BENEDETTA NEW

Friggitrice ad aria e forno
Air fryer and oven
Freidora de aire y horno
Friteuse à air et four
Luftfritteuse und Ofen

Cod. 118340074



IT Manuale d'uso	**1**
EN User manual	**21**
ES Manual de instrucciones	**40**
FR Manuel d'instruction	**61**
DE Benutzerhandbuch	**82**

BENEDETTA NEW Italiano

FRIGGITRICE AD ARIA E FORNO digitale da 30 litri

Per cucinare diversi cibi in modo straordinario con un unico dispositivo

NOTA INTRODUTTIVA

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

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

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

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

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

- L'apparecchio è concepito per un uso domestico e non intensivo. Qualsiasi utilizzo di tipo professionale compromette il requisito di sicurezza ed è condizione per la inapplicabilità della garanzia
- L'apparecchio è previsto per uso interno ed al riparo dalle intemperie: l'utilizzo in ambiente aperto compromette il requisito di sicurezza e

costituisce potenziale pericolo per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti

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

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

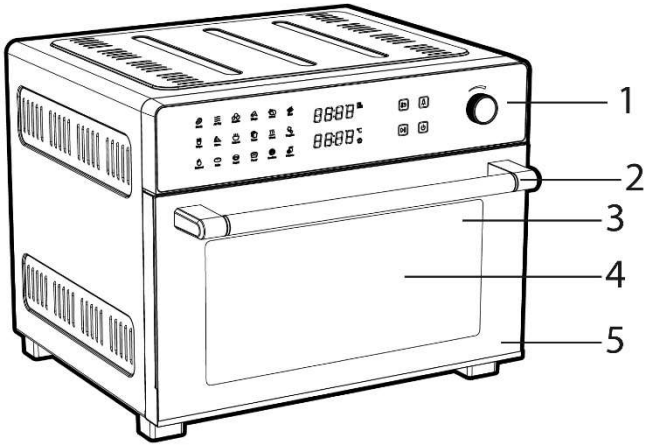
- Non ostruire le prese d'aria o i condotti di espulsione dell'aria: tale condotta crea situazioni di potenziale pericolo, oltre che peggiorare sensibilmente le prestazioni dell'apparecchio
- Verificare periodicamente la pulizia delle fessure di aereazione lungo i lati (anche posteriore) dell'apparecchio: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

- Qualora l'apparecchio non venisse utilizzato per un periodo di tempo prolungato, è opportuno scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente: questo accorgimento ne prolunga la vita e contribuisce a contenere il consumo energetico
- Non disconnettere l'alimentazione tirando il cavo: afferrare saldamente la spina con una mano, appoggiare l'altra mano alla cornice della presa elettrica e disconnettere con un movimento rapido e secco
- Prima di disconnettere l'apparecchio, verificare che sia spento e che non vi siano programmi in esecuzione, a meno che la disconnessione non avvenga in situazione di emergenza per comportamenti anomali come riportato nel presente capitolo
- L'apparecchio deve essere tenuto al di fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni; assicurarsi in ogni caso che non venga utilizzato per gioco
- Qualora l'apparecchio venga utilizzato da bambini, pur di età superiore agli 8 anni, o persone dalle ridotte capacità cognitive, sensoriali o motorie, esse devono essere istruite relativamente ai pericoli derivanti dall'uso scorretto dell'apparecchio e ci si deve assicurare che le informazioni siano state correttamente e completamente recepite e comprese; deve comunque essere assicurata adeguata supervisione
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di accumuli o sorgenti di liquidi, quali serbatoi, vasche, docce, lavandini, altri sanitari, rubinetti, tubature, irrigatori, bottiglie, vasi di accumulo, vasi di espansione, corsi d'acqua, vasi di fiori e simili; non collocare recipienti contenenti liquidi sopra l'apparecchio; verificare che anche il cavo di alimentazione o la spina elettrica non siano mai immersi
- Non vi è ragione per disassemblare l'apparecchio, nemmeno dopo la sua dismissione; esso è composto da parti che potrebbero essere ingerite da bambini o persone dalle ridotte capacità cognitive
- Non procedere in autonomia ad alcun tipo di eventuale riparazione; in caso di guasto, provvedere a far 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
- Nel caso in cui il prodotto non venga utilizzato per un periodo prolungato, disconnettere il cavo di alimentazione dalla presa
- Collocare L'apparecchio ad adeguata distanza da parti che potrebbero muoversi autonomamente quali tende, battenti di porte e finestre, portelli o simili, al fine di evitarne il contatto fortuito
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile e verificare che l'apparecchio non possa muoversi autonomamente per gravità o forze esterne
- Conservare il presente manuale per eventuali riferimenti futuri

PRENDERE FAMILIARITÀ CON LA FRIGGITRICE AD ARIA E FORNO

COMPONENTI PRINCIPALI



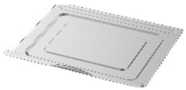
1 Pannello di comando a LED

2 Maniglia sportello

3 Luce forno

4 Porta in vetro trasparente

5 Vassoio briciole

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

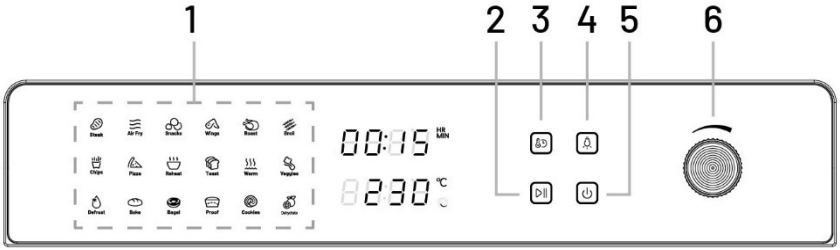
Utilizzando la nuovissima tecnologia di CIRCOLAZIONE DELL'ARIA CALDA A 360°, la Friggitrice ad Aria e Forno consente di ottenere una cucina più saporita e sana.

SPECIFICHE TECNICHE



1 Tensione – 2 Potenza – 3 Frequenza – 4 Capacità

Pannello di comando a LED



① Panoramica delle funzioni del forno friggitrice ad aria

Nome funzione	Temperatura predefinita (°C)	Tempo predefinito (minuti)	Velocità ventola	Intervallo di tempo (minuti)	Intervallo di temperatura (°C)
Steak	230	7	High	1~120	180~230
Air Fry	200	12	High	1~120	180~230
Snacks	200	18	High	1~120	140~230
Wings	230	20	High	1~120	180~230
Roast	200	30	High	1~120	180~230
Boril	230	10	High	1~120	180~230
Chips	230	18	High	1~120	180~230
Pizza	230	11	High	1~120	180~230
Reheat	95	8	High	1~120	90~230
Toast	230	5	High	1~60	180~230
Warm	50	240	/	1~480	30~120
Veggies	230	15	High	1~120	180~230

Defrost	50	20	/	1~120	30~80
Bake	180	25	High	1~120	150~230
Bagel	230	15	High	1~120	150~230
Proof	35	45	/	1~480	30~40
Cookies	180	17	High	1~120	150~230
Dehydrate	80	480	High	1~720	30~80

I dati predefiniti sopra riportati sono solo a scopo di riferimento; l'utente può regolare la temperatura e il tempo desiderati in base alle proprie esigenze.

②  **AVVIA/PAUSE**

Toccare l'icona AVVIA/PAUSA per avviare o arrestare il programma.

③  **TEMPO/ TEMPERATURA**

Toccare l'icona TEMPO/TEMPERATURA, quindi ruotare la manopola SELEZIONA/PREMI per regolare il tempo/la temperatura.

④  **INTERRUTTORE LUCE**

Tocca l'icona LUCE per accendere/spegnere la luce del forno. Dopo 5 minuti di inattività, la luce si spegnerà automaticamente. Toccandola di nuovo, si riaccenderà.

