



GOLIA

Friggitrice ad aria e microonde

Air fryer & microwave

Freidora de aire y microondas

Friteuse à air et micro-ondes

Luftfritteuse und Mikrowelle

Cod. 118340041



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	21
ES Manual de instrucciones	38
FR Manuel d'instruction	56
DE Benutzerhandbuch	73



1. NOTA INTRODUTTIVA

Melchioni S.p.a., titolare del marchio Melchioni Family, vi ringrazia per l'acquisto di questo apparecchio. Esso costituisce il risultato di una attenta selezione delle caratteristiche e di una meticolosa opera di perfezionamento dei dettagli, con l'obiettivo di offrire una soluzione completa, versatile, affidabile e prestazionale tanto all'utilizzatore saltuario quanto al più esigente. Questo manuale contiene informazioni importanti, tanto ai fini del corretto uso dell'apparecchio, quanto al suo utilizzo in sicurezza. E' fondamentale leggerne e comprenderne il contenuto prima di eseguire qualsiasi operazione, affinché sia possibile ottenere le migliori prestazioni dall'apparecchio. Conservate questo manuale anche dopo la sua lettura, poiché potrebbe essere necessario farvi riferimento anche in futuro. Il team Melchioni Family è a vostra disposizione per eventuali consigli, indicazioni e suggerimenti.

2. INDICAZIONI IMPORTANTI PER IL CORRETTO USO IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO

L'utilizzo di un forno a microonde è subordinato al rispetto di alcune semplici prescrizioni, talune ormai comunemente acquisite, la cui mancata osservanza potrebbe risultare in situazioni di rischio, pericolo, possibilità di lesioni per l'operatore e per le persone circostanti.

- 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. Esso non è progettato per le seguenti applicazioni: aree hospitality, alberghi, hotels, bed & breakfasts, motel, residences, comunità, aziende agricole, negozi, laboratori gastronomici, strutture di produzione alimenti ed altre applicazioni industriali e commerciali
- 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, non aprire lo sportello 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 al funzionamento normale. 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 sempre 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 20 cm dagli oggetti circostanti su ogni lato: tale precauzione evita surriscaldamenti delle parti e ne migliora le prestazioni di sicurezza. L'apparecchio non deve essere installato ad incasso, così come su furgoni, campers, caravan o altri veicoli. Evitare di applicare su qualsiasi superficie dell'apparecchio pannelli di rivestimento o decorativi
- Non riscaldare nessun alimento o liquido all'interno di contenitori sigillati: l'aumento della pressione interna potrebbe generare esplosioni improvvise
- 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
- Utilizzare solo recipienti ed utensili per i quali sia certificata la possibilità di utilizzo con microonde o con friggitrice ad aria: l'uso di accessori o recipienti non adatti costituisce pericolo per l'operatore e rischio danneggiamento per l'apparecchio. Recipienti e utensili metallici non sono di norma adatti all'utilizzo nel microonde, così come involucri in carta devono essere attentamente valutati in caso di utilizzo con friggitrice ad aria, data la possibilità che essi sviluppino incendi
- Prestare attenzione alla movimentazione del materiale inserito nell'apparecchio, affinché non provochi lo spostamento del piatto girevole in vetro, che è appoggiato e non fissato alla base dell'apparecchio
- Non utilizzare a vuoto: tale condotta provoca spreco energetico, invecchiamento precoce dell'apparecchio e potrebbe provocarne il danneggiamento

- Non utilizzare per riscaldare o essiccare materiali non alimentari: evitare di utilizzare l'apparecchio per l'asciugatura di capi di abbigliamento, accumulatori termici, cuscini, spugne, stracci o calzature; tale condotta può portare allo sviluppo di incendi, danni per l'apparecchio e lesioni per l'operatore e le persone circostanti
- Prestare particolare attenzione nel caso di riscaldamento di alimenti liquidi: lo sviluppo della massima temperatura, anche di eventuale ebollizione, potrebbe essere ritardato e successivo all'estrazione dall'apparecchio. Verificare sempre la temperatura del materiale alimentare prima del suo consumo, se del caso rimescolarlo o attendere: rischio di lesioni da scottatura
- Non immergere in acqua fredda o altri liquidi nessuna parte dell'apparecchio o dei suoi accessori, se non dopo aver atteso ed aver verificato il completo raffreddamento dopo l'uso
- Non riscaldare uova con guscio mediante la funzione microonde: il guscio è un recipiente naturale di tipo ermetico che potrebbe esplodere durante o anche dopo il riscaldamento
- Ridurre i tempi di riscaldamento in caso di quantità di cibo modeste, al fine di prevenire surriscaldamenti degli alimenti e possibili scottature al cavo orale
- Il contenuto dei biberon e dei vasetti di omogeneizzati deve essere mescolato o agitato periodicamente durante la cottura e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni
- Servirsi di guanti da forno o altre protezioni simili per estrarre i recipienti al termine del riscaldamento
- L'apertura dello sportello, durante o al termine dell'utilizzo, può provocare la fuoriuscita improvvisa di vapori incandescenti: mantenersi a debita distanza
- Evitare di immergere il piatto rotante in acqua fredda subito dopo l'uso: potrebbero formarsi crepe e rotture improvvise: attendere un raffreddamento di almeno venti minuti
- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero presentare tensione elettrica in caso di malfunzionamento o guasto dell'apparecchio
- Non ostruire le griglie di aerazione: tale condotta crea situazioni di potenziale pericolo, oltre che peggiorare sensibilmente le prestazioni dell'apparecchio
- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero presentare temperature elevate, più probabili in caso di utilizzi prolungati
- Verificare periodicamente la pulizia delle griglie di aerazione: 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
- Non utilizzare l'apparecchio qualora lo sportello o le guarnizioni dello sportello risultino danneggiate: rivolgersi a personale tecnico qualificato per il ripristino
- 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
- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate tempestivamente quando necessario: una detergenza tardiva o trascurata potrebbe provocare danni o deterioramento delle superfici e della funzionalità dell'apparecchio
- Non utilizzare vapore acqueo per le operazioni di detergenza, sia esso generato tramite l'apparecchio stesso o tramite pistole a vapore o apparecchi di altro genere, comprese idropulitrici o getti d'acqua a pressione
- 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. La presa elettrica deve essere facilmente accessibile anche con apparecchio in uso
- 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: collegare il cavo solo se perfettamente disteso e privo di nodi
- 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

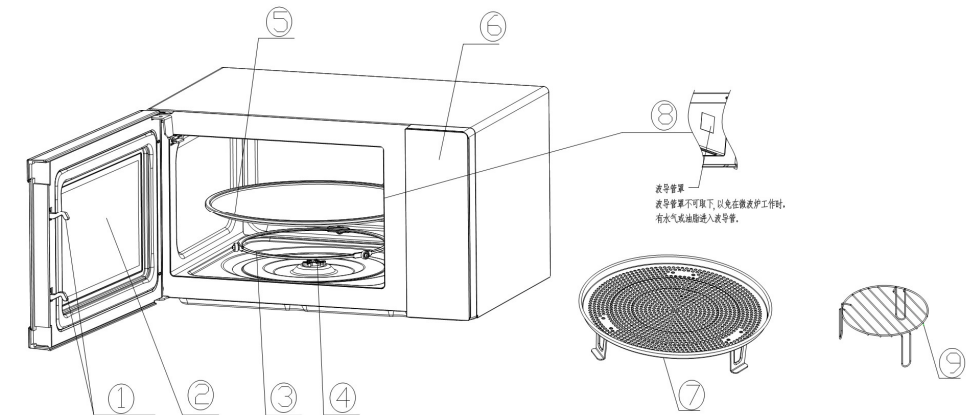
- Non disconnettere l'alimentazione tirando il cavo: afferrare saldamente la spina con una mano, appoggiare l'altra mano alla cornice della presa elettrica e disconnettere con un movimento rapido e secco
- Prima di disconnettere l'apparecchio, verificare che sia spento, a meno che la disconnessione non 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
- Evitare tassativamente di operare con il coperchio rimosso, poiché protegge dall'esposizione all'energia generata dal forno. Ogni intervento tecnico deve essere effettuato da personale tecnico specializzato, che applica procedure operative specifiche, volte a ridurre il rischio per la salute
- Non vi è ragione per disassemblare l'apparecchio, nemmeno dopo la sua dismissione; esso è composto da parti che potrebbero essere ingerite da bambini o persone dalle ridotte capacità cognitive
- Non procedere in autonomia ad alcun tipo di eventuale riparazione; in caso di guasto, provvedere a far visionare l'apparecchio da parte di personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere in nessun caso modificato in alcuna delle sue parti: tale condotta costituisce di norma grave compromissione del requisito di sicurezza, condizione per l'immediato decadimento della garanzia e non comporta alcun incremento prestazionale
- Non sottoporre il cavo di alimentazione a pieghe eccessive o strozzature: eventuali lesioni interne al cavo non ravvisabili costituiscono grave pericolo per la sicurezza
- 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, ad una altezza tale da facilitare al massimo l'operatività da parte dell'utente e verificare che l'apparecchio non possa muoversi autonomamente per gravità o forze esterne
- Conservare il presente manuale per eventuali riferimenti futuri

APPARECCHIO DI GRUPPO 2 CLASSE B ISM Ai sensi della Norma Tecnica Armonizzata EN 60601-1-2, questo apparecchio appartiene al Gruppo 2, classe B. Il Gruppo 2 raccoglie tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medici) in cui l'energia a radiofrequenza viene intenzionalmente generata o usata sotto forma di radiazione elettromagnetica per il trattamento di materiali, nelle apparecchiature per la lavorazione e la saldatura ad arco e gli apparecchi di lavorazione tramite elettroerosione. Un apparecchio di classe B è adatto per l'utilizzo in tutti gli edifici compresi quelli destinati ad un uso domestico e quelli collegati direttamente alla rete di alimentazione pubblica in bassa tensione che alimenta edifici usati per scopi domestici.

Questo apparecchio contiene una luce LED di luminosità inferiore ai 60 lm.

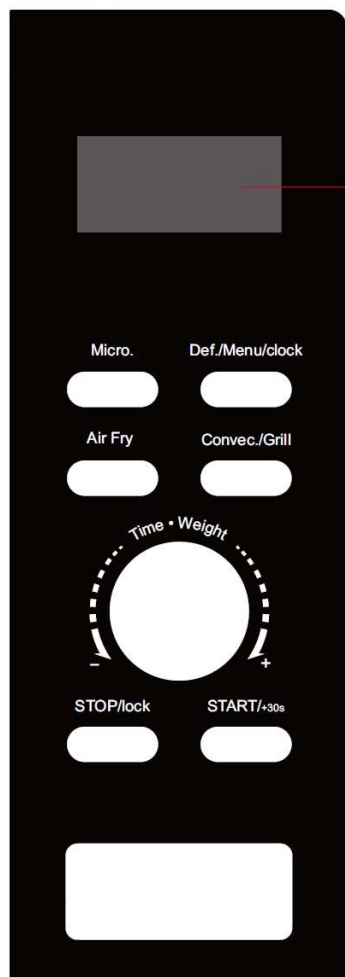
3. IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



1	Blocchi portello
2	Vetro del portello
3	Anello rotante

4	Giunto rotante
5	Piatto rotante
6	Pannello di controllo

7	Teglia rialzata
8	Adesivo NON RIMUOVERE
9	Griglia rialzata



LE PARTI DEL PANNELLO DI CONTROLLO:

A	Display multifunzione
B	Pulsante funzione microonde
C	Pulsante funzione scongelamento, menu, orologio
D	Pulsante funzione friggitrice ad aria
E	Pulsante funzione grill
F	Selettore rotativo durata cottura/peso alimenti
G	Pulsante arresto cottura
H	Pulsante avvio cottura
I	Pulsante apertura portello

LE ICONE SUL DISPLAY:

	Funzione microonde
	Funzione grill
	Funzione friggitrice ad aria
	Funzione scongelamento
	Blocco bambini attivo

4. INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO

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

- Disimballare l'apparecchio e verificare l'integrità e completezza della dotazione, come indicato al precedente capitolo

- Conservare l'imballo per 15 giorni, al fine di riporlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
- Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza
- Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
- Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
- Fare riferimento al cap. 2 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio
- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con normale sapone per i piatti; risciacquare adeguatamente ed attendere la completa asciugatura prima di procedere oltre
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie orizzontale e stabile, al riparo da fonti di calore ed umidità, ad almeno 40 cm di distanza da fornelli e riscaldatori
- Verificare che vi sia uno spazio di almeno 20 cm dal muro posteriore, 5 cm dal muro laterale e 20 cm da qualsiasi ostacolo superiore. L'altezza da terra deve essere di almeno 85 cm. Non incassare.
- Verificare che vi siano almeno 5 metri di distanza da apparecchi radio come sintonizzatori, TV, apparecchi WiFi e Bluetooth
- Verificare che la presa elettrica sia facilmente accessibile in caso di necessità e che il portello possa aprirsi agevolmente
- Premere il pulsante di apertura del portello [I]
- Assemblare l'interno dell'apparecchio inserendo l'anello rotante sul basamento della camera di cottura, lasciando al centro il giunto rotante, quindi sovrapporre il piatto rotante facendo combaciare le scanalature presenti sotto il piatto con quelle del giunto
- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Disporre un recipiente non metallico contenente 150 ml di acqua sul piatto girevole
- Premere il pulsante "Micro" sul pannello di controllo
- Ruotare verso destra il selettore rotativo fino a 5 minuti (5:00)
- Premere "START/+30s"
- Verificare che il piatto rotante abbia avviato la rotazione
- Attendere il termine del programma
- L'apparecchio è ora pronto per il normale impiego

Qualora l'apparecchio non si fosse avviato o abbia mostrato evidenti anomalie nel funzionamento, rivolgersi al rivenditore per un pronto ripristino, se del caso anche mediante sostituzione dell'apparecchio.

