the safety of the operator and persons nearby.

- The appliance must not be used if it shows deformations, bulges, cracks in the casing, missing parts or other structural anomalies. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.
- The appliance must not be used if it emits unusual noises, foul odours, smoke, vapours or any other type of exhalation not related to the cooking in progress. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.
- Slight smoke and a slight burning smell may occur when using the appliance for the first time: this situation is normal and does not constitute a fault or hazard unless it lasts beyond the first few minutes of use.
- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, in the presence of atmospheres saturated with gas, fumes, in excessive or low temperatures or under direct solar radiation.
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, near explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.). Such use constitutes a serious risk to the safety of the operator and persons nearby and may cause fires or deflagrations.
- Make sure that each part of the appliance, especially the cord, is placed at a safe distance from heat sources (e.g. electric or gas cookers), both during use and when not in use.
- During use, the appliance must be constantly supervised: do not use it in the absence of operators or persons who can constantly check its correct operation.
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 10 cm from surrounding objects on each side: this precaution prevents parts from overheating and improves performance.
- Do not introduce any material that is not food and, in any case, absolutely avoid starting the appliance if material that is not strictly food has been introduced.
- Use only the original accessories supplied. The use of non-original accessories could constitute a danger of damage to the appliance as well as a potential health hazard.

- Do not run the appliance with no-load except for preheating. Do not keep the appliance running with the door open except for the time strictly necessary for inserting food.
- Do not use oil or load water during operation.
- Never use the appliance without the crumb tray (see below) placed in the correct position, as excessive temperatures may develop at the bottom.
- Use the crumb tray by placing it in the lower part of the cooking chamber resting it on the bottom: it must not be used for cooking food, but only for collecting the liquids or crumbs produced during operation of the appliance
- Take the utmost care not to touch any part inside the appliance during operation or in the minutes immediately following operation: parts reach temperatures capable of causing burns and physical injury. The containers must be handled using the tools provided and an oven glove or specially designed potholders.
- Ensure a standstill period of at least 30 minutes after 60 minutes of appliance use.
- Beware of sudden bursts of extremely hot steam when opening the door.
- Do not insert any cooking utensils into the appliance but only use metal containers or other material specifically certified for use in ovens.
- Do not wash the accessories in the dishwasher.
- Do not insert any plastic or other material into the appliance while it is in operation that could deform, melt or release substances when heated.
- Avoid touching any structural parts, even external ones, during operation, as some of them could reach high temperatures: the door opening handle is subject to moderate heat and should be the only part to be touched.
- Do not obstruct air intakes or exhaust ducts: doing so creates potentially dangerous situations as well as significantly worsening the performance of the appliance.
- Periodically check the cleanliness of the ventilation slots along the sides (including rear) of the appliance: refer to the following chapter on cleaning if dust or dirt accumulation is found.

- Do not cover the appliance with any heat reflective material (e.g. aluminium). Doing so will lead to the appliance overheating, with the possibility of breakdowns and danger to the operator or people nearby.
- Make sure that every part of the appliance has cooled down adequately before storing the appliance: leave the door open several minutes after use to facilitate this.
- Do not use the appliance if one or more of the parts listed in the following chapter are missing or damaged: contact your dealer for repair.
- Periodically check the conditions of the parts making up the appliance, in particular the power cord: if any anomalies are found, refrain from using the appliance and contact qualified technical personnel.
- Do not use abrasive sponges or aggressive detergents for cleaning operations: refer to the following chapter for complete requirements.
- Cleaning operations must be carried out taking care to disconnect the appliance from the power supply: refer to the following chapter for the relevant requirements.
- The appliance must be connected to a compliant electrical system. The electrical system must have a power rating equal to or greater than that of the appliance and must be earthed.
- Before connecting the plug of the power cord to the socket, make sure that the voltage of your household installation corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- Do not connect the appliance to extension cords, power strips, multi-socket strips, timers, controlled sockets or other devices that can start it up independently.
- If the appliance is not to be used for a prolonged period of time, it is advisable to unplug the power cord from the socket: this will extend the life of the appliance and help reduce energy consumption.
- Do not disconnect the power supply by pulling on the cord: grasp the plug firmly with one hand, place the other hand on the frame of the electrical outlet and disconnect with a quick, sharp movement.
- Before disconnecting the appliance, make sure that it is switched off and that there are no programs running, unless you need to disconnect it in an emergency situation due to abnormal behaviour as described in this chapter.

- The appliance must be kept out of the reach of children under 8 years of age; in any case make sure that it is not used for play.
- If the appliance is used by children, even if they are over 8 years old, or by persons with reduced cognitive, sensory or motor skills, they must be instructed about the dangers of incorrect use of the appliance and it must be guaranteed that the information has been correctly and fully understood. Adequate supervision must however be ensured.
- Do not use the appliance in the vicinity of liquid accumulations or sources, such as tanks, tubs, showers, sinks, other sanitary fixtures, faucets, pipes, sprinklers, bottles, storage vessels, expansion vessels, watercourses, flowerpots and similar. Do not place containers holding liquids on top of the appliance; make sure that the power cord or electrical plug is never submerged.
- There is no reason to disassemble the appliance, not even after it has been decommissioned. It is composed of parts that could be swallowed by children or persons with reduced cognitive ability.
- Do not carry out any repairs yourself; in the event of a fault, have the appliance inspected by a qualified technician.
- None of the parts of the appliance must be modified under any circumstances: doing so normally constitutes a serious impairment of the safety requirement, a condition for immediate forfeiture of the warranty and does not lead to any increase in performance.
- Do not subject the power cord to excessive bending or kinking: any internal damage to the cable which cannot be detected constitute a serious safety hazard.
- If the product is not to be used for an extended period, disconnect the power cable from the socket
- Place the appliance at an adequate distance from moving parts such as curtains, door and window sashes, hatches or similar in order to avoid accidental contact.
- Place the appliance on a flat, stable surface and ensure that the appliance cannot move independently due to gravity or external forces.
- Keep this manual for future reference.

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER TOASTER OVEN

MAIN COMPONENTS



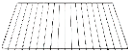
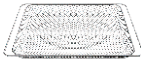
1 LED Control Panel

2 Door Handle

3 Oven Light

4 Visible Door

5 Crumb Tray

	Oven Rack For placing and baking meat, bread, pizza and etc.
	Air Fryer Basket Use the Air Fryer Basket in conjunction with the Air Fry function to optimize your cooking results. Ideal for fries, chicken wings, onion, and etc. It can also be used as dehydration basket.
	Baking Pan Used for cookies, cake, turkey, etc. It can also hold the dripping from the food or oil when Air frying.
	Crumb Tray Used for the crumbs of food.

FEATURES

By using all-new 360° HOT AIR CIRCULATION technology, The Air Fryer Toaster Oven can offer you more delicious and healthier cuisine.

DOOR SENSOR

If the door is opened during cooking, the cooking will pause and the light will turn on. The panel will show . When the door is closed, the light will turn off and resume cooking. Please make sure to keep the oven door closed during cooking.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage



220~240V

Power



1800W

Frequency



50Hz

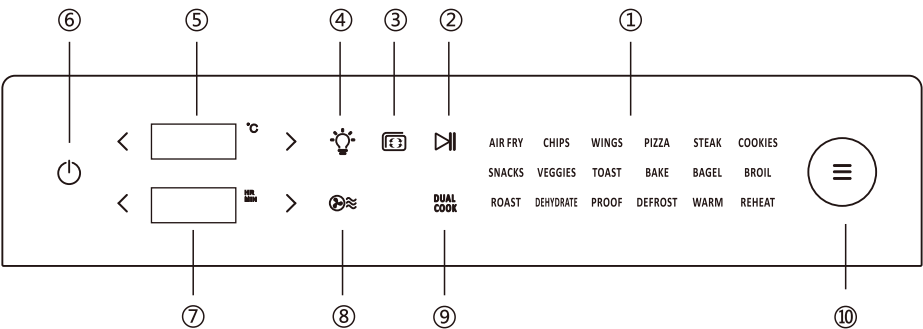
Capacity



30L

1 Voltage – 2 Power – 3 Frequency – 4 Capacity

LED Control Panel



1. AirFryer Toaster Oven Functions Overview

Preset	Default Temperature	Default Time	Temp Range	Temp Range
Air Fry	200°C	10 mins	90-230°C	Up to 2H
Chips	230°C	18 mins	90-230°C	Up to 2H
Wings	230°C	18 mins	90-230°C	Up to 2H

Pizza	230°C	11 mins	90-230°C	Up to 2H
Steak	230°C	7 mins	90-230°C	Up to 2H
Cookies	180°C	15 mins	90-230°C	Up to 2H
Snacks	200°C	18 mins	90-230°C	Up to 2H
Veggies	230°C	15 mins	90-230°C	Up to 2H
Toast	-	-	1-7	1-7 mins
Bake	175°C	25 mins	90-230°C	Up to 2H
Bagel	230°C	13 mins	90-230°C	Up to 2H
Broil	230°C	10 mins	90-230°C	Up to 2H
Roast	200°C	30 mins	90-230°C	Up to 2H
Dehydrate	60°C	5H	30-80°C	1-12H
Proof	34°C	45 mins	30-40°C	Up to 8H
Defrost	50°C	20 mins	30-80°C	Up to 2H
Warm	95°C	5 mins	90-230°C	Up to 2H
Reheat	50°C	4H	30-120°C	Up to 8H

The above default data are for reference only, the user can adjust the desired temperature and time as required.

2. START/PAUSE

 Touch the icon to start or stop the program.

3. PREHEAT

 After selecting a program and adjust the temperature, touch “PREHEAT” icon to preheat the Air Fryer Toaster Oven. (No need to touch the “START / PAUSE” icon to start the preheat program. After preheating, the oven will beep 5 times and “Add food” will be showed on the display).

4. LIGHT SWITCH

 Touch the icon to turn the oven light on/off. (Without any operation after 5 minutes, the light will turn off automatically. It will turn on again when you touch the light icon).

5. TEMPERATURE CONTROL

 Touch “<” icon to decrease the temperature as needed, touch “>” icon to increase the temperature as needed, long press the icon for rapid setting.

6. POWER ON/OFF



Touch the icon to turn the Air Fryer Toaster Oven On/Off.

7. TIME CONTROL



Touch “<” icon to decrease the time as needed, touch “>” icon to increase the time as needed, long press the icon for rapid setting.

8. AIR FRY



This icon is for display only. If the program with fan running is adopted, the icon will keep flashing during operation.

9. DUAL COOK



Advanced dual function cooking technology allows you to program your Air Fryer Oven to start cooking with one preset, then automatically transition to a second preset for a perfect cook on any meal. For example, put a bread crumb-topped casserole in the oven, set it to bake then broil, and it will cook through with a golden crisp topping to finish. Just set it and forget it. Enjoy your favorite fried food without any extra operation.

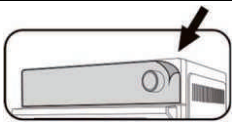
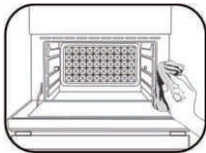
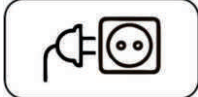
10. MENUS



You can select the menu by rotating the menu knob, after select the menu, press the menu knob to begin the cooking.

UNBOXING GUIDE

1	Remove all packaging around and inside the oven.	
2	Place on a stable, level, heat-resistant surface, away from anything that can be damaged by heat. Keep at least 110 mm distance between the electrical outlet and the wall, furniture, etc.	

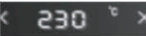
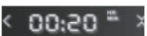
3	Remove the protective film from the control panel. (This film is to protect the panel, you can tear it off or keep it).	
4	Wash all accessories and clean the interior of the Air Fryer Toaster Oven. Dry and place accessories back in oven.	
5	Make sure that the power and outlet meet the requirements to operate this product (input power requirements) before using it.	
6	A little smoke or odor is normal at the first use, which is caused by the heated protection coating on heating element. Upon first use, it is necessary to run the oven for 18 minutes at the highest temperature (230°C) in order to sterilize and remove any manufacturing odor. The Air fryer Toaster Oven may emit an odor or smoke due to the heater's protective film.	

OPERATION GUIDE



Plug in, touch the ON/OFF icon to turn on the Air Fryer Toaster Oven, screen will illuminate and " AIR FRY " icon will blink.



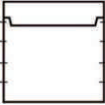
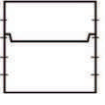
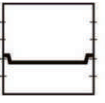
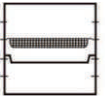
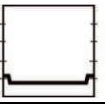
Rotate the menu knob to select the menu you want, screen will display the default temperature and time for this menu, users can adjust the temperature and time as desired with touching  and  and press the menu knob to begin the cooking.

Note: The temperature on the " Toast " function cannot be adjusted. Adjust the time duration  for level 1~level 7 of the toast.



Touch the “PREHEAT” icon in order to preheat the Air Fryer Toaster Oven. When the internal temperature reaches 150°C, the "Add Food" signal will appear. [After preheating, put the food in oven and close the door, the program will start cooking automatically).

Note: The Toast, Dehydrate, Proof, Defrost, Reheat and Warm programs do not require preheating.

Position1: DEHYDRATE		Position2: TOAST DEHYDRATE	
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA		Position2: CHIP WINGS	
Position4: ROAST			
Accessories			
	Oven rack	AirFryer Basket	Baking Pan

Note: When cooking fatty foods (e.g. chicken wings) with the oven rack, air fryer basket or rotisserie, place the baking pan in the slot underneath in order to prevent oil from dripping on to the stainless-steel heater.



Accessories / Position

Insert the accessories with food into the desired position then close the door. There are four groove positions, please to the above rack position diagrams to place the accessories.



If you skip the preheat function of step 3, please touch the START/STOP icon to begin cooking , and the display will show the timer counting down.



When cooking is done, the oven will beep 5 times, the display will show“END”, and all menu icons will light up.

Note: The display will continue to show “End” until the menu icon is pressed. After cooking is completed, the fan will continue to tun for 4 minutes in order to properly cool the appliance.

DUAL COOK





Plug in, touch the ON/OFF icon to turn on the Air Fryer Toaster Oven, screen will illuminate and “AIR FRY” icon will blink.

2 Dual Cook

Eg: First step



Second step

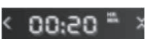


Touch the DUAL COOK icon, five programs AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM will keep long bright, rotate the Menu knob to select the first program AIR FRY, and the selected program AIR FRY flash (but the other four will still keep long bright), then set the desired temperature and time, finally press the Menu knob to confirm the first program AIR FRY and the icon will disappear.

The remaining four icons will keep long bright, repeat the above operation to adjust the second program. After confirming the two functions, the corresponding icons will keep long bright, and the other three icons will disappear.

Note: If you want to cancel the DUAL COOK function during cooking, please touch START/STOP icon and then touch the DUAL COOK icon for canceling. If you want to cancel the DUAL COOK function before start cooking, just touch the DUAL COOK for canceling.



Rotate the menu knob to select the menu you want, screen will display the default temperature and time for this menu, users can adjust the temperature and time as desired with touching  and  and press the menu knob to begin the cooking.

Note: The temperature on the " Toast " function cannot be adjusted. Adjust the time duration  for level 1~level 7 of the toast.



Accessories / Position

Insert the accessories with food into the desired position then close the door. There are four groove positions, please follow the above rack position diagrams to place the accessories.



If you skip the preheat function of step 3, please touch the START/STOP icon to begin cooking , and the display will show the timer counting down.



When cooking is done, the oven will beep 5 times, the display will show“END", and all menu icons will light up.

Note: The display will continue to show “End” until the menu icon is pressed. After cooking is completed, the fan will continue to tun for 4 minutes in order to properly cool the appliance.

COOKING FUNCTIONS QUICK REFERENCE CHART

FUNCTION	PREHEAT	Suggested amout of food	Suggested accessory	Suggested Rack Position
AIR FRY	Yes	Base on the food you select	Air fryer basket	2
CHIPS	Yes	550 g		2

WINGS	Yes	1038 g (28 pcs)		2
PIZZA	Yes	Up to 13 inches	Baking Pan or Oven rack	3
STEAK	Yes	190 g		2
COOKIES	Yes	Base on the food you select	Baking Pan	2
SNAKES	Yes		Baking Pan or Oven rack	3
VEGGIES	Yes		Baking Pan Air fryer basket	3
TOAST	No	6 pcs	Oven rack	2 or 3
BAKE	Yes	Base on the food you select	Baking Pan or Oven rack	3
BAGEL	Yes		Baking Pan Air fryer basket	2
BROIL	Yes		Baking Pan or Oven rack	2
ROAST	Yes		Baking Pan or Rotisserie	4 or Rotisserie position
DEHYDRATE	No		Air Fryer Basket	1 or 2 or 3
PROOF	No		Baking Pan	3
DEFROST	No		Baking Pan	2
REHEAT	No		Oven rack	3
WARM	No		Baking Pan	2

It is normal that some moisture may occur on the oven door during the cooking process. We recommend that you preheat the Air Fryer Toaster Oven before cooking.