⑤  **POWER ON/OFF**

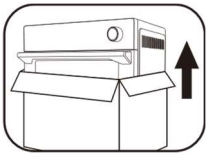
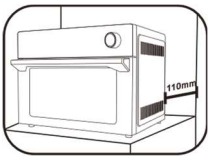
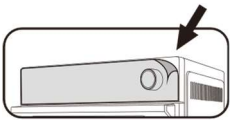
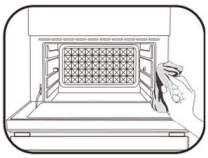
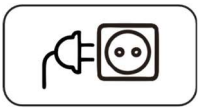
1.Tocca l'icona ACCENSIONE/SPEGNIMENTO per accendere/spegnere la friggitrice ad aria.

2. Collega la spina, tocca l'icona ACCENSIONE/SPEGNIMENTO per accendere la friggitrice ad aria; il display si illuminerà e l'icona "Bistecca" lampeggerà.

⑥ MANOPOLA

Ruota la manopola per selezionare la funzione desiderata; la temperatura e il tempo predefiniti verranno visualizzati sul display. Puoi toccare l'icona TEMPERATURA e TEMPO per regolare la temperatura e il tempo come descritto ruotando la manopola, quindi toccare l'icona AVVIO/PAUSA per iniziare la cottura.

GUIDA PER IL DISIMBALLAGGIO

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

	fabbricazione. La Friggitrice ad Aria e Forno può emettere odore o fumo a causa della pellicola protettiva del riscaldatore.

GUIDA PER L'USO





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



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

e 

, e premendo la manopola del menu per iniziare la cottura.

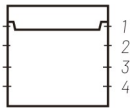
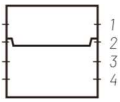
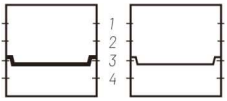
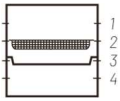
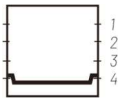
Nota: Per la funzione "Toast" non è possibile regolare la temperatura. Regolare la durata 

per il livello 1~7 della funzione toast.

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

3 Accessori/Posizione

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

Posizione 1: DEHYDRATE		**Posizione 2:** TOAST DEHYDRATE	
Posizione 3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA		**Posizione 2:** CHIP WINGS	
Posizone 4: ROAST			
Accessori			
	Griglia forno	Cestello friggitrice	Teglia per cottura

4 ⏯

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



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

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

SCHEMA DI RIFERIMENTO PER LE FUNZIONI DI COTTURA

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

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

CURA, PULIZIA E CONSERVAZIONE

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

Pulizia dell'involucro esterno

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

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

Pulizia dell'interno

Per eliminare eventuali schizzi prodotti dal processo di cottura pulire le pareti con una spugna morbida e umida. Per evitare la formazione di macchie è possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray non

aggressiva. Applicare il detergente sulla spugna e non direttamente sull'interno del forno.

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

Pulizia del vassoio per le briciole

- Una volta terminato l'utilizzo, estrarre il vassoio per le briciole e gettare il contenuto. Pulire il vassoio con un panno morbido e umido. È possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray non aggressiva per evitare l'accumulo di macchie che potrebbero generare combustione ad alte temperature. Applicare il detergente sulla spugna e non direttamente sul vassoio. Asciugare bene.
- Per rimuovere il grasso di cottura, immergere il vassoio in acqua calda e sapone, quindi lavare con una spugna morbida o una spugnetta in fibra acrilica. Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Assicurarsi sempre di reinserire il vassoio per le briciole nel forno dopo la pulizia e prima di inserire la spina di alimentazione e accendere il forno.

Pulizia degli accessori

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

Conservazione

- Assicurarsi che il forno e tutti gli accessori siano puliti e asciutti.
- Assicurarsi che lo sportello sia chiuso.

- Conservare l'apparecchio in posizione verticale, in piano e sui piedini di supporto. Non riporre l'apparecchio quando è bagnato o caldo. Non caricare né conservare le batterie in un ambiente umido o caldo.

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

Problema	**Possibile causa**	**Soluzione**
Il forno NON funziona	L'apparecchio non è collegato	Assicurarsi che il forno sia collegato
	Il forno non è stato acceso	Premere il pulsante ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
	Lo sportello non è chiuso correttamente	Assicurarsi che lo sportello sia ben chiuso
Esce vapore dalla parte superiore dello sportello	Si stanno cucinando alimenti con un elevato contenuto di umidità	Si tratta di un fenomeno normale. Lo sportello è ventilato per rilasciare il vapore in eccesso creato da alimenti con elevato contenuto di umidità, come il pane congelato
Esce del fumo bianco dal forno	È la prima volta che si utilizza il forno	Questo fenomeno è normale nel primo utilizzo. Si consiglia di impostare il forno alla temperatura più alta e lasciarlo funzionare a vuoto da 18/20 minuti
	Si sta cucinando cibo grasso	Questo è normale quando si cucinano cibi grassi. Questo fenomeno non influirà sul processo di cottura
	La teglia, il vassoio briciole o i riscaldatori contengono ancora residui di grasso o olio derivanti dall'uso precedente	Assicurarsi che ogni componente sia pulito correttamente dopo ogni utilizzo
Esce del fumo nero dal forno	Il cibo sta bruciando	Spegnete immediatamente il forno, fare attenzione quando si prende il cibo

Il cibo cotto nel forno non è pronto	Troppo cibo nel forno in una sola volta	Ridurre la quantità di cibo da cuocere nel forno
	Temperatura impostata troppo bassa o tempo troppo breve	Imposta una temperatura più alta o un tempo più lungo
	Scelta di una funzione non corretta	Assicurati di cucinare con la funzione appropriata
I cibi sono cotti in modo non uniforme	Gli alimenti sono impilati o troppo vicini l'un l'altro durante la cottura	Assicurati che il cibo e gli alimenti siano distribuiti in modo uniforme
	La posizione della teglia, del cestello per friggere o della griglia non è regolata correttamente	Regolare gli accessori del forno nella posizione corretta. Prestare attenzione in quanto questi componenti potrebbero essere caldi
I cibi non sono croccanti dopo la frittura ad aria	Alimenti con elevata umidità	Spruzzare o spazzolare in modo uniforme una piccola quantità di olio sul cibo può aumentarne la croccantezza
Il display mostra il codice di errore "E1"	È stato riscontrato un cortocircuito nel monitor della temperatura	Rimuovere il cavo dalla presa di corrente. Contattare l'assistenza clienti.
Il display mostra il codice di errore "E2"	Il monitor della temperatura o i riscaldatori non funzionano	Rimuovere il cavo dalla presa di corrente, ricollegare e provare nuovamente. Se non è possibile risolvere il problema, contattare l'assistenza clienti.

CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del

Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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



GARANZIA

Melchioni Spa, con sede in Milano (Italia), via Colletta 37, riconosce garanzia convenzionale sul prodotto per il periodo di due anni dalla data del primo acquisto da parte del consumatore. Tale garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (D.L. 6 Settembre 2005 n.

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

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

Il riconoscimento della garanzia da parte di Melchioni Spa è subordinato alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data di acquisto.

Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature, in presenza dei quali Melchioni Spa si riserva il diritto di rifiutare l'erogazione del trattamento in garanzia.
La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasi o modificati.
La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio. Eventuali estensioni, promesse o prestazioni in merito, assicurate dal rivenditore, saranno a carico di quest'ultimo.