5. USO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio è in grado di svolgere diverse funzioni di cottura, scongelamento, riscaldamento e mantenimento in temperatura: di seguito indichiamo le modalità per eseguire tutte le operazioni previste. La descrizione è riportata partendo dalla posizione di stand-by, ossia con visualizzazione sul display [A] dell'ora corrente. Qualora l'apparecchio non si trovi in questo stato, premere due volte consecutive il pulsante "STOP/lock" [G] per arrestare tutte le operazioni in corso.

Premere il pulsante di apertura del portello [I], rimuovere eventuali alimenti presenti, quindi assemblare l'interno dell'apparecchio inserendo l'anello rotante sul basamento della camera di cottura, lasciando al centro il giunto rotante, quindi sovrapporre il piatto rotante facendo combaciare le scanalature presenti sotto il piatto con quelle del giunto. Disporre sul piano rotante gli alimenti da cuocere, avendo cura di disporli in un recipiente di diametro non superiore a 26 cm compatibile con cottura a microonde e frittura ad aria; se del caso, utilizzare gli accessori forniti in dotazione.

REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO:

Al momento del collegamento elettrico, il display visualizza immediatamente "1:00": si tratta dell'indicazione dell'ora (funzione orologio), che, molto probabilmente, dovrà essere regolata. Procedere come segue:

- 1) Premere e tenere premuto per quattro secondi il pulsante [C]
- 2) L'apparecchio emette un suono prolungato e l'indicazione delle ore lampeggia sul display [A]
- 3) Ruotare il selettore [F] verso sinistra per diminuire e verso destra per aumentare le ore
- 4) Premere brevemente il pulsante [C]
- 5) L'apparecchio emette un suono breve e l'indicazione dei minuti lampeggia sul display [A]
- 6) Ruotare il selettore [F] verso sinistra per diminuire e verso destra per aumentare i minuti
- 7) Premere brevemente il pulsante [C]
- 8) L'apparecchio emette un suono breve a conferma dell'avvenuta regolazione

FUNZIONE MICROONDE:

Premere il pulsante "Micro." [B], se del caso più volte, fino a selezionare l'intensità di cottura desiderata, in accordo con la seguente tabella:

Display	Livello	Potenza	Uso
100P	Alto	Massima	Cottura rapida e completa
80P	Medio/Alto	80% del massimo	Cottura media ed espressa
50P	Medio	50% del massimo	Cottura a vapore
30P	Medio/Basso	30% del massimo	Riscaldamento alimenti
10P	Basso	10% del massimo	Mantenimento alimenti caldi

Ruotare il selettore rotativo [F] per selezionare la durata della cottura: ad ogni scatto corrisponde un incremento o decremento della durata di 10 secondi fino a 5 minuti, 30 secondi da 5 a 10 minuti ed un minuto fino a 60 minuti: non è possibile programmare cotture più lunghe.

Per avviare la cottura, premere il pulsante “START/+30s” [H]: l’apparecchio emette un breve suono di conferma.

Al termine della cottura, l’apparecchio emette tre suoni prolungati e visualizza “End” sul display [A]. Per estrarre gli alimenti dalla camera di cottura, aprire il portello premendo a fondo il pulsante [I]: l’apparecchio emette tre suoni prolungati ogni tre minuti fino all’apertura del portello, come promemoria.

Per ottimizzare il processo di cottura a microonde, tenere sempre presente quanto segue:

- Non utilizzare mai il piatto cottura rialzato [7] per la cottura a microonde
- Non avviare mai la funzione microonde senza alimenti all’interno della camera di cottura
- Una leggera diminuzione di potenza, in caso di cottura al 100%, è possibile per preservare la funzionalità dell’apparecchio: tale diminuzione avviene in maniera automatica
- Per arrestare la cottura in corso, al fine di rimescolare gli alimenti o perché giudicata sufficiente o per qualsiasi altro motivo, premere il pulsante [G], quindi aprire il portello premendo a fondo il pulsante [I]
- In caso di apertura del portello durante la cottura, ad esempio per rimescolare gli alimenti, essa riprenderà una volta richiuso e dopo aver premuto il pulsante “START/+30s” [H]: il conteggio della durata della cottura riprenderà da dove era stato interrotto
- Una volta interrotta una cottura prima dell’esaurimento del tempo di cottura programmato, premere due volte il pulsante [G] per azzerare le impostazioni ed evitare di avviare una nuova cottura con i parametri di quella precedente

FUNZIONE DECONGELAMENTO:

L'apparecchio dispone di due modalità per eseguire l'operazione di scongelamento di alimenti surgelati, selezionabili tramite una o due pressioni del pulsante "Def./Menu/clock" [C]: ecco il loro significato:

Display	Uso
dEF1	Decongelamento in base al peso degli alimenti, da 100 a 1.500 g a passi di 100 g
dEF2	Decongelamento in base alla durata del processo, da 10 secondi a 60 minuti

Dopo aver premuto una volta il pulsante [C], ruotare il selettore [F] per selezionare il peso degli alimenti che si intendono scongelare: una volta selezionato il peso desiderato, premere il pulsante "START/+30s" [H] per avviare il processo: il display visualizza il tempo residuo fino al termine e l'apparecchio provvede automaticamente a regolare la potenza in modo da provocare il solo decongelamento, senza innescare processi di cottura o precottura.

Qualora, mediante due pressioni del pulsante [C], si optasse per il decongelamento in base alla durata, occorrerà selezionare tale durata ruotando il selettore [F]: ad ogni scatto corrisponde un incremento o decremento della durata di 10 secondi fino a 5 minuti, 30 secondi da 5 a 10 minuti ed un minuto fino a 60 minuti: non è possibile programmare decongelamenti più lunghi. Una volta selezionata la durata desiderata, premere il pulsante "START/+30s" [H] per avviare il processo.

Una volta esaurito il tempo residuo, l'apparecchio emette tre suoni prolungati e visualizza "End" sul display [A]. Per estrarre gli alimenti dalla camera di cottura, aprire il portello premendo a fondo il pulsante [I]: l'apparecchio emette tre suoni prolungati ogni tre minuti fino all'apertura del portello, come promemoria.

Per ottimizzare il processo di decongelamento, tenere presente quanto segue:

- Per ottenere un risultato uniforme, gli alimenti devono essere mescolati o girati (se pezzi interi) periodicamente, almeno una volta ogni cinque minuti
- A parità di alimenti trattati, lo scongelamento richiede, normalmente, più tempo che la cottura, ma comunque molto meno tempo che lo scongelamento effettuato a temperatura ambiente
- Normalmente, se gli alimenti possono essere tagliati con un coltello senza particolare sforzo, questo significa che il processo di decongelamento è stato completato con successo
- Il decongelamento penetra all'interno degli alimenti per circa quattro centimetri: se necessario e possibile, provvedere a frazionarli
- Gli alimenti decongelati devono essere consumati prima possibile: non provvedere in nessun caso a ricongelare alimenti decongelati

FUNZIONE PROGRAMMI PREIMPOSTATI (MENU):

L'apparecchio dispone di otto programmi preimpostati, per i quali la cottura è regolata automaticamente grazie a parametri di fabbrica basati su impostazioni studiate in fase di progettazione; grazie a questi programmi, l'apparecchio richiede di impostare la sola natura del cibo e la quantità di alimento che si intende cuocere, quest'ultimo inserendo il peso.

Per accedere ai programmi preimpostati, premere più volte il pulsante "Def./Menu/clock" [C]: dopo aver superato i due programmi per il scongelamento (cfr. cap. prec.), il display visualizza in sequenza, ad ogni successiva pressione, gli otto programmi, corrispondenti alle preparazioni di seguito:

Display	Programma	Pesi selezionabili
A.1	Patate	250, 500 e 750 g
A.2	Pasta	50, 100 e 150 g
A.3	Pizza	200 e 400 g
A.4	Popcorn	100 g
A.5	Verdure	200, 400 e 600 g
A.6	Bevande	250 (1), 500 (2) e 750 (3) ml
A.7	Carne	200, 400 e 600 g
A.8	Pesce	200, 400 e 600 g

Dopo aver selezionato il programma, grazie a successive pressioni del pulsante "Def./Menu/clock" [C], ruotare il selettore [F] per selezionare la quantità inserita tra le possibilità offerte per ciascun programma. Per avviare la cottura, premere il pulsante "START/+30s" [H].

Al termine della cottura, l'apparecchio emette tre suoni prolungati e visualizza "End" sul display [A]. Per estrarre gli alimenti dalla camera di cottura, aprire il portello premendo a fondo il pulsante [I]: l'apparecchio emette tre suoni prolungati ogni tre minuti fino all'apertura del portello, come promemoria.

Per ottimizzare l'utilizzo mediante programmi preimpostati, tenere sempre presente quanto segue:

- La temperatura degli alimenti all'inizio della cottura si intende compresa tra i 20 ed i 25° C: temperature più alte o più basse possono influenzare il processo rendendo necessario interrompere anzitempo la cottura o prolungandola di qualche minuto al termine. Nel caso in cui vengano preparati alimenti molto caldi o molto freddi, si suggerisce di verificare attraverso il vetro del portello il progresso della cottura.
- La temperatura, la forma e la quantità degli alimenti influiscono notevolmente sul risultato della cottura: anche in questo caso occorrerà allungare o accorciare i tempi di cottura quanto più il peso del cibo, che si

suggerisce di pesare prima di inserirlo nell'apparecchio, si discosta dal valore proposto dall'apparecchio

FUNZIONE GRILL E COTTURA COMBINATA MICROONDE/GRILL:

L'apparecchio può provvedere alla cottura in modalità grill mediante l'utilizzo della sola resistenza superiore, oppure con una combinazione di grill e microonde: premendo, se del caso più volte, il pulsante "Grill" [E], è possibile selezionare tra la cottura grill ed uno tra i due modi di cottura combinata grill/microonde presenti, così come esposti in questa tabella:

Display	Funzione
G.	100% grill: questa funzione provoca l'accensione della sola resistenza: è ideale per arrosti, salsicce, ali di pollo. Questa cottura favorisce la formazione di una buona brunitura superficiale
G-1	Uso combinato di grill (70%) e microonde (30%)
G-2	Uso combinato di grill (45%) e microonde (55%)

Ruotare il selettore rotativo [F] per selezionare la durata della cottura: ad ogni scatto corrisponde un incremento o decremento della durata di 10 secondi fino a 5 minuti, 30 secondi da 5 a 10 minuti ed un minuto fino a 60 minuti: non è possibile programmare cotture più lunghe. Per avviare la cottura, premere il pulsante "START/+30s" [H].

Al termine della cottura, l'apparecchio emette tre suoni prolungati e visualizza "End" sul display [A]. Per estrarre gli alimenti dalla camera di cottura, aprire il portello premendo a fondo il pulsante [I]: l'apparecchio emette tre suoni prolungati ogni tre minuti fino all'apertura del portello, come promemoria.