DUAL COOK FUNCTIONS QUICK REFERENCE CHART

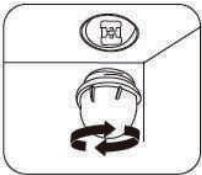
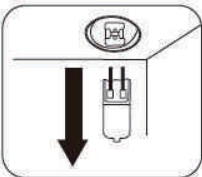
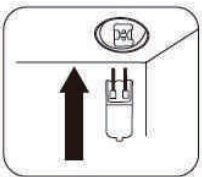
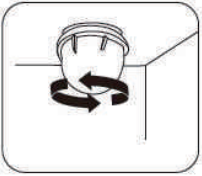
FUNCTION 1	FUNCTION 2	PREHEAT	Suggested amount of food	Suggested accessory	Suggested Rack Position
AIR FRY	WARM	Yes	Base on the food you select	Air fryer basket	2
BAKE	BROIL			Baking Pan or Oven rack	3

AIR FRY	WARM			Baking Pan or Rotisserie Fork	4 pr Rotisserie fork position
ROAST	AIR FRY				
AIR FRY	BROIL			Air fryer basket or Oven rack	2 or 3

REPLACING THE LIGHT

ATTENTION: Be sure to unplug the Air Fryer Toaster Oven and allow it to cool completely before replacing the oven light.

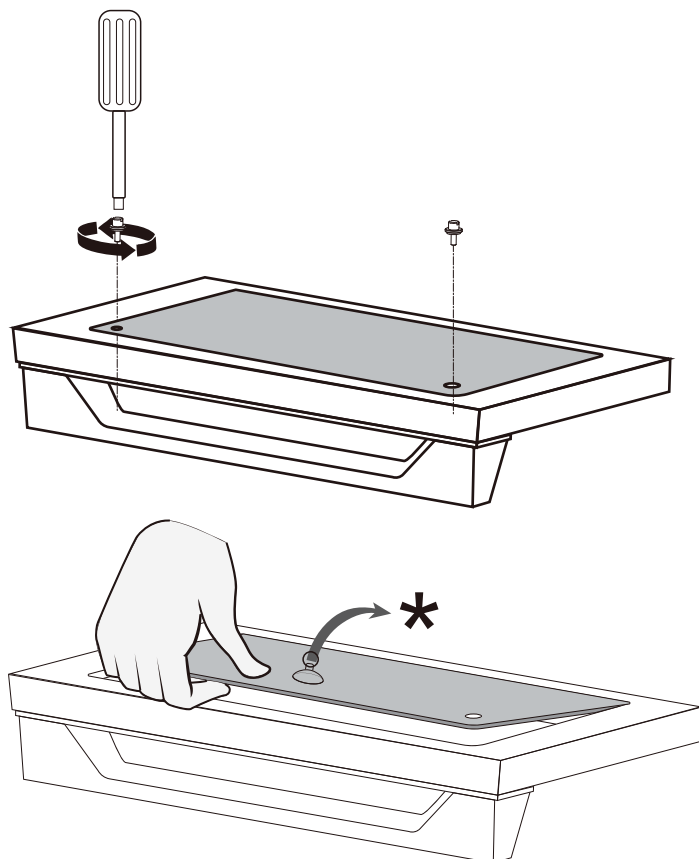
SPECIFICATION: 25W halogen bulb

1	Rotate the light cover clockwise to remove it.	
2	Remove the used bulb by pulling it directly.	
3	Insert the new bulb.	
4	Rotate the light cover counterclockwise to tighten it.	

DISASSEMBLING THE GLASS DOOR

ATTENTION: Be sure to cool down the glass door completely before disassemble it.

1. Users can turn the screw counterclockwise by screwdriver.
2. Users can use the silicone suction cup to suck up the glass, and then takeout the glass with hands.
3. After cleaning and drying the glass, users put the glass back and turn the screw clockwise to replace it.



* Silicon suction cup

CARE, CLEANING & STORAGE

Before cleaning, remove the power plug from the power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

Cleaning the outer body

- Wipe the outer body with a soft damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven's surface, before cleaning.
- To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the oven's surface.
- Wipe the screen with soft damp cloth. Apply cleanser to the cloth, do not apply cleanser directly on to the screen. Cleaning the screen surface with a dry cloth and/or abrasive cleaners may produce scratches.



WARNING: To prevent electrocution, do not immerse the appliance or power cord into water or any other liquid.

Cleaning the interior

To clean any spattering that may occur while cooking, wipe the walls with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the interior, before cleaning.



WARNING: Be very cautious when cleaning the heating elements. Allow the oven to cool completely, and then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of cleanser or cleaning agent. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

Cleaning the crumb tray

- Once finished using, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe the tray with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains which may cause the fire under high temperature. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Dry thoroughly.
- To remove the baked-on grease, soak the tray in warm soapy water then wash with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
- Always ensure to re-insert the crumb tray into the oven after cleaning and prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

Cleaning the accessories

- Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the surfaces.
- To extend the life of your accessories, cleaning them in the dishwasher is not recommended.

Storage

- Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
- Ensure the door is closed.
- Store the appliance in an upright position, standing level and on its supporting legs. Do not store appliance when wet or hot. Do not store in a wet or hot environment.



WARNING: Please note that tin foil cannot be used for cooking.

Possible problem	Possible Cause	Solution
The Oven does NOT work	The appliance is not plugged in	Make sure the oven is plugged in
	You have not turned on the oven	Press the POWER ON/OFF button power on

	The door is not closed properly	Make sure the door is closed well
Steam is coming out from the top of the oven door	You are cooking high moisture content foods	This is normal. The door is vented to release steam created from high-moisture content foods such as frozen breads
White smoke is coming out of the oven	This is the first time using the oven	This is normal upon the first time. We suggest setting the oven to the highest temperature and letting it run empty from 18/20 mins
	You're cooking greasy food	This is normal when cooking greasy foods. This will not affect the cooking process
	The baking pan, crumb tray or heaters still contain grease or oil residue from previous use	Ensure each components is properly cleaned after each use
Dark smoke is coming out of the oven	Food is burning	Immediately turn off the oven, be careful when you take out the food
The ingredients cooked with the oven are not done	Too much food in the oven at once	Reduce the amount of food in the oven when cooking
	Setting temperature too low or time too short	Set the temperature higher or time longer
	Choose the incorrect function	Make sure you cook with the proper function
Foods are cooked unevenly	Ingredients are stacked or close to each other during cooking	Make sure food and ingredients are spread out evenly
	Baking pan, Air Fry basket or oven rack	Adjust oven inserts into the proper

	position is not adjusted	position. Take caution as these components may be hot
Foods are not crispy after Air Frying	Ingredients with high moisture	Spraying or brushing a small amount of oil on food evenly can increase crispiness
Display shows Error Code "E1"	There is a short circuit in the temperature monitor	Remove the power cord from the power outlet. Contact Customer Support.
Display shows Error Code "E2"	The temperature monitor or heaters is inoperative	Remove the power cord from the power outlet, reconnect and operate again. If it cannot be solved, then Contact Customer Support.

PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) is in compliance with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) is in compliance with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21 october 2009, establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 june 2011 and subsequent Commission

Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

According to Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council, of 4 July 2012, on waste electrical and electronic equipment (WEEE), the presence of the crossed-out bin symbol indicates that this appliance is not to be considered as urban waste: its disposal must therefore be carried out by separate



collection. Disposal in a non-separate manner may constitute a potential harm to the environment and health. This product can be returned to the distributor when purchasing a new device. Improper disposal of the appliance constitutes misconduct and is subject to sanctions by the Public Security Authority. For further information, contact the local administration responsible for environmental matters.

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 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.

HORNO TOSTADOR CON FREIDORA DE AIRE 30 litros digital

Cocine diferentes alimentos increíbles con un solo dispositivo

NOTA INTRODUCTORIA

Melchioni S.p.a., titular de la marca Melchioni Family, le agradece por la compra de este aparato. El mismo constituye el resultado de una atenta selección de las características y de una meticulosa obra de perfeccionamiento de los detalles, con el objetivo de ofrecer una solución completa, versátil, confiable y de rendimiento tanto al usuario ocasional como al más exigente.

Este manual contiene información importante, tanto en relación con el uso correcto del aparato, como a su uso en seguridad. Es esencial leer y comprender su contenido antes de realizar cualquier operación, para que pueda obtener el mejor rendimiento del aparato. Conserve este manual incluso después de su lectura, ya que podría ser necesario consultarlo incluso en el futuro.

El equipo Melchioni Family está a su disposición por eventuales consejos, indicaciones y sugerencias.

INFORMACIÓN IMPORTANTE A EFECTOS DEL USO CORRECTO EN SEGURIDAD DEL APARATO

Las siguientes indicaciones deben ser leídas, comprendidas y respetadas obligatoriamente antes de la puesta en servicio del aparato. Estas son útiles en particular para proteger el bienestar, la integridad física y la seguridad del operador y de las personas circundantes, además de que proporcionan indicaciones útiles para la prevención de averías y fallas, para prolongar la vida operativa y para contener el consumo energético para favorecer la protección del ambiente.

- El aparato está diseñado para un uso doméstico y no intensivo. Cualquier uso de tipo profesional compromete el requisito de seguridad y es condición para la inaplicabilidad de la garantía
- El aparato está previsto para uso en interiores y protegido de la intemperie: el uso en ambiente abierto compromete el requisito de

seguridad y constituye un peligro potencial para la seguridad del operador y de las personas circundantes

- El aparato no debe ser utilizado en caso de que estén presentes deformaciones, protuberancias, grietas en la carcasa, partes faltantes y otras anomalías estructurales. Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado
- El aparato no debe ser utilizado en caso de que emita ruidos inusuales, malos olores, humo, vapores o cualquier otro tipo de emanación no atribuibles a la cocción en curso. Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado
- Un poco de humo y un ligero olor a quemado pueden verificarse con motivo del primer uso del aparato: esta situación es normal y no constituye ninguna condición de avería o peligro, a menos que perdure más allá de los primeros minutos de uso
- El aparato no debe ser depositado o utilizado en ambientes excesivamente húmedos o polvorientos, en presencia de atmósferas saturadas de gas, humos, temperaturas excesivas o demasiado bajas o bajo radiación solar directa
- El aparato no debe ser utilizado en atmósferas explosivas, cerca de material explosivo, combustible, detonante o inflamable (p. ej., bombas de gasolina, bombonas de gas, etc.); este uso constituye un perjuicio grave para la seguridad del operador y de las personas circundantes y puede ser causa de incendios o deflagraciones
- Verifique que cada una de las partes del aparato, en especial, el cable, estén conectadas a una distancia debida de fuentes de calor (p. ej., quemadores encendidos eléctricos o de gas), tanto durante el uso como en los momentos de no utilización
- Durante el uso, el aparato debe estar constantemente vigilado: no lo utilice en ausencia de operadores o personas que puedan verificar con constancia el funcionamiento correcto
- Durante el uso, el aparato debe ser colocado a una distancia mínima de 10 cm de los objetos circundantes en cada lado: esta precaución evita sobrecalentamientos de las partes y mejora los rendimientos

- No introduzca ningún material que no sea alimento y en todo caso, evite estrictamente la puesta en marcha del aparato siempre que se haya introducido material no específicamente alimentario
- Utilice solo los accesorios originales suministrados; el uso de accesorios no originales podría constituir peligro de daño del aparato, además de potencial perjuicio para la salud
- No haga funcionar en vacío excepto para la eventual operación de precalentamiento; no mantenga el aparato en funcionamiento con la puerta abierta excepto durante el tiempo estrictamente necesario para la introducción de los alimentos
- No utilice aceite durante el funcionamiento ni introduzca agua
- Nunca utilice el aparato sin el recogemigas (cfr. sucesivamente) colocado en posición correcta, ya que podría generarse temperaturas excesivas en la parte inferior
- Utilice la bandeja recogemigas colocándola en la parte inferior de la cámara de cocción apoyándola en el fondo: no debe utilizarse para cocinar alimentos, sino únicamente para recoger los líquidos o las migas que se produzcan durante el funcionamiento del aparato
- Preste la máxima atención a no tocar ninguna parte interna del aparato durante el funcionamiento o en los minutos inmediatamente posteriores: estas alcanzan temperaturas capaces de provocar quemaduras y lesiones físicas; los recipientes deben manipularse utilizando las herramientas suministradas en dotación y un guante de horno o agarraderas específicamente diseñadas
- Asegúrese un periodo de inutilización de por lo menos 30 minutos después de 60 minutos de uso del aparato
- Preste atención a las fugas repentinas de vapor incandescente al abrir la puerta
- No inserte ningún utensilio de cocina en el aparato, utilice solo contenedores metálicos o de otro material específicamente certificado para el uso en hornos
- No lave los accesorios internos en el lavavajillas
- No introduzca en el aparato en funcionamiento ningún objeto de plástico u otro material que pueda deformarse, derretirse o transmitir sustancias en caso de calentamiento

- Evite tocar partes estructurales externas durante el funcionamiento, ya que algunas de ellas podrían alcanzar altas temperaturas: el tirador de apertura de la puerta está sujeto a un calentamiento modesto y debe ser la única parte que se toque
- No obstruya las tomas de aire o los conductos de expulsión del aire: este conducto crea situaciones de peligro potencial, además de que empeora sensiblemente los rendimientos del aparato
- Verifique periódicamente la limpieza de las ranuras de ventilación a lo largo de los laterales (también las traseras) del aparato: siempre que se muestren acumulaciones de polvo o suciedad, consulte el capítulo siguiente para la limpieza
- No revista el aparato con ningún material termorreflectante (p. ej., aluminio); esta conducta implica el sobrecalentamiento del aparato, con posibilidad de averías y peligro para el operador o las personas circundantes
- Antes de guardarlo, asegúrese de que cada parte del aparato se haya enfriado adecuadamente: para facilitar la operación, deje la puerta abierta varios minutos después de su uso
- No utilice el aparato en caso de que una o varias partes entre las que se enumeran en el siguiente capítulo falten o sean dañadas: diríjase al propio revendedor para el restablecimiento
- Verifique periódicamente la integridad de las partes que componen el aparato, en particular el cable de alimentación: siempre que se encuentren anomalías, absténgase del uso y diríjase a personal técnico cualificado
- Para las operaciones de limpieza, no utilice esponjas abrasivas o detergentes agresivos: consulte el siguiente capítulo para las prescripciones completas
- Las operaciones de limpieza deben ser realizadas teniendo cuidado de desconectar el aparato de la alimentación: consulte el siguiente capítulo para las relativas prescripciones
- El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico que cumpla con las normativas. El sistema eléctrico debe poseer una potencia nominal igual o superior a la del aparato, y debe estar equipado con puesta a tierra

- Antes de conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje del propio sistema doméstico se corresponda con el indicado en el aparato
- No conecte el aparato con prolongaciones, regletas eléctricas, tomas múltiples, temporizadores, tomas controladas u otros dispositivos que puedan ponerlo en marcha autónomamente
- Siempre que el aparato no sea utilizado por un periodo de tiempo prolongado, es necesario desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente: esta precaución prolonga la vida y contribuye a reducir el consumo energético
- No desconecte la alimentación tirando del cable: sujete firmemente el enchufe con una mano, apoye la otra mano al marco de la toma eléctrica y desconecte con un movimiento rápido y seco
- Antes de desconectar el aparato, verifique que se haya apagado y que no haya programas en ejecución, a menos que la desconexión no se produzca en situaciones de emergencia para comportamientos anormales como se muestra en el presente capítulo
- El aparato debe ser mantenido fuera del alcance de los niños de edad inferior a los 8 años: asegúrese en todo caso que no se utilice para juegos
- Siempre que el aparato sea utilizado por niños, incluso de edad superior a los 8 años, o personas con reducidas capacidades cognitivas, sensoriales o motrices, estas deben ser instruidas relativamente sobre los peligros derivados del uso incorrecto del aparato y se debe asegurar que la información se haya recibido y comprendido correcta y completamente; de todos modos, se debe asegurar la supervisión adecuada
- No utilice el aparato cerca de acumulaciones o fuentes de líquidos, como tanques, bandejas, duchas, lavabos, otros sanitarios, grifos, tuberías, irrigadores, botellas, vasos de acumulación, vasos de expansión, cursos de agua, macetas de flores y similares; no coloque recipientes que contengan líquidos sobre el aparato; verifique que también el cable de alimentación o el enchufe eléctrico nunca estén sumergidos
- No hay razón para desembalar el aparato, ni siquiera después de su cesión; este está compuesto por partes que podrían ser ingeridas por niños o personas con reducidas capacidades cognitivas

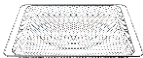
- No proceda de manera independiente con ningún tipo de eventual reparación; en caso de avería, haga revisar el aparato a personal técnico cualificado
- El aparato no debe ser modificado en ningún caso en ninguna de sus partes: esta conducta constituye como norma una grave alteración del requisito de seguridad, condición para la inmediata anulación de la garantía y no implica ningún incremento de rendimiento
- No someta el cable de alimentación a pliegues excesivos o estrangulamientos: eventuales lesiones internas del cable no revisables constituyen un grave peligro para la seguridad
- En el caso de que el producto no sea utilizado por un período prolongado, desconecte el cable de alimentación de la toma
- Coloque el aparato a una distancia adecuada de partes que podrían moverse autónomamente como cortinas, puertas batientes y ventanas, escotillas o similares, con el fin de evitar el contacto fortuito
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable y verifique que el aparato no pueda moverse autónomamente por gravedad o fuerzas externas
- Conserve el presente manual por eventuales referencias futuras

CONOZCA SU HORNO TOSTADOR CON FREIDORA DE AIRE

COMPONENTES PRINCIPALES



- 1 Panel de control LED
- 2 Manilla de puerta
- 3 Luz del horno
- 4 Puerta de vidrio transparente
- 5 Bandeja para migas

	Rejilla de horno Para colocar y hornear carne, pan, pizza, etc.
	Cesta de freidora de aire Utilice la cesta de la freidora de aire junto con la función Air Fry para optimizar sus resultados de cocción. Ideal para patatas fritas, alitas de pollo, cebolla, etc. También se puede utilizar como cesta de deshidratación.
	Bandeja para horno Se utiliza para galletas, tartas, pavo, etc. También puede contener el goteo de la comida o el aceite cuando se fríe con aire.
	Bandeja para migas Se utiliza para las migas de los alimentos.

