DALIA

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

Cod. 118340071



IT Manuale d'uso	**1**
EN User manual	**11**
ES Manual de instrucciones	**20**
FR Manuel d'instruction	**30**
DE Benutzerhandbuch	**40**

DALIA Italiano

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

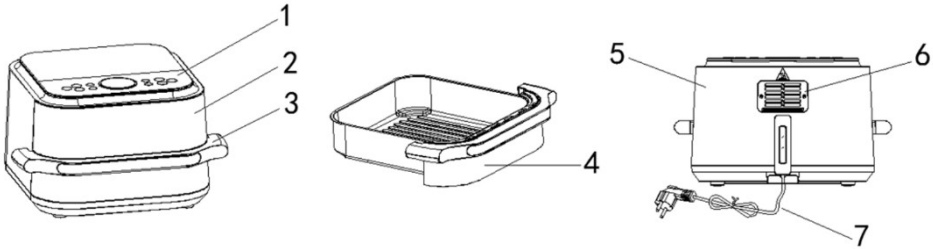
Le seguenti indicazioni devono tassativamente essere lette, comprese e rispettate prima della messa in servizio dell'apparecchio. Esse risultano utili in particolare per la salvaguardia dell'incolumità, dell'integrità fisica e della sicurezza dell'operatore e delle persone circostanti, oltre che a fornire 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 il cassetto estratto se non per il tempo strettamente necessario all'inserimento del cibo
- Non utilizzare olio durante il funzionamento, né introdurre acqua
- 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'estrazione del cassetto
- Non sovraccaricare il cassetto e prestare particolare attenzione affinché il cibo non entri in contatto con la resistenza
- Non inserire alcun utensile da cucina nell'apparecchio, ma utilizzare solo il contenitore di cui il cassetto è provvisto
- Non lavare il cassetto in lavastoviglie

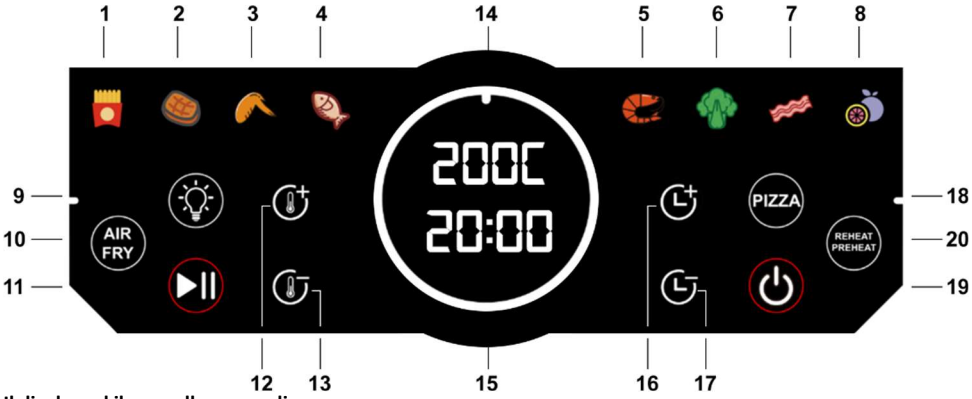
- Non introdurre nell'apparecchio in funzione alcun oggetto in plastica o altro materiale che possa deformarsi, sciogliersi o cedere sostanze in caso di riscaldamento
- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero raggiungere temperature elevate: la maniglia di apertura del cassetto 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 posteriori: 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 cassetto estratto 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 automaticamente
- 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 visionale 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
- 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

2. LE PARTI DELL'APPARECCHIO:



1. Display e pannello comandi
2. Finestra di ispezione
3. Maniglia estrazione cassetto
4. Cassetto di cottura
5. Corpo dell'apparecchio
6. Griglia di espulsione
7. Cavo di alimentazione



Il display ed il pannello comandi

Ecco l'elenco delle icone, che svolgono sia la funzione di indicatore, sia quella di pulsante a sfioramento; quelle evidenziate in azzurro permettono l'esecuzione della funzione indicata nella colonna di destra, mentre quelle non evidenziate sono indicazioni operative di funzionamento dell'apparecchio.

N.	Icona	Funzione
1	Icona programma **patatine**	Indica la selezione del programma speciale (20 min 200° C)
2	Icona programma **carni rosse**	Indica la selezione del programma speciale (12 min 200° C)
3	Icona programma **ali di pollo**	Indica la selezione del programma speciale (20 min 200° C)
4	Icona programma **pesce**	Indica la selezione del programma speciale (18 min 200° C)
5	Icona programma **crostacei**	Indica la selezione del programma speciale (20 min 180° C)
6	Icona programmi **verdure**	Indica la selezione del programma speciale (18 min 160° C)
7	Icona programma **bacon**	Indica la selezione del programma speciale (6 min 180° C)
8	Icona programma **essiccatore**	Indica la selezione del programma speciale (8 ore 60° C)
9	Icona **illuminazione interna**	Attiva e disattiva alternativamente l'illuminazione interna
10	Icona **programma friggitrice**	Seleziona il programma speciale tra quelli disponibili
11	Icona **avvio/pausa cottura**	Da inizio al processo di cottura, quindi lo sospende, se necessario
12	Icona **aumento temperatura**	Incrementa la temperatura di cottura di 5° C ad ogni tocco
13	Icona **diminuzione temperatura**	Riduce la temperatura di cottura di 5° C ad ogni tocco

14	Display **temperatura impostata**	Visualizza la temperatura impostata per la cottura
15	Display **durata cottura**	Visualizza il tempo programmato per la cottura o residuo al termine
16	Icona **aumento durata cottura**	Incrementa la durata della cottura di un minuto ad ogni tocco*
17	Icona **diminuzione durata cottura**	Riduce la temperatura di cottura di un minuto ad ogni tocco*
18	Icona programma **pizza**	Seleziona il programma per la preparazione della pizza (220° C 8 min)
19	Icona **accensione/spegnimento**	Accende o spegne l'apparecchio (richiede tocco di almeno 3 sec)
20	Icona **preriscaldamento**	Inserisce il processo di preriscaldamento nella sequenza di cottura

*in caso di utilizzo del programma essiccatore, la durata del trattamento è regolabile a passi di 1 ora

3. MESSA IN SERVIZIO

Prima di procedere al primo utilizzo, alcune operazioni preliminari sono necessarie. Procedere come di seguito:

- Disimballare l'apparecchio e verificare l'integrità e completezza della dotazione, come indicato al precedente capitolo
- Conservare l'imballo per 15 giorni, al fine di riporlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
- Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza
- Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
- Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, avendo cura di riservare 10 cm di spazio su tutti i lati, posteriormente e sopra l'apparecchio, per favorire la necessaria circolazione d'aria
- Fare riferimento al cap. 1 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio
- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con normale sapone per i piatti; risciacquare adeguatamente ed attendere la completa asciugatura prima di procedere oltre
- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Toccare l'icona (19) per tre secondi per accendere l'apparecchio
- Toccare l'icona (10) per selezionare il primo programma dell'elenco
- Toccare l'icona (11) per avviare il riscaldamento
- Verificare che sul display (14) e (15) compaia la scritta "PrE HEAt"
- Attendere un minuto, quindi verificare la fuoriuscita di aria tiepida dalla griglia di espulsione posteriore
- Interrompere il processo toccando nuovamente l'icona (19) per tre secondi

Se l'apparecchio ha avuto un comportamento compatibile con quanto esposto sopra, esso può essere considerato funzionante ed utilizzato per la cottura. Diversamente, rivolgersi al rivenditore presso cui è stato acquistato.

4. USO DELL'APPARECCHIO

L'operazione di cottura prevede che il cibo venga disposto all'interno del cassetto e che questo venga completamente inserito nel vano fino al relativo scatto, prima di qualsiasi operazione sul pannello comandi; successivamente devono essere programmati i parametri di cottura, la quale dovrà poi essere avviata. Al termine della cottura, l'apparecchio arresta qualsiasi riscaldamento, emette alcuni suoni prolungati e, dopo un breve raffreddamento, si posiziona in stand by; il cassetto può, a questo punto, essere estratto ed il cibo al suo interno può essere prelevato e consumato, mentre l'apparecchio può essere lasciato a raffreddare, preferibilmente con cassetto estratto, per la successiva eventuale pulizia. Dopo un periodo di inutilizzo anche breve, seppure collegato alla presa elettrica, l'apparecchio si presenta completamente spento, ad eccezione della icona (19). Per passare alla modalità stand-by, toccare l'icona (19) per tre secondi; il pannello comandi ed il display si illuminano. È ora necessario programmare i parametri di cottura ed avviare il processo. È possibile selezionare uno tra i 9 programmi preimpostati per ottenere la cottura dei cibi più comuni, tra i quali la pizza, secondo parametri di fabbrica specifici per ciascun tipo di alimento, i quali potranno comunque essere modificati impostando la temperatura di cottura e la durata del processo secondo la propria esperienza o desiderio.

Per prima cosa avviare il programma ed eseguire il preriscaldamento (se previsto), quindi estrarre il cassetto dal vano e collocare al suo interno gli alimenti avendo cura di:

- Assicurarsi che il cassetto sia pulito, privo di residui carboniosi e accumuli di olii o grassi delle cotture precedenti, al fine di ridurre la possibilità di cattivo odore in cottura o cattivo sapore a preparazione ultimata

- Evitare il più possibile di sovraccaricare il recipiente, in particolare in altezza, per prevenire il contatto con la resistenza
- Disporre il cibo sulla maggior superficie possibile del recipiente, in modo da prevenire accumuli e cotture non uniformi
- Disporre, nei limiti del possibile ed in caso di cibo frazionato, le porzioni più grandi al centro e quelle più piccole lungo il perimetro interno del cassetto
- Reinserire completamente il cassetto in sede, fino allo scatto di fondo corsa, cui fa seguito l'avvio della cottura vera e propria

PROGRAMMI PREIMPOSTATI E SELEZIONE DURATA E TEMPERATURA: Dopo aver eseguito quanto sopra, per avviare uno degli 8 programmi preimpostati, toccare l'icona (10), se del caso per più volte, fino a provocare il lampeggio dell'icona corrispondente al programma desiderato (vedi tabella al cap. 2, icone dalla 1 alla 8): sui display (14) e (15) verranno visualizzate le informazioni rispettivamente di temperatura e durata di cottura specifici. In questo momento, qualora si voglia personalizzare il programma preimpostato, limitatamente alla preparazione in corso, è possibile modificare i programmi preimpostati in temperatura, toccando le icone (12) e (13), ed in durata, toccando le icone (16) e (17). Una volta modificati i parametri secondo il proprio desiderio, toccare l'icona (11) per avviare la cottura.

PROGRAMMA PIZZA: L'apparecchio dispone di un programma speciale dedicato alla pizza fresca: esso si avvia toccando l'icona (18) nel momento della selezione del programma di cottura. In questo modo, l'apparecchio raggiungerà una temperatura superiore rispetto a quella consuetudinalmente utilizzabile per le funzioni di friggitrice (fino a 230° C), come richiesto per la preparazione specifica. La cottura della pizza prevede preriscaldamento e non prevede rimescolamento; la sua durata standard, di 8 minuti, è calcolata per la cottura di pizza fresca, ma può essere portata a 10-11 minuti nel caso di pizza surgelata.

PRERISCALDAMENTO: Per poter introdurre il cibo in una camera di cottura che sia già alla temperatura prevista, evitando di perdere minuti di cottura per riscaldare l'apparecchio stesso e provocando una cottura insufficiente, il preriscaldamento è la soluzione. Esso viene normalmente inserito nella sequenza di cottura direttamente dall'apparecchio, come fase preliminare del processo, per tutti i programmi ad eccezione del programma "essiccatore" (icona 8), ma può essere disinserito toccando l'icona (20) immediatamente prima che venga dato avvio alla cottura, ossia prima di toccare l'icona (11), qualora si intenda accorciare il processo e contenere il consumo energetico nel caso in cui l'apparecchio sia già sufficientemente caldo. Il preriscaldamento deve essere effettuato con cassetto vuoto, pertanto, nonappena i display (14) e (15) visualizzano la scritta "Add Food" lampeggiante (circostanza accompagnata dall'emissione di alcuni suoni), occorrerà estrarre il cassetto, inserire al suo interno gli alimenti da cuocere, quindi reinserire il cassetto fino ad udire uno scatto: la cottura vera e propria inizierà in questo momento.

DURANTE LA COTTURA: Durante il processo, il display visualizza contemporaneamente la temperatura impostata (14) ed il tempo rimanente al termine (15), mentre alcune altre icone restano visibili per fornire indicazioni sul programma selezionato (icone 1-8, 10 e 18) o per modificare i parametri in corso di cottura (12) e (13) e (16) e (17). Ecco le possibili operazioni:
1) **Rimescolamento del cibo:** Talune preparazioni richiedono un rimescolamento degli alimenti a metà della preparazione, per meglio distribuirne il calore. Questa circostanza è segnalata con alcuni suoni e visualizzando sui display (14) e (15) la scritta "Turn food": per eseguire un rimescolamento è possibile estrarre il cassetto dalla sede ed agitarne il contenuto, prestando la massima attenzione per evitare tracimazioni e versamenti, potenzialmente pericolosi data l'elevata temperatura. È anche possibile appoggiare il cassetto su di una superficie in materiale inerte (marmo, pietra, metalli) e servirsi di una posata resistente al calore, possibilmente non affilata, per rimescolare il contenuto. Al termine, collocando nuovamente il cassetto in sede e spingendolo fino allo scatto, la cottura si riavvia con la temperatura ed il tempo residui e precedenti all'interruzione.
2) **Modifica dei parametri di cottura:** Durante la cottura è possibile visionare il cibo dalla apposita finestra anteriore o in occasione di un rimescolamento, come descritto in precedenza, ed effettuare modifiche ai parametri di cottura nel caso in cui essa non stia dando i risultati attesi. Qualora lo si ritenga opportuno o necessario, è possibile modificare la temperatura di cottura toccando le icone (12) e (13), come precedentemente fatto in fase di programmazione. Stesso dicasi qualora si intenda prolungare o accorciare il tempo residuo, toccando le icone (16) e (17); i parametri si adegueranno alle nuove scelte ed il processo continuerà fino al termine.

3) **Illuminazione interna:** Per verificare i progressi della cottura, gli alimenti nel cassetto possono essere illuminati semplicemente toccando l'icona (9): l'illuminazione si spegne toccando nuovamente l'icona (9) o automaticamente dopo un minuto dall'accensione.
4) **Pausa del programma:** È possibile arrestare la cottura e successivamente riprenderla lasciando inalterati i minuti residui al termine del processo, senza che sia necessario arrestare il programma, perdendo i dati di cottura, o estrarre il cassetto, provocando un abbassamento brusco della preparazione che potrebbe risultare, in questo modo, compromessa. La pausa è utile in tutti quei casi nei quali il funzionamento dell'apparecchio dovesse risultare fastidioso, riservandosi, ad esempio, gran parte della corrente disponibile su di un comune impianto domestico; mettendo l'apparecchio in pausa, infatti, la resistenza non subisce alcun riscaldamento fino al successivo riavvio, mentre gli alimenti, restando confinati nella camera di cottura, che non viene aperta, si raffreddano spontaneamente con estrema lentezza. Per mettere l'apparecchio in pausa, toccare l'icona (11) durante la cottura: il ripristino della cottura residua si effettua sempre toccando l'icona (11). Durante la pausa, la ventola richiama aria calda ancora per 40 secondi, trascorsi i quali essa si arresta. La pausa ha una durata massima di un minuto, decorso il quale essa si pone in modalità stand-by, circostanza che impone una nuova programmazione integrale della cottura. Durante la pausa è possibile selezionare un nuovo programma o modificare tutti i parametri come se ci si trovasse nelle fasi iniziali di utilizzo.
5) **Arresto della cottura:** Al termine del periodo programmato per la cottura, l'apparecchio arresta automaticamente la cottura, tuttavia è possibile agire con anticipo, arrestando manualmente il processo, qualora lo si ritenga soddisfacente, toccando l'icona (19) per tre secondi. La ventola richiama aria per ulteriori 40 secondi e si pone in modalità raffreddamento, mostrando sul display la sola icona (19); al termine del raffreddamento, l'apparecchio si pone in modalità stand-by.

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

CONSIGLI PER UN UTILIZZO OTTIMALE: Sebbene le migliori prestazioni si ottengano perfezionando la tecnica con l'esperienza, alcuni accorgimenti possono sin da subito facilitare l'uso dell'apparecchio. È bene tenere sempre presente che:

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

INDICAZIONI DI COTTURA PER CIBI SPECIFICI:

Cottura di	Temp	Durata	Rimescolamento	Consigli
Patate e patatine				
Patatine surgelate sottili	200 °C	20-22 min	A metà cottura	
Patatine surgelate spesse	200 °C	22-24 min	A metà cottura	
Patatine fresche (8x8 mm)	200 °C	20 min	A metà cottura	½ cucchiaio olio EVO
Patate fresche a spicchi	180 °C	18-22 min	A metà cottura	½ cucchiaio olio EVO
Patate fresche a cubetti	200 °C	12-18 min	A metà cottura	½ cucchiaio olio EVO
Rösti	180 °C	15-18 min		
Gratin di patate	180 °C	18-22 min		
Bistecche	180 °C	8-12 min		
Braciole di maiale	180 °C	10-14 min		
Hamburgers	180 °C	7-14 min		
Salsiccia (magra)	200 °C	13-15 min		
Cosce di pollo	180 °C	18-22 min		
Petto di pollo	180 °C	10-15 min		
Involtini primavera	200 °C	8-10 min	Girare a metà cottura	Preriscaldamento
Nuggets di pollo surgelati	200 °C	6-10 min	Girare a metà cottura	Preriscaldamento
Bastoncini di pesce	200 °C	6-10 min		Preriscaldamento
Formaggio impanato	200 °C	10 min		Preriscaldamento
Verdure ripiene	160 °C	10 min		Preriscaldamento

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

5. DETERGENZA E MANUTENZIONE

Il prodotto non necessita di manutenzione, intesa quale sostituzione di parti consumabili o revisioni programmate; di norma è sufficiente procedere alla pulizia puntuale del cassetto mediante comune sapone per stoviglie applicato con una spugnetta ed adeguato risciacquo. Ogni operazione di detergenza deve tassativamente essere effettuata con cavo di alimentazione disconnesso e, prima di procedere alla riconnessione, occorre sincerarsi che tutte le parti siano completamente asciutte. Tutte le superfici e soprattutto le resistenze devono essere inoltre
completamente fredde.
Evitare in ogni caso detersivi aggressivi, spugne abrasive, lana di ferro o altri detergenti chimici: i prodotti specifici per la pulizia del forno non devono essere utilizzati per pulire il vano del cassetto e non devono mai essere nebulizzati sulle resistenze, le quali non necessitano di essere pulite; per la pulizia delle pareti interne utilizzare un panno umido ad apparecchio completamente freddo. Qualora del materiale alimentare entri in contatto con una resistenza, attenderne il completo raffreddamento e rimuoverlo con
estrema delicatezza utilizzando uno spazzolino a setole morbide.
Per le superfici esterne, utilizzare esclusivamente un panno inumidito con acqua.

6. PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Probabile soluzione
Il display rimane spento	Il cavo di alimentazione è disconnesso	Connettere il cavo di alimentazione
	La presa elettrica non è alimentata	Verificare gli interruttori sul quadro elettrico
L'apparecchio si surriscalda	La griglia di espulsione posteriore è ostruita	Pulire la griglia o collocare l'apparecchio in area libera
Il cibo è ancora crudo al termine della cottura	È stata caricata una quantità di cibo eccessiva	Frazionare il cibo in più parti e proseguire la cottura separatamente
	È stato programmato un tempo di cottura insufficiente	Proseguire la cottura alla medesima temperatura per qualche minuto
	È stata programmata una temperatura troppo bassa	Eseguire una ulteriore breve cottura a temperatura leggermente superiore
La cottura non è uniforme	Non è stato eseguito il necessario rimescolamento	Estrarre il cibo più cotto ed eseguire una breve cottura ulteriore col cibo rimanente
Gli snack non sono risultati croccanti	Sono stati cotti snacks non adatta alla cottura ad aria	Preparare gli snacks all'interno di un tradizionale forno a convezione
Il cassetto si inserisce con difficoltà	Il cassetto è sovraccarico	Frazionare il cibo ed eseguire più cotture successive
L'apparecchio produce fumo ed odori eccessivi	È stato inserito cibo troppo grasso	Arrestare la cottura e verificare il cibo inserito
	La resistenza è sporca	Arrestare la cottura e procedere alla pulizia come indicato al cap. 6

7. DATI TECNICI

Tensione operativa : 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Assorbimento elettrico : 2.000 W
Capacità cassetto : 5,5 litri
Temperatura friggitrice ad aria : 50 – 200 ℃
Temperatura cottura pizza : 50 – 230 ℃
Temperatura essiccatore : 40 – 100 ℃
Timer friggitrice e pizza : 1-60 minutI
Timer essiccatore :1-24 ore
Dimensioni : 40.1x23.2x39.2cm
Peso : 5.29 Kg

8. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. DALIA (Cod. 118340071) 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. DALIA (Cod. 118340071) 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. DALIA (Cod. 118340071) 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. DALIA (Cod. 118340071) 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.

9. 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.

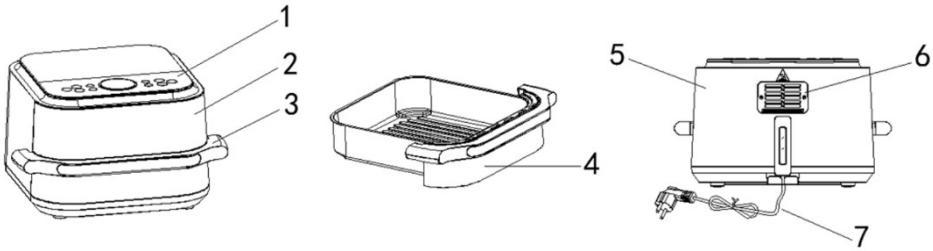
1. IMPORTANT INFORMATION FOR THE CORRECT AND SAFE USE OF THE APPLIANCE

The following information must be read, understood and complied with before the appliance is put into service. They are useful in particular for safeguarding the safety, physical integrity and safety of the operator and surrounding people, as well as providing valuable information for the prevention of failures and malfunctions, to extend the operating life and to contain energy consumption and promote environmental protection.

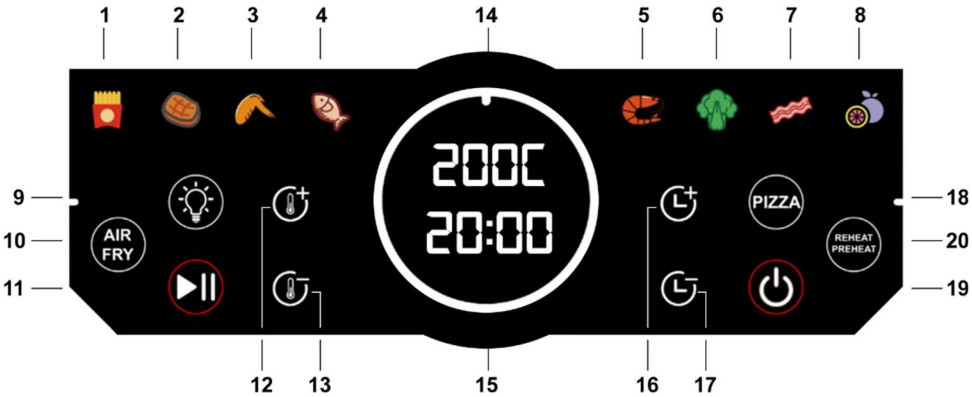
- The appliance is designed for domestic and non-intensive use. Any professional use compromises the safety requirement and is a condition for the inapplicability of the warranty
- The appliance is intended for indoor use and protected from the elements: use in an open environment compromises the safety requirement and constitutes a potential danger to the safety of the operator and the surrounding people
- The device must not be used if it has deformations, bulges, cracks in the casing, missing parts and other structural anomalies. When these conditions occur, disconnect the electrical supply and refer servicing to qualified service personnel
- The appliance must not be used if it emits unusual noises, bad smells, smoke, vapours or any other type of exhalation not attributable to cooking in progress. When these conditions occur, disconnect the electrical supply and refer servicing to qualified service personnel
- A 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 danger condition, 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 gases, fumes, excessive or too low temperatures or under direct sunlight
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, in the vicinity of explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.); Such use constitutes serious damage to the safety of the operator and surrounding people and may cause fire or explosion
- Make sure that each part of the appliance, especially the cable, is placed at a safe distance from heat sources (e.g. lit electric or gas stoves), both during use and when not in use
- During use, the appliance must be constantly supervised: do not use 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 all sides: this precaution avoids overheating of the parts and improves its performance
- Do not introduce any material that is not food and in any case, it is imperative to avoid starting the appliance if non-food material has been introduced
- Use only the original accessories supplied; The use of non-original accessories could constitute a risk of damage to the appliance, as well as potential damage to health
- Do not run at no-load except for any preheating operation; Do not keep the appliance running with the drawer pulled out except for the time strictly necessary to insert the food
- Do not use oil during operation, or introduce water
- Be very careful not to touch any part inside the appliance during operation or in the minutes immediately following: they reach temperatures capable of causing burns and physical injuries; The containers must be operated using the appropriate utensils supplied and an oven mitt or potholders specifically designed
- Ensure a period of non-use of at least 30 minutes after 60 minutes of use of the appliance
- Be aware of sudden escaping of incandescent steam when removing the drawer • Do not overload the drawer and take special care that the food does not come into contact with the heating element
- Do not insert any kitchen utensils into the appliance, but only use the container with which the drawer is equipped
- Do not wash the drawer in the dishwasher
- Do not introduce any plastic or other material object into the appliance that could deform, melt or release substances when heated
- Avoid touching structural parts, even external ones, during operation, as some of them could reach high temperatures: the drawer opening handle, on the other hand, is subjected to modest heating and must be the only part to be touched

- Do not block the air intakes or air exhaust ducts: this duct creates potentially dangerous situations, as well as significantly worsening the performance of the appliance
- Periodically check the cleanliness of the rear ventilation slots: if accumulations of dust or dirt are found, refer to the next chapter for cleaning
- Do not cover the appliance with any heat-reflecting material (e.g. aluminium); this conduct leads to overheating of the device, with the possibility of failure and danger to the operator or the surrounding people
- Before storage, make sure that each part of the appliance has cooled down properly: to facilitate the operation, leave the drawer out several minutes after use
- 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 restoration
- Periodically check the integrity of the parts that make up the appliance, in particular the power cable: if any anomalies are found, do not use them and contact qualified technical personnel
- Do not use abrasive sponges or aggressive cleaning agents for cleaning operations: refer to the following chapter for complete instructions
- Cleaning operations must be carried out taking care to disconnect the appliance from the power supply: refer to the following chapter for the relevant instructions
- The appliance must be connected to a standard electrical system. The electrical system must have a nominal power equal to or greater than that of the appliance, and must be earthed
- Before connecting the plug of the power cord to the power outlet, make sure that the voltage of your household system corresponds to that indicated on the appliance
- Do not connect the appliance to extension cords, power strips, power strips, timers, operated outlets, or other devices that can start it automatically
- If the appliance is not used for an extended period of time, it is advisable to unplug the power cord from the power outlet: this precaution prolongs its life and helps to 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 electrical outlet frame, and disconnect in a quick, dry motion
- Before disconnecting the unit, check that it is switched off and that there are no programs running, unless the disconnection takes place in an emergency situation due to abnormal behavior as described in this chapter
- The appliance should be kept out of the reach of children under 8 years of age; make sure in any case that it is not used for play
- If the appliance is used by children over the age of 8 or persons with reduced cognitive, sensory or motor impairments, they must be instructed of the hazards of incorrect use of the appliance and ensure that the information is correctly and completely understood and understood; adequate supervision must be ensured
- Do not use the appliance near accumulations or sources of liquids, such as tanks, tubs, showers, sinks, other sanitary ware, taps, pipes, sprinklers, bottles, storage pots, expansion pots, streams, flower pots and the like; Do not place containers containing liquids on top of the appliance; check that the power cord or electrical plug is also never submerged
- There is no reason to disassemble the device, even after it has been decommissioned; it is composed of parts that could be ingested by children or people with reduced cognitive abilities
- Do not proceed independently with any type of repair; In the event of a fault, have the appliance inspected by qualified technical personnel
- The appliance must not be modified in any of its parts under any circumstances: this conduct normally constitutes a serious compromise of the safety requirement, a condition for the immediate loss of the warranty and does not entail any increase in performance
- Do not subject the power cord to excessive kinks or kinks: any undetectable internal injuries to the cord constitute a serious safety hazard
- Place the appliance at an appropriate distance from parts that could move autonomously such as curtains, door and window sashes, hatches or the like, in order to avoid accidental contact
- Place the appliance on a flat, stable surface and check that the appliance cannot move independently due to gravity or external forces
- Keep this manual for future reference

2. THE PARTS OF THE APPLIANCE:



1. Display and control panel
2. Inspection window
3. Drawer extraction handle
4. Cooking drawer
5. Appliance body
6. Ejection grid
7. Power cord



The display and the control panel

Here is the list of icons, which perform both the function of an indicator and that of a touch button; those highlighted in blue allow the execution of the function indicated in the right column, while those not highlighted are operational indications of the operation of the device.

N.	Icon	Function
1	Potato Chip Program Icon	Indicates special program selection (20 min 200° C)
2	Red meat program icon	Indicates special program selection (12 min 200° C)
3	Chicken Wings Program Icon	Indicates special program selection (20 min 200° C)
4	Fish Program Icon	Indicates special program selection (18 min 200° C)
5	Crustaceans **Program Icon**	Indicates special program selection (20 min 180° C)
6	Vegetable Programs Icon	Indicates special program selection (18 min 160° C)
7	Bacon Program Icon	Indicates special program selection (6 min 180° C)
8	Dryer program icon	Indicates special program selection (8 hours 60° C)
9	Interior Lighting Icon	Alternately turns the interior lighting on and off
10	Fryer Program **Icon**	Select the special program from the available ones
11	Cooking start/pause **icon**	It starts the cooking process, then suspends it if necessary
12	Temperature **Rise Icon**	Increase the cooking temperature by 5° C with each touch
13	Temperature decrease icon	Reduces the cooking temperature by 5° C with each touch
14	Set temperature **display**	Displays the temperature set for cooking
15	Cooking duration **display**	Displays the programmed time for cooking or remaining at the end
16	Cooking time increase **icon**	Increase cooking time by one minute with each tap*
17	Cooking time decrease **icon**	Reduces cooking temperature by one minute with each tap*
18	Pizza Program Icon	Select the pizza preparation program (220° C 8 min)

19	On/off **icon**	Turns the appliance on or off (requires at least 3 sec touch)
20	Preheat icon	Inserts the preheating process into the cooking sequence

*When using the dryer program, the treatment duration can be adjusted in 1-hour steps

3. COMMISSIONING

Before proceeding with the first use, some preliminary operations are necessary. Follow these steps:

- Unpack the appliance and check that the equipment is complete and complete, as indicated in the previous chapter
- Keep the packaging for 15 days, in order to store it in case of need to return it to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the material separation requirements on the material separation on the material
- Read this booklet in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use
- Carefully remove any fastening materials of the parts, including internal ones
- Completely remove any stickers on the surfaces of the appliance
- Place the appliance on a flat and stable surface, taking care to reserve 10 cm of space on all sides, at the back and above the appliance, to facilitate the necessary air circulation
- Refer to chapter 1 for further details and instructions on the positioning and installation of the appliance
- Wash all accessories in warm water with normal dish soap; Rinse properly and wait for complete drying before proceeding further
- Connect the electrical plug to a wall socket equipped with a regular residual current circuit breaker upstream
- Check that the cable does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking
- Touch the icon (19) for three seconds to turn on the appliance
- Tap the icon (10) to select the first program in the list
- Tap the icon (11) to start heating
- Check that the display (14) and (15) shows "PrE HEAt"
- Wait one minute, then check for warm air from the rear ejection grille
- Stop the process by tapping the icon (19) again for three seconds

If the appliance has behaved in a manner consistent with the above, it can be considered functional and used for cooking. Otherwise, contact the retailer where you purchased it.

4. USING THE APPLIANCE

The cooking operation requires that the food is placed inside the drawer and that it is completely inserted into the compartment until it clicks, before any operation on the control panel; then the cooking parameters must be programmed, which must then be started. At the end of cooking, the appliance stops all heating, emits some prolonged sounds and, after a short cooling, goes into standby; The drawer can then be removed and the food inside can be removed and consumed, while the appliance can be left to cool, preferably with the drawer pulled out, for subsequent cleaning. After a period of non-use, even if connected to the electrical outlet, the appliance is completely switched off, with the exception of the icon (19). To switch to standby mode, tap the icon (19) for three seconds; The control panel and display light up. It is now necessary to program the cooking parameters and start the process. It is possible to select one of the 9 preset programs to obtain the cooking of the most common foods, including pizza, according to specific factory parameters for each type of food, which can still be modified by setting the cooking temperature and the duration of the process according to your experience or desire.

First start the programme and preheat (if provided), then remove the drawer from the compartment and place the food inside, taking care to:

- Make sure that the drawer is clean, free of carbon residues and accumulations of oils or fats from previous cooking, in order to reduce the possibility of bad smell during cooking or bad taste when preparation is completed
- Avoid overloading the vessel as much as possible, particularly at height, to prevent contact with the heating element
- Place the food on as much surface as possible of the container, in order to prevent accumulation and uneven cooking
- Arrange the larger portions in the middle and the smaller portions along the inner perimeter of the drawer as far as possible and in the case of split food

• Completely reinsert the drawer into place, until it clicks out of the stroke, followed by the start of the actual cooking

PRESET PROGRAMS AND SELECTION OF DURATION AND TEMPERATURE: After performing the above, to start one of the 8 preset programs, touch the icon (10), if necessary several times, until the icon corresponding to the desired program flashes (see table in chapter 2, icons 1 to 8): the displays (14) and (15) will show the information of the specific temperature and cooking duration respectively. At this time, if you want to customise the preset programme, limited to the preparation in progress, you can change the preset programmes in temperature, by touching the icons (12) and (13), and in duration, by touching the icons (16) and (17). Once you have changed the parameters according to your wish, touch the icon (11) to start cooking.

PIZZA PROGRAM: The appliance has a special program dedicated to fresh pizza: it starts by touching the icon (18) when selecting the cooking program. In this way, the appliance will reach a higher temperature than that usually used for fryer functions (up to 230° C), as required for the specific preparation. Cooking pizza involves preheating and does not involve stirring; Its standard duration, of 8 minutes, is calculated for cooking fresh pizza, but can be increased to 10-11 minutes in the case of frozen pizza.

PREHEATING: In order to be able to place food in a cooking chamber that is already at the expected temperature, avoiding wasting minutes of cooking time to heat the appliance itself and causing insufficient cooking, preheating is the solution. It is normally inserted into the cooking sequence directly from the appliance, as a preliminary step in the process, for all programmes except the "dryer" programme (icon 8), but it can be switched off by touching the icon (20) immediately before cooking starts, i.e. before touching the icon (11), if the intention is to shorten the process and reduce energy consumption if the appliance is already hot enough. Preheating must be carried out with an empty drawer, therefore, as soon as the displays (14) and (15) show the word "Add Food" flashing (a circumstance accompanied by the emission of some sounds), it will be necessary to remove the drawer, insert the food to be cooked inside, then reinsert the drawer until you hear a click: the actual cooking will begin at this moment.