Prestare attenzione all'aumento di temperatura delle superfici dell'apparecchio: in modalità combinata, diversi dispositivi di cottura vengono attivati, pertanto è indispensabile utilizzare presine spesse o un guanto da forno, oltre che la massima cautela possibile, per movimentare i contenitori di cottura.

FUNZIONE FRIGGITRICE AD ARIA E COTTURA COMBINATA MICROONDE/FRIGGITRICE AD ARIA:

L'apparecchio può provvedere alla cottura in modalità friggitrice ad aria mediante l'utilizzo della resistenza superiore unita ad una potente ventola, oppure con una combinazione di friggitrice ad aria e microonde: premendo, se del caso più volte, il pulsante "Air Fry" [E], è possibile selezionare tra la cottura con friggitrice ad aria (con cinque possibilità di selezione della temperatura) ed uno tra i due modi di cottura combinata friggitrice ad aria/microonde presenti, così come esposti in questa tabella:

Display	Funzione
120	Friggitrice ad aria: temperatura di cottura impostata a 120° C
140	Friggitrice ad aria: temperatura di cottura impostata a 140° C

160	Friggitrice ad aria: temperatura di cottura impostata a 160° C
180	Friggitrice ad aria: temperatura di cottura impostata a 180° C
200	Friggitrice ad aria: temperatura di cottura impostata a 200° C
C-1	Uso combinato di friggitrice ad aria (70%) e microonde (30%)
C-2	Uso combinato di friggitrice ad aria (45%) e microonde (55%)

Ruotare il selettore rotativo [F] per selezionare la durata della cottura: ad ogni scatto corrisponde un incremento o decremento della durata di 10 secondi fino a 5 minuti, 30 secondi da 5 a 10 minuti ed un minuto fino a 60 minuti: non è possibile programmare cotture più lunghe. Per avviare la cottura, premere il pulsante “START/+30s” [H].

Al termine della cottura, l'apparecchio emette tre suoni prolungati e visualizza “End” sul display [A]. Per estrarre gli alimenti dalla camera di cottura, aprire il portello premendo a fondo il pulsante [I]: l'apparecchio emette tre suoni prolungati ogni tre minuti fino all'apertura del portello, come promemoria.

Prestare attenzione all'aumento di temperatura delle superfici dell'apparecchio: in modalità combinata, diversi dispositivi di cottura vengono attivati, pertanto è indispensabile utilizzare presine spesse o un guanto da forno, oltre che la massima cautela possibile, per movimentare i contenitori di cottura.

AZZERAMENTO DELLA PROGRAMMAZIONE – PAUSA E ARRESTO DELLA COTTURA:

Durante la programmazione della cottura, qualora si crei confusione nella selezione dei parametri, è possibile annullare l'operazione e ricominciare da capo premendo il pulsante “STOP/lock” [G]; l'apparecchio ritorna in posizione di stand-by, visualizzando l'orologio sul display [A]. Il medesimo pulsante, se premuto durante la cottura, la mette in pausa, arrestando il riscaldamento ma mantenendo intatto il conteggio del tempo residuo. Tale operazione è utile nei casi nei quali sia utile aprire la camera di cottura per mescolare gli alimenti o verificare l'avanzamento della cottura in maniera più efficace rispetto alla sola ispezione attraverso il vetro; è a questo punto possibile riprendere la cottura dal punto in cui era stata interrotta, premendo il pulsante “START/+30s” [H], oppure arrestarla definitivamente premendo il pulsante “STOP/lock” [G].

MICROONDE IMMEDIATO:

E' possibile avviare la funzione microonde semplicemente premendo il pulsante “START/+30s” [H]: il microonde si attiva immediatamente al massimo della potenza per un tempo di cottura pari a 30 secondi. Ulteriori pressioni del medesimo pulsante provocano incrementi di 30 secondi ciascuno nel tempo di cottura, senza che tuttavia altri parametri, come la potenza o la quantità di cibo possano essere variati. Questa

funzione si presta a riscaldamenti rapidi di modeste quantità di alimenti, o per portare rapidamente a temperatura ambiente alimenti prelevati dal frigorifero.

BLOCCO BAMBINI:

E' possibile bloccare la tastiera, al fine di evitare che bambini o persone dalle ridotte capacità cognitive possano imprudentemente avviare programmi di cottura senza il dovuto controllo. In posizione di stand-by, cioè senza alcuna cottura in esecuzione e con visualizzazione sul display [A] dell'orologio, premere e tenere premuto per quattro secondi il pulsante "STOP/lock" [G]: il blocco è attivo non appena viene visualizzata sul display [A] l'icona di una chiave. In questa condizione, la pressione di qualsiasi pulsante non provoca alcun effetto, almeno fino a quando la funzione di blocco non viene disattivata, premendo nuovamente per quattro secondi il pulsante "STOP/lock" [G].

MATERIALI DEI CONTENITORI ALIMENTARI E LORO UTILIZZO:

La seguente tabella riporta i materiali adatti al contatto alimentare in operazioni di cottura con microonde, grill e friggitrici ad aria: è indispensabile attenersi a quanto riportato in essa poiché un utilizzo errato dei contenitori potrebbe generare cessione di materiali potenzialmente dannosi per la salute verso gli alimenti.

Materiale	Microonde	Grill	Friggitrice	Note
Ceramica termoresistente	SI	SI	SI	Non utilizzare ceramiche con decori metallici
Plastica termoresistente	SI	NO	NO	Non utilizzabile per cotture a microonde lunghe
Vetro termoresistente	SI	SI	SI	
Pellicola plastica	SI	NO	NO	Non utilizzare per la cottura di carne, poiché si danneggia con le alte temperature
Griglia metallica	NO	SI	SI	Utilizzare solo con grill e friggitrice ad aria
Teglia	NO	SI	SI	Utilizzare solo con grill e friggitrice ad aria
Contenitori metallici	NO	SI	SI	Estrarre utilizzando presine o guanti
Contenitori laccati	NO	NO	NO	Scarsa resistenza termica, non utilizzare

Bambù, legno e carta	NO	NO	NO	Scarsa resistenza termica, non utilizzare
----------------------	----	----	----	---

Per le cotture combinate, fare riferimento alla colonna relativa al microonde.

Con funzione microonde non è consentito l'uso di utensili metallici, utilizzabili invece con funzione grill e friggitrice ad aria. Il prodotto è dotato di griglia o teglia rialzate, che devono entrare in contatto esclusivamente con il piatto girevole, che è in vetro termoresistente. La funzione combinata di cottura a microonde e grill e la funzione combinata di cottura a microonde e friggitrice ad aria possono essere utilizzate per cucinare utilizzando una griglia, ma non possono essere utilizzate per cucinare utilizzando una teglia da forno.

CONSIGLI UTILI PER OTTENERE UN RISULTATO MIGLIORE:

Alcuni piccoli accorgimenti d'uso possono essere particolarmente redditizi per ottenere il miglior rendimento dall'apparecchio. Eccone alcuni:

- Disposizione del cibo: Disporre gli alimenti sulla maggior superficie possibile, riservando l'area perimetrale dei contenitori per le porzioni di maggiori dimensioni; le porzioni più piccole dovranno essere disposte al centro
- Durata della cottura: E' più conveniente mantenere un tempo di cottura inizialmente più breve, poiché questo permette di verificare più spesso l'andamento della cottura; è sempre possibile aggiungere minuti al processo, mentre una cottura eccessiva modifica irreversibilmente gli alimenti
- Cottura bilanciata: Alimenti come petti di pollo, hamburgers o bistecche devono essere rivoltati almeno una volta durante la cottura; dipendentemente dal tipo di alimento, è spesso profittuoso spostarlo anche dal perimetro al centro del contenitore e/o viceversa
- Alimenti a riposo: Una volta completata la cottura, è bene lasciare il cibo nell'apparecchio per un periodo di tempo adeguato (pochi o pochissimi minuti), per completare il ciclo di cottura e per avviare un raffreddamento graduale
- Pellicola di plastica: da evitare in caso di cottura di cibo ad alto contenuto di grasso, poiché quest'ultimo assume temperature molto elevate in grado di scioglierla
- Taluni contenitori in plastica dichiarati come specifici per microonde potrebbero non essere adatti per la cottura di cibi con un alto contenuto di grassi e zuccheri. Porre attenzione, inoltre, a non superare il tempo di preriscaldamento specificato nel manuale di istruzioni del contenitore stesso
- Cibo pronto: Valutare il colore ed il grado di idratazione degli alimenti è di grande aiuto per capire se la cottura è esatta o meno; il cibo è ben cotto quando:

- Il vapore fuoriesce da tutta la pietanza, non solo dalle estremità
- Le articolazioni del pollame possono essere mosse senza difficoltà
- E' assente qualsiasi traccia di sangue liquido da pollame e carne di maiale
- Il pesce ha un aspetto opaco e può essere facilmente spezzettato con una forchetta

6. MANUTENZIONE E DETERGENZA

Il prodotto non necessita di alcuna manutenzione intesa come revisioni periodiche e/o sostituzione di parti consumabili. E' tuttavia raccomandabile agire come di seguito:

- Nel caso in cui le operazioni di cottura dovessero provocare schizzi o versamenti, è opportuno procedere tempestivamente alla loro rimozione
- Il momento esatto per le operazioni di detergenza dell'apparecchio è non appena esso ha raggiunto una temperatura vicina a quella dell'ambiente circostante; agire immediatamente dopo il termine di una cottura espone a rischi di scottature e lesioni, mentre una attesa eccessiva provoca una eccessiva adesione della sporcizia, con conseguenti maggiori difficoltà nella relativa rimozione
- Ogni operazione di detergenza deve essere tassativamente eseguita con cavo di alimentazione distaccato, che deve essere riconnesso non prima di essersi assicurati della completa asciugatura di ogni parte trattata
- Per la detergenza, tanto delle parti interne quanto di quelle esterne, utilizzare un semplice panno inumidito con acqua o modestissime quantità di sapone specifico per stoviglie, cui far seguire abbondante risciacquo con un panno umido
- Non immergere né sottoporre ad acqua corrente alcuna parte dell'apparecchio, ad eccezione degli accessori
- Gli accessori possono essere lavati a mano, al pari di una comune stoviglia, in acqua tiepida con sapone per piatti; essi devono comunque essere abbondantemente risciacquati
- Evitare, tanto per l'apparecchio quanto per gli accessori, l'uso di detergenti aggressivi, spugne abrasive, pagliette di ferro, parti verdi delle spugne da cucina, prodotti chimici e altro che non sia comune sapone per stoviglie

7. DOMANDE E RISPOSTE FREQUENTI

Problema	Probabile causa	Possibile rimedio
L'apparecchio non si accende	La presa elettrica non è alimentata	Verificare la posizione degli interruttori sul quadro elettrico
	La spina è disconnessa	Inserire la spina in una presa a norma di caratteristiche compatibili

Gli alimenti vengono estratti non completamente cotti	E' stato selezionato un tempo di cottura non sufficiente	Proseguire la cottura con un'ulteriore programmazione che tenga conto della natura degli alimenti e della cottura già completata
	E' stata selezionata una potenza non sufficiente	
	E' stata selezionata una quantità di cibo troppo ridotta	
Il calore del cibo estratto è distribuito in maniera non uniforme	Non si è proceduto al necessario rimescolamento	Attendere il parziale raffreddamento del cibo caldo, quindi rimescolare e procedere ad un'ulteriore riscaldamento parziale

8. DATI TECNICI

Alimentazione	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Assorbimento massimo	: 1.700 Watt
Volume interno	: 18 litri
Dimensioni (L x A x P)	: 48,4 x 28,7 x 37,4 cm
Peso	: 14 Kg

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria e microonde Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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 e microonde Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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 e microonde Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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 e microonde Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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.

10 . 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, abrasati o modificati.

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

1. 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 meticulous attention to detail, aiming to offer a complete, versatile, reliable, and high-performance solution, suitable for both occasional users and the most demanding ones. This manual contains important information for the correct and safe use of the appliance. It is essential to read and understand its content before performing any operation to achieve the best performance from the appliance. Keep this manual even after reading it, as it may be necessary to refer to it in the future. The Melchioni Family team is at your disposal for any advice, instructions, or suggestions.

2. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR CORRECT USE OF THE APPLIANCE

The use of a microwave oven requires compliance with some simple guidelines, many of which are now widely recognized. Failure to adhere to these guidelines may result in risks, hazards, or injuries to the operator and nearby persons.