CARACTERÍSTICAS

Mediante el uso de la nueva tecnología de CIRCULACIÓN DE AIRE CALIENTE A 360°, el horno tostador con freidora de aire puede ofrecerle una cocina más deliciosa y saludable.

SENSOR DE PUERTA

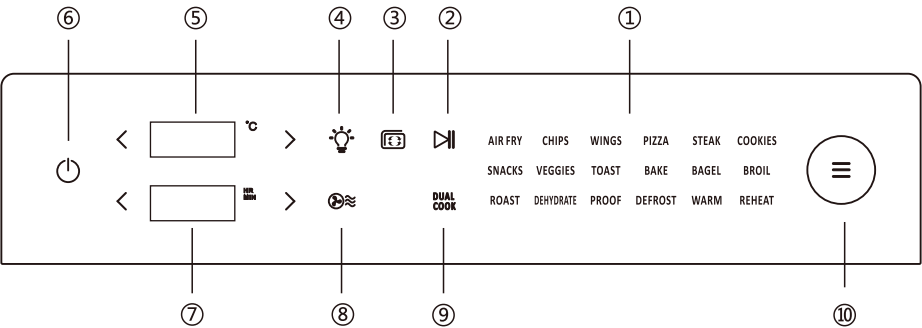
Si la puerta se abre durante la cocción, la cocción se detendrá y la luz se encenderá. El panel mostrará . Cuando la puerta está cerrada, la luz se apagará y se reanudará la cocción. Asegúrese de mantener la puerta del horno cerrada durante la cocción.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



1 Tensión – 2 Potencia – 3 Frecuencia – 4 Capacidad

Panel de control LED



1. Descripción general de las funciones del horno tostador con freidora de aire

Preajuste	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado	Rango de temperatura	Rango de tiempo
Air Fry	200 °C	10 minutos	90-230°C	Hasta 2 horas
Chips	230 °C	18 minutos	90-230°C	Hasta 2 horas
Wings	230 °C	18 minutos	90-230°C	Hasta 2 horas
Pizza	230 °C	11 minutos	90-230°C	Hasta 2 horas
Steak	230 °C	7 minutos	90-230°C	Hasta 2 horas
Cookies	180 °C	15 minutos	90-230°C	Hasta 2 horas

Snacks	200 °C	18 minutos	90-230°C	Hasta 2 horas
Veggies	230 °C	15 minutos	90-230°C	Hasta 2 horas
Toast	-	-	1-7	1-7 minutos
Bake	175 °C	25 minutos	90-230°C	Hasta 2 horas
Bagel	230 °C	13 minutos	90-230°C	Hasta 2 horas
Broil	230 °C	10 minutos	90-230°C	Hasta 2 horas
Roast	200 °C	30 minutos	90-230°C	Hasta 2 horas
Dehydrate	60 °C	5 H	30-80°C	1-12 H
Proof	34 °C	45 minutos	30-40°C	Hasta 8 horas
Defrost	50 °C	20 minutos	30-80°C	Hasta 2 horas
Warm	95 °C	5 minutos	90-230°C	Hasta 2 horas
Reheat	50 °C	4 H	30-120°C	Hasta 8 horas

Los datos predeterminados anteriores son solo para referencia, el usuario puede ajustar la temperatura y el tiempo deseados según sea necesario.

2. START/PAUSE

 Toque el icono para iniciar o detener el programa.

3. PREHEAT

 Después de seleccionar un programa y ajustar la temperatura, toque el icono "PREHEAT" para precalentar el horno tostador con freidora de aire. (No es necesario tocar el icono "START/PAUSE" para iniciar el programa de precalentamiento. Después del precalentamiento, el horno emitirá un pitido 5 veces y se mostrará "Add food" en la pantalla).

4. INTERRUPTOR DE LUZ



Toque el icono para encender/apagar la luz del horno. (Sin ninguna operación después de 5 minutos, la luz se apagará automáticamente. Se volverá a encender cuando toque el icono de luz).

5. CONTROL DE TEMPERATURA



Toque el icono "<" para disminuir la temperatura según sea necesario, toque el icono ">" para aumentar la temperatura según sea necesario, mantenga pulsado el icono para ajustar rápidamente.

6. POWER ON/OFF



Toque el icono para encender/apagar el horno tostador con freidora de aire.

7. CONTROL DE TIEMPO



Toque el icono "<" para disminuir el tiempo según sea necesario, toque el icono ">" para aumentar el tiempo según sea necesario, mantenga pulsado el icono para ajustar rápidamente.

8. AIR FRY



Este icono es solo para la pantalla. Si se elige el programa con el ventilador en ejecución, el icono seguirá parpadeando durante el funcionamiento.

9. DUAL COOK



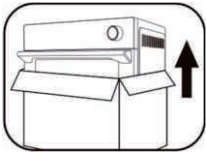
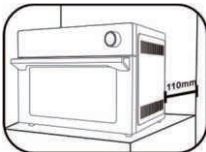
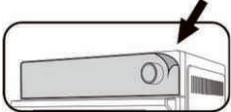
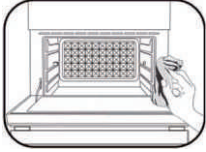
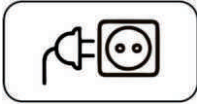
La avanzada tecnología de cocción de doble función le permite programar su horno y freidora de aire para comenzar a cocinar con un preajuste, y luego pasar automáticamente a un segundo preajuste para una cocción perfecta en cualquier comida. Por ejemplo, ponga una cazuela espolvoreada con pan rallado en el horno, póngala a hornear y luego a asar, y se cocinará con una cobertura dorada crujiente para terminar. Solo ajústelo y olvídense. A disfrutar de su comida frita favorita sin ninguna operación adicional.

10. MENÚS



Puede seleccionar el menú girando la perilla de menú, después de seleccionar el menú, pulse la perilla de menú para comenzar la cocción.

GUÍA PARA EL DESEMBALAJE

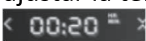
1	Retire todo el embalaje alrededor y dentro del horno.	
2	Colóquelo en una superficie estable, nivelada y resistente al calor, lejos de cualquier cosa que pueda ser dañada por el calor. Mantenga una distancia de al menos 110 mm entre la toma de corriente y la pared, los muebles, etc.	
3	Retire la película protectora del panel de control. (Esta película es para proteger el panel, puede retirarla o mantenerla).	
4	Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno tostador con freidora de aire. Seque y vuelva a colocar los accesorios en el horno.	
5	Asegúrese de que la alimentación y la toma de corriente cumplan con los requisitos para operar este producto (requisitos de alimentación de entrada) antes de usarlo.	
6	Un poco de humo u olor es normal en el primer uso, que es causado por el recubrimiento de protección calentado en el elemento de calentamiento. En el primer uso, es necesario hacer funcionar el horno durante 18 minutos a la temperatura más alta (230 °C) para esterilizar y eliminar cualquier olor de fabricación. El horno tostador con freidora de aire puede emitir un olor o humo debido a la película protectora del calentador.	

GUÍA DE FUNCIONAMIENTO



Enchufe, toque el icono ON/OFF para encender el horno tostador con freidora de aire, la pantalla se iluminará y el icono AIR FRY parpadeará.



Gire la perilla de menú para seleccionar el menú que desee, la pantalla mostrará la temperatura y la hora predeterminadas para este menú, los usuarios pueden ajustar la temperatura y la hora según lo desee tocando  y  y pulse la perilla de menú para comenzar la cocción.

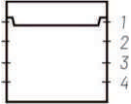
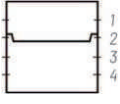
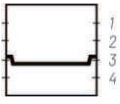
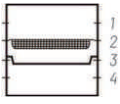
Nota: La temperatura en la función " Toast " no se puede ajustar. Ajuste la duración del tiempo  entre nivel 1~nivel 7 del tostador.



Toque el icono "PREHEAT" para precalentar el horno tostador con freidora de aire. Cuando la temperatura interna alcanza los 150°C, aparecerá la señal "Add Food".

(Después del precalentamiento, coloque la comida en el horno y cierre la puerta, el programa comenzará a cocinar automáticamente).

Nota: Los programas Toast, Dehydrate, Proof, Defrost, Reheat y Warm no requieren precalentamiento.

Posición 1: DEHYDRATE		Posición 2: TOAST DEHYDRATE	
Posición 3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA		Posición 2: CHIPS WINGS	
Posición 4: ROAST			
Accesorios			
	Rejilla de horno	Cesta de freidora de aire	Bandeja para horno

Nota: Cuando cocine alimentos grasos (por ejemplo, alitas de pollo) con la rejilla del horno, la cesta de la freidora o el asador giratorio, coloque la bandeja para hornear en la ranura debajo para evitar que el aceite gotee sobre el calentador de acero inoxidable.



Accesorios / Posición

Inserte los accesorios con los alimentos en la posición deseada y luego cierre la puerta. Hay cuatro posiciones de ranura, consulte los diagramas de posición de rejilla anteriores para colocar los accesorios.



Si omite la función de precalentamiento del paso 3, toque el icono START/STOP para comenzar a cocinar, y la pantalla mostrará la cuenta regresiva del temporizador.



Cuando termine la cocción, el horno emitirá un pitido 5 veces, la pantalla mostrará “END” y se iluminarán todos los iconos del menú.

Nota: La pantalla continuará mostrando “End” hasta que se pulse el icono del menú. Después de completar la cocción, el ventilador continuará funcionando durante 4 minutos para enfriar adecuadamente el aparato.

DUAL COOK



Enchufe, toque el icono ON/OFF para encender el horno tostador con freidora de aire, la pantalla se iluminará y el icono AIR FRY parpadeará.



Por ejemplo: Primer paso



Segundo paso

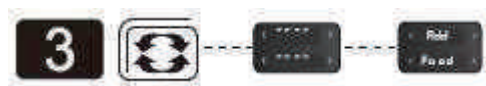


Toque el icono DUAL COOK, cinco programas AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM se mantendrán brillantes, gire la perilla de menú para seleccionar el primer programa AIR FRY, y el programa seleccionado AIR FRY parpadeará (pero los otros cuatro se mantendrán brillantes), luego establezca la temperatura y el tiempo deseados, finalmente pulse la perilla de menú para confirmar el primer programa AIR FRY y el icono desaparecerá.

Los cuatro iconos restantes se mantendrán brillantes, repita la operación anterior para ajustar el segundo programa. Después de confirmar las dos funciones, los iconos correspondientes se mantendrán brillantes, y los otros tres desaparecerán.

Nota: Si desea cancelar la función DUAL COOK durante la cocción, toque el icono START/STOP y luego toque el icono DUAL COOK para cancelar.

Si desea cancelar la función DUAL COOK antes de comenzar a cocinar, simplemente toque la función DUAL COOK para cancelar.



Gire la perilla de menú para seleccionar el menú que desee, la pantalla mostrará la temperatura y la hora predeterminadas para este menú, los usuarios pueden ajustar la temperatura y la hora según lo desee tocando  y  y pulse la perilla de menú para comenzar la cocción.

Nota: La temperatura en la función " Toast " no se puede ajustar. Ajuste la duración del tiempo  entre nivel 1~nivel 7 del tostador.



Accesorios / Posición

Inserte los accesorios con los alimentos en la posición deseada y luego cierre la puerta. Hay cuatro posiciones de ranura, consulte los diagramas de posición de rejilla anteriores para colocar los accesorios.



Si omite la función de precalentamiento del paso 3, toque el icono START/STOP para comenzar a cocinar, y la pantalla mostrará la cuenta regresiva del temporizador.



Cuando termine la cocción, el horno emitirá un pitido 5 veces, la pantalla mostrará “END” y se iluminarán todos los iconos del menú.

Nota: La pantalla continuará mostrando “End” hasta que se pulse el icono del menú. Después de completar la cocción, el ventilador continuará funcionando durante 4 minutos para enfriar adecuadamente el aparato.

TABLA DE REFERENCIA RÁPIDA DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

FUNCIÓN	PREHEAT	Cantidad de alimento sugerida	Accesorio sugerido	Posición de la rejilla sugerida
AIR FRY	Sí	En función de la comida que seleccione	Cesta de freidora de aire	2
CHIPS	Sí	550 g		2
WINGS	Sí	1038 g (28 unidades)		2
PIZZA	Sí	Hasta 13 pulgadas	Bandeja para horno o rejilla de horno	3
STEAK	Sí	190 g		2
COOKIES	Sí	En función de la comida que seleccione	Bandeja para horno	2
SNACKS	Sí		Bandeja para horno o rejilla de horno	3
VEGGIES	Sí		Bandeja para horno y cesta de freidora de aire	3
TOAST	No	6 unidades	Rejilla de horno	2 o 3

BAKE	Sí	En función de la comida que seleccione	Bandeja para horno o rejilla de horno	3
BAGEL	Sí		Bandeja para horno y cesta de freidora de aire	2
BROIL	Sí		Bandeja para horno o rejilla de horno	2
ROAST	Sí		Bandeja para horno o asador giratorio	4 o Posición de asador giratorio
DEHYDRATE	No		Cesta de freidora de aire	1 o 2 o 3
PROOF	No		Bandeja para horno	3
DEFROST	No		Bandeja para horno	2
REHEAT	No		Rejilla de horno	3
WARM	No		Bandeja para horno	2
Es normal que se produzca algo de humedad en la puerta del horno durante el proceso de cocción. Le recomendamos que precaliente el horno tostador con freidora de aire antes de cocinar.				

TABLA DE REFERENCIA RÁPIDA DE LAS FUNCIONES DUAL COOK

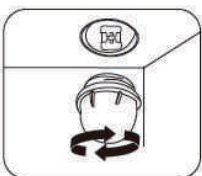
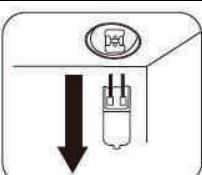
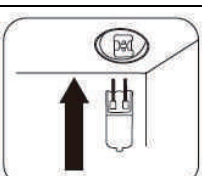
FUNCIÓN 1	FUNCIÓN 2	PREHEAT	Cantidad de alimento sugerida	Accesorio sugerido	Posición de la rejilla sugerida
AIR FRY	WARM	Sí	En función de la comida	Cesta de freidora de aire	2
BAKE	BROIL			Bandeja para	3

			que seleccione	horno o rejilla de horno	
AIR FRY	WARM			Bandeja para horno o tenedor de asador giratorio	4 o Posición de tenedor de asador giratorio
ROAST	AIR FRY			Cesta de freidora de aire o rejilla de horno	2 o 3
AIR FRY	BROIL				

SUSTITUCIÓN DE LA LUZ

ATENCIÓN: Asegúrese de desenchufar el horno tostador con freidora de aire y deje que se enfríe por completo antes de reemplazar la luz del horno.