DURING COOKING: During the process, the display shows the set temperature (14) and the time remaining at the end (15) at the same time, while some other icons remain visible to provide information on the selected program (icons 1-8, 10 and 18) or to change the parameters being cooked (12) and (13) and (16) and (17). Here are the possible operations:
1) **Stirring the food:** Some preparations require stirring the food halfway through the preparation, to better distribute the heat. This circumstance is indicated by some sounds and by showing the words "Turn food" on the displays (14) and (15): to perform a stirring it is possible to remove the drawer from the seat and shake the contents, paying the utmost attention to avoid overflows and spills, potentially dangerous given the high temperature. It is also possible to place the drawer on an inert material surface (marble, stone, metals) and use a heat-resistant cutlery, possibly not sharp, to stir the contents. At the end, by placing the drawer back in place and pushing it until it clicks, cooking starts again with the remaining temperature and time prior to the interruption.
2) **Modification of the cooking parameters:** During cooking it is possible to view the food from the appropriate front window or during stirring, as described above, and make changes to the cooking parameters if it is not giving the expected results. If you deem it appropriate or necessary, you can change the cooking temperature by touching the icons (12) and (13), as previously done during the programming phase. The same applies if you intend to extend or shorten the remaining time, by touching the icons (16) and (17); the parameters will adapt to the new choices and the process will continue until the end.
3) **Interior lighting:** To check the cooking progress, the food in the drawer can be illuminated by simply touching the icon (9): the lighting is switched off by touching the icon (9) again or automatically after one minute of switching on.
4) **Pause the program:** It is possible to stop cooking and then resume it, leaving the remaining minutes unchanged at the end of the process, without the need to stop the program, losing the cooking data, or remove the drawer, causing an abrupt lowering of the preparation which could be compromised. The pause is useful in all those cases in which the operation of the appliance should be annoying, reserving, for example, a large part of the available current on a common domestic system; By pausing the appliance, in fact, the heating element does not undergo any heating until the next restart, while the food, remaining confined to the cooking chamber, which is not opened, cools spontaneously very slowly. To pause the appliance, touch the icon (11) during cooking: the remaining cooking is always restored by touching the icon (11). During the pause, the fan draws hot air for another 40 seconds, after which it stops. The pause lasts a

maximum of one minute, after which it is put into stand-by mode, a circumstance that requires a new full cooking program. During the pause, you can select a new program or change all the parameters as if you were in the initial stages of use.
5) **Stopping cooking:** At the end of the programmed cooking period, the appliance automatically stops cooking, however you can act in advance, manually stopping the process, if you consider it satisfactory, by touching the icon (19) for three seconds. The fan draws air for a further 40 seconds and is in cooling mode, showing only the icon (19) on the display; When cooling is complete, the appliance goes into stand-by mode.

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

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

COOKING DIRECTIONS FOR SPECIFIC FOODS:

Cooking	Temp	Duration	Shuffle	Tips
Potatoes and chips				
Thin Frozen Chips	200 °C	20-22 min	Halfway through cooking	
Thick frozen fries	200 °C	22-24 min	Halfway through cooking	
Fresh Chips (8x8 mm)	200 °C	20 min	Halfway through cooking	1/2 tablespoon extra virgin olive oil
Fresh potatoes in wedges	180 °C	18-22 min	Halfway through cooking	1/2 tablespoon extra virgin olive oil
Fresh diced potatoes	200 °C	12-18 min	Halfway through cooking	1/2 tablespoon extra virgin olive oil
Rösti	180 °C	15-18 min		
Potato gratin	180 °C	18-22 min		
Steaks	180 °C	8-12 min		
Pork chops	180 °C	10-14 min		
Hamburgers	180 °C	7-14 min		
Sausage (lean)	200 °C	13-15 min		

Chicken thighs	180 °C	18-22 min		
Chicken breast	180 °C	10-15 min		

Spring rolls	200 °C	8-10 min	Turn halfway through cooking	Preheating
Frozen chicken nuggets	200 °C	6-10 min	Turn halfway through cooking	Preheating
Fish Fingers	200 °C	6-10 min		Preheating
Breaded cheese	200 °C	10 min		Preheating
Stuffed vegetables	160 °C	10 min		Preheating

Special tips for homemade chips:
For an optimal result in the preparation of homemade chips, it can be useful to follow these steps:
1) Peel the potatoes and cut them into matchsticks
2) Completely immerse the cut potatoes in a container full of water for 30 minutes
3) Pat the potatoes dry with paper towels
4) Grease the potatoes in a bowl with 1/2 tablespoon of extra virgin olive oil
5) Take the potatoes out of the container with your hands, to separate them from the excess oil
6) Bake the potatoes at 180° C for 18-25 minutes

5. CLEANING AND MAINTENANCE

The product does not require maintenance, understood as replacement of consumable parts or scheduled overhauls; As a rule, it is sufficient to clean the drawer punctually using common dishwashing soap applied with a sponge and adequate rinsing. Any cleaning operation must be carried out with the power cable disconnected and, before proceeding with the reconnection, it is necessary to make sure that all parts are completely dry. All surfaces and especially the heating elements must also be
completely cold.
In any case, avoid aggressive detergents, abrasive sponges, iron wool or other chemical detergents: specific products for cleaning the oven must not be used to clean the drawer compartment and must never be sprayed on the heating elements, which do not need to be cleaned; To clean the internal walls, use a damp cloth when the appliance is completely cold. If food material comes into contact with a heating element, wait for it to cool completely and remove it with
extreme gentleness using a soft-bristled toothbrush.
For external surfaces, use only a cloth moistened with water.

6. PROBLEMS AND POSSIBLE SOLUTIONS

Problem	Possible cause	Probable solution
The display remains off	The power cord is disconnected	Connect the power cord
	The electrical outlet is not powered	Check the switches on the electrical panel
The appliance gets hot	The rear ejection grille is obstructed	Clean the grill or place the appliance in a clear area
Food is still raw after cooking is done	Excessive food has been loaded	Divide the food into several parts and continue cooking separately
	Insufficient cooking time has been programmed	Continue cooking at the same temperature for a few minutes
	The temperature was programmed to be too low	Cook for a further short time at a slightly higher temperature
Cooking is not even	The necessary shuffling has not been carried out	Remove the more cooked food and cook the remaining food for a short time
The snacks were not found to be crunchy	Cooked snacks not suitable for air cooking	Prepare snacks inside a traditional convection oven
The drawer is difficult to insert	The drawer is overloaded	Split the food and perform several successive cooking

The appliance produces excessive smoke and odors	Too greasy food has been inserted	Stop cooking and check the food inserted
	The resistance is dirty	Stop cooking and clean as indicated in chapter 6

7. TECHNICAL DATA

Operating voltage	: 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Power consumption	: 2,000 W
Drawer capacity	: 5.5 liters
Air fryer temperature	: 50 – 200 ℃
Pizza cooking temperature	: 50 – 230 ℃
Dryer Temperature	: 40 – 100 ℃
Fryer and pizza timer	: 1-60 minutes
Dryer timer	:1-24 hours
Dimensions	: 40.1x23.2x39.2cm
Weight	: 5.29 Kg

8. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. DALIA (Cod. 118340071) 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. DALIA (Cod. 118340071) 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. DALIA (Cod. 118340071) 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. DALIA (Cod. 118340071) 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.



9. PRODUCT WARRANTY

Melchioni Spa, based in Milan (Italy), via Colletta 37, recognizes a conventional guarantee on the product for a period of two years from the date of the first purchase by the consumer. This guarantee does not affect the validity of the legislation in force concerning consumer goods (Legislative Decree 6 September

2005 n. 206 art. 128 and following), of which the consumer remains the owner. This guarantee applies to the entire territory of the European Union.

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

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

The warranty does not cover:

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

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

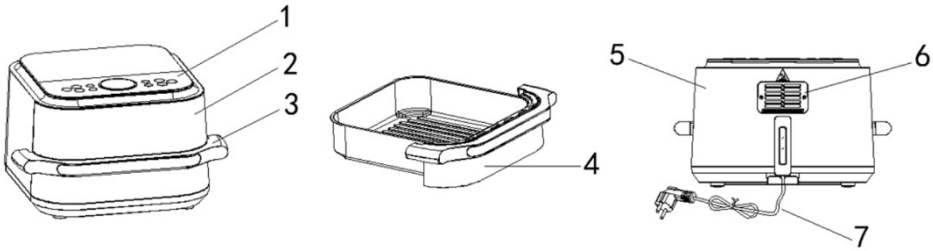
1. INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL USO CORRECTO Y SEGURO DEL APARATO

La siguiente información debe ser leída, comprendida y cumplida antes de poner en servicio el aparato. Son especialmente útiles para salvaguardar la seguridad, integridad física y seguridad del operador y de las personas circundantes, así como para proporcionar información valiosa para prevenir fallos y fallos, prolongar la vida útil operativa, contener el consumo energético y promover la protección ambiental.

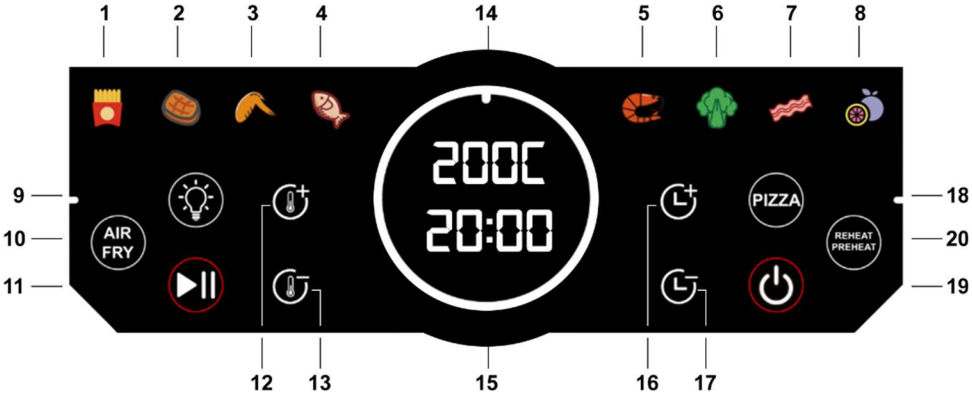
- El aparato está diseñado para uso doméstico y no intensivo. Cualquier uso profesional compromete el requisito de seguridad y es una condición para la inaplicabilidad de la garantía
- El aparato está pensado para uso interior y protegido de los elementos: su uso en un entorno abierto compromete el requisito de seguridad y constituye un peligro potencial para la seguridad del operador y de las personas que lo rodean
- El dispositivo no debe usarse si presenta deformaciones, abultamientos, grietas en el revestimiento, piezas ausentes y otras anomalías estructurales. Cuando ocurran estas situaciones, desconecta el suministro eléctrico y deriva el mantenimiento a personal de servicio cualificado
- El aparato no debe usarse si emite ruidos inusuales, malos olores, humo, vapores o cualquier otro tipo de exhalación que no sea debida a la cocción en curso. Cuando ocurran estas situaciones, desconecta el suministro eléctrico y deriva el mantenimiento a personal de servicio cualificado
- Puede darse un ligero humo y un ligero olor a quemado al usar el aparato por primera vez: esta situación es normal y no constituye un fallo ni un peligro, a menos que dure más allá de los primeros minutos de uso
- El aparato no debe almacenarse ni utilizarse en ambientes excesivamente húmedos o polvorientos, en presencia de atmósferas saturadas de gases, vapores, temperaturas excesivas o demasiado bajas o bajo luz solar directa
- El aparato no debe usarse en atmósferas explosivas, en las proximidades de materiales explosivos, combustibles, detonantes o inflamables (por ejemplo, bombas de gasolina, cilindros de gas, etc.); Este uso supone un daño grave para la seguridad del operador y de las personas cercanas, y puede causar incendio o explosión
- Asegúrate de que cada parte del aparato, especialmente el cable, esté situada a una distancia segura de fuentes de calor (por ejemplo, cocinas eléctricas o de gas encendidas), tanto durante el uso como cuando no se usa
- Durante su uso, el aparato debe estar supervisado constantemente: no se utilice en ausencia de operadores o personas que puedan comprobar su correcto funcionamiento
- Durante su uso, el aparato debe colocarse a una distancia mínima de 10 cm de los objetos circundantes en todos los lados: esta precaución evita el sobrecalentamiento de las piezas y mejora su rendimiento
- No introduzcas ningún material que no sea comida y, en cualquier caso, es imprescindible evitar arrancar el aparato si se ha introducido material que no sea alimentario
- Utiliza solo los accesorios originales que se suministran; El uso de accesorios no originales podría suponer un riesgo de daño al aparato, así como un posible daño a la salud
- No funcione sin carga salvo en cualquier operación de precalentamiento; No dejes el aparato encendido con el cajón abierto salvo el tiempo estrictamente necesario para insertar la comida
- No uses aceite durante la operación ni introduzcas agua
- Ten mucho cuidado de no tocar ninguna parte del interior del aparato durante el funcionamiento ni en los minutos inmediatamente posteriores: alcanzan temperaturas capaces de causar quemaduras y lesiones físicas; Los recipientes deben operarse utilizando los utensilios adecuados y un guante de horno o agarraderas diseñados específicamente
- Asegúrate de un periodo de no uso de al menos 30 minutos después de los 60 minutos de uso del aparato
- Ten cuidado con la salida repentina de vapor incandescente al retirar el cajón • . No sobrecargues el cajón y ten especial cuidado de que la comida no entre en contacto con el elemento calefactor
- No insertes ningún utensilio de cocina en el electrodoméstico, sino solo el recipiente con el que está equipado el cajón
- No laves el cajón del lavavajillas
- No introduzcas ningún objeto de plástico u otro material en el aparato que pueda deformar, derretir o liberar sustancias al calentarse

- Evita tocar partes estructurales, incluso externas, durante el funcionamiento, ya que algunas podrían alcanzar altas temperaturas: la manilla de apertura del cajón, en cambio, está sometida a un calentamiento moderado y debe ser la única pieza que se toque
- No bloquees las entradas de aire ni los conductos de aire: estos conductos crean situaciones potencialmente peligrosas, además de empeorar significativamente el rendimiento del aparato
- Comprueba periódicamente la limpieza de las ranuras de ventilación traseras: si se encuentran acumulaciones de polvo o suciedad, consulta el siguiente capítulo para la limpieza
- No cubras el aparato con ningún material reflectante de calor (por ejemplo, aluminio); Esta conducta conduce al sobrecalentamiento del dispositivo, con la posibilidad de fallo y peligro para el operador o las personas que lo rodean
- Antes de guardarlo, asegúrate de que cada parte del aparato se haya enfriado correctamente: para facilitar el funcionamiento, deja el cajón fuera varios minutos después de usarlo
- No uses el electrodoméstico si una o más de las piezas mencionadas en el siguiente capítulo faltan o están dañadas: contacta con tu distribuidor para la restauración
- Comprueba periódicamente la integridad de las piezas que componen el aparato, en particular el cable de alimentación: si se detectan anomalías, no las uses y contacta con personal técnico cualificado
- No utilices esponjas abrasivas ni agentes de limpieza agresivos para las operaciones: consulta el siguiente capítulo para las instrucciones completas
- Las operaciones de limpieza deben realizarse con cuidado de desconectar el aparato de la fuente de alimentación: consulte el siguiente capítulo para las instrucciones pertinentes
- El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico estándar. El sistema eléctrico debe tener una potencia nominal igual o mayor que la del aparato, y debe estar conectado a tierra
- Antes de conectar el enchufe del cable de alimentación al enchufe, asegúrate de que el voltaje del sistema de tu casa coincida con el indicado en el electrodoméstico
- No conectes el aparato a alargadores, regletas, regletas, temporizadores, enchufes operados ni otros dispositivos que puedan arrancarlo automáticamente
- Si el aparato no se usa durante un periodo prolongado, es recomendable desconectar el cable de alimentación del enchufe: esta precaución prolonga su vida útil y ayuda a reducir el consumo de energía
- No desconectes la fuente de alimentación tirando del cable: sujeta el enchufe con una mano, coloca la otra mano sobre el marco del enchufe y desconéctalo en un movimiento rápido y seco
- Antes de desconectar la unidad, comprueba que está apagada y que no hay programas en ejecución, salvo que la desconexión se produzca en una situación de emergencia debido a un comportamiento anormal como se describe en este capítulo
- El aparato debe mantenerse fuera del alcance de niños menores de 8 años; Asegúrate de que no se use para jugar
- Si el aparato es utilizado por niños mayores de 8 años o personas con discapacidades cognitivas, sensoriales o motoras reducidas, deben ser instruidos sobre los riesgos de un uso incorrecto del dispositivo y asegurarse de que la información se entienda y comprenda correctamente y completamente; Se debe garantizar una supervisión adecuada
- No utilice el aparato cerca de acumulaciones o fuentes de líquidos, como tanques, bañeras, duchas, lavabos, otros productos higiénicos, grifos, tuberías, aspersores, botellas, macetas de almacenamiento, macetas de expansión, chorros, macetas y similares; No coloque recipientes con líquidos encima del aparato; Comprueba que el cable de alimentación o el enchufe eléctrico tampoco estén sumergidos
- No hay razón para desmontar el dispositivo, incluso después de haberlo dado de baja; Está compuesto por partes que podrían ser ingeridas por niños o personas con capacidades cognitivas reducidas
- No procedas de forma independiente con ningún tipo de reparación; En caso de avería, haga que el aparato sea inspeccionado por personal técnico cualificado
- El aparato no debe modificarse en ninguna de sus partes bajo ninguna circunstancia: esta conducta normalmente constituye una grave concesión del requisito de seguridad, una condición para la pérdida inmediata de la garantía y no implica ningún aumento en el rendimiento
- No expongas el cable de alimentación a torceduras o dobleces excesivas: cualquier lesión interna no detectable en el cable constituye un grave riesgo para la seguridad
- Coloca el aparato a una distancia adecuada de partes que puedan moverse de forma autónoma, como cortinas, ventanas y ventanas, escotillas o similares, para evitar el contacto accidental
- Coloca el aparato sobre una superficie plana y estable y comprueba que no pueda moverse de forma independiente debido a la gravedad o fuerzas externas
- Guarda este manual para futuras consultas

2. LAS PIEZAS DEL APARATO:



1. Panel de pantalla y control
2. Ventana de inspección
3. Manilla de extracción de cajón
4. Cajón de cocina
5. Cuerpo del electrodoméstico
6. Rejilla de eyección
7. Cable de alimentación



La pantalla y el panel de control

Aquí está la lista de iconos, que cumplen tanto la función de indicador como de botón táctil; los resaltados en azul permiten ejecutar la función indicada en la columna derecha, mientras que los que no están resaltados son indicaciones operativas del funcionamiento del dispositivo.