- The appliance is designed for domestic and non-intensive use. Any professional use compromises the safety requirements and voids the warranty. It is not intended for the following applications: hospitality areas, hotels, motels, bed & breakfasts, residences, communities, farms, shops, food laboratories, food production facilities, or other industrial and commercial uses.
- The appliance is intended for indoor use, away from adverse weather conditions: outdoor use compromises safety requirements and poses potential risks to the operator and nearby persons.
- The appliance must not be used if it exhibits deformations, swelling, cracks in the casing, missing parts, or other structural anomalies. In such cases, disconnect it from the power supply, do not open the door, and contact qualified technical personnel.
- The appliance must not be used if it emits unusual noises, odors, smoke, vapors, or any other emissions unrelated to normal operation. In such cases, disconnect it from the power supply and contact qualified technical personnel.
- Slight smoke and a mild burning smell may occur during the first use of the appliance. This is normal and does not indicate a malfunction or danger, provided it does not persist beyond the first few minutes of use.

- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments or in the presence of atmospheres saturated with gases, fumes, excessive or low temperatures, or direct sunlight.
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, near explosive, combustible, detonating, or flammable materials (e.g., gas stations, gas cylinders, etc.); such use poses a serious risk to the operator and nearby persons and may cause fires or explosions.
- Ensure that all parts of the appliance, especially the cable, are kept at a safe distance from heat sources (e.g., electric or gas burners), both during use and when not in use.
- The appliance must always be supervised during use: do not leave it unattended or without someone monitoring its proper functioning.
- During use, the appliance must be placed at least 20 cm away from surrounding objects on all sides. This precaution prevents overheating of parts and improves safety performance. The appliance must not be built into cabinetry, installed in vans, campers, caravans, or other vehicles, nor should any decorative or covering panels be applied to its surfaces.
- Do not heat food or liquids in sealed containers: internal pressure may cause sudden explosions.
- Use only the original accessories provided. The use of non-original accessories may damage the appliance and pose potential health risks.
- Use only containers and utensils certified for microwave or air fryer use. Using unsuitable accessories or containers poses risks to the operator and damage to the appliance. Metal containers are generally unsuitable for microwaves, and paper wrappers should be carefully assessed for air fryer use due to fire risks.
- Handle materials inserted into the appliance carefully to avoid displacing the glass turntable, which is placed on the base but not fixed.
- Do not use the appliance empty: this wastes energy, accelerates appliance wear, and may cause damage.
- Do not use the appliance to heat or dry non-food materials, such as clothing, heating pads, sponges, cloths, or shoes; this may lead to fires, appliance damage, and injuries to the operator and nearby persons.
- Pay special attention when heating liquid foods: the maximum temperature, including possible boiling, may be delayed until after removal from the appliance. Always check the temperature of the food before consumption, stir if necessary, or wait to avoid burns.
- Do not immerse any part of the appliance or its accessories in cold water or other liquids until they have completely cooled down after use.

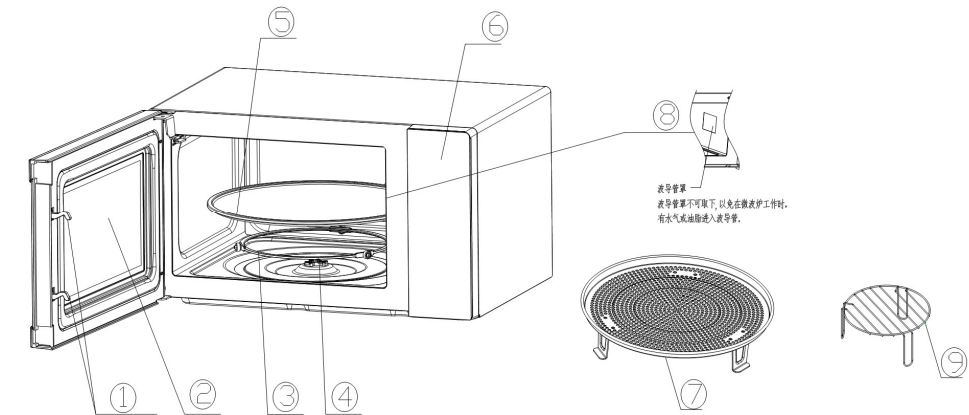
- Do not heat eggs with shells using the microwave function: the shell is a natural sealed container that may explode during or after heating.
- Reduce heating times for small quantities of food to prevent overheating and possible oral burns.
- The contents of baby bottles and baby food jars should be stirred or shaken periodically during cooking, and their temperature checked before consumption to avoid burns.
- Use oven mitts or similar protections to remove containers after heating.
- Opening the door during or after use may release sudden bursts of scalding steam: maintain a safe distance.
- Avoid immersing the turntable in cold water immediately after use: cracks and sudden breaks may occur. Allow it to cool for at least 20 minutes.
- Avoid touching structural parts, even external ones, during operation, as some may carry electrical current in the event of a malfunction or defect.
- Do not block the ventilation grilles: this creates potential hazards and significantly reduces appliance performance.
- Regularly check the appliance's ventilation grilles for dust or dirt buildup, and clean them as described in the cleaning chapter if necessary.
- Do not cover the appliance with any reflective material (e.g., aluminum). This leads to overheating, possible malfunctions, and danger to the operator or nearby persons.
- Do not use the appliance if the door or its seals are damaged. Contact qualified technical personnel for repair.
- Ensure the integrity of all appliance parts, particularly the power cord. If anomalies are detected, avoid using the appliance and contact qualified technical personnel.
- For cleaning operations, avoid abrasive sponges or aggressive detergents. Follow the instructions in the cleaning chapter.
- Cleaning must be performed only after disconnecting the appliance from the power supply. Follow the instructions in the cleaning chapter.
- Cleaning should be performed promptly when needed. Delayed or neglected cleaning may cause damage or deterioration of the surfaces and functionality of the appliance.
- Do not use steam for cleaning, whether generated by the appliance itself or external devices such as steam guns, pressure washers, or water jets.
- The appliance must be connected to a compliant electrical system with a nominal power equal to or greater than that of the appliance and equipped with grounding. The electrical outlet must be easily accessible, even during use.

- Before plugging the power cord into the outlet, ensure that your domestic voltage matches the one specified on the appliance. Plug in the cord only if it is fully extended and free of knots.
- Do not connect the appliance to extension cords, power strips, multi-socket outlets, timers, remote-controlled outlets, or other devices that may autonomously start it.
- If the appliance will not be used for an extended period, unplug the power cord from the outlet to prolong its lifespan and reduce energy consumption.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the cord. Firmly grasp the plug with one hand, hold the outlet frame with the other, and disconnect with a quick and firm motion.
- Before disconnecting the appliance, ensure it is turned off unless disconnection is required in an emergency due to abnormal behavior as described in this chapter.
- The appliance must be kept out of reach of children under the age of 8. Ensure it is not used for play purposes.
- If the appliance is used by children over 8 years old or individuals with reduced cognitive, sensory, or motor abilities, they must be instructed about the dangers of misuse and adequately supervised.
- Do not use the appliance near accumulations or sources of liquids, such as tanks, sinks, showers, faucets, sprinklers, bottles, or other water-containing objects.
- Never operate the appliance without its protective cover. All technical interventions must be performed by specialized personnel following specific operational procedures to minimize health risks.
- Do not disassemble the appliance, even after disposal. It contains parts that may pose ingestion hazards for children or individuals with reduced cognitive abilities.
- Do not attempt self-repairs. Contact qualified technical personnel for any malfunction.
- The appliance must not be modified in any way: such conduct compromises safety requirements, voids the warranty, and does not enhance performance.
- Do not subject the power cord to excessive bending or pinching: internal, unseen damage constitutes a significant safety hazard.
- Place the appliance at a safe distance from moving parts, such as curtains, doors, windows, or similar, to prevent accidental contact.
- Place the appliance on a flat, stable surface at a height that facilitates user operation. Ensure the appliance cannot move due to gravity or external forces.

GROUP 2 CLASS B ISM DEVICE. In accordance with the Harmonized Technical Standard EN 60601-1-2, this appliance belongs to Group 2, Class B. Group 2 includes all ISM (Industrial, Scientific, and Medical) devices where radiofrequency energy is intentionally generated or used as electromagnetic radiation for material processing, arc welding equipment, and electro-erosion machines. A Class B device is suitable for use in all buildings, including domestic ones, and those connected directly to the low-voltage public power supply network that powers buildings used for domestic purposes.

This appliance contains an LED light with a brightness of less than 60 lumens.

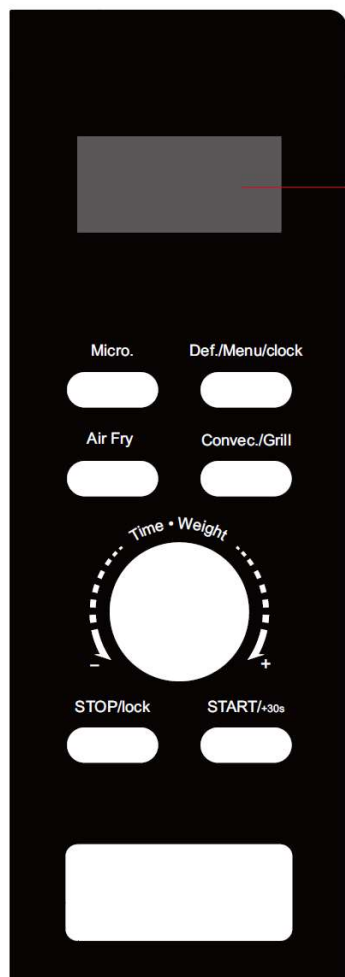
3. IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



1	Door latches
2	Door glass
3	Rotating ring

4	Rotating joint
5	Turntable
6	Control panel

7	Raised baking tray
8	DO NOT REMOVE sticker
9	Raised grill



PARTS OF THE CONTROL PANEL:

A	Multifunction display
B	Microwave function button
C	Defrost, menu, clock function button
D	Air fryer function button
E	Grill function button
F	Rotary selector for cooking duration/food weight
G	Cooking stop button
H	Cooking start button
I	Door open button

DISPLAY ICONS:

	Microwave function
	Grill function
	Air fryer function
	Defrost function
	Child lock active

4. INSTALLATION AND SETUP

Before using the appliance for the first time, certain preliminary operations are necessary. Proceed as follows:

- Unpack the appliance and check for completeness and integrity of the contents, as indicated in the previous chapter.
- Keep the packaging for 15 days in case a return to the retailer is necessary. After this period, dispose of it following the material separation guidelines indicated on it.

- Read this manual in its entirety, paying particular attention to the safety instructions.
- Carefully remove all securing materials from the parts, including internal ones.
- Completely remove any stickers present on the appliance surfaces.
- Refer to Chapter 2 for further details and requirements on the placement and installation of the appliance.
- Wash all accessories with warm water and standard dish soap; rinse thoroughly and allow them to dry completely before proceeding.
- Place the appliance on a horizontal, stable surface, away from heat and moisture sources, and at least 40 cm from stoves or heaters.
- Ensure there is a clearance of at least 20 cm from the rear wall, 5 cm from the side walls, and 20 cm above the appliance. The height from the floor should be at least 85 cm. Do not install the appliance in a built-in setting.
- Ensure there is a distance of at least 5 meters from radio devices such as tuners, TVs, WiFi, and Bluetooth devices.
- Make sure the electrical outlet is easily accessible if needed and that the door can open without obstruction.
- Press the door open button [I].
- Assemble the interior of the appliance by placing the rotating ring on the base of the cooking chamber, aligning the rotating joint in the center, and then positioning the turntable so the grooves under the plate align with those on the joint.
- Plug the power cord into a wall socket equipped with a proper circuit breaker.
- Ensure the cord does not come into contact with hot parts and is not subjected to excessive bending or pinching.
- Place a non-metallic container with 150 ml of water on the turntable.
- Press the “Micro” button on the control panel.
- Turn the rotary selector clockwise to 5 minutes (5:00).
- Press “START/+30s.”
- Verify that the turntable has started rotating.
- Wait for the program to finish.

The appliance is now ready for normal use.

If the appliance fails to start or shows obvious signs of malfunction, contact the retailer for prompt service or replacement if necessary.

5. USING THE APPLIANCE

The appliance can perform various cooking, defrosting, reheating, and warming functions. Below are instructions for all the supported operations. The description starts from standby mode, where the current time is displayed on the screen [A]. If

the appliance is not in this state, press the “STOP/lock” button [G] twice to stop all ongoing operations.