AIR FRYER TOASTER OVEN 30 litre digital

Cook different amazing food with one device

INTRODUCTORY NOTE

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

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

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

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT, SAFE USE OF THE APPLIANCE

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

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

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

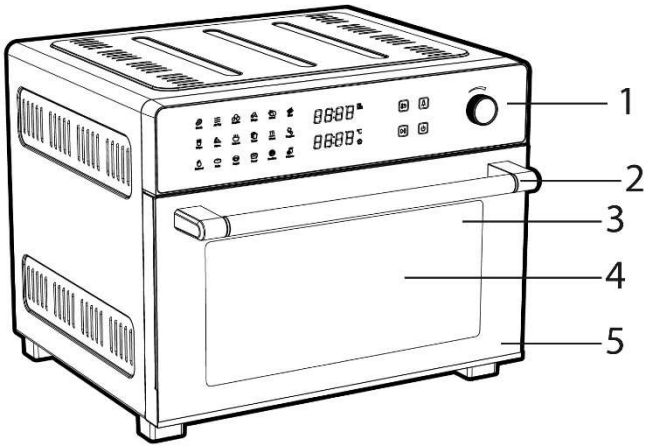
- Do not run the appliance with no-load except for preheating. Do not keep the appliance running with the door open except for the time strictly necessary for inserting food.
- Do not use oil or load water during operation.
- Never use the appliance without the crumb tray (see below) placed in the correct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

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

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

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER TOASTER OVEN

MAIN COMPONENTS



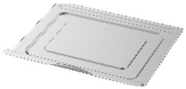
1 LED Control Panel

2 Door Handle

3 Oven Light

4 Visible Door

5 Crumb Tray

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

FEATURES

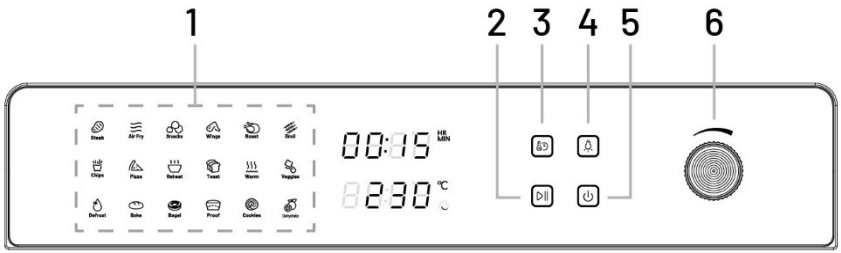
By using all-new 360° HOT AIR CIRCULATION technology, The Air Fryer Toaster Oven can offer you more delicious and healthier cuisine.

TECHNICAL SPECIFICATIONS



1 Voltage – 2 Power – 3 Frequency – 4 Capacity

LED Control Panel



① Air fryer oven functions overview

Function name	Default temperature (℃)	Default Time (mins)	Fan speed	Time Range (mins)	Temperature range (℃)
Steak	230	7	High	1~120	180~230
Air Fry	200	12	High	1~120	180~230
Snacks	200	18	High	1~120	140~230
Wings	230	20	High	1~120	180~230

Roast	200	30	High	1~120	180~230
Boril	230	10	High	1~120	180~230
Chips	230	18	High	1~120	180~230
Pizza	230	11	High	1~120	180~230
Reheat	95	8	High	1~120	90~230
Toast	230	5	High	1~60	180~230
Warm	50	240	/	1~480	30~120
Veggies	230	15	High	1~120	180~230
Defrost	50	20	/	1~120	30~80
Bake	180	25	High	1~120	150~230
Bagel	230	15	High	1~120	150~230
Proof	35	45	/	1~480	30~40
Cookies	180	17	High	1~120	150~230
Dehydrate	80	480	High	1~720	30~80

The default data above is for reference only; users can adjust the desired temperature and time according to their needs.

②  **START/PAUSE**

Touch the START/PAUSE icon to start or stop the program.

③  **TIME/ TEMPERATURE**

Touch TIME/TEMPERATURE icon then rotate the SELECT/PRESS knob to adjust the tim/temperature.

④ **LIGHT SWITCH**

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

⑤ **POWER ON/OFF**

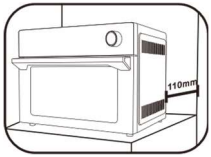
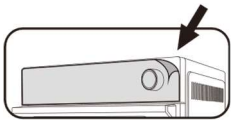
1.Touch POWER ON/OFF icon to turn the air fryer oven on/off.

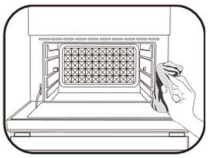
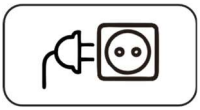
2.Plug in, touch the POWER ON/OFF icon to turn on the air fryer oven, screen will illuminate and "Steak" icon will blink.

⑥ **KNOB**

Rotate the knob to choose the function you want, and the default temperature and time will show on the display. You can touch the TEMPERATURE and TIME icon to adjust the temperature and time as described by rotating the knob, then touch the START/PAUSE icon to begin the cooking.

UNBOXING GUIDE

1	Remove all packaging around and inside the oven.	
2	Place on a stable, level, heat-resistant surface, away from anything that can be damaged by heat. Keep at least 110 mm distance between the electrical outlet and the wall, furniture, etc.	
3	Remove the protective film from the control panel. (This film is to protect the panel, you can tear it off or keep it).	

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

OPERATION GUIDE





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



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

and 

and press the menu knob to begin
the cooking.

Note: The temperature on the " Toast " function cannot be adjusted. Adjust the time duration 

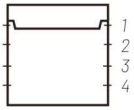
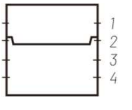
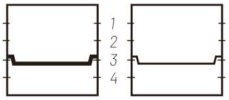
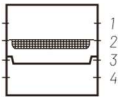
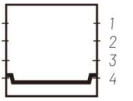
for level 1~level 7 of the toast.

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



Accessories / Position

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

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



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



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

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

COOKING FUNCTIONS QUICK REFERENCE CHART

FUNCTION	PREHEAT	Suggested amout of food	Suggested accessory	Suggested Rack Position
AIR FRY	Yes	Base on the food you select	Air fryer basket	2
CHIPS	Yes	550 g		2
WINGS	Yes	1038 g (28 pcs)		2
PIZZA	Yes	Up to 13 inches	Baking Pan or Oven rack	3
STEAK	Yes	190 g		2
COOKIES	Yes	Base on the food you select	Baking Pan	2
SNAKES	Yes		Baking Pan or Oven rack	3
VEGGIES	Yes		Baking Pan Air fryer basket	3
TOAST	No	6 pcs	Oven rack	2 or 3
BAKE	Yes	Base on the food you select	Baking Pan or Oven rack	3
BAGEL	Yes		Baking Pan Air fryer basket	2
BROIL	Yes		Baking Pan or Oven rack	2
ROAST	Yes		Baking Pan or Rotisserie	4 or Rotisserie position
DEHYDRATE	No		Air Fryer Basket	1 or 2 or 3
PROOF	No		Baking Pan	3
DEFROST	No		Baking Pan	2
REHEAT	No		Oven rack	3

WARM	No		Baking Pan	2
It is normal that some moisture may occur on the oven door during the cooking process.We recommend that you preheat the Air Fryer Toaster Oven before cooking.				

CARE, CLEANING & STORAGE

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

Cleaning the outer body

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

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

Cleaning the interior

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

 **WARNING**: Be very cautious when cleaning the heating elements. Allow the oven to cool completely, and then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of cleanser or

cleaning agent. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

Cleaning the crumb tray

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

Cleaning the accessories

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

Storage

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

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

Possible problem	Possible Cause	Solution
The Oven does NOT work	The appliance is not plugged in	Make sure the oven is plugged in

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

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

PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) is in compliance with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) is in compliance with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21 october 2009, establishing a

framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 june 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

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



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

PRODUCT WARRANTY

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

The components or parts that are found to be defective for ascertained manufacturing causes will be repaired or replaced free of charge through the dealer, during the above warranty period. Melchioni Spa reserves the right to make a complete replacement of the device, if repairability is impossible or excessively expensive, with another device of similar characteristics (Legislative Decree 6 September 2005 no. 206 art. 130) during the warranty period. In this

case, the validity of the warranty remains that of the original purchase: the service provided under warranty does not extend the warranty period.

In any case, this appliance will not be considered defective in terms of materials or manufacture should it be adapted, changed or adjusted, in order to comply with national or local safety and / or technical standards, in force in a country other than that for which it 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.