N.	Icono	Función
1	Icono **del Programa de Patatas Fritas.**	Indica selección especial de programa (20 min 200° C)
2	Icono **del programa de carne roja**	Indica selección especial de programa (12 min 200° C)
3	Icono **del Programa de Alitas de Pollo**	Indica selección especial de programa (20 min 200° C)
4	Icono **del Programa Fish**	Indica selección especial de programa (18 min 200° C)
5	Icono del Programa de Crustáceos	Indica selección especial de programa (20 min 180° C)
6	Icono **de los Programas de Verduras**	Indica selección especial de programa (18 min 160° C)
7	Icono **del Programa de Bacon**	Indica selección especial de programa (6 min 180° C)
8	Icono **del programa de secadora**	Indica selección especial de programa (8 horas 60° C)
9	Icono **de iluminación interior**	Alterna entre encender y apagar la iluminación interior
10	Icono **del Programa Freidor**	Selecciona el programa especial entre los disponibles
11	Icono de inicio/pausa de cocina	Inicia el proceso de cocción y luego lo suspende si es necesario
12	Icono de aumento **de temperatura**	Aumenta la temperatura de cocción en 5° C con cada toque
13	Icono **de disminución de temperatura**	Reduce la temperatura de cocción en 5° C con cada toque
14	Ajustar la visualización de temperatura	Muestra la temperatura establecida para la cocción

15	Visualización de duración de cocción	Muestra el tiempo programado para cocinar o quedarse al final
16	Icono de aumento del tiempo de cocción	Aumenta el tiempo de cocción en un minuto con cada grifo*
17	Icono de disminución del tiempo de cocción	Reduce la temperatura de cocción en un minuto con cada grifo*
18	Icono **del Programa de Pizza**	Selecciona el programa de preparación de la pizza (220° C 8 min)
19	Icono de encendido/apagado	Enciende o apaga el aparato (requiere al menos 3 segundos de toque)
20	Icono de precalentamiento	Inserta el proceso de precalentamiento en la secuencia de cocción

*Al usar el programa de secadora, la duración del tratamiento puede ajustarse en pasos de 1 hora

3. PUESTA EN SERVICIO

Antes de proceder con el primer uso, son necesarias algunas operaciones preliminares. Sigue estos pasos:

- Desempaqueta el aparato y comprueba que el equipo esté completo y completo, como se indicó en el capítulo anterior
- Conserva el embalaje durante 15 días para poder almacenarlo en caso de que necesites devolverlo al minorista; Tras este periodo, deshazlo de acuerdo con los requisitos de separación de materiales sobre la separación de materiales sobre el material
- Lee este folleto completo, prestando especial atención a las instrucciones para un uso seguro
- Retira cuidadosamente cualquier material de fijación de las piezas, incluidos los internos
- Elimina completamente cualquier pegatina en las superficies del electrodoméstico
- Coloca el aparato sobre una superficie plana y estable, teniendo cuidado de reservar 10 cm de espacio en todos los lados, en la parte trasera y por encima del aparato, para facilitar la circulación de aire necesaria
- Consulte el capítulo 1 para más detalles e instrucciones sobre la posición e instalación del aparato
- Lava todos los accesorios con agua tibia y jabón para platos normal; Enjuaga bien y espera a que se seque completamente antes de continuar
- Conecta el enchufe eléctrico a un enchufe de pared equipado con un interruptor de corriente residual normal aguas arriba
- Comprueba que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté expuesto a doblamientos o dobleces excesivos
- Toca el icono (19) durante tres segundos para encender el aparato
- Pulsa el icono (10) para seleccionar el primer programa de la lista
- Toca el icono (11) para empezar a calentar
- Comprueba que la pantalla (14) y (15) muestre "PrE HEAt"
- Espera un minuto y luego comprueba si hay aire caliente por la rejilla de eyección trasera
- Detén el proceso tocando el icono (19) de nuevo durante tres segundos

Si el aparato se ha comportado de manera coherente con lo anterior, puede considerarse funcional y utilizado para cocinar. Si no, contacta con el minorista donde lo compraste.

4. USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

La operación de cocción requiere que la comida se coloque dentro del cajón y que se inserte completamente en el compartimento hasta que haga clic, antes de cualquier operación en el panel de control; Luego deben programarse los parámetros de cocción, que luego deben iniciarse. Al final de la cocción, el aparato deja de calentarse, emite algunos sonidos prolongados y, tras un breve enfriamiento, entra en modo de espera; Luego se puede retirar el cajón y la comida que hay dentro puede ser retirada y consumida, mientras que el aparato puede dejarse enfriar, preferiblemente con el cajón abierto, para su limpieza posterior. Tras un periodo sin uso, incluso si está conectado al enchufe eléctrico, el aparato queda completamente apagado, con la excepción del icono (19). Para cambiar a modo de espera, pulsa el icono (19) durante tres segundos; El panel de control y la pantalla se iluminan. Ahora es necesario programar los parámetros de cocción y comenzar el proceso. Es posible seleccionar uno de los 9 programas preestablecidos para obtener la cocción de los alimentos más comunes, incluida la pizza, según parámetros específicos de fábrica para cada tipo de alimento, que aún pueden modificarse ajustando la temperatura de cocción y la duración del proceso según tu experiencia o deseo.

Primero inicia el programa y precalienta (si lo proporcionas), luego saca el cajón del compartimento y coloca la comida dentro, teniendo cuidado de:

- Asegúrate de que el cajón esté limpio, libre de residuos de carbono y acumulaciones de aceites o grasas de cocinas anteriores, para reducir la posibilidad de mal olor durante la cocción o mal sabor al finalizar la preparación

- Evitar sobrecargar el recipiente tanto como sea posible, especialmente a altura, para evitar el contacto con el elemento calefactor
- Coloca la comida sobre la mayor superficie posible del recipiente para evitar acumulaciones y cocción desigual
- Coloca las porciones grandes en el centro y las más pequeñas a lo largo del perímetro interior del cajón lo más posible y, en caso de comida partida,
- Reinserta completamente el cajón en su sitio, hasta que se deshaga del trazo, seguido del inicio de la cocción

PROGRAMAS PREDEFINIDOS Y SELECCIÓN DE DURACIÓN Y TEMPERATURA: Tras realizar lo anterior, para iniciar uno de los 8 programas preestablecidos, toca el icono (10), si es necesario, varias veces, hasta que el icono correspondiente al programa deseado parpadee (véase la tabla en el capítulo 2, iconos 1 a 8): las pantallas (14) y (15) mostrarán la información de la temperatura específica y la duración de cocción respectivamente. En este momento, si quieres personalizar el programa preestablecido, limitado a la preparación en curso, puedes cambiar los programas predefinidos en temperatura, tocando los iconos (12) y (13), y en duración, tocando los iconos (16) y (17). Una vez que hayas cambiado los parámetros según tu deseo, toca el icono (11) para empezar a cocinar.

PROGRAMA DE PIZZA: El aparato tiene un programa especial dedicado a la pizza fresca: comienza tocando el icono (18) al seleccionar el programa de cocina. De este modo, el aparato alcanzará una temperatura más alta que la habitual para las funciones de freidora (hasta 230° C), según se requiera la preparación específica. Cocinar pizza implica precalentar y no remover algo; Su duración estándar, de 8 minutos, se calcula para cocinar pizza fresca, pero puede aumentarse a 10-11 minutos en el caso de la pizza congelada.

PRECALENTAMIENTO: Para poder colocar alimentos en una cámara de cocción que ya esté a la temperatura esperada, evitando perder minutos de tiempo de cocción calentando el propio aparato y provocando una cocción insuficiente, la solución es el precalentamiento. Normalmente se inserta directamente en la secuencia de cocción desde el aparato, como paso preliminar en el proceso, para todos los programas excepto el programa de "secadora" (icono 8), pero puede desactivarse tocando el icono (20) justo antes de empezar la cocción, es decir, antes de tocar el icono (11), si la intención es acortar el proceso y reducir el consumo de energía si el aparato ya está lo suficientemente caliente. El precalentamiento debe realizarse con un cajón vacío, por lo tanto, tan pronto como las pantallas (14) y (15) muestren la palabra "Añadir comida" parpadeando (una circunstancia acompañada de la emisión de algunos sonidos), será necesario retirar el cajón, insertar la comida a cocinar dentro y luego volver a insertar el cajón hasta que escuches un clic: la cocción real comenzará en ese momento.

DURANTE COCINAR: Durante el proceso, la pantalla muestra la temperatura establecida (14) y el tiempo restante al final (15) al mismo tiempo, mientras que algunos otros iconos permanecen visibles para proporcionar información sobre el programa seleccionado (iconos 1-8, 10 y 18) o para cambiar los parámetros que se están cocinando (12) y (13) y (16) y (17). Estas son las posibles operaciones:
1) **Revolver la comida:** Algunas preparaciones requieren remover la comida a mitad de la preparación para distribuir mejor el picante. Esta circunstancia se indica con algunos sonidos y mostrando las palabras "Girar comida" en las pantallas (14) y (15): para realizar una remoción es posible retirar el cajón del asiento y agitar el contenido, prestando la máxima atención para evitar desbordamientos y derrames, potencialmente peligrosos dada la alta temperatura. También es posible colocar el cajón sobre una superficie de material inerte (mármol, piedra, metales) y usar cubiertos resistentes al calor, posiblemente no afilados, para remover el contenido. Al final, al volver a colocar el cajón en su sitio y empujarlo hasta que haga clic, la cocción vuelve a empezar con la temperatura y el tiempo restantes antes de la interrupción.
2) **Modificación de los parámetros de cocción:** Durante la cocción es posible ver el alimento desde la ventana delantera correspondiente o durante la remoción, como se ha descrito anteriormente, y hacer cambios en los parámetros de cocción si no se dan los resultados esperados. Si lo consideras apropiado o necesario, puedes cambiar la temperatura de cocción tocando los iconos (12) y (13), como se hizo anteriormente durante la fase de programación. Lo mismo ocurre si pretendes alargar o acortar el tiempo restante, tocando los iconos (16) y (17); Los parámetros se adaptarán a las nuevas elecciones y el proceso continuará hasta el final.
3) **Iluminación interior:** Para comprobar el progreso de la cocción, la comida en el cajón puede iluminarse simplemente tocando el icono (9): la iluminación se apaga tocando el icono (9) de nuevo o automáticamente tras un minuto de encendido.

4) **Pausar el programa:** Es posible detener la cocción y luego reanudarla, dejando los minutos restantes sin cambios al final del proceso, sin necesidad de detener el programa, perder los datos de cocción o quitar el cajón, lo que provoca una bajada brusca de la preparación que podría verse comprometida. La pausa es útil en todos aquellos casos en los que el funcionamiento del aparato debería ser molesto, reservando, por ejemplo, una gran parte de la corriente disponible en un sistema doméstico común; Al pausar el aparato, de hecho, el elemento calefactor no se calenta hasta el siguiente reinicio, mientras que la comida, que permanece confinada en la cámara de cocción, que no se abre, se enfría espontáneamente muy lentamente. Para pausar el aparato, toca el icono (11) durante la cocción: el resto de la cocción siempre se restaura tocando el icono (11). Durante la pausa, el ventilador aspira aire caliente durante otros 40 segundos, tras lo cual se detiene. La pausa dura como máximo un minuto, tras lo cual se pone en modo de espera, una situación que requiere un nuevo programa de cocción completo. Durante la pausa, puedes seleccionar un nuevo programa o cambiar todos los parámetros como si estuvieras en las primeras fases de uso.
5) **Detener la cocción:** Al final del periodo de cocción programado, el aparato deja de cocinar automáticamente, aunque puedes actuar con antelación, deteniendo manualmente el proceso, si lo consideras satisfactorio, tocando el icono (19) durante tres segundos. El ventilador aspira aire durante otros 40 segundos y está en modo de refrigeración, mostrando solo el icono (19) en la pantalla; Cuando termina la refrigeración, el aparato entra en modo de espera.

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

CONSEJOS PARA UN USO ÓPTIMO: Aunque el mejor rendimiento se obtiene perfeccionando la técnica con experiencia, algunos trucos pueden facilitar inmediatamente el uso del aparato. Siempre es bueno tener en cuenta que:

- El tiempo ideal de cocción se ve afectado en cualquier caso por la cantidad de comida que se coloque en el cajón: en el caso de cantidades considerables, siempre es bueno alargar la cocción unos minutos y viceversa
- En el caso de alimentos fraccionados (albóndigas, bocados, etc.) los tiempos de cocción deberían reducirse ligeramente en comparación con el mismo volumen de comida en una sola pieza
- Abrir el cajón, aunque es necesario en algunos casos para agitar, tiene un impacto significativo en la temperatura interna; Por tanto, las operaciones en cajones abiertos deben realizarse lo antes posible, siempre teniendo en cuenta las precauciones de seguridad necesarias
- La necesidad de mezclar es mayor cuanto más finamente se divide la comida. En la mayoría de los casos, una sola remoción a mitad de la cocción sigue siendo suficiente para un buen resultado final
- Para la preparación de patatas fritas, se puede usar una pequeña cantidad de aceite (aproximadamente media cucharada) para mejorar la cocción, distribuyéndolo sobre la superficie con un pulverizador de alimentos antes de introducirlo en el aparato o cepillarlo con un cepillo para alimentos; Sin embargo, comprueba que no hayan sido pretratados en la producción con la aplicación de condimentos grasos o grasos
- La cantidad ideal de patatas fritas en una sola cocción es de 650 gramos
- Evita cocinar alimentos extremadamente grasos, como salchichas o salchichas gruesas especialmente grasientas
- También es posible usar el aparato para calentar alimentos fríos, ajustando una temperatura de 150° C y un tiempo generalmente no superior a 10 minutos

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN PARA ALIMENTOS ESPECÍFICOS:

Cocina	Temperatura	Duración	Baraja	Consejos
Patatas y patatas fritas				
Chips finos congelados	200 °C	20-22 min	A mitad de cocinar	
Patatas fritas espesas congeladas	200 °C	22-24 min	A mitad de cocinar	

Virutas frescas (8x8 mm)	200 °C	20 min	A mitad de cocinar	1/2 cucharada de aceite de oliva virgen extra
Patatas frescas en cuñas	180 °C	18-22 min	A mitad de cocinar	1/2 cucharada de aceite de oliva virgen extra
Patatas frescas picadas	200 °C	12-18 min	A mitad de cocinar	1/2 cucharada de aceite de oliva virgen extra
Rösti	180 °C	15-18 min		
Gratín de patata	180 °C	18-22 min		

Filetes	180 °C	8-12 min		
Chuletas de cerdo	180 °C	10-14 min		
Hamburguesas	180 °C	7-14 min		
Salchicha (magra)	200 °C	13-15 min		
Muslos de pollo	180 °C	18-22 min		
Pechuga de pollo	180 °C	10-15 minutos		

Rollitos de primavera	200 °C	8-10 minutos	Gira a mitad de cocinar	Precalentamiento
Nuggets de pollo congelados	200 °C	6-10 min	Gira a mitad de cocinar	Precalentamiento
Dedos de pescado	200 °C	6-10 min		Precalentamiento
Queso empanado	200 °C	10 min		Precalentamiento
Verduras rellenas	160 °C	10 min		Precalentamiento

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

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El producto no requiere mantenimiento, entendido como reemplazo de piezas consumibles ni revisiones programadas; Por lo general, basta con limpiar el cajón puntualmente usando jabón común para lavar platos aplicado con esponja y un enjuague adecuado. Cualquier operación de limpieza debe realizarse con el cable de alimentación desconectado y, antes de proceder con la reconexión, es necesario asegurarse de que todas las piezas estén completamente secas. Todas las superficies y especialmente los elementos calefactores también deben ser
completamente frío.
En cualquier caso, evite detergentes agresivos, esponjas abrasivas, lana de hierro u otros detergentes químicos: no se deben usar productos específicos para limpiar el compartimento del cajón ni pulverizarse sobre los elementos calefactores, que no necesitan ser limpiados; Para limpiar las paredes interiores, utiliza un paño húmedo cuando el aparato esté completamente frío. Si el material alimenticio entra en contacto con un elemento calefactor, espera a que se enfríe completamente y sácalo con
extrema delicadeza usando un cepillo de cerdas suaves.
Para superficies externas, usa solo un paño humedecido con agua.

6. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Problema	Causa posible	Solución probable
La pantalla sigue apagada	El cable de alimentación está desconectado	Conecta el cable de alimentación
	El enchufe eléctrico no está alimentado	Revisa los interruptores del cuadro eléctrico
El electrodoméstico se calienta	La rejilla de eyección trasera está obstruida	Limpia la barbacoa o coloca el electrodoméstico en un lugar despejado
La comida sigue cruda después de cocinarla	Se ha cargado la comida en exceso	Divide la comida en varias partes y sigue cocinando por separado
	Se ha programado un tiempo de cocción insuficiente	Sigue cocinando a la misma temperatura durante unos minutos
	La temperatura estaba programada para ser demasiado baja	Cocina durante un tiempo más corto a una temperatura ligeramente más alta
Cocinar ni siquiera lo es	No se ha realizado la reorganización necesaria	Retira la comida más cocinada y cocina la comida restante durante un corto periodo
No se encontró que los aperitivos fueran crujientes	Aperitivos cocinados que no son aptos para cocinar al aire	Prepara los aperitivos dentro de un horno de convección tradicional
El cajón es difícil de insertar	El cajón está saturado	Divide la comida y realiza varias cocciones consecutivas
El aparato produce humo y olores excesivos	Se ha insertado comida demasiado grasienta	Deja de cocinar y revisa la comida que te han metido
	La resistencia es sucia	Deja de cocinar y limpia como se indica en el capítulo 6

7. DATOS TÉCNICOS

Voltaje de funcionamiento	: 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Consumo eléctrico	: 2.000 W
Capacidad de cajones	: 5,5 litros
Temperatura de la freidora de aire	: 50 – 200 ℃
Temperatura de cocción de la pizza	: 50 – 230 ℃
Temperatura de secador	: 40 – 100 ℃
Freidora y temporizador de pizza	: 1-60 minutos
Temporizador de secadora	: 1-24 horas
Dimensiones	: 40,1x23,2x39,2cm
Peso	: 5,29 kg

8. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. DALIA (Cod. 118340071) 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. DALIA (Cod. 118340071) 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. DALIA (Cod. 118340071) 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. DALIA (Cod. 118340071) 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.



9. 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.

1. INFORMATIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION CORRECTE ET SÛRE DE L'APPAREIL

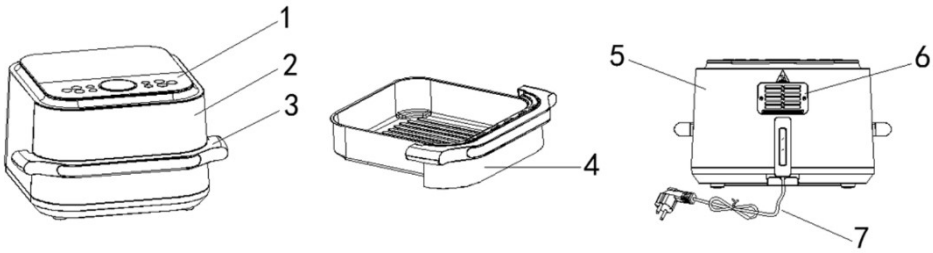
Les informations suivantes doivent être lues, comprises et respectées avant la mise en service de l'appareil. Ils sont particulièrement utiles pour garantir la sécurité, l'intégrité physique et la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes, ainsi que pour fournir des informations précieuses pour prévenir les pannes et dysfonctionnements, prolonger la durée de vie de fonctionnement, limiter la consommation d'énergie et promouvoir 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 constitue une condition pour l'inapplicabilité de la garantie
- L'appareil est destiné à un usage intérieur et protégé des intempéries : une utilisation en environnement ouvert compromet l'exigence de sécurité et constitue un danger potentiel pour la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes
- Le dispositif ne doit pas être utilisé s'il présente des déformations, des bombements, des fissures dans le boîtier, des pièces manquantes et d'autres anomalies structurelles. Lorsque ces conditions surviennent, coupez l'alimentation électrique et orientez l'entretien vers du personnel de service 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'expiration non dû à la cuisson en cours. Lorsque ces conditions surviennent, coupez l'alimentation électrique et orientez l'entretien vers du personnel de service qualifié
- Une légère fumée et une légère odeur de brûlé peuvent survenir lors de la première utilisation de l'appareil : cette situation est normale et ne constitue pas une défaillance ou un danger, sauf si cela dure au-delà des premières minutes d'utilisation
- L'appareil ne doit pas être stocké ni 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 la lumière directe du soleil
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des atmosphères explosives, à proximité de matériaux explosifs, combustibles, détonants ou inflammables (par exemple, pompes à essence, bouteilles de gaz, etc.) ; Une telle utilisation constitue des dommages graves à la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes, et peut provoquer un incendie ou une explosion
- Assurez-vous que chaque partie de l'appareil, en particulier le câble, soit placée à une distance sûre des sources de chaleur (par exemple, des plaques électriques ou à gaz allumées), aussi bien pendant l'utilisation que lorsqu'elle n'est pas utilisée
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être constamment surveillé : ne pas l'utiliser en l'absence d'opérateurs ou de personnes pouvant vérifier en permanence son bon fonctionnement
- Lors de l'utilisation, l'appareil doit être placé à une distance minimale de 10 cm des objets environnants sur tous les côtés : cette précaution évite la surchauffe des pièces et améliore ses performances
- N'introduisez aucun matériau qui n'est pas alimentaire et, dans tous les cas, il est impératif d'éviter de démarrer l'appareil si un matériau non alimentaire a été introduit
- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis ; L'utilisation d'accessoires non originaux pourrait constituer un risque de dommages à l'appareil, ainsi qu'un risque potentiel de santé
- Ne fonctionnez pas sans charge, sauf pour toute opération de préchauffage ; Ne laissez pas l'appareil en marche avec le tiroir sorti, sauf le temps strictement nécessaire pour insérer la nourriture
- N'utilisez pas d'huile pendant le fonctionnement, ni n'introduisez d'eau
- Soyez très prudent à ne toucher aucune partie à l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement ou dans les minutes qui suivent immédiatement : ils atteignent des températures susceptibles de provoquer des brûlures et des blessures physiques ; Les contenants doivent être utilisés à l'aide des ustensiles appropriés fournis et d'un gant de four ou de des porte-casseroles spécialement conçus
- Assurez-vous d'une période d'inactivité d'au moins 30 minutes après 60 minutes d'utilisation de l'appareil
- Soyez attentif à toute fuite soudaine de vapeur incandescente lorsque vous retirez le tiroir • . Ne surchargez pas le tiroir et veillez particulièrement à ce que la nourriture ne touche pas l'élément chauffant
- N'insérez aucun ustensile de cuisine dans l'appareil, mais utilisez uniquement le récipient dont le tiroir est équipé
- Ne lavez pas le tiroir dans le lave-vaisselle

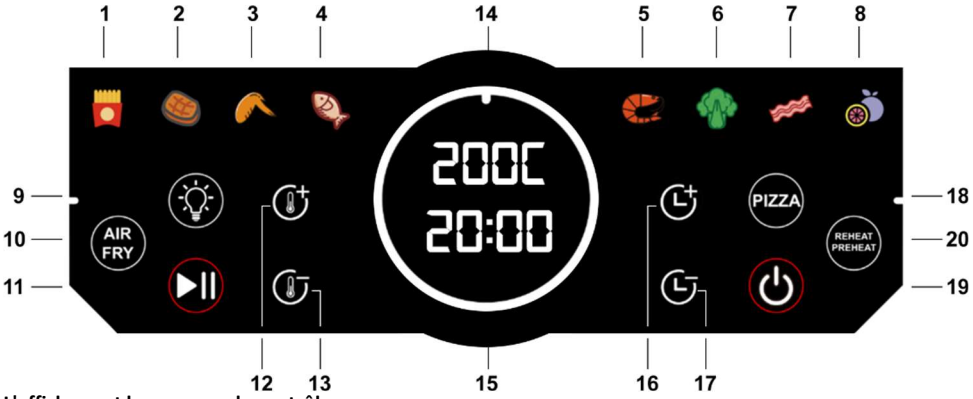
• N'introduisez aucun objet en plastique ou autre matériau dans l'appareil qui pourrait déformer, fondre ou libérer des substances lorsqu'il est chauffé
• Évitez de toucher les parties structurelles, même externes, pendant le fonctionnement, car certaines pourraient atteindre des températures élevées : la poignée d'ouverture du tiroir, en revanche, est soumise à un chauffage modéré et doit être la seule pièce à toucher
• Ne bloquez pas les prises d'air ni les conduits d'air : ce conduit crée des situations potentiellement dangereuses, tout en dégradant considérablement les performances de l'appareil
• Vérifiez périodiquement la propreté des fentes de ventilation arrière : si des accumulations de poussière ou de saleté sont détectées, consultez le chapitre suivant pour le nettoyage
• Ne recouvrez pas l'appareil avec un matériau réfléchissant la chaleur (par exemple de l'aluminium) ; Ce comportement conduit à une surchauffe de l'appareil, avec un risque de défaillance et de danger pour l'opérateur ou les personnes autour
• Avant le rangement, assurez-vous que chaque partie de l'appareil a bien refroidi : pour faciliter le fonctionnement, laissez le tiroir dehors plusieurs minutes après utilisation
• N'utilisez pas l'appareil si une ou plusieurs pièces listées dans le chapitre suivant manquent ou sont endommagées : contactez votre concessionnaire pour la restauration
• Vérifiez périodiquement l'intégrité des pièces qui composent l'appareil, en particulier le câble d'alimentation : si des anomalies sont détectées, ne pas les utiliser et contactez du personnel technique qualifié
• N'utilisez pas d'éponges abrasives ni d'agents nettoyants agressifs pour les opérations de nettoyage : consultez le chapitre suivant pour les instructions complètes
• Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en prenant soin de déconnecter l'appareil de l'alimentation : voir le chapitre suivant pour les instructions pertinentes
• L'appareil doit être connecté à un système électrique standard. Le système électrique doit avoir une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil, et doit être mis à la terre
• Avant de connecter la prise du câble d'alimentation à la prise, assurez-vous que la tension de votre système domestique correspond à celle indiquée sur l'appareil
• Ne connectez pas l'appareil à des rallonges, des multiprises, des multiprises, des minuteries, des prises sous commande ou d'autres appareils pouvant le démarrer automatiquement
• Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il est conseillé de débrancher le câble d'alimentation de la prise : cette précaution prolonge sa durée de vie et aide à réduire la consommation d'énergie
• Ne débranchez pas l'alimentation en tirant sur le câble : saisissez fermement la prise d'une main, posez l'autre main sur le cadre de la prise, puis déconnectez rapidement et sèchement
• Avant de déconnecter l'appareil, vérifiez qu'il est éteint et qu'aucun programme n'est en cours, sauf si la déconnexion survient en situation d'urgence due à un comportement anormal décrit dans ce chapitre
• L'appareil doit être tenu hors de portée des enfants de moins de 8 ans ; Assurez-vous qu'il n'est pas utilisé pour jouer
• Si l'appareil est utilisé par des enfants de plus de 8 ans ou par des personnes ayant une diminution cognitive, sensorielle ou motrice, ils doivent être informés des risques d'une mauvaise utilisation et s'assurer que l'information est correctement et entièrement comprise ; Une supervision adéquate doit être assurée
• N'utilisez pas l'appareil à proximité d'accumulations ou de sources de liquides, telles que des réservoirs, baignes, douches, éviers, autres sanitaires, robinets, tuyaux, arroseurs, bouteilles, pots de stockage, pots à expansion, jets, pots de fleurs et autres ; Ne placez pas de récipients contenant des liquides sur l'appareil ; Vérifiez également que le câble d'alimentation ou la prise électrique n'est jamais submergé
• Il n'y a aucune raison de démonter l'appareil, même après sa mise hors service ; Il est composé de parties qui pourraient être ingérées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites
• Ne procède pas indépendamment à toute réparation ; En cas de panne, faites inspecter l'appareil par un personnel technique qualifié
• L'appareil ne doit en aucun cas être modifié dans aucune de ses parties : ce comportement constitue normalement une compromission grave de l'exigence de sécurité, une condition pour la perte immédiate de la garantie et n'entraîne aucune amélioration des performances
• Ne soumettez pas le cordon d'alimentation à des pliés ou des pliés excessifs : toute blessure interne indétectable constitue un danger sérieux pour la sécurité
• Placez l'appareil à une distance appropriée des pièces pouvant bouger de façon autonome, telles que rideaux, châssis de porte et de fenêtre, trappes ou autres, afin d'éviter tout contact accidentel
• Placez l'appareil sur une surface plane et stable et vérifiez qu'il ne peut pas bouger indépendamment à cause de la gravité ou des forces externes

• Gardez ce manuel pour référence future

2. LES PIÈCES DE L'APPAREIL :



1. Affichage et panneau de contrôle
2. Fenêtre d'inspection
3. Poignée d'extraction dans le tiroir
4. Tiroir de cuisson
5. Corps de l'appareil
6. Grille d'éjection
7. Cordon d'alimentation



L'affichage et le panneau de contrôle

Voici la liste des icônes, qui remplissent à la fois la fonction d'indicateur et celle d'un bouton tactile ; Celles surlignées en bleu permettent d'exécuter la fonction indiquée dans la colonne de droite, tandis que celles non surlignées sont des indications opérationnelles du fonctionnement de l'appareil.

N.	Icône	Fonction
1	Icône **du programme Chips**	Indique la sélection spéciale du programme (20 min 200° C)
2	Icône **du programme Red Meat**	Indique la sélection spéciale du programme (12 min 200° C)
3	Icône **du programme Ailes de poulet**	Indique la sélection spéciale du programme (20 min 200° C)
4	Icône **du programme Fish**	Indique la sélection spéciale du programme (18 min 200° C)
5	Icône du programme **des crustacés**	Indique la sélection spéciale du programme (20 min 180° C)
6	Icône **des programmes de légumes**	Indique la sélection spéciale du programme (18 min 160° C)
7	Icône **du Bacon Program**	Indique la sélection spéciale du programme (6 min 180° C)
8	Icône **du programme de séchage**	Indique la sélection spéciale du programme (8 heures 60° C)
9	Icône **d'éclairage intérieur**	Alternativement, allume ou éteint l'éclairage intérieur
10	Icône **du programme Fryer**	Sélectionnez le programme spécial parmi ceux disponibles
11	Icône **de démarrage/pause de la cuisson**	Il lance la cuisson, puis le suspend si nécessaire
12	Icône de montée de température	Augmentez la température de cuisson de 5° C à chaque toucher
13	Icône **de diminution de température**	Réduit la température de cuisson de 5° C à chaque contact
14	Affichage de température défini	Affiche la température réglée pour la cuisson

15	Affichage de la durée de cuisson	Affiche le temps programmé pour la cuisson ou le reste à la fin
16	Icône **d'augmentation du temps de cuisson**	Augmentez le temps de cuisson d'une minute à chaque tapotement*
17	Icône de réduction du temps de cuisson	Réduit la température de cuisson d'une minute à chaque robinet*
18	Icône **du programme de pizza**	Sélectionnez le programme de préparation de la pizza (220° C 8 min)
19	Icône **marche/arrêt**	Ça allume ou éteint l'appareil (nécessite au moins 3 secondes de toucher)
20	Icône **de préchauffage**	Insère le processus de préchauffage dans la séquence de cuisson

*Lors de l'utilisation du programme de séchage, la durée du traitement peut être ajustée par étapes d'une heure

3. MISE EN SERVICE

Avant de procéder à la première utilisation, quelques opérations préliminaires sont nécessaires. Suivez ces étapes :

- Déballez l'appareil et vérifiez qu'il est complet et complet, comme indiqué dans le chapitre précédent
- Conservez l'emballage pendant 15 jours, afin de pouvoir le stocker en cas de retour au détaillant ; Après cette période, éliminez-le conformément aux exigences de séparation des matériaux sur la séparation des matériaux sur le matériau
- Lisez ce livret dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation en toute sécurité
- Retirez soigneusement tous les matériaux de fixation des pièces, y compris les internes
- Enlève complètement tous les autocollants sur les surfaces de l'appareil
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable, en veillant à réserver 10 cm d'espace sur tous les côtés, à l'arrière et au-dessus de l'appareil, afin de faciliter la circulation de l'air nécessaire
- Consultez le chapitre 1 pour plus de détails et des instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil
- Lavez tous les accessoires à l'eau tiède avec du liquide vaisselle classique ; Rincez correctement et attendez le séchage complet avant de continuer
- Branchez la prise électrique à une prise murale équipée d'un disjoncteur à courant résiduel classique en amont
- Vérifiez que le câble ne touche pas les parties chaudes et qu'il n'est pas soumis à des penchants ou des pliés excessifs
- Touchez l'icône (19) pendant trois secondes pour allumer l'appareil
- Appuyez sur l'icône (10) pour sélectionner le premier programme de la liste
- Appuyez sur l'icône (11) pour commencer à chauffer
- Vérifiez que l'affichage (14) et (15) affiche « PrE HEAt »
- Attendez une minute, puis vérifiez s'il y a de l'air chaud provenant de la grille d'éjection arrière
- Arrêtez le processus en appuyant à nouveau sur l'icône (19) pendant trois secondes

Si l'appareil s'est comporté conformément à ce qui précède, il peut être considéré comme fonctionnel et utilisé pour la cuisine. Sinon, contactez le revendeur où vous l'avez acheté.