Press the door open button [I].

Remove any food inside, then assemble the interior by placing the rotating ring on the base of the cooking chamber, aligning the rotating joint in the center, and positioning the turntable so the grooves under the plate align with those on the joint.

Place the food to be cooked on the turntable, ensuring it is in a container with a diameter not exceeding 26 cm and suitable for microwave and air fryer use. If applicable, use the supplied accessories.

CLOCK SETTING:

Upon connecting the appliance to the power supply, the display will show “1:00,” indicating the clock function, which will likely need adjustment. Proceed as follows:

1. Press and hold the button [C] for four seconds.
2. The appliance emits a prolonged beep, and the hour indicator on the display [A] will flash.
3. Rotate the selector [F] counterclockwise to decrease or clockwise to increase the hour.
4. Briefly press the button [C].
5. The appliance emits a short beep, and the minute indicator on the display [A] will flash.
6. Rotate the selector [F] counterclockwise to decrease or clockwise to increase the minutes.
7. Briefly press the button [C].
8. The appliance emits a short beep to confirm that the adjustment has been successfully completed.

MICROWAVE FUNCTION:

Press the “Micro.” button [B], pressing multiple times if necessary, to select the desired cooking intensity according to the following table:

Display	Level	Power	Use
100P	High	Maximum	Quick and complete cooking
80P	Medium/High	80% of maximum	Medium and express cooking

50P	Medium	50% of maximum	Steaming
30P	Medium/Low	30% of maximum	Food reheating
10P	Low	10% of maximum	Keeping food warm

Rotate the rotary selector [F] to set the cooking duration: each notch adjusts the time by 10 seconds up to 5 minutes, by 30 seconds from 5 to 10 minutes, and by 1 minute up to 60 minutes. Cooking times longer than this cannot be set.

Press the “START/+30s” button [H] to start cooking: the appliance will emit a short confirmation sound.

When cooking is complete, the appliance emits three prolonged beeps and displays “End” on the display [A]. Open the door by firmly pressing the button [I] to remove the food. The appliance will emit three beeps every three minutes as a reminder until the door is opened.

Tips for optimal microwave cooking:

- Never use the raised baking tray [7] for microwave cooking.
- Never run the microwave function without food in the cooking chamber.
- A slight reduction in power at 100% intensity may occur automatically to preserve the appliance's functionality.
- To stop cooking for any reason, press the button [G], then open the door by pressing the button [I].
- If the door is opened during cooking (e.g., to stir the food), cooking will resume once the door is closed and the “START/+30s” button [H] is pressed.
- To reset the settings and avoid starting a new cooking cycle with the previous parameters, press the button [G] twice after stopping cooking.

DEFROST FUNCTION:

The appliance offers two defrosting modes for frozen food, selectable by pressing the “Def./Menu/Clock” button [C] once or twice:

Display	Mode
dEF1	Defrost by food weight (100–1,500 g in 100 g steps)
dEF2	Defrost by duration (10 seconds to 60 minutes)

After pressing the button [C] once, rotate the selector [F] to select the food weight. Once the desired weight is selected, press the “START/+30s” button [H] to start the process. The display will show the remaining time, and the appliance will automatically adjust the power to defrost without cooking or pre-cooking.

For defrosting by duration (pressing the button [C] twice), set the time using the rotary selector [F]. Each notch adjusts the duration by 10 seconds up to 5 minutes, by

30 seconds from 5 to 10 minutes, and by 1 minute up to 60 minutes. Press the “START/+30s” button [H] to begin.

When defrosting is complete, the appliance emits three prolonged beeps and displays “End” on the display [A]. Open the door by pressing the button [I].

Defrosting tips:

- Stir or turn the food (if whole) periodically, at least once every five minutes.
- Defrosting takes more time than cooking but is much faster than leaving food at room temperature.
- If food can be easily cut with a knife, defrosting is likely complete.
- Defrosting penetrates approximately four centimeters into food; divide it into smaller pieces if necessary.
- Consume defrosted food promptly and never refreeze it.

PRESET PROGRAMS (MENU FUNCTION):

The appliance features eight preset programs where cooking parameters are automatically adjusted based on factory settings. Users only need to select the type of food and its weight.

Press the “Def./Menu/Clock” button [C] repeatedly to access the preset programs. After the two defrost modes, the following programs appear in sequence:

Display	Program	Selectable Weights
A.1	Potatoes	250 g, 500 g, 750 g
A.2	Pasta	50 g, 100 g, 150 g
A.3	Pizza	200 g, 400 g
A.4	Popcorn	100 g
A.5	Vegetables	200 g, 400 g, 600 g
A.6	Beverages	250 ml (1), 500 ml (2), 750 ml (3)
A.7	Meat	200 g, 400 g, 600 g
A.8	Fish	200 g, 400 g, 600 g

Dopo aver selezionato il programma, grazie a successive pressioni del pulsante “Def./Menu/clock” [C], ruotare il selettore [F] per selezionare la quantità inserita tra le possibilità offerte per ciascun programma. Per avviare la cottura, premere il pulsante “START/+30s” [H].

After selecting the program with the button [C], rotate the selector [F] to choose the quantity. Press “START/+30s” [H] to start cooking.

Tips for preset programs:

- Ensure food is at a temperature between 20°C and 25°C. Significant deviations may require cooking adjustments.
- Food shape, temperature, and weight affect results. Adjust times as needed.

GRILL AND COMBINED MICROWAVE/GRILL FUNCTION:

The appliance offers grill-only cooking using the top heating element or combined grill and microwave modes:

Display	Function
G.	100% Grill: For roasts, sausages, and chicken wings, providing a crispy surface.
G-1	Combined: Grill (70%) and Microwave (30%)
G-2	Combined: Grill (45%) and Microwave (55%)

Set the cooking time with the selector [F] (increments of 10 seconds to 5 minutes, 30 seconds to 10 minutes, and 1 minute up to 60 minutes). Press “START/+30s” [H] to start cooking.

Safety tips:

- Surfaces may become hot. Use oven mitts to handle containers safely.

IR FRYER FUNCTION AND COMBINED MICROWAVE/AIR FRYER COOKING:

The appliance can operate as an air fryer using the top heating element combined with a powerful fan or in combination with the microwave function. By pressing the “Air Fry” button [E] multiple times, you can select air fryer cooking (with five temperature options) or one of the two combined modes. Refer to the table below:

Display	Function
120	Air fryer: Cooking temperature set to 120°C
140	Air fryer: Cooking temperature set to 140°C
160	Air fryer: Cooking temperature set to 160°C
180	Air fryer: Cooking temperature set to 180°C
200	Air fryer: Cooking temperature set to 200°C
C-1	Combined: Air fryer (70%) and Microwave (30%)
C-2	Combined: Air fryer (45%) and Microwave (55%)

Set the cooking time with the rotary selector [F] (increments of 10 seconds to 5 minutes, 30 seconds to 10 minutes, and 1 minute up to 60 minutes). Press the “START/+30s” button [H] to begin cooking.

When cooking is complete, the appliance emits three prolonged beeps and displays “End” on the display [A]. Open the door by pressing the button [I]. The appliance will continue to emit three beeps every three minutes as a reminder until the door is opened.

Safety tips:

- In combined cooking modes, the appliance activates multiple heating devices. Use thick oven mitts or gloves to handle containers and exercise maximum caution.

RESETTING, PAUSING, AND STOPPING COOKING:

To cancel the cooking setup and start over, press the “STOP/lock” button [G]; the appliance will return to standby mode, displaying the clock on the screen [A].

During cooking, pressing the “STOP/lock” button [G] pauses the operation, stopping heating but maintaining the remaining time. This is useful for stirring or checking the food. To resume cooking, press the “START/+30s” button [H]. To stop cooking entirely, press the “STOP/lock” button [G] again.

IMMEDIATE MICROWAVE FUNCTION:

You can start the microwave function quickly by pressing the “START/+30s” button [H]. The microwave will activate at maximum power for 30 seconds. Each additional press of the button adds 30 seconds to the cooking time. No other parameters, such as power or food quantity, can be adjusted in this mode. This function is suitable for quickly reheating small amounts of food or bringing refrigerated items to room temperature.

CHILD LOCK:

To prevent children or individuals with reduced cognitive abilities from accidentally operating the appliance, you can activate the child lock. In standby mode (no cooking in progress and the clock displayed on [A]), press and hold the “STOP/lock” button [G] for four seconds. A key icon will appear on the display [A], indicating that the lock is active.

When the child lock is active, pressing any button has no effect until the lock is deactivated by pressing and holding the “STOP/lock” button [G] again for four seconds.

FOOD CONTAINER MATERIALS AND THEIR USE:

The table below indicates the suitability of various materials for use with microwave, grill, and air fryer functions. Follow these guidelines strictly, as improper container use may release harmful substances into food.

Material	Microwave	Grill	Air Fryer	Notes
Heat-resistant ceramic	YES	YES	YES	Avoid ceramics with metallic decorations.
Heat-resistant plastic	YES	NO	NO	Not suitable for long microwave cooking.
Heat-resistant glass	YES	YES	YES	
Plastic wrap	YES	NO	NO	Avoid use for meat cooking; high heat can damage it.
Metal grill rack	NO	YES	YES	Use only with grill or air fryer functions.
Baking tray	NO	YES	YES	Use only with grill or air fryer functions.
Metal containers	NO	YES	YES	Use oven mitts to handle after use.
Lacquered containers	NO	NO	NO	Poor thermal resistance; do not use.
Bamboo, wood, or paper	NO	NO	NO	Poor thermal resistance; do not use.

For combined cooking modes, refer to the microwave column. Do not use metallic utensils with the microwave function but only with grill and air fryer modes. The provided raised grill or tray should contact only the glass turntable, which is made of heat-resistant glass.

USEFUL TIPS FOR BETTER RESULTS:

Here are some helpful tips to achieve the best performance from the appliance:

- **Food placement:** Arrange food over as large a surface area as possible, placing larger portions along the edges of the container and smaller portions in the center.
- **Cooking duration:** Start with a shorter cooking time to check progress. You can always add time, but overcooking irreversibly alters food.
- **Balanced cooking:** Foods like chicken breasts, hamburgers, or steaks should be turned at least once during cooking. Moving food between the perimeter and the center of the container can also be beneficial.

- **Resting food:** After cooking, leave food in the appliance for a few minutes to finish the cooking cycle and cool gradually.
- **Plastic wrap:** Avoid using it for high-fat foods as the fat's high temperature may melt the wrap.
- **Ready food indicators:** Assess food doneness by looking for steam release throughout (not just at the edges), easy movement of poultry joints, absence of liquid blood in poultry or pork, and a firm, opaque appearance in fish that flakes easily with a fork.

6. MAINTENANCE AND CLEANING

The appliance requires no maintenance, such as periodic checks or part replacements. However, the following practices are recommended:

- Remove any spills or splashes immediately after cooking.
- Clean the appliance once it has cooled to near room temperature. Cleaning while hot poses a risk of burns, while delayed cleaning can make dirt harder to remove.
- Always unplug the appliance before cleaning, and ensure all parts are completely dry before reconnecting it.
- Use a damp cloth with water or a small amount of dish soap for both interior and exterior cleaning. Rinse with a damp cloth.
- Do not immerse or run water over any part of the appliance, except for accessories.
- Accessories can be washed by hand with warm, soapy water and rinsed thoroughly.
- Avoid using aggressive detergents, abrasive sponges, steel wool, or harsh chemicals.

7. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Problem	Probable Cause	Possible Solution
Appliance does not turn on	Power outlet is not supplying electricity	Check the circuit breakers on the electrical panel.
	Plug is disconnected	Plug the appliance into a compatible power outlet.
Food is not fully cooked	Insufficient cooking time selected	Extend cooking time considering food type and progress.
	Power setting was too low	

	Food quantity was too small	
Unevenly distributed heat in cooked food	Food was not stirred or turned	Stir or turn food and reheat partially if necessary.

8. DATI TECNICI

Power supply	: 220–240 V AC, 50 Hz
Maximum power consumption	: 1,700 Watts
Internal volume	: 18 liters
Dimensions (L x H x D)	: 48.4 x 28.7 x 37.4 cm
Weight	: 14 kg

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer & microwave Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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 & microwave Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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 & microwave Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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 & microwave Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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.

10. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

The warranty does not cover:

- parts subject to wear or tear, nor those parts that require periodic replacement and / or maintenance
- professional use of the product

- malfunctions or any defects due to incorrect installation, configuration, software / BIOS / firmware update not performed by authorized Melchioni Spa
- repairs or interventions carried out by persons not authorized by Melchioni Spa
- manipulation of assembly components or, where applicable, of the software
- defects caused by fall or transport, lightning, voltage fluctuations, liquid infiltration, opening of the appliance, bad weather, fire, public disturbances, inadequate ventilation or incorrect power supply
- any accessories, for example: boxes, bags, batteries, etc. used with this product
- home interventions for convenience checks or presumed defects

The recognition of the guarantee by Melchioni Spa is subject to the presentation of a tax document that proves the actual date of purchase. The same must not show any tampering or deletions, in the presence of which Melchioni Spa reserves the right to refuse the provision of treatment under warranty.

The warranty will not be recognized if the serial number or model of the appliance is non-existent, abraded or modified.

This warranty does not include any right to compensation for direct or indirect damage, of any nature, to people or things, caused by any inefficiency of the appliance. Any extensions, promises or services in this regard, insured by the retailer, will be borne by the latter.

1. NOTA INTRODUCTORIA

Melchioni S.p.a., propietario de la marca Melchioni Family, le agradece por la compra de este electrodoméstico. Es el resultado de una cuidadosa selección de características y de una meticulosa atención a los detalles, con el objetivo de ofrecer una solución completa, versátil, confiable y de alto rendimiento, adecuada tanto para usuarios ocasionales como para los más exigentes. Este manual contiene información importante para el uso correcto y seguro del electrodoméstico. Es esencial leer y comprender su contenido antes de realizar cualquier operación, para lograr el mejor rendimiento del aparato. Conserve este manual incluso después de haberlo leído, ya que podría ser necesario consultarlo en el futuro. El equipo de Melchioni Family está a su disposición para cualquier consejo, indicación o sugerencia.

2. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA EL USO CORRECTO DEL APARATO

El uso de un horno microondas requiere el cumplimiento de algunas pautas simples, muchas de las cuales ya son ampliamente reconocidas. No seguir estas pautas puede resultar en riesgos, peligros o lesiones para el operador y las personas cercanas.

- El aparato está diseñado para uso doméstico y no intensivo. Cualquier uso profesional compromete los requisitos de seguridad y anula la garantía. No está destinado a las siguientes aplicaciones: áreas de hospitalidad, hoteles, moteles, bed & breakfasts, residencias, comunidades, granjas, tiendas, laboratorios de alimentos, instalaciones de producción de alimentos u otros usos industriales y comerciales.
- El aparato está diseñado para uso en interiores, lejos de condiciones climáticas adversas: el uso en exteriores compromete los requisitos de seguridad y representa posibles riesgos para el operador y las personas cercanas.
- No utilice el aparato si presenta deformaciones, hinchazones, grietas en la carcasa, piezas faltantes u otras anomalías estructurales. En tales casos, desconéctelo de la corriente, no abra la puerta y contacte con personal técnico cualificado.
- No utilice el aparato si emite ruidos inusuales, olores, humo, vapores u otras emisiones no relacionadas con el funcionamiento normal. En tales casos, desconéctelo de la corriente y contacte con personal técnico cualificado.
- Es posible que durante el primer uso del aparato se produzca un ligero humo o un leve olor a quemado. Esto es normal y no indica un mal funcionamiento o peligro, siempre que no persista más allá de los primeros minutos de uso.

- No almacene ni utilice el aparato en ambientes excesivamente húmedos o polvorientos, ni en presencia de atmósferas saturadas de gases, humos, temperaturas extremas o luz solar directa.
- No utilice el aparato en atmósferas explosivas, cerca de materiales explosivos, combustibles, detonantes o inflamables (por ejemplo, estaciones de servicio, cilindros de gas, etc.); dicho uso representa un grave riesgo para el operador y las personas cercanas y puede causar incendios o explosiones.
- Asegúrese de que todas las partes del aparato, especialmente el cable, estén a una distancia segura de fuentes de calor (por ejemplo, quemadores eléctricos o de gas), tanto durante su uso como cuando no esté en uso.
- El aparato debe estar siempre supervisado durante su uso: no lo deje desatendido ni sin alguien que controle su correcto funcionamiento.
- Durante el uso, el aparato debe colocarse a al menos 20 cm de distancia de los objetos circundantes en todos los lados. Esta precaución evita el sobrecalentamiento de las partes y mejora la seguridad del aparato. No debe instalarse empotrado, ni en vehículos como furgonetas, autocaravanas o caravanas, ni deben aplicarse paneles decorativos o de recubrimiento en sus superficies.
- No caliente alimentos o líquidos en recipientes sellados: la presión interna puede causar explosiones repentinas.
- Use solo los accesorios originales proporcionados. El uso de accesorios no originales puede dañar el aparato y representar riesgos para la salud.
- Use únicamente recipientes y utensilios certificados para uso con microondas o freidoras de aire. El uso de accesorios o recipientes inadecuados presenta riesgos para el operador y posibles daños al aparato. Los recipientes de metal generalmente no son adecuados para microondas, y los envoltorios de papel deben evaluarse cuidadosamente para su uso con freidoras de aire debido a riesgos de incendio.
- Manipule con cuidado los materiales insertados en el aparato para evitar desplazar el plato giratorio de vidrio, que está colocado en la base pero no fijado.
- No utilice el aparato vacío: esto desperdicia energía, acelera el desgaste del aparato y puede causar daños.
- No utilice el aparato para calentar o secar materiales no alimentarios, como ropa, almohadillas térmicas, esponjas, paños o zapatos; esto puede provocar incendios, daños al aparato y lesiones al operador y a las personas cercanas.
- Preste especial atención al calentar alimentos líquidos: la temperatura máxima, incluida la posible ebullición, puede retrasarse hasta después de retirar el recipiente del aparato. Siempre revise la temperatura de los alimentos antes de consumirlos, revuelva si es necesario o espere para evitar quemaduras.

- No sumerja ninguna parte del aparato ni sus accesorios en agua fría u otros líquidos hasta que se hayan enfriado completamente después del uso.
- No caliente huevos con cáscara utilizando la función de microondas: la cáscara es un recipiente natural sellado que puede explotar durante o después del calentamiento.
- Reduzca los tiempos de calentamiento para pequeñas cantidades de alimentos para evitar sobrecalentamientos y posibles quemaduras en la boca.
- El contenido de biberones y frascos de comida para bebés debe ser removido o agitado periódicamente durante la cocción, y su temperatura debe verificarse antes de su consumo para evitar quemaduras.
- Use guantes de cocina u otras protecciones similares para retirar los recipientes después del calentamiento.
- Abrir la puerta durante o después del uso puede liberar ráfagas repentinas de vapor caliente: mantenga una distancia segura.
- Evite sumergir el plato giratorio en agua fría inmediatamente después de su uso: pueden formarse grietas y fracturas repentinas. Espere al menos 20 minutos para que se enfríe.
- Evite tocar las partes estructurales, incluso las externas, durante el funcionamiento, ya que algunas pueden llevar corriente eléctrica en caso de un mal funcionamiento o defecto.
- No bloquee las rejillas de ventilación: esto crea peligros potenciales y reduce significativamente el rendimiento del aparato.
- Verifique periódicamente las rejillas de ventilación del aparato para detectar acumulación de polvo o suciedad, y límpielas como se describe en el capítulo de limpieza si es necesario.
- No cubra el aparato con materiales reflectantes (por ejemplo, aluminio). Esto provoca un sobrecalentamiento, posibles fallos y peligros para el operador o las personas cercanas.
- No use el aparato si la puerta o los sellos de la puerta están dañados. Contacte con personal técnico cualificado para su reparación.
- Asegúrese de la integridad de todas las partes del aparato, especialmente el cable de alimentación. Si se detectan anomalías, evite usar el aparato y contacte con personal técnico cualificado.
- Para las operaciones de limpieza, evite esponjas abrasivas o detergentes agresivos. Siga las instrucciones en el capítulo de limpieza.
- La limpieza debe realizarse únicamente después de desconectar el aparato de la corriente. Siga las instrucciones en el capítulo de limpieza.

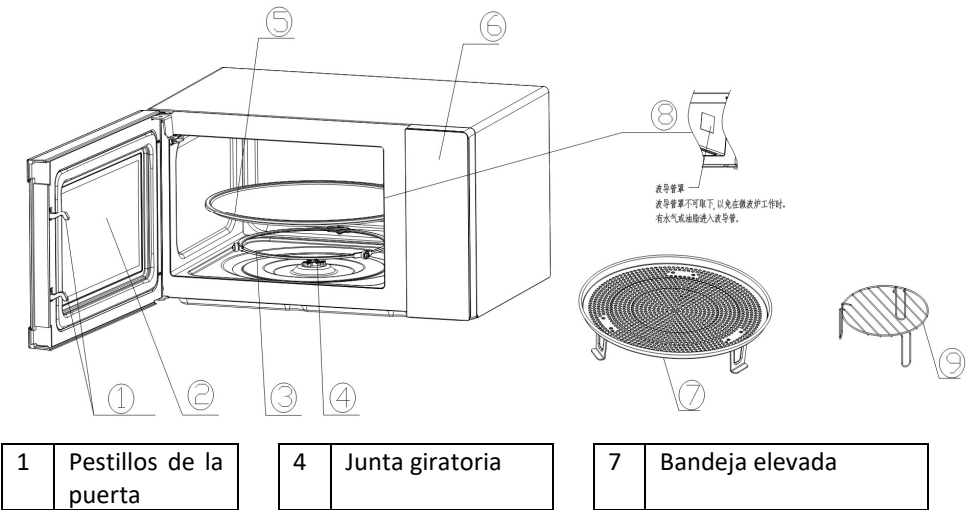
- La limpieza debe realizarse de manera oportuna cuando sea necesario. La limpieza tardía o descuidada puede causar daños o deterioro en las superficies y la funcionalidad del aparato.
- No utilice vapor para la limpieza, ya sea generado por el propio aparato o por dispositivos externos como pistolas de vapor, limpiadores a presión o chorros de agua.
- El aparato debe conectarse a un sistema eléctrico conforme, con una potencia nominal igual o superior a la del aparato y equipado con toma de tierra. El enchufe eléctrico debe ser fácilmente accesible, incluso durante el uso.
- Antes de enchufar el cable de alimentación, asegúrese de que el voltaje de su red doméstica coincida con el especificado en el aparato. Conecte el cable solo si está completamente extendido y libre de nudos.
- No conecte el aparato a alargadores, regletas eléctricas, tomas múltiples, temporizadores, enchufes controlados de forma remota u otros dispositivos que puedan activarlo automáticamente.
- Si el aparato no se va a utilizar durante un período prolongado, desenchufe el cable de alimentación para prolongar su vida útil y reducir el consumo de energía.
- No desconecte el aparato tirando del cable. Sujete firmemente el enchufe con una mano, sostenga el marco de la toma con la otra y desconéctelo con un movimiento rápido y firme.
- Antes de desconectar el aparato, asegúrese de que esté apagado, a menos que la desconexión sea necesaria en una situación de emergencia debido a un comportamiento anormal como se describe en este capítulo.
- El aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Asegúrese de que no se utilice como un juguete.
- Si el aparato es utilizado por niños mayores de 8 años o por personas con capacidades cognitivas, sensoriales o motoras reducidas, deben ser instruidos sobre los peligros del mal uso y estar bajo una supervisión adecuada.
- No utilice el aparato cerca de acumulaciones o fuentes de líquidos, como tanques, lavabos, duchas, grifos, aspersores, botellas u otros objetos que contengan agua.
- Nunca opere el aparato sin su cubierta protectora. Todas las intervenciones técnicas deben ser realizadas por personal especializado siguiendo procedimientos operativos específicos para minimizar los riesgos para la salud.
- No desmonte el aparato, incluso después de su eliminación. Contiene partes que pueden representar un peligro de ingestión para los niños o personas con capacidades cognitivas reducidas.
- No intente realizar reparaciones por su cuenta. Contacte con personal técnico cualificado para cualquier mal funcionamiento.