ESPECIFICACIÓN: Bombilla halógena de 25 W

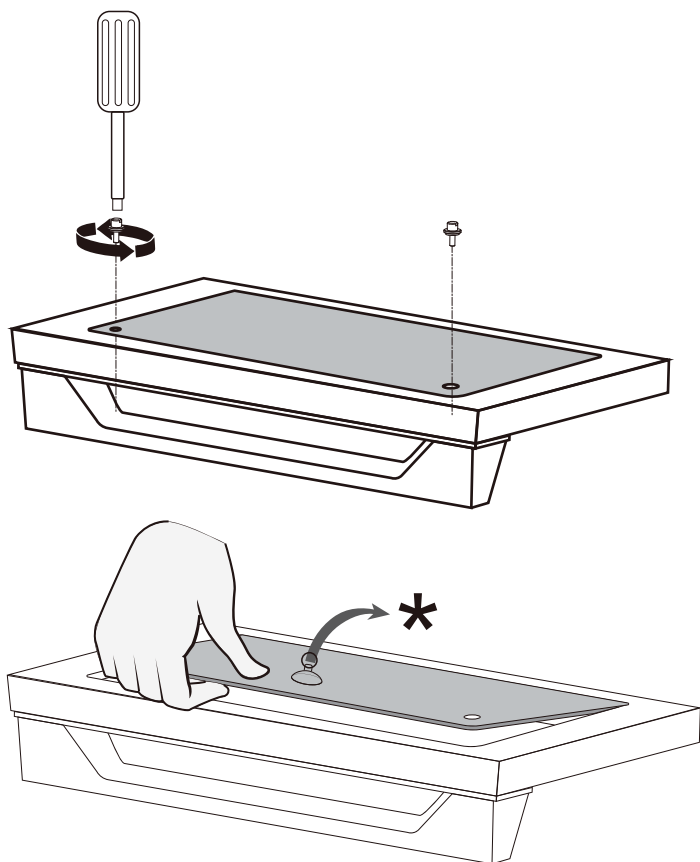
1	Gire la cubierta de la luz en el sentido horario para retirarla.	
2	Retire la bombilla usada tirando de ella directamente.	
3	Inserte la nueva bombilla.	

4	Gire la cubierta de la luz en sentido antihorario para ajustarla.	
---	---	---

DESMONTAJE DE LA PUERTA DE VIDRIO

ATENCIÓN: Asegúrese de enfriar la puerta de vidrio por completo antes de desmontarla.

1. Los usuarios pueden girar los tornillos en sentido antihorario con un destornillador.
2. Los usuarios pueden usar la ventosa de silicona para succionar el vidrio y luego sacar el vidrio con las manos.
3. Después de limpiar y secar el vidrio, los usuarios vuelven a colocarlos y giran los tornillos en sentido horario para reemplazarlo.



* Vaso de succión de silicona

CUIDADO, LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Antes de limpiar, retire el enchufe de la toma de corriente. Deje que el horno y todos los accesorios se enfríen por completo antes de desmontarlo y limpiarlo.

Limpieza del cuerpo exterior

- Limpie el cuerpo exterior con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de pulverización suave para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, no a la superficie del horno, antes de limpiar.

- Para limpiar la puerta de vidrio, use un limpiador de vidrio o detergente suave y una esponja suave y húmeda o un estropajo de plástico suave. No use un limpiador abrasivo o un estropajo de metal, ya que estos rayarán la superficie del horno.
- Limpie la pantalla con un paño suave y húmedo. Aplique limpiador al paño, no aplique limpiador directamente sobre la pantalla. La limpieza de la superficie de la pantalla con un paño seco y/o limpiadores abrasivos puede producir arañazos.



ADVERTENCIA: Para evitar la electrocución, no sumerja el aparato o el cable de alimentación en agua o cualquier otro líquido.

Limpieza del interior

Para limpiar cualquier salpicadura que pueda ocurrir durante la cocción, limpie las paredes con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de pulverización suave para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, no al interior, antes de limpiar.



ADVERTENCIA: Tenga mucho cuidado al limpiar los elementos de calefacción. Deje que el horno se enfríe completamente y luego frote suavemente una esponja o paño suave y húmedo a lo largo del elemento de calentamiento. No use ningún tipo de limpiador o agente de limpieza. Deje que todas las superficies se sequen completamente antes de insertar el enchufe en una toma de corriente y encender el horno.

Limpieza de la bandeja de migas

- Una vez terminado el uso, deslice la bandeja de migas y deseche las migas. Limpie la bandeja con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de pulverización suave para evitar la acumulación de manchas que puede causar un incendio bajo alta temperatura. Aplique el limpiador a la esponja, no a la bandeja, antes de limpiar. Seque bien.

- Para eliminar la grasa que se haya acumulado, sumerja la bandeja en agua tibia y jabón y luego lave con una esponja suave o un estropajo de plástico suave. Enjuague y seque completamente.
- Asegúrese siempre de volver a insertar la bandeja para migas en el horno después de la limpieza y antes de insertar el enchufe en una toma de corriente y encender el horno.

Limpeza de los accesorios

- Lave todos los accesorios en agua tibia y jabón con una esponja suave o un estropajo de plástico suave. Enjuague y seque completamente. No use limpiadores abrasivos, estropajos de metal o utensilios de metal para limpiar ninguno de los accesorios, ya que pueden dañar las superficies.
- Para alargar la vida útil de sus accesorios, no se recomienda su limpieza en el lavavajillas.

Almacenamiento

- Asegúrese de que el horno y todos los accesorios estén limpios y secos.
- Asegúrese de que la puerta está cerrada.
- Almacene el aparato en posición vertical, de pie y sobre sus patas de soporte. No guarde el aparato cuando esté mojado o caliente. No lo almacene en un ambiente húmedo o caliente.



ADVERTENCIA: Tenga en cuenta que el papel de aluminio no se puede usar para cocinar.

Posible problema	Posible causa	Solución
El horno NO FUNCIONA	El aparato no está enchufado	Asegúrese de que el horno esté enchufado
	No ha encendido el horno	Pulse el botón POWER ON/OFF Power ON
	La puerta no está bien cerrada	Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada
Sale vapor de la parte superior de la puerta del horno	Está cocinando alimentos con alto contenido de humedad	Esto es normal. La puerta está ventilada para liberar el vapor creado a partir de

		alimentos con alto contenido de humedad, como los panes congelados
Sale humo blanco del horno	Esta es la primera vez que se utiliza el horno	Esto es normal en la primera vez. Sugerimos ajustar el horno a la temperatura más alta y dejarlo vacío a partir de los 18/20 minutos
	Está cocinando alimentos grasosos	Esto es normal cuando se cocinan alimentos grasosos. Esto no afectará el proceso de cocción
	La bandeja de horno, la bandeja de migas o los calentadores aún contienen residuos de grasa o aceite de uso anterior	Asegúrese de que cada componente se limpie correctamente después de cada uso
Sale humo oscuro del horno	La comida se está quemando	Apague inmediatamente el horno, tenga cuidado cuando saque la comida
Los ingredientes cocinados con el horno no están hechos	Demasiada comida en el horno a la vez	Reduzca la cantidad de alimentos en el horno al cocinar
	Ajustar la temperatura demasiado baja o el tiempo demasiado corto	Ajuste la temperatura más alta o el tiempo más largo
	Elegir la función incorrecta	Asegúrese de cocinar con la función adecuada
Los alimentos se cocinan de forma desigual	Los ingredientes se apilan o se acercan entre sí durante la cocción	Asegúrese de que los alimentos y los ingredientes estén

		distribuidos uniformemente
	La posición de la bandeja de cocción, la cesta de la freidora de aire o la rejilla del horno no están ajustadas	Ajuste los insertos del horno en la posición adecuada. Tenga cuidado ya que estos componentes pueden estar calientes
Los alimentos no están crujientes después de freírlos con aire	Ingredientes con alta humedad	Pulverizar o pincelar una pequeña cantidad de aceite en los alimentos de manera uniforme puede hacerlos más crujientes
La pantalla muestra el código de error "E1"	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura	Retire el enchufe de la toma de corriente. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente.
La pantalla muestra el código de error "E2"	El monitor de temperatura o los calentadores no funcionan	Retire el enchufe de la toma de corriente, reconecte y vuelva a utilizar. Si no puede resolverlo, póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente.

CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE), la presencia del símbolo del contenedor tachado indica que este aparato no debe considerarse un residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe



realizarse por recolección separada. La eliminación de forma no separada puede constituir un daño potencial para el medio ambiente y la salud. Este producto se puede devolver al distribuidor al comprar un nuevo dispositivo. La eliminación inadecuada del aparato constituye una conducta indebida y está sujeta a sanciones por parte de la Autoridad de Seguridad Pública. Para más información, contactar con la administración local responsable de asuntos ambientales.

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.

FOUR DE FRITURE À AIR 30 litres digital

Cuisinez différents plats étonnants avec un seul appareil

NOTE D'INTRODUCTION

Melchioni S.p.a., propriétaire de la marque Melchioni Family, vous remercie pour l'achat de cet appareil. Il représente le résultat d'une sélection attentive des caractéristiques et d'un méticuleux travail des détails, dans le but d'offrir une solution complète, polyvalente, fiable et performante tant pour l'utilisateur occasionnel que pour celui plus exigeant.

Ce manuel contient des informations importantes pour l'utilisation correcte et en toute sécurité de l'appareil. Il est essentiel de lire et de comprendre son contenu avant d'effectuer toute opération, afin d'obtenir les meilleures performances de l'appareil. Conserver ce manuel même après l'avoir lu, il pourrait vous être utile pour vous y référer à l'avenir.

L'équipe de Melchioni Family est à votre disposition pour tout conseil, indication et suggestion.

**INFORMATIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION CORRECTE ET EN
TOUTE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL**

Les instructions suivantes doivent être lues, comprises et respectées avant la mise en marche de l'appareil. Elles sont particulièrement utiles pour la sûreté, l'intégrité physique et la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes, et fournissent des informations précieuses pour prévenir les pannes et les dysfonctionnements, pour prolonger la durée de vie utile, pour réduire la consommation d'énergie et pour favoriser la protection de l'environnement.

- L'appareil est conçu pour un usage domestique et non intensif. Toute utilisation professionnelle compromet l'exigence de sécurité et entraîne l'inapplicabilité de la garantie
- L'appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur et à l'abri des intempéries : l'utilisation en plein air compromet l'exigence de sécurité et constitue

un danger potentiel pour la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes

- L'appareil ne doit pas être utilisé en présence de déformations, gonflements, fissures de l'enveloppe, pièces manquantes et autres anomalies structurelles. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter un opérateur technique qualifié
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il émet des bruits inhabituels, de mauvaises odeurs, de la fumée, des vapeurs ou tout autre type d'exhalaison non liée à la cuisson en cours. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter un opérateur technique qualifié
- Une légère fumée et une légère odeur de brûlé peuvent se dégager lors de la première utilisation de l'appareil : cette situation est normale et ne constitue pas une condition de panne ou de danger, sauf si elle persiste au-delà des premières minutes d'utilisation
- L'appareil ne doit pas être rangé ou utilisé dans des environnements excessivement humides ou poussiéreux, en présence d'atmosphères saturées de gaz, de fumées, de températures excessives ou trop basses ou sous rayonnement solaire direct
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des atmosphères explosives, à proximité de matériaux explosifs, combustibles, détonants ou inflammables (par ex, pompes à essence, bouteilles de gaz, etc.) ; une telle utilisation nuit gravement à la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes et peut provoquer des incendies ou des explosions
- Veiller à ce que chaque partie de l'appareil, en particulier le câble, soit placée à une certaine distance des sources de chaleur (par ex, les cuisinières électriques ou à gaz), aussi bien pendant l'utilisation que lors des moments d'inutilisation
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être surveillé en permanence : ne pas utiliser l'appareil en l'absence d'opérateurs ou de personnes pouvant vérifier en permanence son bon fonctionnement
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé à une distance minimale de 10 cm de chaque côté des objets environnants : cette précaution permet d'éviter la surchauffe des pièces et d'améliorer les performances

- Ne pas introduire de matériel non alimentaire et, dans tous les cas, éviter à tout prix de mettre l'appareil en marche si du matériel non strictement alimentaire a été introduit
- Utiliser uniquement les accessoires originaux fournis ; l'utilisation d'accessoires non originaux peut constituer un risque d'endommagement de l'appareil, ainsi qu'un danger potentiel pour la santé
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, sauf pour l'éventuel préchauffage ; ne pas laisser fonctionner l'appareil avec la porte ouverte sauf pendant le temps strictement nécessaire à l'introduction des aliments
- Ne pas utiliser d'huile pendant le fonctionnement et ne pas introduire d'eau
- Ne jamais utiliser l'appareil sans que le tiroir à miettes (voir ci-dessous) ne soit placé dans la bonne position, car des températures excessives peuvent se développer au fond de l'appareil
- Utilisez le bac à miettes en le plaçant dans la partie inférieure de la chambre de cuisson en le reposant sur le fond : il ne doit pas être utilisé pour la cuisson des aliments, mais uniquement pour recueillir les liquides ou les miettes produits lors du fonctionnement de l'appareil
- Ne pas toucher les parties internes de l'appareil pendant son fonctionnement ou dans les minutes qui suivent son extinction: elles atteignent des températures pouvant provoquer des brûlures et des lésions physiques ; les récipients doivent être manipulés à l'aide des outils fournis appropriés et d'un gant de cuisine ou de maniques spéciales
- Assurer une période d'arrêt d'au moins 30 minutes après 60 minutes d'utilisation de l'appareil
- Attention aux sorties soudaines de vapeur incandescente au moment de l'ouverture de la porte
- Ne pas insérer d'ustensiles de cuisine dans l'appareil, mais utiliser uniquement des récipients métalliques ou d'autres matériaux spécifiquement certifiés pour une utilisation en four
- Ne pas laver intérieur les accessoires intérieurs au lave-vaisselle

- Ne pas introduire dans l'appareil en marche des objets en plastique ou autre matériau qui pourraient se déformer, fondre ou dégager des substances sous l'effet de la chaleur
- Éviter de toucher les parties structurelles, même externes, pendant le fonctionnement, car certaines d'entre elles peuvent atteindre des températures élevées : la poignée d'ouverture de la porte est en revanche soumise à une température modérée et doit être la seule partie à être touchée
- Ne pas obstruer les prises d'air ou les conduites d'évacuation de l'air : un tel comportement crée des situations potentiellement dangereuses et réduit considérablement les performances de l'appareil
- Vérifier périodiquement la propreté des fentes d'aération sur les côtés (même antérieur) de l'appareil : en cas d'accumulation de poussière ou de saleté, se référer au chapitre suivant pour le nettoyage
- Ne pas recouvrir l'appareil d'un matériau réfléchissant la chaleur (par ex, l'aluminium) ; cela provoquerait une surchauffe de l'appareil, pouvant créer des défaillances et un danger pour l'opérateur ou les personnes environnantes
- Avant de ranger l'appareil, contrôler que toutes les parties de l'appareil soient suffisamment refroidies : pour faciliter cette opération, laisser la porte ouverte pendant quelques minutes après l'utilisation
- Ne pas utiliser l'appareil si une ou plusieurs des pièces énumérées dans le chapitre suivant sont manquantes ou endommagées : contacter le revendeur pour les réparer
- Vérifier périodiquement l'intégrité des pièces qui composent l'appareil, en particulier le câble d'alimentation : en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un personnel technique qualifié
- Pour les opérations de nettoyage, ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de détergents agressifs : se référer au chapitre suivant pour des instructions complètes
- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en prenant soin de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique : se référer au chapitre suivant pour les instructions correspondantes
- L'appareil doit être raccordé à un système électrique conforme. Le système électrique doit avoir une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil et doit être doté d'une mise à la terre