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

L'opération de cuisson nécessite que les aliments soient placés dans le tiroir et qu'ils soient complètement insérés dans le compartiment jusqu'à ce qu'il clique avant toute opération sur le panneau de contrôle ; Ensuite, les paramètres de cuisson doivent être programmés, qui doivent ensuite être lancés. À la fin de la cuisson, l'appareil cesse toute chaleur, émet des bruits prolongés et, après un court refroidissement, passe en veille ; Le tiroir peut alors être retiré et les aliments à l'intérieur peuvent être retirés et consommés, tandis que l'appareil peut être laissé refroidir, de préférence avec le tiroir retiré, pour un nettoyage ultérieur. Après une période d'inutilisation, même s'il est connecté à la prise électrique, l'appareil est complètement éteint, à l'exception de l'icône (19). Pour passer en mode veille, appuyez sur l'icône (19) pendant trois secondes ; Le panneau de contrôle et l'écran s'allument. Il est maintenant nécessaire de programmer les paramètres de cuisson et de commencer le processus. Il est possible de sélectionner l'un des 9 programmes prédéfinis pour obtenir la cuisson des aliments les plus courants, y compris la pizza, selon des paramètres d'usine spécifiques pour chaque type d'aliment, qui peuvent toujours être modifiés en réglant la température de cuisson et la durée du processus selon votre expérience ou votre souhait.

Commencez par lancer le programme et préchauffer (si nécessaire), puis retirez le tiroir du compartiment et placez la nourriture à l'intérieur, en prenant soin de :

- Assurez-vous que le tiroir est propre, exempt de résidus de carbone ni d'accumulations d'huiles ou de graisses provenant de la cuisson précédente, afin de réduire le risque de mauvaise odeur pendant la cuisson ou de mauvais goût une fois la préparation terminée
- Évitez de surcharger le récipient autant que possible, en particulier en hauteur, afin d'éviter tout contact avec l'élément chauffant
- Placez la nourriture sur autant de surface que possible du récipient, afin d'éviter l'accumulation et la cuisson inégale
- Disposez les portions les plus grandes au centre et les plus petites le long du périmètre intérieur du tiroir autant que possible et en cas de nourriture divisée
- Réinsérez complètement le tiroir en place, jusqu'à ce qu'il se retire de la course, suivi du début de la cuisson proprement dite

PROGRAMMES PRÉDÉFINIS ET SÉLECTION DE LA DURÉE ET DE LA TEMPÉRATURE : Après avoir effectué ce qui précède, pour lancer l'un des 8 programmes prédéfinis, appuyez plusieurs fois sur l'icône (10), si nécessaire, jusqu'à ce que l'icône correspondant au programme souhaité clignote (voir tableau du chapitre 2, icônes 1 à 8) : les affichages (14) et (15) afficheront respectivement la température spécifique et la durée de cuisson. À ce stade, si vous souhaitez personnaliser le programme prédéfini, limité à la préparation en cours, vous pouvez modifier les programmes prédéfinis en température, en touchant les icônes (12) et (13), et en durée, en touchant les icônes (16) et (17). Une fois que vous avez modifié les paramètres selon votre souhait, appuyez sur l'icône (11) pour commencer la cuisson.

PROGRAMME DE PIZZA : L'appareil dispose d'un programme spécial dédié à la pizza fraîche : il commence par toucher l'icône (18) lors du choix du programme de cuisson. Ainsi, l'appareil atteindra une température plus élevée que celle habituellement utilisée pour la friteuse (jusqu'à 230° C), selon les besoins de la préparation spécifique. La cuisson de la pizza implique de préchauffer et ne nécessite pas de remuer ; Sa durée standard, de 8 minutes, est calculée pour la cuisson de la pizza fraîche, mais peut être portée à 10 à 11 minutes dans le cas de la pizza surgelée.

PRÉCHAUFFAGE : Pour pouvoir placer des aliments dans une chambre de cuisson déjà à la température attendue, en évitant de perdre des minutes de cuisson à chauffer l'appareil lui-même et de provoquer une cuisson insuffisante, la préchauffe est la solution. Il est normalement inséré directement dans la séquence de cuisson depuis l'appareil, en tant qu'étape préliminaire du processus, pour tous les programmes sauf le programme « sécheur » (icône 8), mais il peut être désactivé en touchant l'icône (20) juste avant le début de la cuisson, c'est-à-dire avant de toucher l'icône (11), si l'objectif est de raccourcir le processus et de réduire la consommation d'énergie si l'appareil est déjà suffisamment chaud. La préchauffe doit être effectuée avec un tiroir vide, donc, dès que les affichages (14) et (15) affichent le mot « Ajouter de la nourriture » clignotant (une circonstance accompagnée de l'émission de certains sons), il sera nécessaire de retirer le tiroir, d'y insérer la nourriture à cuire, puis de le réinsérer jusqu'à ce que vous entendiez un clic : la cuisson réelle commencera à ce moment-là.

PENDANT LA CUISSON : Pendant le processus, l'affichage affiche la température définie (14) et le temps restant à la fin (15) en même temps, tandis que d'autres icônes restent visibles pour fournir des informations sur le programme sélectionné (icônes 1-8, 10 et 18) ou pour modifier les paramètres de cuisson (12) et (13) et (16) et (17). Voici les opérations possibles :

1) **Remuer la nourriture :** Certaines préparations nécessitent de remuer la nourriture à mi-chemin de la préparation pour mieux répartir la chaleur. Cette situation est indiquée par certains sons et par l'affichage des mots « Turn food » sur les écrans (14) et (15) : pour effectuer un remuage, il est possible de retirer le tiroir du siège et de secouer le contenu, en faisant le plus grand soin pour éviter les débordements et les déversements, potentiellement dangereux compte tenu de la température élevée. Il est également possible de placer le tiroir sur une surface de matériau inerte (marbre, pierre, métaux) et d'utiliser des couverts résistants à la chaleur, parfois pas tranchants, pour remuer le contenu. À la fin, en remettant le tiroir en place et en le poussant jusqu'à ce que ça clique, la cuisson recommence avec la température et le temps restants avant l'interruption.

2) **Modification des paramètres de cuisson :** Pendant la cuisson, il est possible de voir l'aliment depuis la fenêtre avant appropriée ou pendant le brassage, comme décrit ci-dessus, et d'apporter des modifications aux paramètres de cuisson si les résultats attendus ne donnent pas. Si vous le jugez approprié ou nécessaire,

vous pouvez modifier la température de cuisson en touchant les icônes (12) et (13), comme cela avait été fait précédemment lors de la phase de programmation. Il en va de même si vous souhaitez prolonger ou raccourcir le temps restant, en touchant les icônes (16) et (17) ; Les paramètres s'adapteront aux nouveaux choix et le processus se poursuivra jusqu'à la fin.
3) **Éclairage intérieur :** Pour vérifier l'avancement de la cuisson, les aliments dans le tiroir peuvent être éclairés simplement en touchant l'icône (9) : l'éclairage s'éteint en touchant à nouveau l'icône (9) ou automatiquement après une minute d'allumage.
4) **Mettre le programme en pause :** Il est possible d'arrêter la cuisson puis de la reprendre, en laissant les minutes restantes inchangées à la fin du processus, sans avoir à arrêter le programme, sans perdre les données de cuisson, ou retirer le tiroir, provoquant une baisse brutale de la préparation qui pourrait être compromise. La pause est utile dans tous les cas où le fonctionnement de l'appareil devrait être gênant, en réservant, par exemple, une grande partie du courant disponible sur un système domestique commun ; En mettant l'appareil en pause, en fait, l'élément chauffant ne subit aucun chauffage avant le prochain redémarrage, tandis que la nourriture, restée confinée dans la chambre de cuisson qui n'est pas ouverte, refroidit spontanément très lentement. Pour mettre l'appareil en pause, touchez l'icône (11) pendant la cuisson : la cuisson restante est toujours restaurée en touchant l'icône (11). Pendant la pause, le ventilateur aspire de l'air chaud pendant encore 40 secondes, après quoi il s'arrête. La pause dure au maximum une minute, après quoi elle passe en mode veille, une situation qui nécessite un nouveau programme de cuisson complet. Pendant la pause, vous pouvez sélectionner un nouveau programme ou modifier tous les paramètres comme si vous étiez aux premiers stades d'utilisation.
5) **Arrêt de la cuisson :** À la fin de la période de cuisson programmée, l'appareil s'arrête automatiquement, cependant vous pouvez agir à l'avance, en arrêtant manuellement le processus, si cela vous semble satisfaisant, en appuyant sur l'icône (19) pendant trois secondes. Le ventilateur aspire de l'air pendant 40 secondes supplémentaires et est en mode refroidissement, affichant uniquement l'icône (19) sur l'écran ; Une fois le refroidissement terminé, l'appareil passe en mode veille.

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

CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE : Bien que la meilleure performance soit obtenue en perfectionnant la technique avec de l'expérience, certaines astuces peuvent immédiatement faciliter l'utilisation de l'appareil. Il est toujours bon de garder à l'esprit que :
- Le temps de cuisson idéal dépend de toute façon de la quantité de nourriture placée dans le tiroir : en cas de quantités importantes, il est toujours bon de prolonger la cuisson de quelques minutes, et inversement
- Dans le cas des aliments fractionnés (boulettes de viande, bouchées, etc.), les temps de cuisson doivent être légèrement réduits par rapport au même volume de nourriture en une seule pièce
- Ouvrir le tiroir, bien que nécessaire dans certains cas pour remuer, a un impact significatif sur la température interne ; Les opérations dans les tiroirs ouverts doivent donc être effectuées aussi rapidement que possible, en tenant toujours compte des précautions de sécurité nécessaires
- Le besoin de mélanger est plus grand plus la nourriture est finement divisée. Dans la plupart des cas, un simple remuage à mi-parcours de la cuisson suffit encore pour un bon résultat final
- Pour la préparation des frites, une petite quantité d'huile (environ 1/2 cuillère à soupe) peut être utilisée pour améliorer la cuisson, en la répartissant sur la surface avec un pulvérisateur alimentaire avant de l'insérer dans l'appareil ou en brossant avec une brosse à nourriture ; Cependant, vérifiez qu'ils n'ont pas été prétraités lors de la production avec l'application de condiments gras ou gras
- La quantité idéale de pommes de terre frites en une seule cuisson est de 650 grammes
- Évitez de cuisiner des aliments très gras, comme les saucisses ou les saucisses grossières particulièrement grasses
- Il est également possible d'utiliser l'appareil pour chauffer des aliments froids, en réglant une température de 150° C et une durée généralement pas supérieure à 10 minutes

INSTRUCTIONS DE CUISSON POUR CERTAINS ALIMENTS :

Cuisine	Temp	Durée	Mélange	Conseils
Pommes de terre et chips				
Copeaux finement congelés	200 °C	20-22 min	À mi-chemin de la cuisson	
Des frites épaisses surgelées	200 °C	22-24 min	À mi-chemin de la cuisson	
Copeaux frais (8x8 mm)	200 °C	20 min	À mi-chemin de la cuisson	1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
Pommes de terre fraîches en quartiers	180 °C	18-22 min	À mi-chemin de la cuisson	1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
Pommes de terre fraîches coupées en dés	200 °C	12-18 min	À mi-chemin de la cuisson	1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
Rösti	180 °C	15-18 min		
Gratin de pommes de terre	180 °C	18-22 min		
Steaks	180 °C	8-12 min		
Côtelettes de porc	180 °C	10-14 min		
Hamburgers	180 °C	7-14 min		
Saucisse (maigre)	200 °C	13-15 min		
Cuisses de poulet	180 °C	18-22 min		
Blanc de poulet	180 °C	10-15 min		
Rouleaux de printemps	200 °C	8-10 min	Tournez à mi-cuisson	Préchauffage
Nuggets de poulet surgelés	200 °C	6-10 min	Tournez à mi-cuisson	Préchauffage
Fish Fingers	200 °C	6-10 min		Préchauffage
Fromage pané	200 °C	10 min		Préchauffage
Légumes farcis	160 °C	10 min		Préchauffage

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

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le produit ne nécessite pas d'entretien, entendu comme le remplacement de pièces consommables ou des révisions programmées ; En règle générale, il suffit de nettoyer le tiroir à temps avec un savon vaisselle classique appliqué à l'éponge et un rinçage adéquat. Toute opération de nettoyage doit être effectuée avec le câble d'alimentation déconnecté et, avant de procéder à la reconnexion, il est nécessaire de s'assurer que toutes les pièces sont complètement sèches. Toutes les surfaces, et surtout les éléments chauffants, doivent également être
Complètement froid.
Dans tous les cas, évitez les détergents agressifs, les éponges abrasives, la laine de fer ou d'autres détergents chimiques : les produits spécifiques pour nettoyer le four ne doivent pas être utilisés pour nettoyer le compartiment du tiroir et ne doivent jamais être pulvérisés sur les éléments chauffants, qui n'ont pas besoin d'être nettoyés ; Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez un chiffon humide lorsque l'appareil est complètement froid. Si un matériau alimentaire entre en contact avec un élément chauffant, attendez qu'il refroidisse complètement et retirez-le avec

une extrême douceur avec une brosse à dents à poils souples.
Pour les surfaces extérieures, utilisez seulement un chiffon humidifié à l'eau.

6. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Problème	Cause possible	Solution probable
L'écran reste éteint	Le câble d'alimentation est déconnecté	Connecte le câble d'alimentation
	La prise électrique n'est pas alimentée	Vérifiez les interrupteurs du tableau électrique
L'appareil chauffe	La grille d'éjection arrière est obstruée	Nettoyez le barbecue ou placez l'appareil dans un endroit dégagé
La nourriture reste crue après la cuisson	Trop de nourriture a été chargée	Divisez les aliments en plusieurs parties et continuez à cuisiner séparément
	Un temps de cuisson insuffisant a été programmé	Continuez à cuire à la même température pendant quelques minutes
	La température était programmée pour être trop basse	Faites cuire encore un court moment à une température légèrement plus élevée
La cuisine n'est même pas	Le remaniement nécessaire n'a pas été effectué	Retirez les aliments les plus cuits et faites cuire le reste pendant un court moment
Les snacks n'ont pas été jugés croustillants	Snacks cuits inadaptés à la cuisson à l'air	Préparez des encas dans un four à convection traditionnel
Le tiroir est difficile à insérer	Le tiroir est surchargé	Divisez la nourriture et effectuez plusieurs cuissons successifs
L'appareil produit une fumée et des odeurs excessives	De la nourriture trop grasse a été insérée	Arrêtez de cuisiner et vérifiez la nourriture insérée
	La résistance est sale	Arrêtez de cuisiner et nettoyez comme indiqué au chapitre 6

7. DONNÉES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement	: 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Consommation d'énergie	: 2 000 W
Capacité des tiroirs	: 5,5 litres
Température de la friteuse à air	: 50 – 200 ℃
Température de cuisson de la pizza	: 50 – 230 ℃
Température de sécheuse	: 40 – 100 ℃
Friteuse et minuteur à pizza	: 1-60 minutes
Minuterie de sèche-linge	:1-24 heures
Dimensions	: 40,1x23,2x39,2cm
Poids	: 5,29 kg

8. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. DALIA (Cod. 118340071) 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. DALIA (Cod. 118340071) 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. DALIA (Cod. 118340071) 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. DALIA (Cod. 118340071) 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.



9. GARANTIE DU PRODUIT

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

La garantie ne couvre pas:

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

- tous les accessoires, par exemple: boîtes, sacs, piles, etc. utilisés avec ce produit
- interventions à domicile pour des contrôles de commodité ou des défauts présumés

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

1. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE KORREKTE UND SICHERE NUTZUNG DES GERÄTS

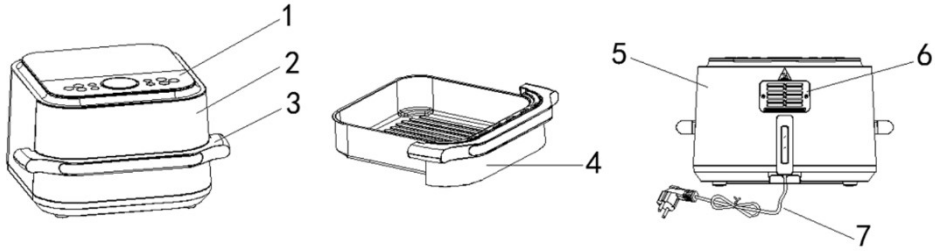
Die folgenden Informationen müssen gelesen, verstanden und befolgt werden, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird. Sie sind insbesondere nützlich, um die Sicherheit, physische Unversehrtheit und Sicherheit des Bedieners und der umliegenden Personen zu gewährleisten sowie wertvolle Informationen zur Verhinderung von Ausfällen und Fehlfunktionen bereitzustellen, die Betriebsdauer zu verlängern, den Energieverbrauch zu begrenzen und den Umweltschutz zu fördern.