HORNO TOSTADOR CON FREIDORA DE AIRE 30 litros digital

Cocine diferentes alimentos increíbles con un solo dispositivo

NOTA INTRODUCTORIA

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

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

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

INFORMACIÓN IMPORTANTE A EFECTOS DEL USO CORRECTO EN SEGURIDAD DEL APARATO

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

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

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

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

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

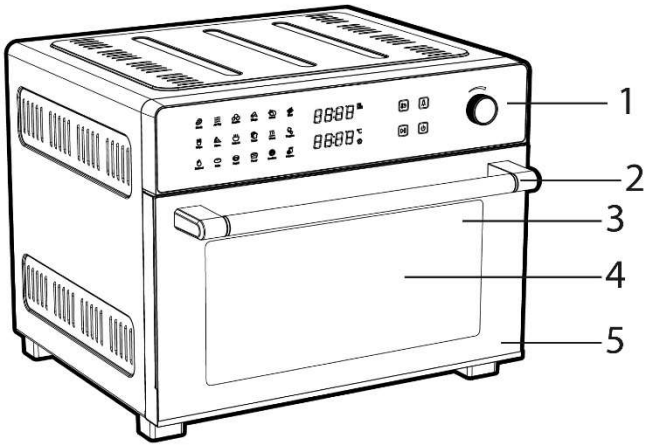
- Evite tocar partes estructurales externas durante el funcionamiento, ya que algunas de ellas podrían alcanzar altas temperaturas: el tirador de apertura de la puerta está sujeto a un calentamiento modesto y debe ser la única parte que se toque
- No obstruya las tomas de aire o los conductos de expulsión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

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

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

CONOZCA SU HORNO TOSTADOR CON FREIDORA DE AIRE

COMPONENTES PRINCIPALES



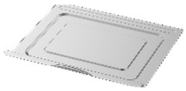
1 Panel de control LED

2 Manilla de puerta

3 Luz del horno

4 Puerta de vidrio transparente

5 Bandeja para migas

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

CARACTERÍSTICAS

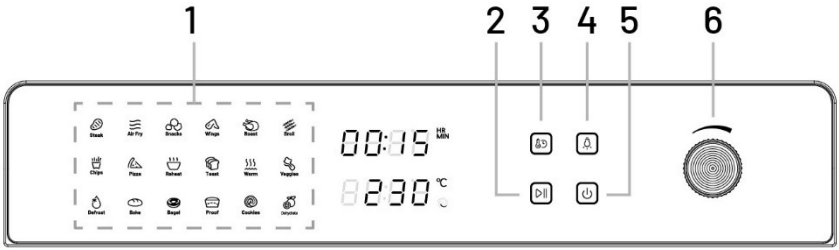
Mediante el uso de la nueva tecnología de CIRCULACIÓN DE AIRE CALIENTE A 360°, el horno tostador con freidora de aire puede ofrecerle una cocina más deliciosa y saludable.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



1 Tensión – 2 Potencia – 3 Frecuencia – 4 Capacidad

Panel de control LED



① Descripción general de las funciones del horno freidora de aire

Nombre de la función	Temperatura predeterminada (°C)	Tiempo predeterminado (minutos)	Velocidad del ventilador	Intervallo di tempo (minuti)	Intervalo de tiempo (minutos)
Steak	230	7	High	1~120	180~230
Air Fry	200	12	High	1~120	180~230
Snacks	200	18	High	1~120	140~230
Wings	230	20	High	1~120	180~230
Roast	200	30	High	1~120	180~230
Boril	230	10	High	1~120	180~230
Chips	230	18	High	1~120	180~230

Pizza	230	11	High	1~120	180~230
Reheat	95	8	High	1~120	90~230
Toast	230	5	High	1~60	180~230
Warm	50	240	/	1~480	30~120
Veggies	230	15	High	1~120	180~230
Defrost	50	20	/	1~120	30~80
Bake	180	25	High	1~120	150~230
Bagel	230	15	High	1~120	150~230
Proof	35	45	/	1~480	30~40
Cookies	180	17	High	1~120	150~230
Dehydrate	80	480	High	1~720	30~80

Los datos predeterminados mostrados anteriormente son solo de referencia; los usuarios pueden ajustar la temperatura y el tiempo según sus necesidades.

②  **INICIO/PAUSA**

Pulse el icono INICIO/PAUSA para iniciar o detener el programa.

③  **HORA/ TEMPERATURA**

Pulse el icono HORA/TEMPERATURA y, a continuación, gire el mando SELECCIONAR/PULSAR para ajustar la hora/temperatura.

④ **INTERRUPTOR DE LUZ**

Toca el icono de LUZ para encender o apagar la luz del horno. Si no se realiza ninguna acción durante 5 minutos, la luz se apagará automáticamente. Se volverá a encender al tocarla.

⑤ **ENCENDIDO/APAGADO**

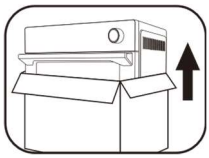
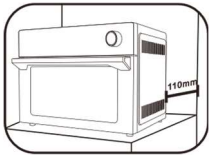
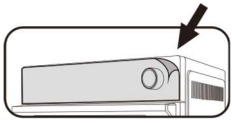
1. Toque el icono de ENCENDIDO/APAGADO para encender o apagar la freidora de aire.

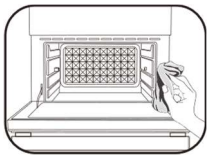
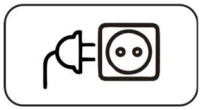
2. Enchufe la freidora de aire, toque el icono de ENCENDIDO/APAGADO para encenderla. La pantalla se iluminará y el icono de "Filete" parpadeará.

⑥ **PERILLA**

Gire la perilla para seleccionar la función que desee y la temperatura y el tiempo predeterminados se mostrarán en la pantalla. Puede tocar el ícono de TEMPERATURA y TIEMPO para ajustar la temperatura y el tiempo como se describe al girar la perilla, luego toque el ícono INICIO/PAUSA para comenzar la cocción.

GUÍA PARA EL DESEMBALAJE

1	Retire todo el embalaje alrededor y dentro del horno.	
2	Colóquelo en una superficie estable, nivelada y resistente al calor, lejos de cualquier cosa que pueda ser dañada por el calor. Mantenga una distancia de al menos 110 mm entre la toma de corriente y la pared, los muebles, etc.	
3	Retire la película protectora del panel de control. (Esta película es para proteger el panel, puede retirarla o mantenerla).	

4	Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno tostador con freidora de aire. Seque y vuelva a colocar los accesorios en el horno.	
5	Asegúrese de que la alimentación y la toma de corriente cumplan con los requisitos para operar este producto (requisitos de alimentación de entrada) antes de usarlo.	
6	Un poco de humo u olor es normal en el primer uso, que es causado por el recubrimiento de protección calentado en el elemento de calentamiento. En el primer uso, es necesario hacer funcionar el horno durante 18 minutos a la temperatura más alta (230 ℃) para esterilizar y eliminar cualquier olor de fabricación. El horno tostador con freidora de aire puede emitir un olor o humo debido a la película protectora del calentador.	

GUÍA DE FUNCIONAMIENTO





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



Gire la perilla de menú para seleccionar el menú que desee, la pantalla mostrará la temperatura y la hora predeterminadas para este menú, los usuarios pueden

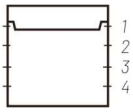
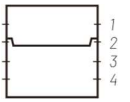
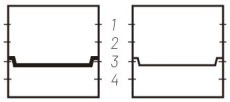
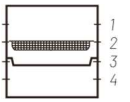
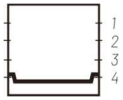
ajustar la temperatura y la hora según lo desee tocando < 230 °C > y < 00:20 m > y pulse la perilla de menú para comenzar la cocción.

Nota: La temperatura en la función " Toast " no se puede ajustar. Ajuste la duración del tiempo < 230 °C > entre nivel 1~nivel 7 del tostador.

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

3 Accesorios / Posición

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

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



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



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

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

TABLA DE REFERENCIA RÁPIDA DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

FUNCIÓN	PREHEAT	Cantidad de alimento sugerida	Accesorio sugerido	Posición de la rejilla sugerida
AIR FRY	Sí	En función de la comida que seleccione	Cesta de freidora de aire	2
CHIPS	Sí	550 g		2
WINGS	Sí	1038 g (28 unidades)		2
PIZZA	Sí	Hasta 13 pulgadas	Bandeja para horno o rejilla de horno	3
STEAK	Sí	190 g		2
COOKIES	Sí	En función de la comida que seleccione	Bandeja para horno	2
SNACKS	Sí		Bandeja para horno o rejilla de horno	3
VEGGIES	Sí		Bandeja para horno y cesta de freidora de aire	3

TOAST	No	6 unidades	Rejilla de horno	2 o 3
BAKE	Sí	En función de la comida que seleccione	Bandeja para horno o rejilla de horno	3
BAGEL	Sí		Bandeja para horno y cesta de freidora de aire	2
BROIL	Sí		Bandeja para horno o rejilla de horno	2
ROAST	Sí		Bandeja para horno o asador giratorio	4 o Posición de asador giratorio
DEHYDRATE	No		Cesta de freidora de aire	1 o 2 o 3
PROOF	No		Bandeja para horno	3
DEFROST	No		Bandeja para horno	2
REHEAT	No		Rejilla de horno	3
WARM	No		Bandeja para horno	2
Es normal que se produzca algo de humedad en la puerta del horno durante el proceso de cocción. Le recomendamos que precaliente el horno tostador con freidora de aire antes de cocinar.				