- Avant de brancher la fiche du câble d'alimentation à la prise de courant, s'assurer que la tension du système domestique correspond à la tension indiquée sur l'appareil
- Ne pas brancher l'appareil sur des rallonges, des multiprises, des blocs multiprises, des minuteries, des prises commandées ou d'autres dispositifs qui pouvant le démarrer de manière autonome
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est conseillé de débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant : cela prolongera la durée de vie de l'appareil et contribuera à réduire la consommation d'énergie
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble : saisir fermement la fiche d'une main, placer l'autre main sur le cadre de la prise électrique et la débrancher d'un geste vif et rapide
- Avant de débrancher l'appareil, vérifier qu'il soit éteint et qu'aucun programme n'est en exécution, à moins que le débranchement ait lieu dans une situation d'urgence due à un comportement anormal tel que décrit dans ce chapitre
- L'appareil doit être tenu hors de portée des enfants de moins de 8 ans ; dans tous les cas, veiller à ce qu'il ne soit pas utilisé pour jouer
- Si l'appareil est utilisé par des enfants de plus de 8 ans ou par des personnes dont les capacités cognitives, sensorielles ou motrices sont réduites, il est nécessaire d'informer ces personnes sur les dangers découlant d'une utilisation incorrecte de l'appareil et de s'assurer que les informations aient été correctement et entièrement comprises ; une surveillance adéquate doit être toutefois garantie
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'accumulations ou de sources de liquides, telles que réservoirs, baignoires, douches, éviers, autres installations sanitaires, robinets, tuyaux, arroseurs, bouteilles, récipients de stockage, vases d'expansion, cours d'eau, pots de fleurs et autres ; ne pas placer de récipients contenant des liquides au-dessus de l'appareil ; veiller à ce que le câble d'alimentation ou la fiche électrique ne soient jamais immergés
- Il n'y a aucune raison de démonter l'appareil, même après sa mise hors service ; celui-ci est constitué de pièces qui pourraient être avalées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites

- Ne pas effectuer de réparation soi-même ; en cas de panne, faire contrôler l'appareil par un technicien qualifié
- L'appareil ne doit en aucun cas être modifié dans l'une ou l'autre de ses parties : un tel comportement constitue normalement une atteinte grave à l'exigence de sécurité, une condition d'annulation immédiate de la garantie et n'entraîne aucune augmentation des performances
- Ne pas soumettre le câble d'alimentation à des pliures excessives ou à des étranglements : toute fissure interne du câble non détectable constitue un grave danger pour la sécurité
- Si le produit n'est pas utilisé pendant une période prolongée, débrancher le câble d'alimentation de la prise
- Placer l'appareil à une certaine distance d'éléments mobiles tels que les rideaux, les châssis de portes et de fenêtres, les trappes ou autres, afin d'éviter tout contact accidentel
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable et vérifier que l'appareil ne puisse pas bouger sous l'effet de la gravité ou de forces extérieures
- Conserver le présent manuel pour toute référence future

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE FOUR DE FRITURE À AIR

PRINCIPAUX ÉLÉMENTS



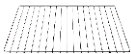
1 Panneau de contrôle à LED

2 Poignée de porte

3 Lumière du four

4 Porte transparente

5 Plateau à miettes

	Grille du four Pour placer et cuire la viande, le pain, la pizza, etc.
	Panier pour friteuse à air Utilisez le panier pour friteuse à air conjointement avec la fonction de friture à air pour optimiser vos résultats de cuisson. Idéal pour les frites, les ailes de poulet, les oignons, etc. Il peut également être utilisé comme panier de déshydratation.
	Plaqué de cuisson Utilisé pour les biscuits, les gâteaux, la dinde, etc. Il peut également contenir les gouttes d'aliments ou d'huile lors de la friture à air.
	Plateau à miettes Utilisé pour les miettes de nourriture.

CARACTÉRISTIQUES

Grâce à la toute nouvelle technologie de CIRCULATION DE L'AIR CHAUD à 360°, le four de friture à air peut vous offrir une cuisine plus délicieuse et plus saine.

DÉTECTEUR DE PORTE

Si la porte est ouverte pendant la cuisson, la cuisson s'interrompt et le voyant s'allume. L'écran affiche . Lorsque la porte est fermée, la lumière s'éteint et la cuisson reprend. Veillez à ce que la porte du four reste fermée pendant la cuisson.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Voltage

220~240V

Power

1800W

Frequency

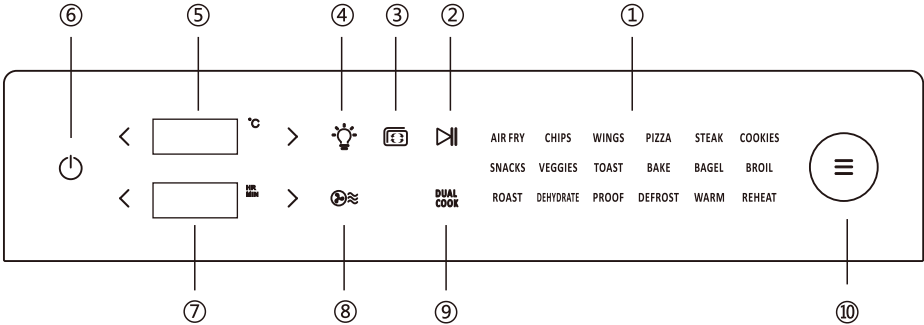
50Hz

Capacity

30L

1 Tension - 2 Puissance - 3 Fréquence - 4 Capacité

Panneau de contrôle à LED



1. Aperçu des fonctions du four de friture à air

Preset	Température par défaut	Temps par défaut	Plage de température	Plage de temps
Friture à air	200 °C	10 mins	90-230 °C	Up to 2H
Chips	230 °C	18 mins	90-230 °C	Up to 2H
Wings	230 °C	18 mins	90-230 °C	Up to 2H
Pizza	230 °C	11 mins	90-230 °C	Up to 2H
Steak	230 °C	7 mins	90-230 °C	Up to 2H
Cookies	180 °C	15 mins	90-230 °C	Up to 2H
Snacks	200 °C	18 mins	90-230 °C	Up to 2H
Veggies	230 °C	15 mins	90-230 °C	Up to 2H
Toast	-	-	1-7	1-7 mins
Bake	175 °C	25 mins	90-230 °C	Up to 2H
Bagel	230 °C	13 mins	90-230 °C	Up to 2H
Broil	230 °C	10 mins	90-230 °C	Up to 2H
Roast	200 °C	30 mins	90-230 °C	Up to 2H
Dehydrate	60 °C	5h	30-80 °C	1-12h

Proof	34 °C	45 mins	30-40 °C	Jusqu'à 8h
Defrost	50 °C	20 mins	30-80 °C	Up to 2H
Warm	95 °C	5 mins	90-230 °C	Up to 2H
Reheat	50 °C	4h	30-120 °C	Jusqu'à 8h

Les données par défaut ci-dessus sont données à titre indicatif, l'utilisateur peut ajuster la température et la durée souhaitées en fonction de ses besoins.

2. START/PAUSE

 Touchez l'icône pour démarrer ou arrêter le programme.

3. PREHEAT

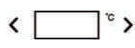
 Après avoir sélectionné un programme et réglé la température, touchez l'icône « PREHEAT » pour préchauffer le Four de friture à air. (Il n'est pas nécessaire de toucher l'icône « START/PAUSE » pour démarrer le programme de préchauffage. Après le préchauffage, le four émet 5 bips et l'écran affiche « Add food »).

4. INTERRUPTEUR D'ÉCLAIRAGE

 Touchez l'icône pour allumer ou éteindre la lumière du four. (Si aucune opération n'est effectuée après 5 minutes, la lumière s'éteint automatiquement. Il se rallumera

lorsque vous toucherez l'icône de la lumière).

5. CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

 Touchez l'icône « < » pour diminuer la température selon les besoins, touchez l'icône « > » pour augmenter la température selon les besoins, appuyez longuement sur l'icône pour un réglage rapide.

6. MARCHE/ARRÊT DE L'ALIMENTATION

 Touchez l'icône pour activer ou désactiver le Four de friture à air.

7. CONTRÔLE DU TEMPS



Touchez l'icône « < » pour réduire la durée au besoin, touchez l'icône « > » pour augmenter la durée au besoin, appuyez longuement sur l'icône pour un réglage rapide.

8. FRITURE À AIR



Cette icône est uniquement destinée à l'affichage. Si le programme avec ventilateur en marche est adopté, l'icône continuera à clignoter pendant le fonctionnement.

9. DUAL COOK

DUAL COOK

La technologie avancée de cuisson à double fonction vous permet de programmer votre friteuse à air pour commencer la cuisson avec un pré-réglage, puis de passer automatiquement à un second pré-réglage pour une cuisson parfaite de n'importe quel repas. Par exemple, mettez une casserole recouverte de chapelure au four, réglez-la sur cuisson puis sur gril, et elle sera cuite à cœur avec une garniture croustillante et dorée pour finir. Il suffit de le régler et vous n'aurez plus à y penser. Savourez vos aliments frits préférés sans opération supplémentaire.

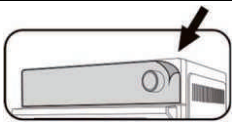
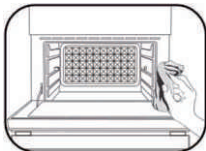
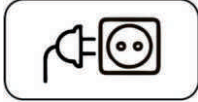
10. MENUS



Vous pouvez sélectionner le menu en tournant le bouton de menu, après avoir sélectionné le menu, appuyez sur le bouton de menu pour commencer la cuisson.

GUIDE DE DÉBALLAGE

1	Retirez tous les emballages autour et à l'intérieur du four.	
2	Placer l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, à l'écart de tout ce qui peut être endommagé par la chaleur. Maintenez une distance d'au moins 110 mm entre la prise électrique et le mur, les meubles, etc.	

3	Retirez le film de protection du panneau de contrôle. (Ce film est destiné à protéger le panneau, vous pouvez le retirer ou le conserver).	
4	Lavez tous les accessoires et nettoyez l'intérieur du Four de friture à air. Séchez et remettez les accessoires au four.	
5	Avant d'utiliser ce produit, assurez-vous que l'alimentation électrique et la prise de courant sont conformes aux exigences requises pour le fonctionnement de ce produit (exigences en matière de puissance d'entrée).	
6	Une légère fumée ou odeur est normale lors de la première utilisation, elle est due au revêtement de protection contre la chaleur de l'élément chauffant. Lors de la première utilisation, il est nécessaire de faire fonctionner le four pendant 18 minutes à la température la plus élevée (230 °C) afin de stériliser et d'éliminer toute odeur de fabrication. Le Four de friture à air peut dégager une odeur ou de la fumée en raison du film protecteur de l'élément chauffant.	

GUIDE D'UTILISATION



Branchez, touchez l'icône ON/OFF pour allumer le Four de friture à air, l'écran s'allume et l'icône « AIR FRY » clignote.

2



Tournez le bouton de menu pour sélectionner le menu souhaité, l'écran affiche la température et l'heure par défaut pour ce menu, l'utilisateur peut ajuster la température et l'heure comme il le souhaite en touchant  et  et en appuyant sur le bouton de menu pour commencer la cuisson.

Remarque : La température de la fonction« Toast »ne peut pas être réglée.

Régler la durée  pour le niveau 1~niveau 7 du toast.

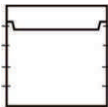
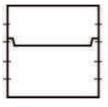
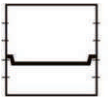
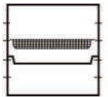
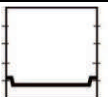
3



Appuyez sur l'icône « PREHEAT » pour préchauffer le Four de friture à air. Lorsque la température interne atteint 150 °C,le signal « Add Food » apparaît.

[Après le préchauffage, mettez les aliments dans le four et fermez la porte, le programme commencera à cuire automatiquement).

Remarque : Les programmes Toast, Dehydrate, Proof, Defrost, Reheat et Warm ne nécessitent pas de préchauffage.

Position1 : DEHYDRATE		Position2 : TOAST DEHYDRATE	
Position3 : TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA	 	Position2 : CHIP WINGS	
Position4 : ROAST			
Accessoires			
	Grille du four	Panier pour friteuse	Plaque de cuisson

Remarque : Lorsque vous cuisez des aliments gras (par exemple des ailes de poulet) avec la grille du four, le panier de la friteuse ou la rôtissoire, placez le plat de cuisson dans la fente située en dessous afin d'éviter que de l'huile ne s'écoule sur la résistance en acier inoxydable.



Accessoires / Position

Insérez les accessoires avec les aliments dans la position souhaitée, puis fermez la porte. Il y a quatre positions de rainure, veuillez vous référer aux diagrammes de position de la grille ci-dessus pour placer les accessoires.



Si vous sautez la fonction de préchauffage de l'étape 3, touchez l'icône START/STOP pour commencer la cuisson, et l'écran affichera le compte à rebours de la minuterie.



Lorsque la cuisson est terminée, le four émet 5 bips, l'écran affiche « END » et toutes les icônes du menu s'allument.

Remarque : L'écran continue d'afficher « End » jusqu'à ce que l'on appuie sur l'icône du menu. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur continue de fonctionner pendant 4 minutes afin de refroidir correctement l'appareil.

DUAL COOK



Branchez, touchez l'icône ON/OFF pour allumer le Four de friture à air, l'écran s'allume et l'icône « AIR FRY »clignote.



Ex. : Première étape



Deuxième étape



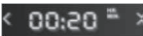
Appuyez sur l'icône DUAL COOK, cinq programmes AIR FRY/BAKE/BROIL/ROAST/WARM resteront longtemps allumés, tournez le bouton Menu pour sélectionner le premier programme AIR FRY, et le programme AIR FRY sélectionné clignotera (mais les quatre autres resteront longtemps allumés), puis réglez la température et la durée souhaitées, enfin appuyez sur le bouton Menu pour confirmer le premier programme AIR FRY et l'icône s'éteindra. Les quatre autres icônes resteront longtemps allumées, répétez l'opération ci-dessus pour régler le deuxième programme. Après avoir confirmé les deux

fonctions, les icônes correspondantes resteront longtemps allumées et les trois autres icônes s'éteindront.

Remarque : Si vous souhaitez annuler la fonction DUAL COOK pendant la cuisson, touchez l'icône START/STOP puis l'icône DUAL COOK pour l'annuler.

Si vous souhaitez annuler la fonction DUAL COOK avant de commencer la cuisson, il vous suffit d'appuyer sur DUAL COOK pour l'annuler.



Tournez le bouton de menu pour sélectionner le menu souhaité, l'écran affiche la température et l'heure par défaut pour ce menu, l'utilisateur peut ajuster la température et l'heure comme il le souhaite en touchant  et  et en appuyant sur le bouton de menu pour commencer la cuisson.

Remarque : La température de la fonction « Toast » ne peut pas être réglée.

Réglez la durée  pour le niveau 1~niveau 7 du toast.



Accessoires / Position

Insérez les accessoires avec les aliments dans la position souhaitée, puis fermez la porte. Il y a quatre positions de rainure, veuillez suivre les diagrammes de position de la grille ci-dessus pour placer les accessoires.



Si vous sautez la fonction de préchauffage de l'étape 3, touchez l'icône START/STOP pour commencer la cuisson, et l'écran affichera le compte à rebours de la minuterie.



Lorsque la cuisson est terminée, le four émet 5 bips, l'écran affiche « END » et toutes les icônes du menu s'allument.

Remarque : L'écran continue d'afficher « End » jusqu'à ce que l'on appuie sur l'icône du menu. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur continue de fonctionner pendant 4 minutes afin de refroidir correctement l'appareil.

TABLEAU DE RÉFÉRENCE RAPIDE DES FONCTIONS DE CUISSON

FONCTION	PREHEAT	Suggéré quantité d'aliments	Suggéré accessoire	Suggéré Position de la grille
FRITURE À AIR	Oui	En fonction de l'aliment choisi	Panier pour friteuse à air	2
CHIPS	Oui	550 g		2
WINGS	Oui	1 038 g (28 pièces)		2
PIZZA	Oui	Jusqu'à 13 pouces	Plaque de cuisson ou grille de four	3
STEAK	Oui	190 g		2
COOKIES	Oui	En fonction de l'aliment choisi	Plaque de cuisson	2
SNACKS	Oui		Plaque de cuisson ou grille de four	3
VEGGIES	Oui		Plaque de cuisson Panier pour friteuse	3
TOAST	Non	6 pièces	Grille du four	2 ou 3
BAKE	Oui	En fonction de l'aliment choisi	Plaque de cuisson ou grille de four	3
BAGEL	Oui		Plaque de cuisson Panier pour friteuse	2
BROIL	Oui		Plaque de cuisson ou grille de four	2
ROAST	Oui		Plaque de cuisson ou rôtissoire	4 ou Position de la rôtissoire

DEHYDRATE	Non		Panier pour friteuse à air	1 ou 2 ou 3
PROOF	Non		Plaque de cuisson	3
DEFROST	Non		Plaque de cuisson	2
REHEAT	Non		Grille du four	3
WARM	Non		Plaque de cuisson	2
Il est normal qu'il y ait un peu d'humidité sur la porte du four pendant la cuisson. Nous vous recommandons de préchauffer le Four de friture à air avant la cuisson.				