- Das Gerät ist für den häuslichen und nicht intensiven Gebrauch konzipiert. Jede professionelle Nutzung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und ist eine Voraussetzung für die Nichtanwendbarkeit der Garantie
- Das Gerät ist für den Inneneinsatz gedacht und vor Witterungseinflüssen geschützt: Der Einsatz 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 Verformungen, Ausbuchtungen, Risse im Gehäuse, fehlende Teile und andere strukturelle Anomalien aufweist. Wenn diese Bedingungen auftreten, trennen Sie die Stromversorgung und verweisen Sie die Wartung an qualifiziertes Servicepersonal
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es ungewöhnliche Geräusche, schlechte Gerüche, Rauch, Dämpfe oder andere Ausatmungen abgibt, die nicht auf das Kochen zurückzuführen ist. Wenn diese Bedingungen auftreten, trennen Sie die Stromversorgung und verweisen Sie die Wartung an qualifiziertes Servicepersonal
- Ein leichter Rauch und ein leichter Brandgeruch können bei der ersten Nutzung auftreten: Diese Situation ist normal und stellt keinen Fehler- oder Gefahrenzustand dar, es sei denn, sie dauert länger als die ersten Minuten der Nutzung an
- Das Gerät darf nicht in übermäßig feuchten oder staubigen Umgebungen, in Gegenwart von gasgesättigten Atmosphären, zu niedrigen oder zu niedrigen Temperaturen oder unter direkter Sonneneinstrahlung gelagert oder verwendet werden
- Das Gerät darf nicht in explosiven Atmosphären verwendet werden, in der Nähe von explosiven, brennbaren, detonierenden oder brennbaren Materialien (z. B. Tankstellen, Gasflaschen usw.); Eine solche Nutzung stellt einen schwerwiegenden Schaden für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar und kann Feuer oder Explosion verursachen
- Stellen Sie sicher, dass jeder Teil des Geräts, insbesondere das Kabel, in sicherem Abstand zu Wärmequellen (z. B. brennenden Elektro- oder Gasherden) liegt, sowohl während der Nutzung als auch wenn sie nicht genutzt wird
- Während der Nutzung muss das Gerät ständig überwacht werden: Nicht in Abwesenheit von Bedienern oder Personen verwenden, die den korrekten Betrieb ständig überprüfen können.
- Während der Nutzung muss das Gerät in einem Mindestabstand von 10 cm zu den umliegenden Objekten auf allen Seiten aufgestellt werden: Diese Vorsichtsmaßnahme verhindert Überhitzung der Teile und verbessert seine Leistung
- Bringen Sie kein Material ein, das kein Lebensmittel ist, und es ist in jedem Fall unerlässlich, das Gerät nicht zu starten, wenn kein Lebensmittelmaterial verwendet wurde
- Verwenden Sie nur das originale, mitgelieferte Zubehör; Die Verwendung von nicht-originalem Zubehör kann ein Risiko für Schäden am Gerät sowie eine mögliche Gesundheitsschädigung darstellen
- Nicht ohne Last laufen, außer bei Vorheizen; Lassen Sie das Gerät nicht laufen, wenn die Schublade herausgezogen ist, außer für die Zeit, die unbedingt nötig ist, um das Essen einzulegen
- Verwenden Sie während des Betriebs kein Öl und geben Sie kein Wasser
- Seien Sie sehr vorsichtig, während des Betriebs oder in den Minuten danach kein Teil im Gerät zu berühren: Sie erreichen Temperaturen, die Verbrennungen und körperliche Verletzungen verursachen können; Die Behälter müssen mit den passenden Utensilien und einem speziell entwickelten Ofenhandschuh oder Topflappen bedient werden
- Stellen Sie nach 60 Minuten Nutzung des Geräts eine Nichtnutzungszeit von mindestens 30 Minuten sicher.
- Achten Sie auf das plötzliche Entweichen von Glühlampendampf, wenn Sie die Schublade entfernen • . Überladen Sie die Schublade nicht und achten Sie besonders darauf, dass das Essen nicht mit dem Heizelement in Kontakt kommt

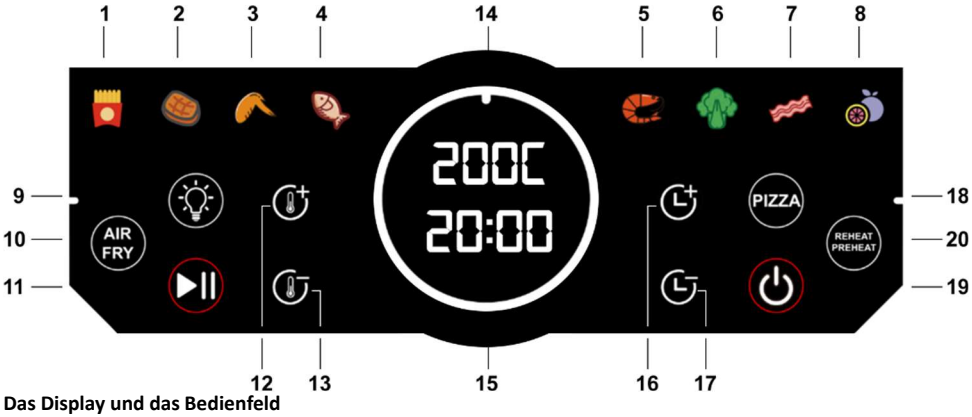
- Stecken Sie keine Küchenutensilien in das Gerät, sondern verwenden Sie nur den Behälter, mit dem die Schublade ausgestattet ist
- Waschen Sie die Schublade in der Spülmaschine nicht
- Bringen Sie keine Kunststoff- oder andere Materialgegenstände in das Gerät, die beim Erhitzen verformen, schmelzen oder Substanzen freisetzen könnten
- Vermeiden Sie es, während des Betriebs strukturelle Teile, auch äußere, zu berühren, da einige davon hohe Temperaturen erreichen können: Der Schubladengriff hingegen wird nur mäßig erhitzt und darf als einziger Teil berührt werden
- Blockieren Sie nicht die Lufteinlässe oder Abluftkanäle: Dieser Kanal schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert zudem die Leistung des Geräts erheblich
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der hinteren Lüftungsschlitze: Wenn sich Staub oder Schmutz ansammelt, siehe das nächste Kapitel zur Reinigung
- Decken Sie das Gerät nicht mit wärmereflektierendem Material (z. B. Aluminium) ab; Dieses Verhalten führt zu einer Überhitzung des Geräts, mit der Möglichkeit eines Ausfalls und einer Gefahr für den Bediener oder die umstehenden Personen
- Vor der Lagerung stellen Sie sicher, dass jeder Teil des Geräts richtig abgekühlt ist: Um die Bedienung zu erleichtern, lassen Sie die Schublade mehrere Minuten nach der Nutzung stehen
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines oder mehrere der im folgenden Kapitel aufgeführten Teile fehlen oder beschädigt sind: Kontaktieren Sie Ihren Händler zur Restaurierung
- Überprüfen Sie regelmäßig die Integrität der Teile, aus denen das Gerät besteht, insbesondere des Stromkabels: Wenn Anomalien festgestellt werden, verwenden Sie diese nicht und kontaktieren Sie qualifiziertes technisches Personal
- Verwenden Sie keine abrasiven Schwämme oder aggressive Reinigungsmittel für Reinigungsarbeiten: Für vollständige Anweisungen finden Sie das folgende Kapitel
- Reinigungsmaßnahmen müssen durchgeführt werden, wobei darauf geachtet wird, das Gerät von der Stromversorgung abzukoppeln: Siehe das folgende Kapitel für die entsprechenden Anweisungen
- Das Gerät muss an ein normales elektrisches System angeschlossen sein. Das elektrische System muss eine Nennleistung haben, die der des Geräts entspricht oder größer ist, und muss geerdet sein
- Bevor Sie den Stecker des Netzes an die Steckdose anschließen, stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihres Haushaltssystems der auf dem Gerät angezeigten entspricht
- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel, Steckdosenleisten, Steckdosenleisten, Zeitschaltuhren, bedienten Steckdosen oder anderen Geräten an, die es automatisch starten können
- Wenn das Gerät über längere Zeit nicht genutzt wird, ist es ratsam, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen: Diese Vorsichtsmaßnahme verlängert die Lebensdauer und hilft, den Energieverbrauch zu senken
- Trennen Sie das Netzteil nicht durch Ziehen am Kabel: Halten Sie den Stecker mit einer Hand fest, legen Sie die andere Hand auf den Rahmen der Steckdose und trennen Sie ihn in einer schnellen, trockenen Bewegung
- Bevor Sie das Gerät abschalten, überprüfen Sie, ob es ausgeschaltet ist und keine Programme laufen, es sei denn, die Trennung erfolgt in einer Notsituation aufgrund eines abnormalen Verhaltens, wie in diesem Kapitel beschrieben
- Das Gerät sollte außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden; Achte jedenfalls darauf, dass sie nicht zum Spielen verwendet wird
- Wenn das Gerät von Kindern über 8 Jahren oder Personen mit verminderten kognitiven, sensorischen oder motorischen Beeinträchtigungen genutzt wird, müssen sie über die Gefahren eines falschen Gebrauchs des Geräts aufgeklärt werden und sicherstellen, dass die Informationen korrekt und vollständig verstanden und verstanden werden; Eine angemessene Aufsicht muss gewährleistet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Ansammlungen oder Quellen von Flüssigkeiten, wie Tanks, Badewannen, Duschen, Waschbecken, anderen Hygieneutensilien, Wasserhähnen, Rohren, Sprinkler, Flaschen, Aufbewahrungstöpfen, Expansionstöpfen, Bächen, Blumentöpfen und Ähnlichem; Stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten auf das Gerät; Überprüfe, dass das Stromkabel oder der Stromstecker auch niemals untergetaucht ist
- Es gibt keinen Grund, das Gerät zu zerlegen, selbst nachdem es außer Betrieb genommen wurde; Es besteht aus Teilen, die von Kindern oder Menschen mit eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten aufgenommen werden könnten
- Führen Sie keine Reparaturen eigenständig durch; Im Falle eines Fehlers lassen Sie das Gerät von qualifiziertem technischem Personal inspizieren

• Das Gerät darf unter keinen Umständen an irgendeinem seiner Teile modifiziert werden: Dieses Verhalten stellt normalerweise eine erhebliche Beeinträchtigung der Sicherheitsanforderungen dar, eine Bedingung für den sofortigen Verlust der Garantie und bedeutet keine Leistungssteigerung
• Setzen Sie das Netzkabel nicht übermäßigen Knicken oder Knicken aus: Nicht nachweisbare innere Verletzungen des Kabels stellen ein ernsthaftes Sicherheitsrisiko dar
• Stellen Sie das Gerät in angemessener Entfernung zu Teilen auf, die sich autonom bewegen könnten, wie Vorhängen, Tür- und Fensterrahmen, Luken oder Ähnlichem, um einen unbeabsichtigten Kontakt zu vermeiden
• Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und prüfen Sie, ob es sich aufgrund von Schwerkraft oder äußeren Kräften nicht unabhängig bewegen kann.
• Bewahre dieses Handbuch für die Zukunft auf

2. DIE TEILE DES GERÄTS:



1. Display und Bedienfeld
2. Inspektionsfenster
3. Schubladen-Extraktionsgriff
4. Kochschublade
5. Gerätekörper
6. Auswurfgitter
7. Stromkabel



Das Display und das Bedienfeld

Hier ist die Liste der Symbole, die sowohl die Funktion eines Indikators als auch der eines Touch-Buttons erfüllen; Blau hervorgehobene ermöglichen die Ausführung der in der rechten Spalte angegebenen Funktion, während nicht hervorgehobene Funktionen Betriebsanzeigen für den Betrieb des Geräts sind.

N.	Ikone	Funktion
1	Kartoffelchip-Programm-Symbol	Kennzeichnet spezielle Programmauswahl (20 Min. 200° C)
2	Red-Meat-Programmsymbol	Zeigt spezielle Programmauswahl an (12 Min. 200° C)
3	Chicken Wings Programm-Symbol	Kennzeichnet spezielle Programmauswahl (20 Min. 200° C)
4	Fischprogramm-Symbol	Zeigt spezielle Programmauswahl an (18 Min. 200° C)
5	Crustaceans **Programm-Symbol**	Zeigt spezielle Programmauswahl an (20 Min., 180° C)

6	Gemüseprogramm-Symbol	Zeigt spezielle Programmauswahl an (18 Min. 160° C)
7	Bacon-Programm-Symbol	Gibt eine spezielle Programmauswahl an (6 Min. 180° C)
8	Trockner-Programmsymbol	Gibt eine spezielle Programmauswahl an (8 Stunden 60° C)
9	Innenbeleuchtungssymbol	Alternativ schaltet er die Innenbeleuchtung ein und aus
10	Fryer-Programmsymbol	Wählen Sie das spezielle Programm aus den verfügbaren
11	Kochstart-/Pause-Symbol	Der Kochvorgang beginnt und pausiert ihn bei Bedarf
12	**Temperaturanstieg-Symbol**	Erhöhe die Gartemperatur bei jeder Berührung um 5°C
13	Symbol **für Temperaturabnahme**	Reduziert die Gartemperatur bei jeder Berührung um 5°C
14	Anzeige der eingestellten Temperatur	Zeigt die zum Kochen eingestellte Temperatur an
15	Gardauer-Anzeige	Zeigt die programmierte Zeit für Kochen oder Restzeit am Ende an
16	Symbol für Verlängerung der Kochzeit	Verlängere die Garzeit bei jedem Klopfen*
17	Symbol zur Verkürzung der Kochzeit	Reduziert die Gartemperatur bei jedem Klopf*
18	Pizza-Programm-Symbol	Wählen Sie das Pizzazubereitungsprogramm (220° C, 8 Min.)
19	Ein/aus-Symbol	Schaltet das Gerät ein oder aus (erfordert mindestens 3 Sekunden Berührung)
20	Vorheiz-Symbol	Fügt den Vorheizprozess in die Kochsequenz ein

*Bei Verwendung des Trocknerprogramms kann die Behandlungsdauer in 1-Stunden-Schritten angepasst werden

3. INDIENSTSTELLUNG

Bevor mit dem ersten Einsatz fortgesetzt wird, sind einige Vorarbeiten erforderlich. Befolgen Sie diese Schritte:

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie, ob die Ausrüstung vollständig und vollständig ist, wie im vorherigen Kapitel erwähnt
- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage auf, um sie im Falle einer Rücksendung an den Händler zu lagern; Nach diesem Zeitraum entsorgen Sie es gemäß den Materialabscheidungsanforderungen für die Materialtrennung auf dem Material
- Lesen Sie dieses Heft vollständig und achten Sie besonders auf die Anweisungen zur sicheren Nutzung
- Entfernen Sie vorsichtig alle Befestigungsmaterialien der Teile, einschließlich der inneren
- Entfernen Sie alle Aufkleber auf den Oberflächen des Geräts vollständig
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und achten Sie darauf, auf allen Seiten, hinten und oberhalb des Geräts, 10 cm Platz zu reservieren, um die notwendige Luftzirkulation zu ermöglichen
- Weitere Details und Anweisungen zur Positionierung und Installation des Geräts finden Sie in Kapitel 1
- Waschen Sie alle Accessoires in warmem Wasser mit normalem Spülmittel; Spülen Sie gründlich ab und warten Sie, bis Sie vollständig getrocknet sind, bevor Sie weitermachen
- Schließen Sie den elektrischen Stecker an eine Steckdose mit einem regulären Reststromschutzschalter stromaufwärts an
- Überprüfen Sie, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt und nicht übermäßig verbiegen oder knickt
- Drücken Sie das Symbol (19) drei Sekunden lang, um das Gerät einzuschalten
- Tippen Sie auf das Symbol (10), um das erste Programm in der Liste auszuwählen
- Tippen Sie auf das Symbol (11), um mit dem Heizen zu beginnen
- Überprüfe, ob die Anzeige (14) und (15) "PrE HEAt" anzeigt
- Warte eine Minute und überprüfe dann nach warmer Luft vom hinteren Auswurfgitter
- Stoppen Sie den Vorgang, indem Sie das Symbol (19) erneut für drei Sekunden antippen.

Wenn sich das Gerät entsprechend dem oben genannten verhielt, kann es als funktional und zum Kochen genutzt werden. Ansonsten wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie es gekauft haben.

4. NUTZUNG DES GERÄTS

Der Kochvorgang erfordert, dass das Essen in die Schublade gelegt und vollständig in das Fach gelegt wird, bis es klickt, bevor das Bedienfeld geöffnet wird; dann müssen die Kochparameter programmiert werden, die dann gestartet werden müssen. Am Ende des Kochens stoppt das Gerät die gesamte Heizung, gibt einige anhaltende Geräusche von sich und geht nach einer kurzen Kühlung in den Standby; Die Schublade kann dann entfernt und das Essen darin entfernt und verzehrt werden, während das Gerät zum Abkühlen stehen bleibt, vorzugsweise mit herausgezogener Schublade, für die anschließende Reinigung. Nach einer Phase der Nichtbenutzung wird das Gerät, selbst wenn es an die Steckdose angeschlossen ist, vollständig abgeschaltet, mit Ausnahme des Symbols (19). Um in den Standby-Modus zu wechseln, tippen Sie drei Sekunden lang auf

das Symbol (19); Das Bedienfeld und das Display leuchten auf. Es ist nun notwendig, die Kochparameter zu programmieren und den Prozess zu starten. Es ist möglich, eines der neun voreingestellten Programme auszuwählen, um das Kochen der gängigsten Lebensmittel, einschließlich Pizza, nach spezifischen Fabrikparametern für jede Lebensmittelart zu erhalten, die dennoch durch Einstellung der Kochtemperatur und der Dauer des Prozesses entsprechend Ihrer Erfahrung oder Ihrem Wunsch angepasst werden können. Zuerst das Programm starten und vorheizen (falls vorhanden), dann nehmen Sie die Schublade aus dem Fach und legen Sie das Essen hinein, wobei Sie darauf achten:

- Achten Sie darauf, dass die Schublade sauber ist, frei von Kohlenstoffrückständen und Ansammlungen von Ölen oder Fetten aus dem vorherigen Kochen, um die Gefahr eines schlechten Geruchs beim Kochens oder eines schlechten Geschmacks nach Abschluss der Zubereitung zu verringern
- Überlasten Sie das Gefäß möglichst nicht, besonders in der Höhe, um Kontakt mit dem Heizelement zu vermeiden
- Stellen Sie das Essen auf so viel Oberfläche wie möglich im Behälter, um Ansammlungen und ungleichmäßiges Garen zu vermeiden
- Ordne die größeren Portionen in der Mitte und die kleineren entlang des inneren Randes der Schublade so weit wie möglich an, und im Fall von geteiltem Essen
- Stecke die Schublade komplett wieder ein, bis sie aus dem Strich herausklickt, gefolgt vom Beginn des eigentlichen Kochens

VOREINGESTELLTE PROGRAMME UND AUSWAHL VON DAUER UND TEMPERATUR: Nach Ausführung des oben genannten Programms betätigt man zum Start eines der 8 voreingestellten Programme das Symbol (10) bei Bedarf mehrmals, bis das Symbol zum gewünschten Programm blinkt (siehe Tabelle in Kapitel 2, Symbole 1 bis 8): Die Anzeigen (14) und (15) zeigen die Informationen zur spezifischen Temperatur bzw. Kochdauer an. Wenn du das voreingestellte Programm anpassen möchtest, beschränkt auf die laufende Vorbereitung, kannst du die voreingestellten Programme in Temperatur ändern, indem du die Icons (12) und (13) berührst, und in der Dauer, indem du die Icons (16) und (17) berührst. Sobald du die Parameter nach deinem Wunsch geändert hast, drücke das Symbol (11), um mit dem Kochen zu beginnen.