CUIDADO, LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

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

Limpieza del cuerpo exterior

- Limpie el cuerpo exterior con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de pulverización suave para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, no a la superficie del horno, antes de limpiar.
- Para limpiar la puerta de vidrio, use un limpiador de vidrio o detergente suave y una esponja suave y húmeda o un estropajo de plástico suave. No use un limpiador abrasivo o un estropajo de metal, ya que estos rayarán la superficie del horno.
- Limpie la pantalla con un paño suave y húmedo. Aplique limpiador al paño, no aplique limpiador directamente sobre la pantalla. La limpieza de la superficie de la pantalla con un paño seco y/o limpiadores abrasivos puede producir arañazos.

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

Limpieza del interior

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

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

Limpieza de la bandeja de migas

- Una vez terminado el uso, deslice la bandeja de migas y deseche las migas. Limpie la bandeja con una esponja suave y húmeda. Se puede

usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de pulverización suave para evitar la acumulación de manchas que puede causar un incendio bajo alta temperatura. Aplique el limpiador a la esponja, no a la bandeja, antes de limpiar. Seque bien.

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

Limpieza de los accesorios

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

Almacenamiento

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

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

Posible problema	Posible causa	Solución
El horno NO FUNCIONA	El aparato no está enchufado	Asegúrese de que el horno esté enchufado
	No ha encendido el horno	Pulse el botón POWER ON/OFF Power ON
	La puerta no está bien cerrada	Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada

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

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

CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento

Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

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



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

LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

Melchioni Spa, con sede en Milán (Italia), a través de Colletta 37, reconoce una garantía convencional sobre el producto por un período de dos años a partir de la fecha de la primera compra por parte del consumidor. Esta garantía no afecta la validez de la legislación vigente sobre bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los cuales el consumidor sigue siendo el propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea.

Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas determinadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor, durante el período de garantía anterior. Melchioni Spa se reserva el derecho a realizar un reemplazo completo del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 no. 206 art. 130) durante el período de garantía. En este caso, la validez de la garantía sigue siendo la de la compra original: el servicio proporcionado bajo garantía no extiende el período de garantía.
En cualquier caso, este aparato no se considerará defectuoso en cuanto a materiales o fabricación en caso de ser adaptado, cambiado o ajustado, con el fin de cumplir con las normas técnicas y / o de seguridad nacionales o locales, vigentes en un país distinto al cuál fue originalmente diseñado y fabricado. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.
La garantía no cubre:

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

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni Spa está sujeto a la presentación de un documento fiscal que acredite la fecha real de compra. El mismo no debe mostrar alteraciones o eliminaciones, en presencia de las cuales

Melchioni Spa se reserva el derecho a rechazar la prestación del tratamiento en garantía.
La garantía no será reconocida si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado.
Esta garantía no incluye ningún derecho a compensación por daños directos o indirectos, de cualquier naturaleza, a personas o cosas, causados por cualquier ineficiencia del aparato. Las ampliaciones, promesas o servicios en este sentido, asegurados por el minorista, correrán a cargo de este último.

FOUR DE FRITURE À AIR 30 litres digital

Cuisinez différents plats étonnants avec un seul appareil

NOTE D'INTRODUCTION

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

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

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

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

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

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

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

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

températures élevées : la poignée d'ouverture de la porte est en revanche soumise à une température modérée et doit être la seule partie à être touchée

- Ne pas obstruer les prises d'air ou les conduites d'évacuation de l'air : un tel comportement crée des situations potentiellement dangereuses et réduit considérablement les performances de l'appareil
- Vérifier périodiquement la propreté des fentes d'aération sur les côtés (même antérieur) de l'appareil : en cas d'accumulation de poussière ou de saleté, se référer au chapitre suivant pour le nettoyage
- Ne pas recouvrir l'appareil d'un matériau réfléchissant la chaleur (par ex, l'aluminium) ; cela provoquerait une surchauffe de l'appareil, pouvant créer des défaillances et un danger pour l'opérateur ou les personnes environnantes
- Avant de ranger l'appareil, contrôler que toutes les parties de l'appareil soient suffisamment refroidies : pour faciliter cette opération, laisser la porte ouverte pendant quelques minutes après l'utilisation
- Ne pas utiliser l'appareil si une ou plusieurs des pièces énumérées dans le chapitre suivant sont manquantes ou endommagées : contacter le revendeur pour les réparer
- Vérifier périodiquement l'intégrité des pièces qui composent l'appareil, en particulier le câble d'alimentation : en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un personnel technique qualifié
- Pour les opérations de nettoyage, ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de détergents agressifs : se référer au chapitre suivant pour des instructions complètes
- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en prenant soin de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique : se référer au chapitre suivant pour les instructions correspondantes
- L'appareil doit être raccordé à un système électrique conforme. Le système électrique doit avoir une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil et doit être doté d'une mise à la terre
- Avant de brancher la fiche du câble d'alimentation à la prise de courant, s'assurer que la tension du système domestique correspond à la tension indiquée sur l'appareil

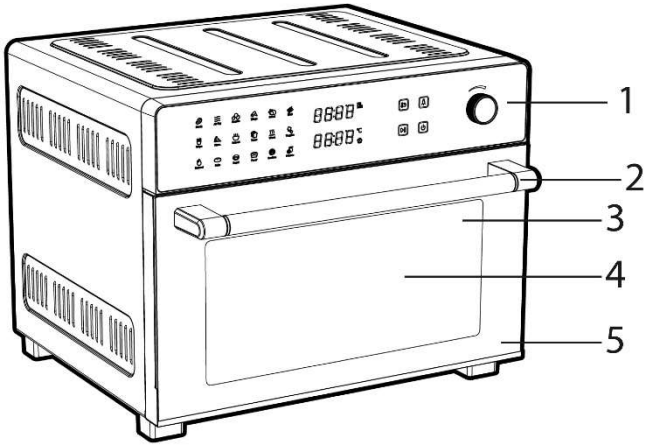
- Ne pas brancher l'appareil sur des rallonges, des multiprises, des blocs multiprises, des minuteries, des prises commandées ou d'autres dispositifs qui pouvant le démarrer de manière autonome
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est conseillé de débrancher le câble d'alimentation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

à l'exigence de sécurité, une condition d'annulation immédiate de la garantie et n'entraîne aucune augmentation des performances

- Ne pas soumettre le câble d'alimentation à des pliures excessives ou à des étranglements : toute fissure interne du câble non détectable constitue un grave danger pour la sécurité
- Si le produit n'est pas utilisé pendant une période prolongée, débrancher le câble d'alimentation de la prise
- Placer l'appareil à une certaine distance d'éléments mobiles tels que les rideaux, les châssis de portes et de fenêtres, les trappes ou autres, afin d'éviter tout contact accidentel
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable et vérifier que l'appareil ne puisse pas bouger sous l'effet de la gravité ou de forces extérieures
- Conserver le présent manuel pour toute référence future

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE FOUR DE FRITURE À AIR

PRINCIPAUX ÉLÉMENTS



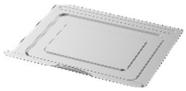
1 Panneau de contrôle à LED

2 Poignée de porte

3 Lumière du four

4 Porte transparente

5 Plateau à miettes

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

CARACTÉRISTIQUES

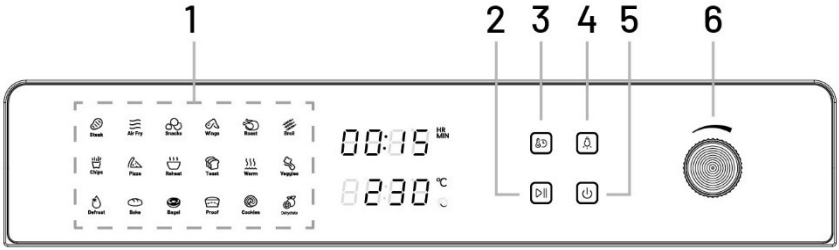
Grâce à la toute nouvelle technologie de CIRCULATION DE L'AIR CHAUD à 360°, le four de friture à air peut vous offrir une cuisine plus délicieuse et plus saine.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