- El aparato no debe ser modificado de ninguna manera: tal conducta compromete los requisitos de seguridad, anula la garantía y no mejora el rendimiento.
- No someta el cable de alimentación a dobleces excesivos o pellizcos: los daños internos no visibles constituyen un peligro significativo para la seguridad.
- Coloque el aparato a una distancia segura de partes móviles, como cortinas, puertas, ventanas o similares, para evitar contactos accidentales.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, a una altura que facilite al máximo la operatividad por parte del usuario. Asegúrese de que el aparato no pueda moverse por gravedad o fuerzas externas.

DISPOSITIVO ISM GRUPO 2 CLASE B De acuerdo con la Norma Técnica Armonizada EN 60601-1-2, este aparato pertenece al Grupo 2, Clase B. El Grupo 2 incluye todos los dispositivos ISM (Industriales, Científicos y Médicos) en los que se genera o utiliza intencionadamente energía de radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el procesamiento de materiales, equipos de soldadura por arco y máquinas de electroerosión. Un dispositivo de Clase B es apto para su uso en todos los edificios, incluidos los domésticos, y aquellos conectados directamente a la red eléctrica de baja tensión que alimenta edificios con fines domésticos.

Este aparato contiene una luz LED con un brillo inferior a 60 lúmenes.

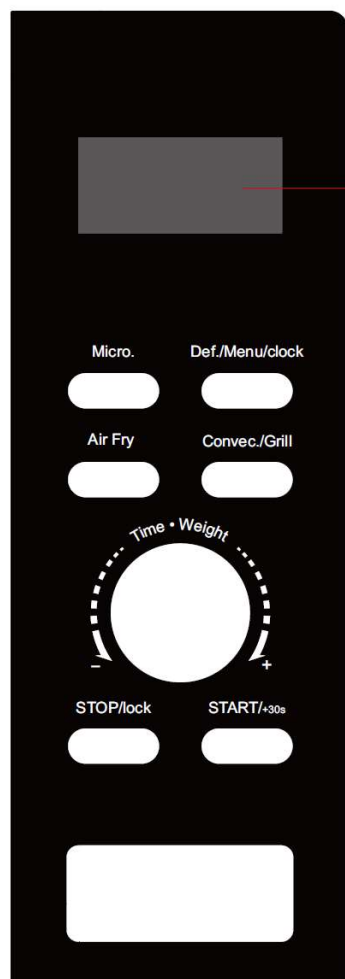
3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



2	Vidrio de la puerta
3	Anillo giratorio

5	Plato giratorio
6	Panel de control

8	Adhesivo NO RETIRAR
9	Parrilla elevada



PARTES DEL PANEL DE CONTROL:

A	Pantalla multifunción
B	Botón de función de microondas
C	Botón de descongelar, menú y reloj
D	Botón de función de freidora de aire
E	Botón de función de grill
F	Selector giratorio para duración de cocción/peso de los alimentos
G	Botón de detención de la cocción
H	Botón de inicio de la cocción
I	Botón de apertura de la puerta

ICONOS DEL DISPLAY:

	Función microondas
	Función grill
	Función freidora de aire
	Función de descongelación
	Bloqueo infantil activo

4. INSTALACIÓN Y CONFIGURACIÓN

Antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez, es necesario realizar algunas operaciones preliminares. Proceda de la siguiente manera:

- Desembale el aparato y verifique la integridad y la totalidad de los componentes, como se indica en el capítulo anterior.
- Conserve el embalaje durante 15 días, en caso de que sea necesario devolverlo al vendedor. Pasado este periodo, deséchelo siguiendo las pautas de separación de materiales indicadas en el mismo.
- Lea este manual en su totalidad, prestando especial atención a las instrucciones de seguridad.
- Retire cuidadosamente todos los materiales de fijación de las partes, incluidas las internas.
- Retire completamente las etiquetas adhesivas presentes en las superficies del electrodoméstico.
- Consulte el Capítulo 2 para obtener más detalles y requisitos sobre la colocación e instalación del aparato.
- Lave todos los accesorios con agua tibia y jabón para platos estándar; enjuáguelos bien y déjelos secar completamente antes de continuar.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal y estable, lejos de fuentes de calor y humedad, y al menos a 40 cm de estufas o calentadores.
- Asegúrese de que haya un espacio de al menos 20 cm desde la pared trasera, 5 cm desde las paredes laterales y 20 cm desde cualquier obstáculo superior. La altura desde el suelo debe ser de al menos 85 cm. No instale el aparato en un espacio empotrado.
- Asegúrese de que haya una distancia de al menos 5 metros de dispositivos de radio como sintonizadores, televisores, WiFi y dispositivos Bluetooth.
- Asegúrese de que el enchufe eléctrico sea fácilmente accesible si es necesario y de que la puerta pueda abrirse sin obstrucciones.
- Presione el botón de apertura de la puerta [I].
- Arme el interior del aparato colocando el anillo giratorio en la base de la cámara de cocción, alineando la junta giratoria en el centro y luego posicionando el plato giratorio para que las ranuras debajo del plato coincidan con las de la junta.
- Conecte el cable de alimentación a un enchufe de pared equipado con un disyuntor adecuado.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté sometido a dobleces o pellizcos excesivos.
- Coloque un recipiente no metálico con 150 ml de agua sobre el plato giratorio.
- Presione el botón “Micro” en el panel de control.

- Gire el selector rotativo hacia la derecha hasta 5 minutos (5:00).
- Presione “START/+30s.”
- Verifique que el plato giratorio haya comenzado a girar.
- Espere a que finalice el programa.

El aparato ahora está listo para su uso normal.

Si el aparato no se enciende o muestra signos evidentes de mal funcionamiento, contacte con el vendedor para un servicio o reemplazo inmediato si es necesario.

5. USO DEL APARATO

El aparato puede realizar varias funciones de cocción, descongelación, recalentamiento y mantenimiento de temperatura. A continuación, se presentan las instrucciones para todas las operaciones compatibles. La descripción comienza desde el modo de espera, donde la hora actual se muestra en la pantalla [A]. Si el aparato no está en este estado, presione dos veces el botón “STOP/lock” [G] para detener todas las operaciones en curso.

Presione el botón de apertura de la puerta [I].

Retire cualquier alimento del interior, luego arme el interior colocando el anillo giratorio en la base de la cámara de cocción, alineando la junta giratoria en el centro y posicionando el plato giratorio para que las ranuras debajo del plato coincidan con las de la junta.

Coloque los alimentos que desea cocinar sobre el plato giratorio, asegurándose de que estén en un recipiente con un diámetro que no exceda los 26 cm y sea adecuado para microondas y freidora de aire. Si corresponde, utilice los accesorios proporcionados.

CONFIGURACIÓN DEL RELOJ:

Al conectar el aparato a la corriente, la pantalla mostrará “1:00,” lo que indica la función de reloj, que probablemente necesitará ser ajustada. Proceda de la siguiente manera:

1. Mantenga presionado el botón [C] durante cuatro segundos.
2. El aparato emitirá un pitido prolongado y el indicador de horas en la pantalla [A] parpadeará.
3. Gire el selector [F] en sentido antihorario para disminuir o en sentido horario para aumentar la hora.
4. Presione brevemente el botón [C].

5. El aparato emitirá un pitido corto y el indicador de minutos en la pantalla [A] parpadeará.
6. Gire el selector [F] en sentido antihorario para disminuir o en sentido horario para aumentar los minutos.
7. Presione brevemente el botón [C].
8. El aparato emitirá un pitido corto para confirmar que el ajuste se ha completado con éxito.

FUNCIÓN MICROONDAS:

Presione el botón “Micro.” [B], presionando varias veces si es necesario, para seleccionar la intensidad de cocción deseada según la siguiente tabla:

Pantalla	Nivel	Potencia	Uso
100P	Alto	Máxima	Cocción rápida y completa
80P	Medio/Alto	80% de la máxima	Cocción media y exprés
50P	Medio	50% de la máxima	Cocción al vapor
30P	Medio/Bajo	30% de la máxima	Recalentamiento de alimentos
10P	Bajo	10% de la máxima	Mantener alimentos calientes

Gire el selector rotativo [F] para ajustar la duración de la cocción: cada paso ajusta el tiempo en incrementos de 10 segundos hasta 5 minutos, de 30 segundos entre 5 y 10 minutos, y de 1 minuto hasta 60 minutos. No se pueden programar tiempos de cocción más largos.

Presione el botón “START/+30s” [H] para iniciar la cocción: el aparato emitirá un pitido corto de confirmación.

Cuando finalice la cocción, el aparato emitirá tres pitidos prolongados y mostrará “End” en la pantalla [A]. Abra la puerta presionando firmemente el botón [I] para retirar los alimentos. El aparato emitirá tres pitidos cada tres minutos como recordatorio hasta que se abra la puerta.

FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN:

El aparato ofrece dos modos de descongelación para alimentos congelados, seleccionables presionando el botón “Def./Menu/Clock” [C] una o dos veces:

Pantalla	Modo
dEF1	Descongelación según el peso del alimento (100–1.500 g en pasos de 100 g).
dEF2	Descongelación según la duración del proceso (10 segundos a 60 minutos).

Después de presionar el botón [C] una vez, gire el selector [F] para seleccionar el peso del alimento que desea descongelar. Una vez seleccionado el peso deseado, presione el botón “START/+30s” [H] para iniciar el proceso. La pantalla mostrará el tiempo restante hasta el final, y el aparato ajustará automáticamente la potencia para descongelar sin cocinar ni precocinar.

Para descongelar según la duración (presionando el botón [C] dos veces), ajuste el tiempo utilizando el selector rotativo [F]. Cada paso ajusta la duración en incrementos de 10 segundos hasta 5 minutos, de 30 segundos entre 5 y 10 minutos, y de 1 minuto hasta 60 minutos. Presione el botón “START/+30s” [H] para comenzar.

Cuando el tiempo restante se agote, el aparato emitirá tres pitidos prolongados y mostrará “End” en la pantalla [A]. Abra la puerta presionando firmemente el botón [I] para retirar los alimentos.

Consejos para optimizar el proceso de descongelación:

- Para obtener un resultado uniforme, los alimentos deben ser removidos o girados (si son piezas enteras) periódicamente, al menos una vez cada cinco minutos.
- A igualdad de alimentos, la descongelación suele requerir más tiempo que la cocción, pero aún así es mucho más rápida que dejar los alimentos a temperatura ambiente.
- Normalmente, si los alimentos pueden cortarse fácilmente con un cuchillo, significa que la descongelación se ha completado con éxito.
- La descongelación penetra aproximadamente 4 cm dentro de los alimentos: si es necesario, divídalos en piezas más pequeñas.
- Los alimentos descongelados deben ser consumidos lo antes posible: nunca recongele alimentos descongelados.

PROGRAMAS PREESTABLECIDOS (FUNCIÓN MENÚ)

El aparato cuenta con ocho programas preestablecidos, donde los parámetros de cocción se ajustan automáticamente según configuraciones de fábrica. El usuario solo necesita seleccionar el tipo de alimento y su peso.

Presione el botón “Def./Menu/Clock” [C] varias veces para acceder a los programas preestablecidos. Después de los dos modos de descongelación, los siguientes programas aparecen en secuencia:

Pantalla	Programa	Pesos Seleccionables
A.1	Patatas	250 g, 500 g, 750 g
A.2	Pasta	50 g, 100 g, 150 g
A.3	Pizza	200 g, 400 g
A.4	Palomitas	100 g
A.5	Verduras	200 g, 400 g, 600 g
A.6	Bebidas	250 ml (1), 500 ml (2), 750 ml (3)
A.7	Carne	200 g, 400 g, 600 g
A.8	Pescado	200 g, 400 g, 600 g

Después de seleccionar el programa con el botón [C], gire el selector [F] para elegir la cantidad. Presione “START/+30s” [H] para iniciar la cocción.

Consejos para el uso de programas preestablecidos:

- La temperatura inicial de los alimentos debe estar entre 20°C y 25°C. Desviaciones significativas pueden requerir ajustes en la cocción.
- La forma, temperatura y cantidad de los alimentos afectan los resultados de la cocción. Ajuste los tiempos si es necesario.

FUNCIÓN GRILL Y COCCIÓN COMBINADA MICROONDAS/GRILL

El aparato puede cocinar en modo grill usando únicamente el elemento calefactor superior o en modo combinado de grill y microondas. Presionando el botón “Grill” [E], si es necesario varias veces, puede seleccionar entre los siguientes modos:

Pantalla	Función
G.	100% Grill: Ideal para asados, salchichas y alitas de pollo. Proporciona una superficie crujiente.
G-1	Combinado: Grill (70%) y Microondas (30%).
G-2	Combinado: Grill (45%) y Microondas (55%).