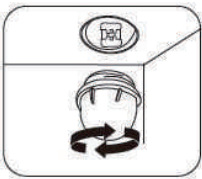
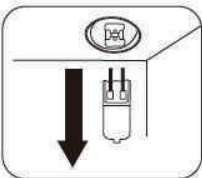
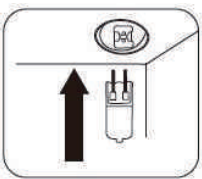
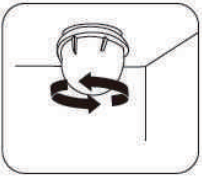
TABLEAU DE RÉFÉRENCE RAPIDE DES FONCTIONS DE CUISSON DOUBLES

FONCTION 1	FONCTION 2	PREHEAT	Suggéré quantité d'aliments	Suggéré accessoire	Suggéré Position de la grille
FRITURE À AIR	WARM	Oui	En fonction de l'aliment choisi	Panier pour friteuse à air	2
BAKE	BROIL			Plaque de cuisson ou grille de four	3
FRITURE À AIR	WARM			Plaque de cuisson ou fourche de rôtissoire	4 ou Position de la fourche de rôtissoire
ROAST	FRITURE À AIR				
FRITURE À AIR	BROIL			Panier de friteuse ou grille de four	2 ou 3

REMPACEMENT DE LA LUMIÈRE

ATTENTION : Veillez à débrancher le Four de friture à air et à le laisser refroidir complètement avant de remplacer la lampe du four.

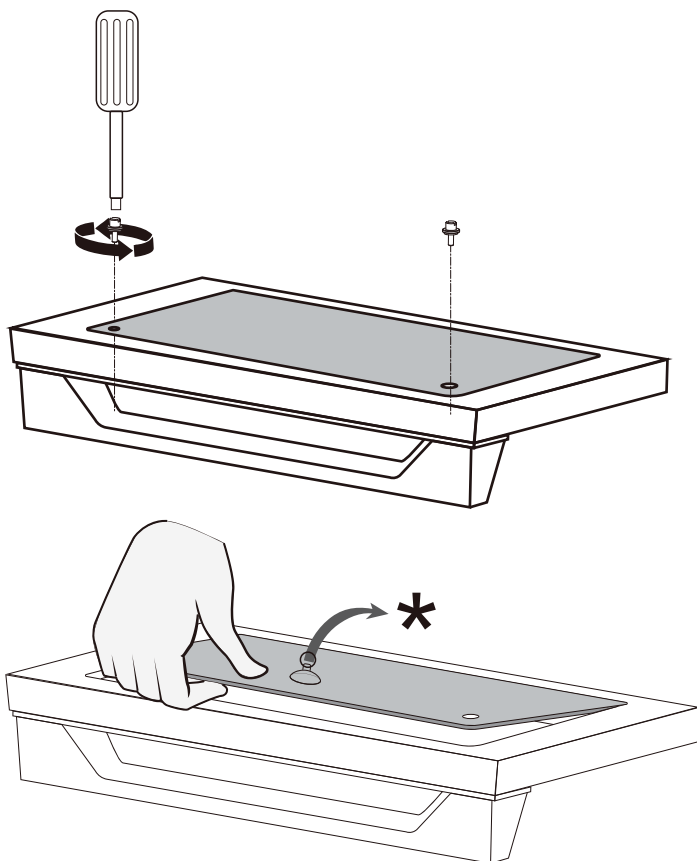
CARACTÉRISTIQUE : ampoule halogène 25 W

1	Tournez le couvercle de la lampe dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.	
2	Retirez l'ampoule usagée en la tirant directement.	
3	Insérez la nouvelle ampoule.	
4	Tournez le couvercle de la lampe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le serrer.	

DÉMONTAGE DE LA PORTE VITRÉE

ATTENTION : Veillez à refroidir complètement la porte en verre avant de la démonter.

1. Les utilisateurs peuvent tourner les vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide d'un tournevis.
2. Les utilisateurs peuvent utiliser la ventouse en silicone pour aspirer le verre, puis le retirer avec les mains.
3. Après avoir nettoyé et séché le verre, les utilisateurs remettent le verre en place et tournent les vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour le remettre en place.



* Ventouse en silicone

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET STOCKAGE

Avant de procéder au nettoyage, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de les démonter et de les nettoyer.

Nettoyage du corps extérieur

- Essuyez le corps extérieur avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce

peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant de le nettoyer.

- Pour nettoyer la porte en verre, utilisez un produit de nettoyage pour vitres ou un détergent doux et une éponge douce et humide ou un tampon à récurer en plastique souple. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer en métal, car ils risquent de rayer la surface du four.
- Essuyez l'écran avec un chiffon doux et humide. Appliquez le nettoyant sur le chiffon, n'appliquez pas le nettoyant directement sur l'écran. Le nettoyage de la surface de l'écran à l'aide d'un chiffon sec et/ou de produits abrasifs peut produire des rayures.



AVERTISSEMENT : Pour éviter toute électrocution, ne plongez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Nettoyage de l'intérieur

Pour nettoyer les éclaboussures qui peuvent se produire pendant la cuisson, essuyez les parois à l'aide d'une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non l'intérieur, avant de le nettoyer.



AVERTISSEMENT : Soyez très prudent lors du nettoyage des éléments chauffants. Laissez le four refroidir complètement, puis frottez doucement une éponge ou un chiffon doux et humide sur toute la longueur de l'élément chauffant. N'utilisez aucun type de nettoyant ou d'agent de nettoyage. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'insérer la fiche d'alimentation dans une prise de courant et d'allumer le four.

Nettoyage du tiroir à miettes

- Une fois l'utilisation terminée, faire glisser le plateau à miettes et jeter les miettes. Essuyez le plateau avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce

peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches susceptibles de provoquer un incendie à haute température. Appliquez le nettoyeur sur l'éponge, et non le tiroir, avant de le nettoyer. Séchez soigneusement.

- Pour enlever la graisse cuite, trempez le plateau dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez soigneusement.
- Veillez toujours à réinsérer le tiroir à miettes dans le four après l'avoir nettoyé et avant d'insérer la fiche d'alimentation dans une prise de courant et d'allumer le four.

Nettoyage des accessoires

- Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer métalliques ou d'ustensiles métalliques pour nettoyer les accessoires, car ils risquent d'endommager les surfaces.
- Pour prolonger la durée de vie de vos accessoires, il n'est pas recommandé de les nettoyer au lave-vaisselle.

Stockage

- Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
- Assurez-vous que la porte est fermée.
- Stockez l'appareil en position verticale, à hauteur d'homme et sur ses pieds de support. Ne rangez pas l'appareil s'il est mouillé ou chaud. Ne stockez pas dans un environnement humide ou chaud.



AVERTISSEMENT : Veuillez noter que le papier d'aluminium ne peut pas être utilisé pour la cuisson.

Problème possible	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Assurez-vous que le four est branché
	Vous n'avez pas allumé le four	Appuyez sur la touche POWER ON/OFF pour mettre sous tension
	La porte n'est pas correctement fermée	Assurez-vous que la porte est bien fermée

De la vapeur s'échappe du haut de la porte du four	Vous cuisinez des aliments à forte teneur en humidité	C'est normal. La porte est ventilée afin d'évacuer la vapeur dégagée par les aliments à forte teneur en eau, tels que les pains surgelés
De la fumée blanche s'échappe du four	C'est la première fois que j'utilise le four	Cela est normal lors de la première utilisation. Nous vous conseillons de régler le four à la température la plus élevée et de le laisser fonctionner à vide pendant 18/20 minutes
	Vous cuisinez des aliments gras	Ce phénomène est normal lors de la cuisson d'aliments gras. Cela n'affectera pas le processus de cuisson
	Le moule de cuisson, le tiroir à miettes ou les éléments chauffants contiennent encore des résidus de graisse ou d'huile provenant d'une utilisation antérieure	Veiller à ce que chaque composant soit correctement nettoyé après chaque utilisation
De la fumée noire s'échappe du four	Les aliments brûlent	Éteignez immédiatement le four, faites attention lorsque vous retirez les aliments
Les ingrédients cuits au four ne sont pas cuits	Trop d'aliments à la fois dans le four	Réduisez la quantité d'aliments dans le four lors de la cuisson
	Température trop basse ou durée trop courte	Augmentez la température ou prolongez la durée

	Choisissez la fonction incorrecte	Assurez-vous de cuire avec la fonction appropriée
Les aliments sont cuits de manière inégale	Les ingrédients sont empilés ou proches les uns des autres pendant la cuisson	Veiller à ce que les aliments et les ingrédients soient répartis de façon homogène
	La position de la plaque de cuisson, du panier de la friteuse à air ou de la grille du four n'est pas réglée	Ajustez les inserts du four dans la bonne position. Soyez prudent, car ces composants peuvent être chauds
Les aliments ne sont pas croustillants après la friture à l'air libre	Ingrédients à forte teneur en eau	Vaporisez ou badigeonnez une petite quantité d'huile sur les aliments de manière uniforme peut augmenter le croustillant
L'écran affiche le code d'erreur « E1 »	Il existe un court-circuit dans le contrôleur de température	Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Contactez le service clientèle.
L'écran affiche le code d'erreur « E2 »	Le contrôleur de température ou les appareils de chauffage ne fonctionnent pas	Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant, rebranchez-le et faites fonctionner l'appareil à nouveau. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service clientèle.

CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation

des législations des États membres concernant la compatibilité
Électromagnétique.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod.
BENEDETTA (cod. 118340032) est conforme à la Directive 2014/35/UE du
Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation
des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le
marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de
tension.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod.
BENEDETTA (cod. 118340032) est conforme à la Directive 2009/125/CE du
Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre
pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits
liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod.
BENEDETTA (cod. 118340032) est conforme à la Directive 2011/65/UE du
Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée
2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de
certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et
électroniques.

Conformément à la directive 2012/19/UE du Parlement Européen et du
Conseil, du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et
électroniques (DEEE), la présence du symbole de la poubelle barrée indique
que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet urbain: sa mise
au rebut doit



donc être effectuée par une collecte séparée. L'élimination de
manière non séparée peut constituer un danger potentiel pour
l'environnement et la santé. Ce produit peut être retourné au
distributeur lors de l'achat d'un nouvel appareil. Une élimination
inappropriée de l'appareil constitue une faute et est passible de
sanctions de la part de l'autorité de sécurité publique. Pour plus
d'informations, contactez l'administration locale responsable
des questions environnementales.

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 soumise 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.

BACKOFEN MIT TOAST- UND AIRFRY-FUNKTION 30 Liter digital

Ein einziges Gerät für unzählige tolle Gerichte

EINLEITENDE ANMERKUNG

Melchioni S.p.a., Eigentümer der Marke Melchioni Family, möchte Ihnen für den Kauf dieses Geräts danken. Es ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl von Funktionen und einer akribischen Feinabstimmung von Details, mit dem Ziel, eine komplette, vielseitige, zuverlässige und leistungsstarke Lösung sowohl für den gelegentlichen als auch für den anspruchsvollen Benutzer anzubieten.

Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, sowohl für die korrekte Verwendung des Geräts als auch für seinen sicheren Betrieb. Es ist wichtig, dass Sie den Inhalt lesen und verstehen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, um die bestmögliche Leistung zu erzielen. Bewahren Sie dieses Handbuch auch nach der Lektüre auf, da Sie es vielleicht in Zukunft noch benötigen werden.

Das Team der Melchioni Family steht Ihnen für Ratschläge, Hinweise und Anregungen gerne zur Verfügung.

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES

Die folgenden Informationen müssen gelesen, verstanden und beachtet werden, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird. Sie dienen insbesondere dem Schutz der Sicherheit, der körperlichen Unversehrtheit und der Sicherheit des Bedieners und der Personen in seiner Umgebung und liefern wertvolle Informationen zur Vermeidung von Störungen und Ausfällen, zur Verlängerung der Lebensdauer, zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zum Umweltschutz.

- Das Gerät ist für den häuslichen und nicht-intensiven Gebrauch bestimmt. Jegliche professionelle Verwendung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und ist eine Voraussetzung für die Nichtanwendbarkeit der Garantie
- Das Gerät ist für die Verwendung in Innenräumen und vor Witterungseinflüssen geschützt vorgesehen: Die Verwendung in einer

offenen Umgebung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und stellt eine potenzielle Gefahr für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar

- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es verformt, aufgequollen, gerissen ist, Teile fehlen oder andere strukturelle Anomalien aufweist. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es ungewöhnliche Geräusche, schlechte Gerüche, Rauch, Dämpfe oder andere Arten von Ausdünstungen abgibt, die nicht mit dem laufenden Kochvorgang zusammenhängen. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es zu einer leichten Rauchentwicklung und einem leichten Brandgeruch kommen: dies ist normal und stellt keine Störung oder Gefahr dar, es sei denn, es dauert länger als die ersten Minuten der Verwendung
- Das Gerät darf nicht in übermäßig feuchter oder staubiger Umgebung, in gasgesättigter Atmosphäre, in Dämpfen, bei zu hohen oder zu niedrigen Temperaturen oder unter direkter Sonneneinstrahlung gelagert oder verwendet werden
- Das Gerät darf nicht in explosiver Atmosphäre, in der Nähe von explosivem, brennbarem, detonierendem oder entflammbarem Material (z.B. Zapfsäulen, Gasflaschen usw.) verwendet werden; eine solche Verwendung stellt ein ernsthaftes Risiko für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar und kann Brände oder Verpuffungen verursachen
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Geräts, insbesondere das Kabel, in einem sicheren Abstand zu Wärmequellen (z.B. Elektro- oder Gasherden) liegen, sowohl während als auch außerhalb der Verwendung
- Während der Verwendung muss das Gerät ständig beaufsichtigt werden: Verwenden Sie das Gerät nicht in Abwesenheit von Bedienern oder Personen, die den korrekten Betrieb ständig überprüfen können
- Stellen Sie das Gerät während der Verwendung mit einem Mindestabstand von 10 cm zu den umgebenden Gegenständen auf jeder Seite auf: diese Vorsichtsmaßnahme verhindert eine Überhitzung der Teile und verbessert die Leistung

- Führen Sie kein Material ein, das nicht zu den Lebensmitteln gehört, und nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Material eingeführt wurde, das nicht zu den Lebensmitteln gehört
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Originalzubehör; die Verwendung von nicht originalem Zubehör kann das Gerät beschädigen und möglicherweise Ihre Gesundheit schädigen
- Betreiben Sie das Gerät nicht bei geöffneter Tür, außer zum Vorheizen (falls vorhanden); lassen Sie das Gerät nicht bei geöffneter Tür in Betrieb, außer für die unbedingt notwendige Zeit zum Einlegen der Lebensmittel
- Verwenden Sie während des Betriebs kein Öl und führen Sie kein Wasser ein
- Betreiben Sie das Gerät niemals, wenn die Krümelschublade (siehe unten) nicht korrekt eingesetzt ist, da sich am Boden zu hohe Temperaturen entwickeln können
- Verwenden Sie die Krümelschublade, indem Sie sie in den unteren Teil des Garraums stellen und auf den Boden stellen: Sie darf nicht zum Garen von Speisen verwendet werden, sondern nur zum Auffangen von Flüssigkeiten oder Krümeln, die beim Betrieb des Geräts entstehen
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs und in den Minuten danach keine Teile im Inneren des Geräts berühren: Sie erreichen Temperaturen, die zu Verbrennungen und Verletzungen führen können; die Behälter müssen mit den mitgelieferten Werkzeugen und einem Ofenhandschuh oder speziellen Topflappen angefasst werden
- Achten Sie darauf, dass nach 60 Minuten Betrieb des Geräts mindestens 30 Minuten lang eine Pause eingelegt wird
- Achten Sie beim Öffnen der Tür auf das plötzliche Entweichen von glühendem Dampf
- Führen Sie kein Kochgeschirr in das Gerät ein, sondern verwenden Sie nur Metallbehälter oder anderes Material, das speziell für die Verwendung im Backofen zugelassen ist
- Reinigen Sie das interne Zubehör nicht in der Spülmaschine
- Stecken Sie während des Betriebs keine Kunststoffe oder andere Materialien in das Gerät, die sich bei Erwärmung verformen, schmelzen oder Stoffe freisetzen könnten
- Vermeiden Sie während des Betriebs das Berühren von Bauteilen, einschließlich der Außenteile, da einige von ihnen hohe Temperaturen

erreichen können: der Türöffnungsgriff hingegen wird nur mäßig erhitzt und sollte als einziges Teil berührt werden