1 Tension - 2 Puissance - 3 Fréquence - 4 Capacité

Panneau de contrôle à LED



① Aperçu des fonctions du four à air chaud

Nom de la fonction	Température par défaut (℃)	Durée par défaut (min)	Vitesse du ventilateur	Plage horaire (min)	Plage de température (℃)
Steak	230	7	High	1~120	180~230
Air Fry	200	12	High	1~120	180~230
Snacks	200	18	High	1~120	140~230
Wings	230	20	High	1~120	180~230
Roast	200	30	High	1~120	180~230
Boril	230	10	High	1~120	180~230
Chips	230	18	High	1~120	180~230
Pizza	230	11	High	1~120	180~230
Reheat	95	8	High	1~120	90~230
Toast	230	5	High	1~60	180~230
Warm	50	240	/	1~480	30~120

Veggies	230	15	High	1~120	180~230
Defrost	50	20	/	1~120	30~80
Bake	180	25	High	1~120	150~230
Bagel	230	15	High	1~120	150~230
Proof	35	45	/	1~480	30~40
Cookies	180	17	High	1~120	150~230
Dehydrate	80	480	High	1~720	30~80

Les données par défaut ci-dessus sont données à titre indicatif uniquement ; les utilisateurs peuvent ajuster la température et la durée souhaitées en fonction de leurs besoins.

②  **DÉMARRER/PAUSE**

Touchez l'icône DÉMARRER/PAUSE pour démarrer ou arrêter le programme.

③  **TEMPS/TEMPÉRATURE**

Touchez l'icône TEMPS/TEMPÉRATURE puis tournez le bouton SÉLECTIONNER/APPUYER pour régler le temps/la température.

④  **INTERRUPTEUR DE LUMIÈRE**

Touchez l'icône LUMIÈRE pour allumer ou éteindre la lumière du four. Après 5 minutes d'inactivité, la lumière s'éteint automatiquement. Elle se rallume dès que vous la touchez.

⑤  **MARCHE/ARRÊT**

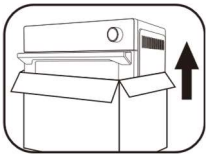
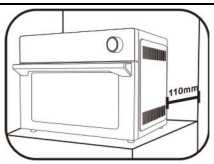
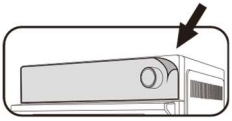
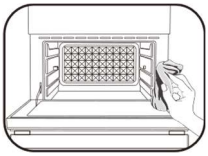
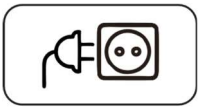
1. Appuyez sur l'icône MARCHE/ARRÊT pour allumer/éteindre le four à air chaud.

2. Branchez l'appareil, puis appuyez sur l'icône MARCHE/ARRÊT pour allumer le four à air chaud. L'écran s'illuminera et l'icône « Steak » clignotera.

⑥  BOUTON

Tournez le bouton pour sélectionner la fonction souhaitée ; la température et la durée par défaut s'afficheront. Vous pouvez ensuite ajuster ces paramètres en touchant l'icône TEMPÉRATURE et DURÉE, puis lancer la cuisson en touchant l'icône DÉMARRER/PAUSE.

GUIDE DE DÉBALLAGE

1	Retirez tous les emballages autour et à l'intérieur du four.	
2	Placer l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, à l'écart de tout ce qui peut être endommagé par la chaleur. Maintenez une distance d'au moins 110 mm entre la prise électrique et le mur, les meubles, etc.	
3	Retirez le film de protection du panneau de contrôle. (Ce film est destiné à protéger le panneau, vous pouvez le retirer ou le conserver).	
4	Lavez tous les accessoires et nettoyez l'intérieur du Four de friture à air. Séchez et remettez les accessoires au four.	
5	Avant d'utiliser ce produit, assurez-vous que l'alimentation électrique et la prise de courant sont conformes aux exigences requises pour le fonctionnement de ce produit (exigences en matière de puissance d'entrée).	

6	Une légère fumée ou odeur est normale lors de la première utilisation, elle est due au revêtement de protection contre la chaleur de l'élément chauffant. Lors de la première utilisation, il est nécessaire de faire fonctionner le four pendant 18 minutes à la température la plus élevée (230 ℃)afin de stériliser et d'éliminer toute odeur de fabrication. Le Four de friture à air peut dégager une odeur ou de la fumée en raison du film protecteur de l'élément chauffant.

GUIDE D'UTILISATION

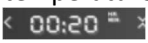




Branchez, touchez l'icône ON/OFF pour allumer le Four de friture à air, l'écran s'allume et l'icône《 AIR FRY 》clignote.



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

et 

et en appuyant sur le bouton de menu pour commencer la cuisson.

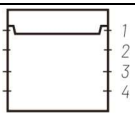
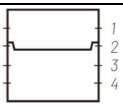
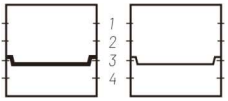
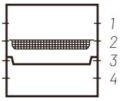
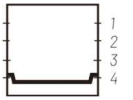
Remarque : La température de la fonction《 Toast 》ne peut pas être réglée. Réglez la durée 

pour le niveau 1~niveau 7 du toast.

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

3 Accessoires / Position

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

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

4 ⏯

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

End

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

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

TABLEAU DE RÉFÉRENCE RAPIDE DES FONCTIONS DE CUISSON

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

ROAST	Oui		Plaque de cuisson ou rôtissoire	4 ou Position de la rôtissoire
DEHYDRATE	Non		Panier pour friteuse à air	1 ou 2 ou 3
PROOF	Non		Plaque de cuisson	3
DEFROST	Non		Plaque de cuisson	2
REHEAT	Non		Grille du four	3
WARM	Non		Plaque de cuisson	2
Il est normal qu'il y ait un peu d'humidité sur la porte du four pendant la cuisson. Nous vous recommandons de préchauffer le Four de friture à air avant la cuisson.				

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET STOCKAGE

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

Nettoyage du corps extérieur

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

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

Nettoyage de l'intérieur

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

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

Nettoyage du tiroir à miettes

- Une fois l'utilisation terminée, faire glisser le plateau à miettes et jeter les miettes. Essuyez le plateau avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches susceptibles de provoquer un incendie à haute température. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non le tiroir, avant de le nettoyer. Séchez soigneusement.
- Pour enlever la graisse cuite, trempez le plateau dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez soigneusement.
- Veillez toujours à réinsérer le tiroir à miettes dans le four après l'avoir nettoyé et avant d'insérer la fiche d'alimentation dans une prise de courant et d'allumer le four.