PIZZA-PROGRAMM: Das Gerät hat ein spezielles Programm für frische Pizza: Es beginnt damit, das Symbol (18) beim Auswählen des Kochprogramms zu berühren. Auf diese Weise erreicht das Gerät eine höhere Temperatur als die, die normalerweise für Fritteuse verwendet wird (bis zu 230° C), wie es für die spezielle Vorbereitung erforderlich ist. Pizza kochen erfordert Vorwärmen und kein Rühren; Die Standarddauer von 8 Minuten wird für das Backen von frischer Pizza berechnet, kann aber bei Tiefkühlpizza auf 10–11 Minuten erhöht werden.

VORWÄRMEN: Um Lebensmittel in eine Kochkammer zu legen, die bereits die erwartete Temperatur hat, ohne Minuten an Kochzeit zu verlieren, um das Gerät selbst zu erhitzen und zu unzureichendem Kochen zu führen, ist Vorwärmen die Lösung. Es wird normalerweise direkt vom Gerät aus in die Kochsequenz eingefügt, als vorläufiger Schritt im Prozess, für alle Programme außer dem "Trockner"-Programm (Ikon 8), kann aber durch Berühren des Symbols (20) direkt vor dem Kochbeginn ausgeschaltet werden, also bevor das Symbol (11) berührt wird, wenn das Ziel ist, den Prozess zu verkürzen und den Energieverbrauch zu senken, falls das Gerät bereits heiß genug ist. Das Vorheizen muss in einer leeren Schublade erfolgen, daher ist es notwendig, sobald auf den Displays (14) und (15) das Wort "Essen hinzufügen" blinkt (ein Umstand, der mit der Emission einiger Geräusche einhergeht), die Schublade zu entfernen, das zu kochende Essen hineinzulegen und die Schublade wieder einzusetzen, bis Sie ein Klicken hören: Das eigentliche Kochen beginnt in diesem Moment.

WÄHREND GARENS: Während des Prozesses zeigt die Anzeige gleichzeitig die eingestellte Temperatur (14) und die verbleibende Zeit am Ende (15) an, während einige andere Symbole sichtbar bleiben, um Informationen zum ausgewählten Programm anzuzeigen (Symbole 1-8, 10 und 18) oder um die zu garenden Parameter (12) und (13) sowie (16) und (17) zu ändern. Hier sind die möglichen Operationen:

1) **Umrühren des Essens:** Manche Zubereitungen erfordern, das Essen zur Hälfte der Zubereitung umzurühren, um die Hitze besser zu verteilen. Diese Situation wird durch einige Geräusche und durch das Anzeigen der Worte "Essen drehen" auf den Displays (14) und (15) angezeigt: Um ein Rühren durchzuführen, ist es möglich, die Schublade aus dem Sitz zu nehmen und den Inhalt zu schütteln, wobei größte Aufmerksamkeit besteht, um Überläufe und Verschüttungen zu vermeiden, die bei der hohen Temperatur potenziell gefährlich sind. Es ist auch möglich, die Schublade auf eine inerte Materialoberfläche (Marmor, Stein, Metalle) zu stellen und mit einem hitzebeständigen, möglicherweise nicht scharfen Besteck den Inhalt

zu rühren. Am Ende, indem man die Schublade wieder an seinen Platz stellt und sie schiebt, bis sie klickt, beginnt das Kochen mit der verbleibenden Temperatur und der Zeit vor der Unterbrechung.
2) **Änderung der Kochparameter:** Während des Kochens ist es möglich, das Essen aus dem entsprechenden vorderen Fenster oder beim Rühren, wie oben beschrieben, zu betrachten und die Kochparameter zu ändern, falls nicht das erwartete Ergebnis erzielt wird. Wenn Sie es für angemessen oder notwendig halten, können Sie die Gartemperatur ändern, indem Sie die Symbole (12) und (13) berühren, wie zuvor während der Programmierungsphase. Dasselbe gilt, wenn Sie die verbleibende Zeit verlängern oder verkürzen möchten, indem Sie die Symbole (16) und (17) berühren; Die Parameter passen sich den neuen Entscheidungen an und der Prozess wird bis zum Ende fortgesetzt.
3) **Innenbeleuchtung:** Um den Kochfortschritt zu überprüfen, kann das Essen in der Schublade einfach durch Berühren des Symbols (9) beleuchtet werden: Die Beleuchtung wird durch erneutes Betätigen des Symbols (9) oder automatisch nach einer Minute des Einschaltens ausgeschaltet.
4) **Das Programm pausieren:** Es ist möglich, das Kochen zu stoppen und dann fortzusetzen, wobei die verbleibenden Minuten am Ende des Vorgangs unverändert bleiben, ohne das Programm stoppen zu müssen, wodurch die Kochdaten verloren gehen oder die Schublade entfernt wird, was zu einer abrupten Absenkung der Zubereitung führt, die beeinträchtigt werden könnte. Die Pause ist in allen Fällen nützlich, in denen der Betrieb des Geräts störend sein sollte, da beispielsweise ein großer Teil des verfügbaren Stroms für ein gemeinsames Haushaltssystem reserviert wird; Durch das Anhalten des Geräts wird das Heizelement tatsächlich erst beim nächsten Neustart erhitzt, während das Essen, das in der nicht geöffneten Kochkammer bleibt, sehr langsam spontan abkühlt. Um das Gerät zu pausieren, drücken Sie während des Kochens das Symbol (11): Das restliche Kochen wird immer durch Betätigen des Symbols (11) wiederhergestellt. Während der Pause zieht der Ventilator für weitere 40 Sekunden heiße Luft an, danach stoppt er. Die Pause dauert maximal eine Minute, danach wird sie in den Standby-Modus versetzt – ein Umstand, der ein neues vollständiges Kochprogramm erfordert. Während der Pause können Sie ein neues Programm auswählen oder alle Parameter ändern, als wären Sie in der Anfangsphase der Benutzung.
5) **Kochen stoppen:** Am Ende der programmierten Kochphase stoppt das Gerät automatisch das Kochen, jedoch können Sie im Voraus handeln und den Vorgang, wenn Sie es für zufriedenstellend halten, manuell stoppen, indem Sie das Symbol (19) für drei Sekunden berühren. Der Lüfter saugt weitere 40 Sekunden Luft an und befindet sich im Kühlmodus, wobei nur das Symbol (19) auf dem Display angezeigt wird; Nach Abschluss der Kühlung schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

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

TIPPS FÜR OPTIMALE NUTZUNG: Obwohl die beste Leistung durch die Perfektionierung der Technik mit Erfahrung erzielt wird, können einige Tricks die Nutzung des Geräts sofort erleichtern. Es ist immer gut, im Hinterkopf zu behalten:
- Die ideale Garzeit hängt in jedem Fall von der Menge an Essen ab: Bei größeren Mengen ist es immer gut, das Kochen um einige Minuten zu verlängern und umgekehrt
- Im Fall von fraktioniertem Essen (Fleischbällchen, Bissen usw.) sollten die Kochzeiten im Vergleich zum gleichen Volumen eines Stücks leicht verkürzt werden
- Das Öffnen der Schublade, obwohl in manchen Fällen zum Rühren notwendig, hat einen erheblichen Einfluss auf die Innentemperatur; Geöffnete Schubladenoperationen müssen daher so schnell wie möglich durchgeführt werden, stets unter Berücksichtigung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen
- Je feiner das Futter verteilt ist, desto größer ist das Mischen erforderlich. In den meisten Fällen reicht ein einziges Rühren zur Hälfte des Kochvorgangs für ein gutes Endergebnis aus
- Für die Zubereitung von Pommes frites kann eine kleine Menge Öl (etwa 1/2 Esslöffel) verwendet werden, um das Kochen zu verbessern, indem es mit einem Lebensmittelsprüher auf der Oberfläche verteilt wird, bevor es in das Gerät eingebracht oder mit einer Küchenbürste gebürstet wird; Achten Sie jedoch darauf, dass sie in der Produktion nicht mit fetthaltigen oder fettigen Soßen vorbehandelt wurden
- Die ideale Menge Bratkartoffeln bei einer einzigen Garung beträgt 650 Gramm

• Vermeiden Sie das Kochen von extrem fetthaltigen Speisen wie Würstchen oder besonders fettigen, groben Würstchen
• Es ist auch möglich, das Gerät zum Erhitzen kalter Speisen zu verwenden, wobei eine Temperatur von 150° C eingestellt wird und eine Zeit in der Regel nicht länger als 10 Minuten beträgt

KOCHANLEITUNGEN FÜR BESTIMMTE LEBENSMITTEL:

Kochen	Temp	Dauer	Mischen	Tipps
Kartoffeln und Pommes				
Dünne gefrorene Chips	200 °C	20-22 Minuten	Hälfte des Kochens	
Dicke gefrorene Pommes	200 °C	22-24 Minuten	Hälfte des Kochens	
Frische Chips (8x8 mm)	200 °C	20 Minuten	Hälfte des Kochens	1/2 Esslöffel natives Olivenöl extra
Frische Kartoffeln in Keilen	180 °C	18-22 Minuten	Hälfte des Kochens	1/2 Esslöffel natives Olivenöl extra
Frisch gewürfelte Kartoffeln	200 °C	12-18 Minuten	Hälfte des Kochens	1/2 Esslöffel natives Olivenöl extra
Rösti	180 °C	15-18 Minuten		
Kartoffelgratin	180 °C	18-22 Minuten		
Steaks	180 °C	8-12 Minuten		
Schweinekoteletts	180 °C	10-14 Minuten		
Hamburger	180 °C	7-14 Minuten		
Wurst (mager)	200 °C	13-15 Minuten		
Hühnerschenkel	180 °C	18-22 Minuten		
Hähnchenbrust	180 °C	10-15 Minuten		
Frühlingsrollen	200 °C	8-10 Minuten	Drehen Sie sich mitten im Kochen um	Vorwärmen
Gefrorene Chicken Nuggets	200 °C	6-10 Minuten	Drehen Sie sich mitten im Kochen um	Vorwärmen
Fischstäbchen	200 °C	6-10 Minuten		Vorwärmen
Panierter Käse	200 °C	10 Minuten		Vorwärmen
Gefülltes Gemüse	160 °C	10 Minuten		Vorwärmen

Spezielle Tipps für selbstgemachte Chips:
Für ein optimales Ergebnis bei der Zubereitung selbstgemachter Chips kann es hilfreich sein, diese Schritte zu befolgen:
1) Die Kartoffeln schälen und in Streichhölzer schneiden
2) Die geschnittenen Kartoffeln 30 Minuten lang vollständig in einen Behälter mit Wasser tauchen
3) Die Kartoffeln mit Papiertüchern trocknen
4) Fette die Kartoffeln in einer Schüssel mit einem halben Esslöffel natives Olivenöl extra

5) Nimm die Kartoffeln mit den Händen aus dem Behälter, um sie vom überschüssigen Öl zu trennen
6) Backen Sie die Kartoffeln bei 180° C für 18-25 Minuten

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Das Produkt benötigt keine Wartung, was als Austausch von Verbrauchsteilen oder geplanten Überholungen verstanden wird; In der Regel reicht es aus, die Schublade pünktlich mit herkömmlichem Spülmittel mit einem Schwamm zu reinigen und ausreichend abzuspülen. Jede Reinigungsoperation muss mit abgetrenntem Stromkabel durchgeführt werden, und vor der Wiederanbindung muss sichergestellt werden, dass alle Teile vollständig trocken sind. Alle Oberflächen und insbesondere die Heizelemente müssen ebenfalls
völlig kalt.
Vermeiden Sie in jedem Fall aggressive Waschmittel, Schleifschwämme, Eisenwolle oder andere chemische Reinigungsmittel: Spezielle Produkte zur Reinigung des Ofens dürfen nicht zur Reinigung des Schubladenfachs verwendet werden und dürfen niemals auf die Heizelemente gesprüht werden, die nicht gereinigt werden müssen; Um die Innenwände zu reinigen, verwenden Sie ein feuchtes Tuch, wenn das Gerät komplett kalt ist. Wenn Lebensmittelmaterial mit einem Heizelement in Kontakt kommt, warte, bis es vollständig abgekühlt ist, und entferne es mit
Extreme Sanftheit mit einer weichen Zahnbürste.
Für Außenflächen verwenden Sie nur ein mit Wasser befeuchtetes Tuch.

6. PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Wahrscheinliche Lösung
Die Anzeige bleibt aus	Das Netzkabel ist abgetrennt	Schließen Sie das Netzkabel an
	Die Steckdose ist nicht mit Strom versorgt	Überprüfe die Schalter am Sicherungskasten
Das Gerät wird heiß	Das hintere Auswurfgitter ist blockiert	Reinigen Sie den Grill oder stellen Sie das Gerät an einen freien Platz
Das Essen ist nach dem Kochen noch roh	Übermäßiges Essen wurde vollgepackt	Teile das Essen in mehrere Teile auf und gare weiter separat
	Es wurde unzureichende Kochzeit programmiert	Kochen Sie weiter bei derselben Temperatur für ein paar Minuten
	Die Temperatur war darauf programmiert, zu niedrig zu sein	Kochen Sie noch kurze Zeit bei etwas höherer Temperatur
Kochen ist nicht einmal	Die notwendige Umstrukturierung wurde bisher nicht durchgeführt	Nehmen Sie das stärker gekochte Essen heraus und kochen Sie das restliche Essen für kurze Zeit
Die Snacks waren nicht knusprig	Gekochte Snacks, die nicht zum Luftkochen geeignet sind	Bereiten Sie Snacks in einem traditionellen Umluftofen vor
Die Schublade ist schwer einzusetzen	Die Schublade ist überlastet	Teilen Sie das Essen auf und kochen Sie mehrmals hintereinander
Das Gerät erzeugt übermäßigen Rauch und Gerüche	Zu fettiges Futter wurde eingesetzt	Hör auf zu kochen und überprüfe das eingesteckte Essen
	Der Widerstand ist schmutzig	Hör auf zu kochen und putze wie in Kapitel 6 angegeben

7. TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung	: 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Stromverbrauch	: 2.000 W
Schubladenkapazität	: 5,5 Liter
Temperatur der Heißluftfritteuse	: 50 – 200 ℃
Pizza-Gartemperatur	: 50 – 230 ℃

Trocknertemperatur	: 40 – 100 ℃
Fritteuse und Pizza-Timer	: 1-60 Minuten
Trocknertimer	:1-24 Stunden
Abmessungen	: 40,1x23,2x39,2cm
Gewicht	: 5,29 kg

8. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. DALIA (Cod. 118340071) 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. DALIA (Cod. 118340071) 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. DALIA (Cod. 118340071) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Paraments 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. DALIA (Cod. 118340071) 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.



9. PRODUKTGARANTIE

Melchioni Spa mit Sitz in Mailand (Italien) erkennt über Colletta 37 eine herkömmliche Garantie für das Produkt für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des ersten Kaufs durch den Verbraucher an. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der für Konsumgüter geltenden Rechtsvorschriften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 128 und folgende), deren Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.
Die Komponenten oder Teile, die aus bestimmten Herstellungsgründen als defekt befunden wurden, werden während der oben genannten Garantiezeit vom Händler kostenlos repariert oder ersetzt.
Melchioni Spa behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig zu ersetzen, wenn eine Reparaturfähigkeit unmöglich oder übermäßig teuer ist, durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130). In diesem Fall bleibt die Gültigkeit der

Garantie die des ursprünglichen Kaufs: Der im Rahmen der Garantie erbrachte Service verlängert die Garantiezeit nicht.
In jedem Fall wird dieses Gerät nicht als Material- oder Herstellungsfehler angesehen, wenn es angepasst, geändert oder angepasst wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und / oder technischen Standards zu entsprechen, die in einem anderen Land als dem für gelten was es ist, wurde ursprünglich entworfen und hergestellt. Dieses Gerät wurde nur für den Hausgebrauch entwickelt und gebaut. Bei jeder anderen Verwendung werden die Vorteile der Garantie ungültig.

Die Garantie gilt nicht für:

- Teile, die einem Verschleiß unterliegen, sowie Teile, die regelmäßig ausgetauscht und / oder gewartet werden müssen
- professionelle Verwendung des Produkts
- Fehlfunktionen oder Defekte aufgrund falscher Installation, Konfiguration, Software- / BIOS- / Firmware-Aktualisierung, die nicht von autorisierten Melchioni Spa durchgeführt wurden.
- Reparaturen oder Eingriffe von Personen, die nicht von Melchioni Spa
- Manipulation von Baugruppenkomponenten oder gegebenenfalls der Software
- Defekte durch Sturz oder Transport, Blitzschlag, Spannungsschwankungen, Eindringen von Flüssigkeit, Öffnen des Geräts, schlechtes Wetter, Feuer, öffentliche Störungen, unzureichende Belüftung oder falsche Stromversorgung
- jegliches Zubehör, zum Beispiel: Boxen, Taschen, Batterien usw., die mit diesem Produkt verwendet werden
- Eingriffe zu Hause zur Überprüfung der Zweckmäßigkeit oder vermutete Mängel

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



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