- Verstopfen Sie nicht die Luftein- und -auslässe: ein solches Verhalten schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert die Leistung des Geräts erheblich
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der Lüftungsschlitze an den Seiten (einschließlich der Rückseite) des Geräts: Wenn Sie eine Ansammlung von Staub oder Schmutz feststellen, lesen Sie das folgende Kapitel über die Reinigung
- Decken Sie das Gerät nicht mit wärmereflektierendem Material (z.B. Aluminium) ab; dies führt zu einer Überhitzung des Geräts und kann zu Störungen und Gefahren für den Bediener oder umstehende Personen führen
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass alle Teile des Geräts ausreichend abgekühlt sind: Lassen Sie dazu die Tür nach dem Gebrauch einige Minuten lang offen stehen
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines oder mehrere der im folgenden Kapitel aufgeführten Teile fehlen oder beschädigt sind: Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit der Teile, aus denen das Gerät besteht, insbesondere das Netzkabel: Sollten Sie Anomalien feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel: die vollständigen Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist: Die entsprechenden Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Das Gerät muss an ein vorschriftsmäßiges Stromnetz angeschlossen werden. Die elektrische Anlage muss mindestens die gleiche Leistung wie das Gerät haben und muss geerdet sein
- Bevor Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Hausinstallation mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt

- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel, Steckdosenleisten, Zeitschaltuhren, gesteuerte Steckdosen oder andere Geräte an, die das Gerät selbstständig in Betrieb nehmen können
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt werden soll, ist es ratsam, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen: Dies verlängert die Lebensdauer des Geräts und hilft, den Energieverbrauch zu senken
- Trennen Sie die Stromversorgung nicht durch Ziehen am Kabel: Fassen Sie den Stecker mit einer Hand fest an, legen Sie die andere Hand auf den Steckdosenrahmen und ziehen Sie den Stecker mit einer schnellen, scharfen Bewegung ab
- Vergewissern Sie sich vor dem Trennen des Geräts, dass es ausgeschaltet ist und keine Programme laufen, es sei denn, das Trennen erfolgt in einer Notsituation aufgrund eines anormalen Verhaltens, wie in diesem Kapitel beschrieben
- Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden; stellen Sie auf jeden Fall sicher, dass es nicht zum Spielen verwendet wird
- Wenn das Gerät von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten kognitiven, sensorischen oder motorischen Fähigkeiten benutzt wird, müssen diese über die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung des Geräts belehrt werden und es muss sichergestellt werden, dass die Informationen richtig und vollständig verstanden wurden; in jedem Fall muss eine angemessene Beaufsichtigung gewährleistet sein
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flüssigkeitsansammlungen oder -quellen wie Tanks, Wannen, Duschen, Waschbecken, anderen sanitären Einrichtungen, Wasserhähnen, Rohren, Sprinklern, Flaschen, Vorratsbehältern, Ausdehnungsgefäßen, Wasserläufen, Blumentöpfen und dergleichen; stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten auf das Gerät; achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder der Netzstecker zu keiner Zeit untergetaucht ist
- Es gibt keinen Grund, das Gerät zu zerlegen, auch nicht nach seiner Außerbetriebnahme; es besteht aus Teilen, die von Kindern oder Personen mit eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten verschluckt werden könnten

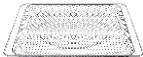
- Führen Sie keine Reparaturen selbst durch; lassen Sie das Gerät im Falle eines Fehlers von einem qualifizierten Techniker überprüfen
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in irgendeinem seiner Teile verändert werden: ein solches Verhalten stellt in der Regel eine schwerwiegende Beeinträchtigung der Sicherheitsanforderungen dar, eine Bedingung für den sofortigen Verfall der Garantie, und führt zu keiner Leistungssteigerung
- Setzen Sie das Netzkabel keinen übermäßigen Biegungen oder Knickungen aus: jede nicht erkennbare innere Verletzung des Kabels stellt ein ernstes Sicherheitsrisiko dar
- Wenn das Produkt über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose
- Stellen Sie das Gerät in einem angemessenen Abstand zu beweglichen Teilen wie Vorhängen, Tür- und Fensterflügeln, Luken oder Ähnlichem auf, um einen versehentlichen Kontakt zu vermeiden
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät nicht durch die Schwerkraft oder äußere Kräfte selbstständig bewegen kann
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf

NÄHERES ZU IHREM BACKOFEN MIT TOAST- UND AIRFRY-FUNKTION

HAUPTBESTANDTEILE



- 1 LED-Bedienfeld
- 2 Türgriff
- 3 Ofenbeleuchtung
- 4 Glastür
- 5 Krümelblech

	Gitterrost Zum Auflegen, Braten und Backen von Fleisch, Brot, Pizzen usw.
	AirFry-Blech Verwenden Sie das AirFry-Blech in Kombination mit der AirFry-Funktion (Heißluftfritteuse) dieses Backofens, um Ihre Kochergebnisse zu optimieren. Es ist ideal für Pommes, Chicken Wings, Zwiebelringe usw. Zudem kann es als Dörrblech verwendet werden.
	Backblech Für Kekse, Kuchen, Truthahn usw. Es kann auch zum Auffangen von Lebensmitteln oder Öl beim Heißluftfrittieren verwendet werden.
	Krümelblech Zum Auffangen von Krümeln und Speiseresten.

MERKMALE

Durch Einsatz der brandneuen Technologie 360°-HEISSLUFTZIRKULATION sorgt der Backofen mit Toast- und AirFry-Funktion für schmackhaftere und gesündere Gerichte.

TÜRSENSOR

Wenn die Tür während des Betriebs geöffnet wird, wird der Garvorgang unterbrochen und das Licht schaltet sich ein. Das Display zeigt . Wenn die

Tür geschlossen wird, erlischt das Licht und der Garvorgang wird fortgesetzt.
Bitte achten Sie darauf, die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen zu halten.

TECHNISCHE DATEN

Voltage

220~240V

Power

1800W

Frequency

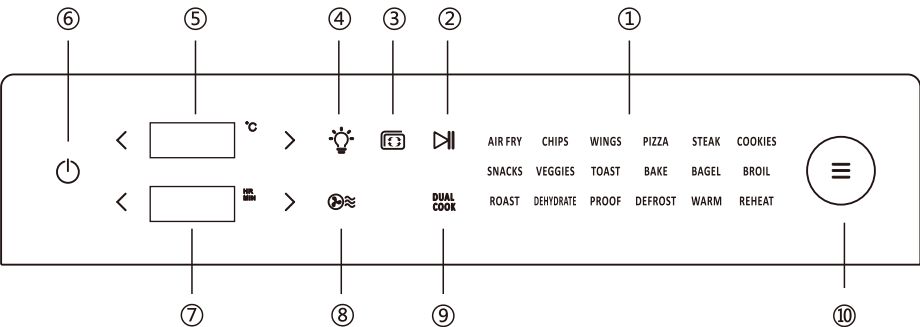
50Hz

Capacity

30L

1 Spannung – 2 Leistung – 3 Frequenz – 4 Fassungsvermögen

LED-Bedienfeld



1. Übersicht über die Funktionen des Backofens mit Toast- und AirFry-Funktion

Voreinstellung	Standardtemperatur	Standardzeit	Temperaturbereich	Zeitspanne
AirFry	200°C	10 min	90-230°C	Bis zu 2 h
Chips	230°C	18 min	90-230°C	Bis zu 2 h
Wings	230°C	18 min	90-230°C	Bis zu 2 h
Pizza	230°C	11 min	90-230°C	Bis zu 2 h
Steak	230°C	7 min	90-230°C	Bis zu 2 h
Cookies	180°C	15 min	90-230°C	Bis zu 2 h
Snacks	200°C	18 min	90-230°C	Bis zu 2 h
Veggies	230°C	15 min	90-230°C	Bis zu 2 h
Toast	-	-	1-7	1-7 min

Bake	175°C	25 min	90-230°C	Bis zu 2 h
Bagel	230°C	13 min	90-230°C	Bis zu 2 h
Broil	230°C	10 min	90-230°C	Bis zu 2 h
Roast	200°C	30 min	90-230°C	Bis zu 2 h
Dehydrate	60°C	5 h	30-80°C	1-12 h
Proof	34°C	45 min	30-40°C	Bis zu 8 h
Defrost	50°C	20 min	30-80°C	Bis zu 2 h
Warm	95°C	5 min	90-230°C	Bis zu 2 h
Reheat	50°C	4 h	30-120°C	Bis zu 8 h

Die oben angeführten Standardeinstellungen dienen ausschließlich der Orientierung. Der Benutzer kann die gewünschte Temperatur und Zeit nach Bedarf anpassen.

2. START/PAUSE

 Berühren Sie dieses Symbol, um das Programm zu starten oder zu stoppen.

3. PREHEAT

 Nachdem Sie ein Programm ausgewählt und die Temperatur angepasst haben, können Sie das Symbol „PREHEAT“ berühren, um den Backofen mit Toast- und AirFry-Funktion vorzuheizen. (Es ist nicht nötig, das „START/PAUSE“-Symbol zu berühren, um das Vorheizprogramm zu starten. Nach dem Vorheizen piept der Ofen 5-mal und auf dem Display wird der Schriftzug „Add Food“ (Speisen einführen) angezeigt.

4. LICHT

 Berühren Sie dieses Symbol, um die Backofenbeleuchtung ein-/auszuschalten. (Wenn der Backofen 5 Minuten lang keinen Befehl erhält, schaltet sich das Licht automatisch aus.

Das Licht schaltet sich erneut ein, sobald Sie das Lichtsymbol berühren).

5. TEMPERATURREGELUNG

 Berühren Sie das Symbol „<“, um die Temperatur nach Bedarf zu verringern. Berühren Sie das Symbol „>“, um die Temperatur nach Bedarf zu

erhöhen. Wenn Sie dieses Symbol gedrückt halten, kann die Temperatur mittels Schnelleinstellung angepasst werden.

6. ON/OFF-Taste



Berühren Sie dieses Symbol, um den Backofen mit Toast- und AirFry-Funktion ein- und auszuschalten.

7. ZEITSTEUERUNG

 Berühren Sie das Symbol „<“, um die Garzeit nach Bedarf zu verkürzen. Berühren Sie das Symbol „>“, um die Garzeit nach Bedarf zu verlängern. Wenn Sie dieses Symbol gedrückt halten, kann die Garzeit mittels Schnelleinstellung angepasst werden.

8. AIR FRY



Dieses Symbol hat nur Anzeigefunktion. Wenn das Programm mit laufendem Gebläse ausgeführt wird, blinkt das Symbol während des Betriebs ständig.

9. DUAL COOK



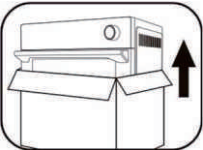
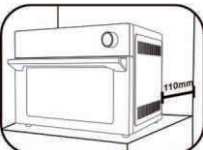
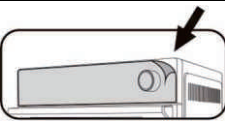
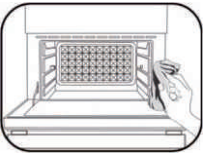
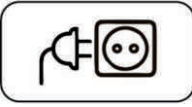
Dank der fortschrittlichen Dual-Cook-Funktion können Sie Ihren Backofen mit Heißluftfritteuse so programmieren, dass er den Garvorgang mit einer bestimmten Voreinstellung startet und dann automatisch zu einer zweiten Voreinstellung übergeht, um einfach jedes Gericht perfekt zuzubereiten. Wenn Sie zum Beispiel Ihren mit Semmelbröseln bedeckten Auflauf in den Ofen schieben wollen, können Sie den Backofen zuerst auf „Backen“ und danach auf „Grillen“ stellen, um Ihren Auflauf zum Abschluss knusprig-golden zu gratinieren. Einfach alles voreinstellen und dann ganz dem Backofen überlassen. So können Sie Ihr Lieblingsessen ohne jeden zusätzlichen Aufwand genießen.

10. MENÜAUSWAHL



Sie können das gewünschte Menü durch Drehen des Menüknopfs auswählen. Nachdem Sie das Menü ausgewählt haben, drücken Sie den Menüknopf, um den Garvorgang zu starten.

ANLEITUNG ZUM AUSPACKEN

1	Entfernen Sie alle Teile der Verpackung, die sich rund um den Ofen und im Inneren des Ofens befinden.	
2	Stellen Sie den Ofen auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche ab. Der Ofen darf nicht in der Nähe von Gegenständen oder Materialien aufgestellt werden, die durch Hitze beschädigt werden können. Halten Sie einen Abstand von mindestens 110 mm zwischen dem Stromanschluss und der Wand, Möbeln usw. ein.	
3	Entfernen Sie die Schutzfolie vom Bedienfeld. (Diese Folie schützt die Oberfläche des Bedienfelds. Sie können sie abziehen oder am Bedienfeld haften lassen).	
4	Waschen Sie alle Zubehörteile ab und reinigen Sie den Backraum des Backofens mit Toast- und AirFry-Funktion. Trocken Sie Zubehörteile und Backraum und setzen Sie das Zubehör zurück in den Backofen.	
5	Stellen Sie sicher, dass Stromversorgung und Steckdose den Anforderungen dieses Produkts (Anforderungen an die Eingangsleistung) entsprechen, bevor Sie es verwenden.	
6	Beim ersten Gebrauch ist eine leichte Rauch- oder Geruchsbildung ganz normal, sie ist auf die Erhitzung der Schutzbeschichtung am Heizelement zurückzuführen. Bei der ersten Verwendung muss der Backofen für 18 Minuten bei Höchsttemperatur (230°C) laufen, um eine angemessene Sterilisation sicherzustellen und eventuelle produktionsbedingte Gerüche zu entfernen. Aufgrund der Schutzbeschichtung am Heizelement des Backofens mit Toast- und AirFry-Funktion kann es anfänglich zu Geruchs- oder Rauchbildung kommen.	

BEDIENUNG



Stecken Sie das Gerät ein und berühren Sie das ON/OFF-Symbol, um den Backofen mit Toast- und AirFry-Funktion einzuschalten. Der Bildschirm leuchtet auf und das Symbol „AIR FRY“ beginnt zu blinken.



Drehen Sie den Menüknopf, um das gewünschte Menü auszuwählen. Auf dem Bildschirm werden die Standardtemperatur und -zeit für dieses Menü angezeigt. Sie können die Temperatur und Zeit nach Bedarf anpassen, indem Sie und berühren und dann den Menüknopf drücken, um den gewählten Garvorgang zu starten.

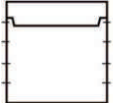
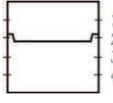
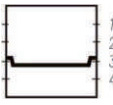
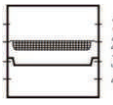
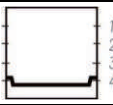
Hinweis: Wenn die Funktion „Toast“ ausgewählt wurde, kann die Temperatur nicht angepasst werden. Passen Sie die Garzeit für Stufe 1~Stufe 7 des Toasters an.



Berühren Sie das Symbol „PREHEAT“, um den Backofen mit Toast- und AirFry-Funktion vorzuheizen. Sobald die Temperatur im Backraum 150°C erreicht, wird am Display die Nachricht „Add Food“ (Speisen einführen) angezeigt.

(Führen Sie nach dem Vorheizen die Lebensmittel in den Backofen ein und schließen Sie die Tür: Das Programm startet den Garvorgang automatisch.)

Hinweis: Für die Programmfunktionen Toast, Dehydrate, Proof, Defrost, Reheat und Warm ist kein Vorheizen nötig.

Position1: DEHYDRATE		Position2: TOAST DEHYDRATE	
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA		Position2: CHIP WINGS	
Position4: ROAST			
Zubehör			
	Gitterrost	AirFry-Blech	Backblech

Hinweis: Wenn Sie mit dem Gitterrost, dem AirFry-Blech (Heißluftfritteuse) oder dem Drehspieß fettige Speisen (z. B. Hähnchenflügel) zubereiten, schieben Sie das Backblech auf die darunterliegende Schiene, um zu verhindern, dass Öl auf das Edelstahl-Heizelement tropft.

4

Zubehörteile / Position

Schieben Sie das Zubehör mit den zu garenden Speisen an der gewünschten Position ein und schließen Sie dann die Tür. Es gibt vier Positionsschienen: Bitte halten Sie sich bei der Positionierung der Zubehörteile an die oben angeführte Tabelle.

5

▶▶

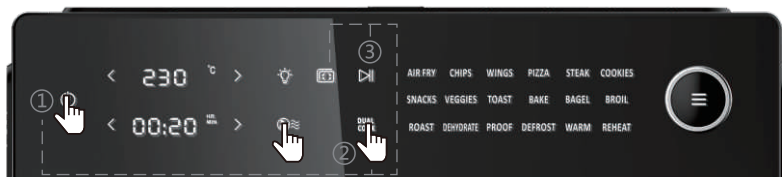
Wenn Sie die Vorheizfunktion von Schritt 3 überspringen möchten, berühren Sie bitte das START/STOP-Symbol, um den Garvorgang zu starten. Auf dem Display wird dann der Countdown des Timers angezeigt.