Nettoyage des accessoires

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

Stockage

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

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

Problème possible	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Assurez-vous que le four est branché
	Vous n'avez pas allumé le four	Appuyez sur la touche POWER ON/OFF pour mettre sous tension
	La porte n'est pas correctement fermée	Assurez-vous que la porte est bien fermée
De la vapeur s'échappe du haut de la porte du four	Vous cuisinez des aliments à forte teneur en humidité	C'est normal. La porte est ventilée afin d'évacuer la vapeur dégagée par les aliments à forte teneur en eau, tels que les pains surgelés
De la fumée blanche s'échappe du four	C'est la première fois que j'utilise le four	Cela est normal lors de la première utilisation. Nous vous conseillons de régler

		le four à la température la plus élevée et de le laisser fonctionner à vide pendant 18/20 minutes
	Vous cuisinez des aliments gras	Ce phénomène est normal lors de la cuisson d'aliments gras. Cela n'affectera pas le processus de cuisson
	Le moule de cuisson, le tiroir à miettes ou les éléments chauffants contiennent encore des résidus de graisse ou d'huile provenant d'une utilisation antérieure	Veiller à ce que chaque composant soit correctement nettoyé après chaque utilisation
De la fumée noire s'échappe du four	Les aliments brûlent	Éteignez immédiatement le four, faites attention lorsque vous retirez les aliments
Les ingrédients cuits au four ne sont pas cuits	Trop d'aliments à la fois dans le four	Réduisez la quantité d'aliments dans le four lors de la cuisson
	Température trop basse ou durée trop courte	Augmentez la température ou prolongez la durée
	Choisissez la fonction incorrecte	Assurez-vous de cuire avec la fonction appropriée
Les aliments sont cuits de manière inégale	Les ingrédients sont empilés ou proches les uns des autres pendant la cuisson	Veiller à ce que les aliments et les ingrédients soient répartis de façon homogène
	La position de la plaque de cuisson, du panier de la friteuse à	Ajustez les inserts du four dans la bonne position. Soyez

	air ou de la grille du four n'est pas réglée	prudent, car ces composants peuvent être chauds
Les aliments ne sont pas croustillants après la friture à l'air libre	Ingrédients à forte teneur en eau	Vaporisez ou badigeonnez une petite quantité d'huile sur les aliments de manière uniforme peut augmenter le croustillant
L'écran affiche le code d'erreur « E1 »	Il existe un court-circuit dans le contrôleur de température	Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Contactez le service clientèle.
L'écran affiche le code d'erreur « E2 »	Le contrôleur de température ou les appareils de chauffage ne fonctionnent pas	Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant, rebranchez-le et faites fonctionner l'appareil à nouveau. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service clientèle.

CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) est conforme à la Directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

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



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

GARANTIE DU PRODUIT

Melchioni Spa, basée à Milan (Italie), via Colletta 37, reconnaît une garantie conventionnelle sur le produit pour une période de deux ans à compter de la date du premier achat par le consommateur. Cette garantie n'affecte pas la validité de la législation en vigueur concernant les biens de consommation (décret législatif 6 septembre 2005 n. 206 art. 128 et suivants), dont le consommateur reste propriétaire. Cette garantie s'applique à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Les composants ou pièces jugés défectueux pour des raisons de fabrication avérées seront réparés ou remplacés gratuitement par le concessionnaire, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Spa se réserve le droit de procéder à un remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou excessivement onéreuse, par un autre appareil présentant des caractéristiques similaires (décret législatif 6 septembre 2005 n ° 206 art. 130) pendant la période de garantie. Dans ce cas, la validité de la garantie reste celle de l'achat d'origine: le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie.
Dans tous les cas, cet appareil ne sera pas considéré comme défectueux en termes de matériaux ou de fabrication s'il était adapté, changé ou ajusté, afin de se conformer aux normes de sécurité et / ou techniques nationales ou locales, en vigueur dans un pays autre que celui de dont il est a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement: toute autre utilisation invalidera les avantages de la garantie.

La garantie ne couvre pas:

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

La reconnaissance de la garantie par Melchioni Spa est 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.

BACKOFEN MIT TOAST- UND AIRFRY-FUNKTION 30 Liter digital

Ein einziges Gerät für unzählige tolle Gerichte

EINLEITENDE ANMERKUNG

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

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

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

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES

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

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

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

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

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

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

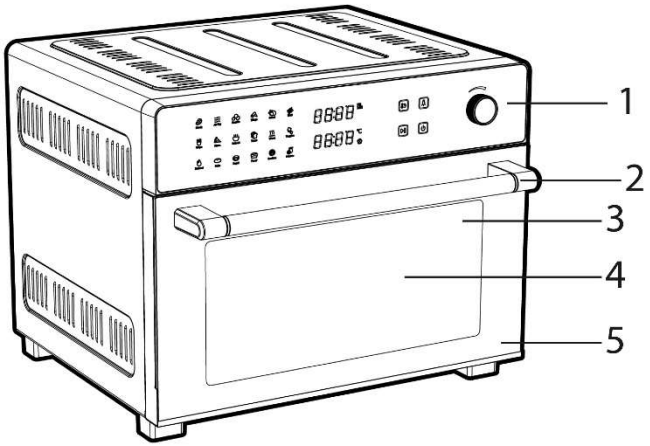
- Verstopfen Sie nicht die Luftein- und -auslässe: ein solches Verhalten schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert die Leistung des Geräts erheblich
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der Lüftungsschlitze an den Seiten (einschließlich der Rückseite) des Geräts: Wenn Sie eine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

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

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

NÄHERES ZU IHREM BACKOFEN MIT TOAST- UND AIRFRY-FUNKTION

HAUPTBESTANDTEILE



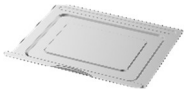
1 LED-Bedienfeld

2 Türgriff

3 Ofenbeleuchtung

4 Glastür

5 Krümelblech

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

MERKMALE

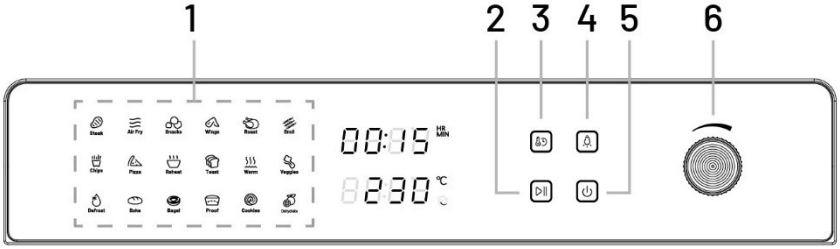
Durch Einsatz der brandneuen Technologie 360°-HEISSLUFTZIRKULATION sorgt der Backofen mit Toast- und AirFry-Funktion für schmackhaftere und gesündere Gerichte.

TECHNISCHE DATEN



1 Spannung – 2 Leistung – 3 Frequenz – 4 Fassungsvermögen

LED-Bedienfeld



① Funktionsübersicht des Airfryer-Ofens

Funktionsname	Standardtemperatur (°C)	Standardzeit (Minuten)	Lüftergeschwindigkeit	Zeitbereich (Minuten)	Temperaturbereich (℃)
Steak	230	7	High	1~120	180~230
Air Fry	200	12	High	1~120	180~230
Snacks	200	18	High	1~120	140~230
Wings	230	20	High	1~120	180~230
Roast	200	30	High	1~120	180~230
Boril	230	10	High	1~120	180~230

Chips	230	18	High	1~120	180~230
Pizza	230	11	High	1~120	180~230
Reheat	95	8	High	1~120	90~230
Toast	230	5	High	1~60	180~230
Warm	50	240	/	1~480	30~120
Veggies	230	15	High	1~120	180~230
Defrost	50	20	/	1~120	30~80
Bake	180	25	High	1~120	150~230
Bagel	230	15	High	1~120	150~230
Proof	35	45	/	1~480	30~40
Cookies	180	17	High	1~120	150~230
Dehydrate	80	480	High	1~720	30~80

Die oben angegebenen Standarddaten dienen nur als Referenz; Benutzer können die gewünschte Temperatur und Zeit ihren Bedürfnissen entsprechend anpassen.

②  **START/PAUSE**

Berühren Sie das START/PAUSE-Symbol, um das Programm zu starten oder zu stoppen.

③  **ZEIT/TEMPERATUR**

Berühren Sie das Symbol ZEIT/TEMPERATUR und drehen Sie anschließend den AUSWAHL-/DRUCK-Knopf, um Zeit und Temperatur einzustellen.

④ **LICHTSCHALTER**

Berühren Sie das Lichtsymbol, um die Ofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten. Nach 5 Minuten ohne Bedienung schaltet sich das Licht automatisch aus. Es schaltet sich durch erneutes Berühren wieder ein.

⑤ **EIN-/AUSSCHALTEN**

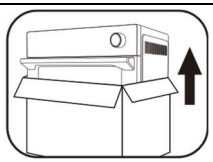
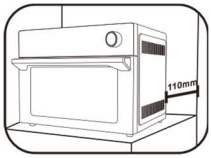
1. Berühren Sie das Ein-/Ausschaltsymbol, um den Heißluftfritteusenofen ein- oder auszuschalten.