Wenn der Garvorgang beendet ist, piept der Ofen fünfmal. Auf dem Display wird der Schriftzug „END“ angezeigt und alle Menüsymbole leuchten auf.

Hinweis: Auf dem Display wird so lange „End“ angezeigt, bis das Menüsymbol gedrückt wird. Nach Abschluss des Garvorgangs läuft das Gebläse noch 4 Minuten lang weiter, um das Gerät abzukühlen.

DUAL COOK



Stecken Sie das Gerät ein und berühren Sie das ON/OFF-Symbol, um den Backofen mit Toast- und AirFry-Funktion einzuschalten. Der Bildschirm leuchtet auf und das Symbol „AIR FRY“ beginnt zu blinken.



Beispiel: Erste Voreinstellung



Zweite Voreinstellung



Berühren Sie das DUAL-COOK-Symbol. Die fünf Programme AIR FRY/ BAKE/ BROIL/ ROAST/ WARM leuchten auf und bleiben aktiv. Drehen Sie den Menükopf, um das erste Programm AIR FRY auszuwählen. Das ausgewählte Programm AIR FRY blinkt (die anderen vier Programme bleiben jedoch weiterhin aktiv). Stellen Sie dann die gewünschte Temperatur und Zeit ein. Drücken Sie abschließend den Menükopf, um das erste Programm AIR FRY zu bestätigen. Das Symbol erlischt.

Die verbleibenden vier Symbole bleiben aktiv. Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang, um das zweite Programm auszuwählen und anzupassen. Nach Bestätigung der beiden Funktionen werden die entsprechenden Symbole für längere Zeit angezeigt, die übrigen drei Symbole erlöschen.

Hinweis: Wenn Sie die DUAL-COOK-Funktion während des Garvorgangs abbrechen möchten, berühren Sie bitte das START/STOP-Symbol und dann das DUAL-COOK-Symbol, um die Voreinstellungen zu löschen.

Wenn Sie die DUAL-COOK-Funktion vor Beginn des Garvorgangs abbrechen möchten, berühren Sie zum Löschen der bereits vorgenommenen Voreinstellungen einfach das DUAL-COOK-Symbol.



Drehen Sie den Menükopf, um das gewünschte Menü auszuwählen. Auf dem Bildschirm werden die Standardtemperatur und -zeit für dieses Menü angezeigt. Sie können die Temperatur und Zeit nach Bedarf anpassen, indem Sie  und  berühren und dann den Menükopf drücken, um den gewählten Garvorgang zu starten.

Hinweis: Wenn die Funktion „Toast“ ausgewählt wurde, kann die Temperatur nicht angepasst werden. Passen Sie die Garzeit  für Stufe 1~Stufe 7 des Toasters an.



Zubehöerteile / Position

Schieben Sie das Zubehör mit den zu garenden Speisen an der gewünschten Position ein und schließen Sie dann die Tür. Es gibt vier Positionsschienen: Bitte halten Sie sich bei der Positionierung der Zubehöerteile an die oben angeführte Tabelle.



Wenn Sie die Vorheizfunktion von Schritt 3 überspringen möchten, berühren Sie bitte das START/STOP-Symbol, um den Garvorgang zu starten. Auf dem Display wird dann der Countdown des Timers angezeigt.



Wenn der Garvorgang beendet ist, piept der Ofen fünfmal. Auf dem Display wird der Schriftzug „END“ angezeigt und alle Menüsymbole leuchten auf.

Hinweis: Auf dem Display wird so lange „End“ angezeigt, bis das Menüsymbol gedrückt wird. Nach Abschluss des Garvorgangs läuft das Gebläse noch 4 Minuten lang weiter, um das Gerät abzukühlen.

GARFUNKTIONEN SCHNELLÜBERSICHT

FUNKTION	PREHEAT	Empfohlene Menge	Empfohlenes Zubehör	Empfohlene Schienenposition
AIR FRY	Ja	Je nach ausgewählten Speisen	AirFry-Blech	2
CHIPS	Ja	550 g		2
WINGS	Ja	1038 g (28 Stück)		2
PIZZA	Ja	Bis zu 33 cm	Backblech oder Gitterrost	3
STEAK	Ja	190 g		2
COOKIES	Ja		Backblech	2

SNACKS	Ja	Je nach ausgewählten Speisen	Backblech oder Gitterrost	3
VEGGIES	Ja		Backblech oder AirFry-Blech	3
TOAST	Nein	6 Stück	Gitterrost	2 oder 3
BAKE	Ja	Je nach ausgewählten Speisen	Backblech oder Gitterrost	3
BAGEL	Ja		Backblech oder AirFry-Blech	2
BROIL	Ja		Backblech oder Gitterrost	2
ROAST	Ja		Backblech oder Drehspieß	4 oder Drehspieß-Position
DEHYDRATE	Nein		AirFry-Blech	1 oder 2 oder 3
PROOF	Nein		Backblech	3
DEFROST	Nein		Backblech	2
REHEAT	Nein		Gitterrost	3
WARM	Nein		Backblech	2
Es ist normal, dass sich während des Garvorgangs etwas Feuchtigkeit an der Ofentür ansammelt. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen mit Toast- und AirFry-Funktion vor dem Garen vorzuheizen.				

DUAL-COOK-FUNKTIONEN SCHNELLÜBERSICHT

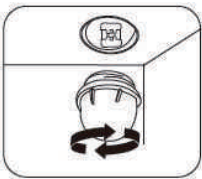
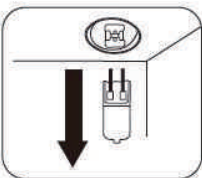
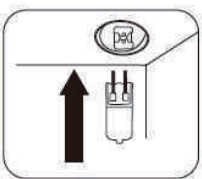
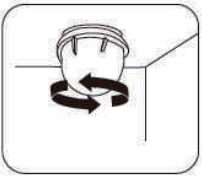
FUNKTION 1	FUNKTION 2	PREHEAT	Empfohlene Menge	Empfohlenes Zubehör	Empfohlene Schienenposition
AIR-FRY	WARM	Ja	Je nach ausgewählten Speisen	AirFry-Blech	2
BAKE	BROIL			Backblech oder Gitterrost	3
AIR FRY	WARM			Backblech oder Drehspieß-Gabel	4 oder Drehspieß-Position
ROAST	AIR FRY				

AIR FRY	BROIL			AirFry- Blech oder Gitterrost	2 oder 3
---------	-------	--	--	-------------------------------------	----------

AUSTAUSCHEN DER LAMPE

ACHTUNG: Achten Sie darauf, den Backofen mit Toast- und AirFry-Funktion auszustecken und vollständig abkühlen zu lassen, bevor Sie die Innenbeleuchtung im Backraum austauschen.

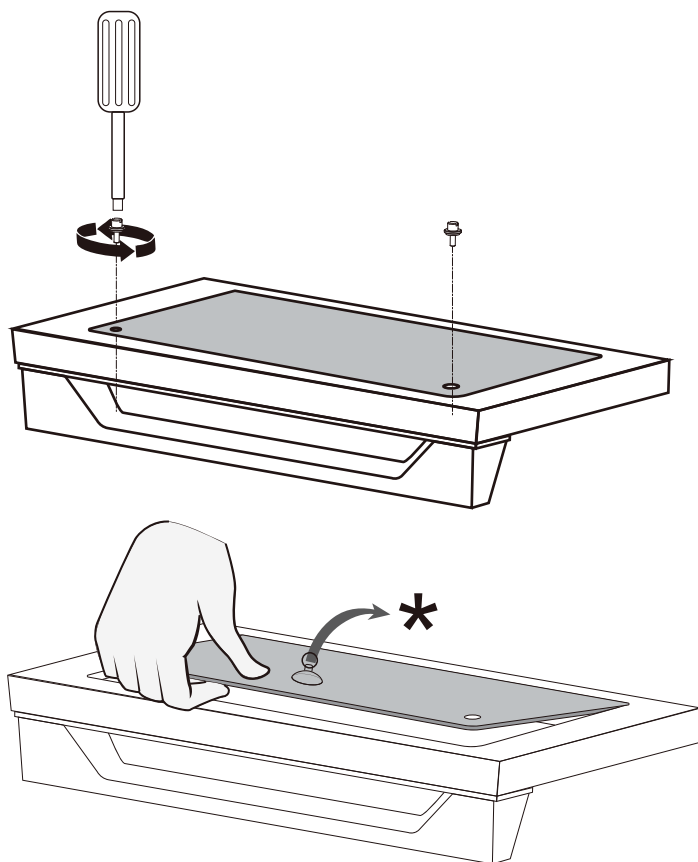
TECHNISCHE DATEN: Halogenlampe 25W

1	Drehen Sie die Lampenabdeckung im Uhrzeigersinn, um sie abnehmen zu können.	
2	Ziehen Sie direkt an der verbrauchten Glühlampe, um sie zu entfernen.	
3	Setzen Sie die neue Glühlampe ein.	
4	Drehen Sie die Lampenabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie wieder festzuschrauben.	

ABNEHMEN DER GLASPLATTE

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass die Glastür vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie zerlegen.

1. Drehen Sie die Schrauben mit einem Schraubendreher gegen den Uhrzeigersinn.
2. Benutzen Sie den Silikonsaugnapf, um die Glasplatte anzuheben und nehmen Sie sie dann mit den Händen ab.
3. Nachdem Sie die Glasplatte gereinigt und abgetrocknet haben, setzen Sie sie zurück an ihre ursprüngliche Position und drehen die Schrauben im Uhrzeigersinn, um die Glasplatte erneut zu befestigen.



* Silikonsaugnapf

PFLEGE, REINIGUNG & LAGERUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Backofen und alle Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie ihn zerlegen und reinigen.

Reinigung des äußeren Gehäuses

- Wischen Sie das Außengehäuse mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Um die Bildung von Flecken zu vermeiden, kann ein nicht scheuernder Flüssigreiniger oder eine milde Sprühlösung verwendet werden. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor der Reinigung auf den Schwamm und nicht auf die Oberflächen des Außengehäuses auf.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür einen Glasreiniger oder ein mildes Reinigungsmittel und einen weichen, feuchten Schwamm oder einen weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme aus Metall, da diese die Oberflächen des Backofens zerkratzen.
- Wischen Sie das Display mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Tragen Sie das Reinigungsmittel dabei auf das Tuch auf. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf das Display auf. Wenn die Displayoberfläche mit einem trockenen Tuch und/oder Scheuermitteln gereinigt wird, kann es zu Kratzern führen.



WARNUNG: Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, dürfen das Gerät und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

Reinigung des Backraums

Um Spritzer zu entfernen, die beim Garen entstehen könnten, wischen Sie die Innenwände des Backofens mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Um die Bildung von Flecken zu vermeiden, kann ein nicht scheuernder Flüssigreiniger oder eine milde Sprühlösung verwendet werden. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor der Reinigung auf den Schwamm und nicht auf die Innenflächen des Backraums auf.



WARNUNG: Seien Sie beim Reinigen der Heizelemente besonders vorsichtig. Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen und reiben Sie dann vorsichtig mit einem weichen, feuchten Schwamm oder Tuch über die gesamte Länge des Heizelements. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Reiniger. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und den Ofen einschalten.

Reinigung des Krümelblechs

- Ziehen Sie das Krümelblech nach der Benutzung heraus und entsorgen Sie die angefallenen Krümel. Wischen Sie das Blech mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Um die Bildung von Flecken zu vermeiden, die bei hohen Temperaturen einen Brand verursachen können, kann ein nicht scheuernder Flüssigreiniger oder eine milde Sprühlösung verwendet werden. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor der Reinigung auf den Schwamm und nicht direkt auf das Blech auf. Trocknen Sie das Blech sorgfältig ab.
- Um festgebackene Fettrückstände zu entfernen, weichen Sie das Blech in warmem Seifenwasser ein und waschen Sie es dann mit einem weichen Schwamm oder einem weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff ab. Spülen Sie das Blech ab und lassen Sie es sorgfältig trocknen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das Krümelblech nach der Reinigung wieder in den Ofen einsetzen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und den Ofen einschalten.

Reinigung der Zubehöerteile

- Waschen Sie alle Zubehöerteile in warmem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm oder einem weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff ab. Spülen Sie die Zubehöerteile ab und lassen Sie sie sorgfältig trocknen. Verwenden Sie zum Reinigen der Zubehöerteile keine Scheuermittel, Scheuerschwämme aus Metall oder Metallwerkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Um die Lebensdauer Ihrer Zubehöerteile zu verlängern, sollten Sie diese nicht in der Spülmaschine reinigen.

Lagerung

- Stellen Sie sicher, dass der Ofen und all seine Zubehörteile sauber und trocken sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen ist.
- Bewahren Sie das Gerät in aufrechter Position auf seinen Standbeinen stehend auf. Lagern Sie das Gerät nicht, wenn es nass oder heiß ist. Nicht in feuchter oder heißer Umgebung lagern.



WARNUNG: Bitte beachten Sie, dass zum Garen keine Alufolie verwendet werden darf.

Mögliche Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungsvorschlag
Der Ofen funktioniert NICHT.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass der Ofen eingesteckt ist.
	Sie haben den Ofen nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die Taste POWER ON/OFF, um das Gerät einzuschalten.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Stellen Sie sicher, dass die Tür gut geschlossen ist.
An der Oberseite der Backofentür tritt Dampf aus.	Sie garen Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt.	Das ist normal. Die Tür ist belüftet, um den bei Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (wie gefrorenem Brot) entstehenden Dampf abzulassen.
Weißer Rauch tritt aus dem Ofen aus.	Der Ofen wird zum ersten Mal benutzt.	Bei der ersten Benutzung des Ofens ist dies normal. Wir empfehlen, den Ofen bei Höchsttemperatur für 18/20 Minuten im leeren Zustand laufen zu lassen.
	Sie garen fettige Lebensmittel.	Dies ist bei der Zubereitung fettiger Speisen normal. Der

		Garvorgang wird dadurch nicht beeinträchtigt.
	Das Backblech, das Krümelblech oder die Heizkörper sind vom vorherigen Gebrauch noch durch Fett- oder Ölrückstände verunreinigt.	Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß gereinigt werden.
Schwarzer Rauch tritt aus dem Ofen aus.	Die garenden Speisen verbrennen.	Schalten Sie den Ofen sofort aus und seien Sie beim Herausnehmen der Speisen besonders vorsichtig.
Die im Ofen zubereiteten Zutaten sind noch nicht gar.	Es wurden zu viele Lebensmittel auf einmal in den Ofen eingeführt.	Reduzieren Sie beim Garen die Menge der Lebensmittel im Ofen.
	Die Temperatur wurde zu niedrig oder die Zeit zu kurz eingestellt.	Erhöhen Sie die Temperatur oder verlängern Sie die Garzeit.
	Sie haben eine falsche Funktion ausgewählt.	Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Garfunktion auswählen.
Die Lebensmittel werden ungleichmäßig gegart.	Beim Garen liegen die Zutaten übereinander oder zu dicht aneinander.	Stellen Sie sicher, dass Lebensmittel und Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
	Backblech, AirFry-Blech oder Gitterrost befinden sich nicht in der richtigen Position.	Positionieren Sie die Bleche richtig. Vorsicht! Die Bleche können heiß sein.
Die Lebensmittel sind nach dem Heißluftfrittieren nicht knusprig.	Die Zutaten weisen einen hohen Feuchtigkeitsgehalt auf.	Wenn Sie eine kleine Menge Öl gleichmäßig auf die Speisen aufsprühen oder aufpinseln, werden diese knuspriger.

Das Display zeigt den Fehlercode „E1“ an.	Es liegt ein Kurzschluss im Temperaturwächter vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Das Display zeigt den Fehlercode „E2“ an.	Der Temperaturwächter oder die Heizelemente funktionieren nicht.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.. Stecken Sie den Ofen wieder ein und starten Sie ihn erneut. Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich an den Kundendienst.

PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) entspricht der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. BENEDETTA (cod. 118340032) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des

Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über die Verschwendung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) ist das Symbol des durchgestrichenen Behälters vorhanden weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Siedlungsabfall



anzusehen ist. Die Entsorgung muss daher durch getrennte Sammlung erfolgen. Eine getrennte Entsorgung kann eine potenzielle Schädigung der Umwelt und der Gesundheit darstellen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden. Eine unsachgemäße Entsorgung des Geräts stellt ein betrügerisches Verhalten dar und unterliegt den Sanktionen der Behörde für öffentliche Sicherheit. Weitere Informationen erhalten Sie von der für die Umgebung zuständigen lokalen Verwaltung.

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: 02/49486000 | www.melchioni-ready.com