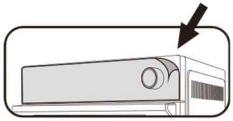
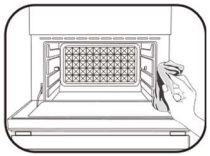
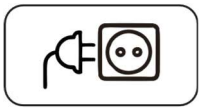
2. Schließen Sie das Gerät an und berühren Sie das Ein-/Ausschaltsymbol, um den Heißluftfritteusenofen einzuschalten. Der Bildschirm leuchtet auf und das „Steak“-Symbol blinkt.

⑥ **KNOPF**

Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden im Display angezeigt. Sie können die Temperatur und Zeit durch Berühren des Symbols für TEMPERATUR und ZEIT anpassen, indem Sie den Knopf drehen. Berühren Sie anschließend das Symbol START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.

ANLEITUNG ZUM AUSPACKEN

1	Entfernen Sie alle Teile der Verpackung, die sich rund um den Ofen und im Inneren des Ofens befinden.	
2	Stellen Sie den Ofen auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche ab. Der Ofen darf nicht in der Nähe von Gegenständen oder Materialien aufgestellt werden, die durch Hitze beschädigt werden können. Halten Sie einen Abstand von mindestens 110 mm zwischen dem Stromanschluss und der Wand, Möbeln usw. ein.	

3	Entfernen Sie die Schutzfolie vom Bedienfeld. (Diese Folie schützt die Oberfläche des Bedienfelds. Sie können sie abziehen oder am Bedienfeld haften lassen).	
4	Waschen Sie alle Zubehörteile ab und reinigen Sie den Backraum des Backofens mit Toast- und AirFry-Funktion. Trocken Sie Zubehörteile und Backraum und setzen Sie das Zubehör zurück in den Backofen.	
5	Stellen Sie sicher, dass Stromversorgung und Steckdose den Anforderungen dieses Produkts (Anforderungen an die Eingangsleistung) entsprechen, bevor Sie es verwenden.	
6	Beim ersten Gebrauch ist eine leichte Rauch- oder Geruchsbildung ganz normal, sie ist auf die Erhitzung der Schutzbeschichtung am Heizelement zurückzuführen. Bei der ersten Verwendung muss der Backofen für 18 Minuten bei Höchsttemperatur (230℃) laufen, um eine angemessene Sterilisation sicherzustellen und eventuelle produktionsbedingte Gerüche zu entfernen. Aufgrund der Schutzbeschichtung am Heizelement des Backofens mit Toast- und AirFry-Funktion kann es anfänglich zu Geruchs- oder Rauchbildung kommen.	

BEDIENUNG





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



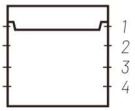
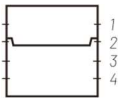
Drehen Sie den Menüknopf, um das gewünschte Menü auszuwählen. Auf dem Bildschirm werden die Standardtemperatur und -zeit für dieses Menü angezeigt. Sie können die Temperatur und Zeit nach Bedarf anpassen, indem Sie  und  berühren und dann den Menüknopf drücken, um den gewählten Garvorgang zu starten.

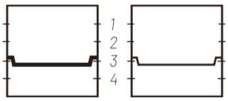
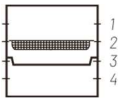
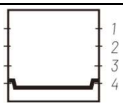
Hinweis: Wenn die Funktion „Toast “ ausgewählt wurde, kann die Temperatur nicht angepasst werden. Passen Sie die Garzeit  für Stufe 1~Stufe 7 des Toasters an.

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

 Zubehörteile / Position

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

Position1: DEHYDRATE		**Position2:** TOAST DEHYDRATE	

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



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



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

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

GARFUNKTIONEN SCHNELLÜBERSICHT

FUNKTION	PREHEAT	Empfohlene Menge	Empfohlenes Zubehör	Empfohlene Schienenposition
AIR FRY	Ja	Je nach ausgewählten Speisen	AirFry-Blech	2
CHIPS	Ja	550 g		2
WINGS	Ja	1038 g (28 Stück)		2

PIZZA	Ja	Bis zu 33 cm	Backblech oder Gitterrost	3
STEAK	Ja	190 g		2
COOKIES	Ja	Je nach ausgewählten Speisen	Backblech	2
SNACKS	Ja		Backblech oder Gitterrost	3
VEGGIES	Ja		Backblech oder AirFry-Blech	3
TOAST	Nein	6 Stück	Gitterrost	2 oder 3
BAKE	Ja	Je nach ausgewählten Speisen	Backblech oder Gitterrost	3
BAGEL	Ja		Backblech oder AirFry-Blech	2
BROIL	Ja		Backblech oder Gitterrost	2
ROAST	Ja		Backblech oder Drehspieß	4 oder Drehspieß-Position
DEHYDRATE	Nein		AirFry-Blech	1 oder 2 oder 3
PROOF	Nein		Backblech	3
DEFROST	Nein		Backblech	2
REHEAT	Nein		Gitterrost	3
WARM	Nein		Backblech	2
Es ist normal, dass sich während des Garvorgangs etwas Feuchtigkeit an der Ofentür ansammelt. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen mit Toast- und AirFry-Funktion vor dem Garen vorzuheizen.				

PFLEGE, REINIGUNG & LAGERUNG

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

Reinigung des äußeren Gehäuses

- Wischen Sie das Außengehäuse mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Um die Bildung von Flecken zu vermeiden, kann ein nicht

scheuernder Flüssigreiniger oder eine milde Sprühlösung verwendet werden. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor der Reinigung auf den Schwamm und nicht auf die Oberflächen des Außengehäuses auf.

- Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür einen Glasreiniger oder ein mildes Reinigungsmittel und einen weichen, feuchten Schwamm oder einen weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme aus Metall, da diese die Oberflächen des Backofens zerkratzen.
- Wischen Sie das Display mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Tragen Sie das Reinigungsmittel dabei auf das Tuch auf. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf das Display auf. Wenn die Displayoberfläche mit einem trockenen Tuch und/oder Scheuermitteln gereinigt wird, kann es zu Kratzern führen.

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

Reinigung des Backraums

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

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

Reinigung des Krümelblechs

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

Reinigung der Zubehörteile

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

Lagerung

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



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

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

	Ölrückstände verunreinigt.	
Schwarzer Rauch tritt aus dem Ofen aus.	Die garenden Speisen verbrennen.	Schalten Sie den Ofen sofort aus und seien Sie beim Herausnehmen der Speisen besonders vorsichtig.
Die im Ofen zubereiteten Zutaten sind noch nicht gar.	Es wurden zu viele Lebensmittel auf einmal in den Ofen eingeführt.	Reduzieren Sie beim Garen die Menge der Lebensmittel im Ofen.
	Die Temperatur wurde zu niedrig oder die Zeit zu kurz eingestellt.	Erhöhen Sie die Temperatur oder verlängern Sie die Garzeit.
	Sie haben eine falsche Funktion ausgewählt.	Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Garfunktion auswählen.
Die Lebensmittel werden ungleichmäßig gegart.	Beim Garen liegen die Zutaten übereinander oder zu dicht aneinander.	Stellen Sie sicher, dass Lebensmittel und Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
	Backblech, AirFry-Blech oder Gitterrost befinden sich nicht in der richtigen Position.	Positionieren Sie die Bleche richtig. Vorsicht! Die Bleche können heiß sein.
Die Lebensmittel sind nach dem Heißluftfrittieren nicht knusprig.	Die Zutaten weisen einen hohen Feuchtigkeitsgehalt auf.	Wenn Sie eine kleine Menge Öl gleichmäßig auf die Speisen aufsprühen oder aufpinseln, werden diese knuspriger.
Das Display zeigt den Fehlercode „E1“ an.	Es liegt ein Kurzschluss im Temperaturwächter vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Das Display zeigt den Fehlercode „E2“ an.	Der Temperaturwächter oder die	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.. Stecken Sie den Ofen wieder

	Heizelemente funktionieren nicht.	ein und starten Sie ihn erneut. Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich an den Kundendienst.

PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) entspricht der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) 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. BENEDETTA NEW (cod. 118340074) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über die Verschwendung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) ist das Symbol des

durchgestrichenen Behälters vorhanden weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Siedlungsabfall



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

PRODUKTGARANTIE

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

Die Garantie gilt nicht für:

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

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



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