Ajuste el tiempo de cocción con el selector rotativo [F] (incrementos de 10 segundos hasta 5 minutos, 30 segundos entre 5 y 10 minutos, y 1 minuto hasta 60 minutos). Presione el botón “START/+30s” [H] para comenzar la cocción.

Consejos de seguridad:

- Las superficies pueden calentarse. Use guantes de cocina para manipular los recipientes de forma segura.

FUNCIÓN FREIDORA DE AIRE Y COCCIÓN COMBINADA MICROONDAS/FREIDORA DE AIRE:

El aparato puede funcionar como freidora de aire utilizando el elemento calefactor superior combinado con un potente ventilador, o en combinación con la función de microondas. Presionando el botón “Air Fry” [D], si es necesario varias veces, se puede seleccionar entre las temperaturas de cocción con freidora de aire (cinco opciones) o los modos combinados. Consulte la siguiente tabla:

Pantalla	Función
120	Freidora de aire: Temperatura ajustada a 120°C
140	Freidora de aire: Temperatura ajustada a 140°C
160	Freidora de aire: Temperatura ajustada a 160°C
180	Freidora de aire: Temperatura ajustada a 180°C
200	Freidora de aire: Temperatura ajustada a 200°C
C-1	Combinado: Freidora de aire (70%) y Microondas (30%)
C-2	Combinado: Freidora de aire (45%) y Microondas (55%)

Ajuste el tiempo de cocción con el selector rotativo [F] (incrementos de 10 segundos hasta 5 minutos, 30 segundos entre 5 y 10 minutos, y 1 minuto hasta 60 minutos). Presione el botón “START/+30s” [H] para iniciar la cocción.

Cuando finalice la cocción, el aparato emitirá tres pitidos prolongados y mostrará “End” en la pantalla [A]. Abra la puerta presionando el botón [I]. El aparato continuará emitiendo tres pitidos cada tres minutos como recordatorio hasta que se abra la puerta.

Consejos de seguridad:

- En los modos de cocción combinada, se activan múltiples dispositivos de calentamiento. Use guantes de cocina gruesos o manoplas para manipular los recipientes y tenga la máxima precaución.

REINICIO, PAUSA Y DETENCIÓN DE LA COCCIÓN:

Si se produce confusión al configurar los parámetros de cocción, puede cancelar la operación y comenzar de nuevo presionando el botón “STOP/lock” [G]; el aparato volverá al modo de espera, mostrando el reloj en la pantalla [A].

Durante la cocción, al presionar el botón “STOP/lock” [G], se pausa la operación, deteniendo el calentamiento pero manteniendo el tiempo restante. Esto es útil para remover o verificar los alimentos. Para reanudar la cocción, presione el botón “START/+30s” [H]. Para detener la cocción por completo, presione nuevamente el botón “STOP/lock” [G].

FUNCIÓN MICROONDAS INMEDIATA

Puede activar rápidamente la función de microondas presionando el botón “START/+30s” [H]. El microondas se activará a la máxima potencia durante 30 segundos. Cada pulsación adicional del botón aumenta el tiempo de cocción en 30 segundos. No se pueden ajustar otros parámetros, como la potencia o la cantidad de alimentos, en este modo. Esta función es adecuada para recalentar pequeñas cantidades de alimentos o para llevar alimentos refrigerados a temperatura ambiente.

BLOQUEO INFANTIL

Para evitar que los niños o las personas con capacidades cognitivas reducidas activen el aparato de forma imprudente, puede activar el bloqueo infantil. En el modo de espera (sin cocción en curso y con el reloj mostrado en la pantalla [A]), mantenga presionado el botón “STOP/lock” [G] durante cuatro segundos. En la pantalla [A] aparecerá el icono de una llave, indicando que el bloqueo está activo.

Cuando el bloqueo infantil está activo, presionar cualquier botón no tendrá efecto. Para desactivar el bloqueo, mantenga presionado nuevamente el botón “STOP/lock” [G] durante cuatro segundos.

MATERIALES DE RECIPIENTES Y SU USO

La tabla a continuación indica la idoneidad de varios materiales para su uso en microondas, grill y freidora de aire. Siga estrictamente estas pautas, ya que el uso incorrecto de recipientes podría liberar sustancias dañinas en los alimentos.

Material	Microondas	Grill	Freidora de Aire	Notas
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Evite cerámica con decoraciones metálicas.
Plástico resistente al calor	Sí	No	No	No apto para cocciones prolongadas en microondas.
Vidrio resistente al calor	Sí	Sí	Sí	
Envoltura plástica	Sí	No	No	Evite usarla con alimentos grasos, ya que el calor podría dañarla.
Parrilla metálica	No	Sí	Sí	Use solo con grill y freidora de aire.

Bandeja para hornear	No	Sí	Sí	Use solo con grill y freidora de aire.
Recipientes metálicos	No	Sí	Sí	Maneje con guantes de cocina después de su uso.
Recipientes lacados	No	No	No	Baja resistencia térmica, no los utilice.
Bambú, madera o papel	No	No	No	Baja resistencia térmica, no los utilice.

Para los modos de cocción combinada, consulte la columna correspondiente al microondas. No use utensilios metálicos con la función de microondas, pero sí con las funciones de grill y freidora de aire. La parrilla elevada o bandeja incluida debe colocarse exclusivamente sobre el plato giratorio de vidrio resistente al calor.

CONSEJOS ÚTILES PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

Algunos pequeños trucos de uso pueden ser especialmente útiles para obtener el mejor rendimiento del aparato. Aquí hay algunos:

- **Colocación de los alimentos:** Distribuya los alimentos en la mayor superficie posible, colocando las porciones más grandes en los bordes del recipiente y las porciones más pequeñas en el centro.
- **Duración de la cocción:** Es mejor comenzar con un tiempo de cocción más corto, ya que esto permite verificar el progreso de la cocción con más frecuencia. Siempre se pueden añadir minutos al proceso, mientras que una cocción excesiva altera irreversiblemente los alimentos.
- **Cocción uniforme:** Alimentos como pechugas de pollo, hamburguesas o filetes deben voltearse al menos una vez durante la cocción. Dependiendo del tipo de alimento, también es útil moverlo entre el centro y el perímetro del recipiente.
- **Reposo de los alimentos:** Una vez completada la cocción, deje los alimentos dentro del aparato durante unos minutos para finalizar el ciclo de cocción y permitir un enfriamiento gradual.
- **Envoltura plástica:** Evite usarla para alimentos con alto contenido de grasa, ya que la grasa alcanza temperaturas muy altas que podrían derretir el plástico.
- **Contenedores plásticos específicos para microondas:** Algunos pueden no ser adecuados para cocinar alimentos con alto contenido de grasas o azúcares. Además, no exceda el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del contenedor.
- **Alimentos cocidos correctamente:** Evaluar el color y la hidratación de los alimentos es útil para determinar si están bien cocidos. Los alimentos están listos cuando:
 - El vapor sale de toda la superficie del alimento, no solo de los bordes.

- Las articulaciones de las aves de corral pueden moverse fácilmente.
- No hay rastro de sangre líquida en aves de corral y carne de cerdo.
- El pescado tiene un aspecto opaco y puede desmenuzarse fácilmente con un tenedor.

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

El aparato no requiere mantenimiento en términos de revisiones periódicas o reemplazo de piezas consumibles. Sin embargo, se recomienda lo siguiente:

- Si las operaciones de cocción provocan salpicaduras o derrames, es recomendable limpiarlas de inmediato.
- Realice la limpieza del aparato cuando esté cerca de la temperatura ambiente. Limpiarlo inmediatamente después de la cocción puede causar quemaduras, mientras que esperar demasiado tiempo puede dificultar la eliminación de la suciedad adherida.
- Todas las operaciones de limpieza deben realizarse con el cable de alimentación desconectado. Reconéctelo solo después de asegurarse de que todas las partes estén completamente secas.
- Para la limpieza, tanto de las partes internas como externas, utilice un paño húmedo con agua o pequeñas cantidades de detergente para platos. Posteriormente, enjuague con un paño húmedo.
- No sumerja ni exponga al chorro de agua ninguna parte del aparato, excepto los accesorios.
- Los accesorios pueden lavarse a mano como cualquier utensilio común, con agua tibia y detergente para platos. Deben enjuagarse abundantemente.
- Evite el uso de detergentes agresivos, esponjas abrasivas, lana de acero o productos químicos fuertes.

7. PREGUNTAS FRECUENTES

Problema	Causa probable	Posible solución
El aparato no se enciende	La toma eléctrica no tiene corriente	Verifique los interruptores en el cuadro eléctrico.
	El enchufe está desconectado	Conecte el aparato a una toma eléctrica compatible.
Los alimentos no están completamente cocidos	Se seleccionó un tiempo de cocción insuficiente	Extienda la cocción considerando el tipo de alimentos.

	Se seleccionó una potencia insuficiente	Ajuste la potencia al nivel necesario. Aumente la cantidad para un mejor resultado.
	La cantidad de comida era demasiado pequeña	
El calor del alimento no es uniforme	No se removió o giró el alimento	Remueva o gire el alimento y vuelva a calentarlo parcialmente si es necesario.

8. DATOS TÉCNICOS

Alimentación eléctrica	: 220–240 V AC, 50 Hz
Consumo máximo de energía	: 1.700 W
Volumen interno	: 18 litros
Dimensiones (L x A x P)	: 48,4 x 28,7 x 37,4 cm
Peso	: 14 kg

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora de aire y microondas Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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 de aire y microondas Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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 de aire y microondas Mod. GOLIA (cod. 118340041) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se insta 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 de aire y microondas Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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.

10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

Melchioni Spa, con sede en Milán (Italia), a través de Colletta 37, reconoce una garantía convencional sobre el producto por un período de dos años a partir de la fecha de la primera compra por parte del consumidor. Esta garantía no afecta la validez de la legislación vigente sobre bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los cuales el consumidor sigue siendo el propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea. Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas determinadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor, durante el período de garantía anterior. Melchioni Spa se reserva el derecho a realizar un reemplazo completo del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 no. 206 art. 130) durante el período de garantía. En este caso, la validez de la garantía sigue siendo la de la compra original: el servicio proporcionado bajo garantía no extiende el período de garantía.

En cualquier caso, este aparato no se considerará defectuoso en cuanto a materiales o fabricación en caso de ser adaptado, cambiado o ajustado, con el fin de cumplir con las normas técnicas y / o de seguridad nacionales o locales, vigentes en un país distinto al cuál fue originalmente diseñado y fabricado. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

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

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni Spa está sujeto a la presentación de un documento fiscal que acredite la fecha real de compra. El mismo no debe mostrar alteraciones o eliminaciones, en presencia de las cuales Melchioni Spa se reserva el derecho a rechazar la prestación del tratamiento en garantía. La garantía no será reconocida si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado.

Esta garantía no incluye ningún derecho a compensación por daños directos o indirectos, de cualquier naturaleza, a personas o cosas, causados por cualquier ineficiencia del aparato. Las ampliaciones, promesas o servicios en este sentido, asegurados por el minorista, correrán a cargo de este último.

1. NOTE INTRODUCTIVE

Melchioni S.p.a., propriétaire de la marque Melchioni Family, vous remercie pour l'achat de cet appareil. Il est le résultat d'une sélection minutieuse des caractéristiques et d'une attention particulière aux détails, visant à offrir une solution complète, polyvalente, fiable et performante, adaptée à la fois aux utilisateurs occasionnels et aux plus exigeants. Ce manuel contient des informations importantes pour une utilisation correcte et sécurisée de l'appareil. Il est essentiel de lire et de comprendre son contenu avant de procéder à toute opération afin d'obtenir les meilleures performances de l'appareil. Conservez ce manuel même après l'avoir lu, car vous pourriez en avoir besoin ultérieurement. L'équipe Melchioni Family est à votre disposition pour tout conseil, instruction ou suggestion.

2. INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION SÉCURISÉE DE L'APPAREIL

L'utilisation d'un four à micro-ondes nécessite le respect de certaines consignes simples, souvent bien connues. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques, des dangers ou des blessures pour l'utilisateur et les personnes à proximité.

- **Usage domestique uniquement** : L'appareil est conçu pour une utilisation domestique et non intensive. Toute utilisation professionnelle compromet les exigences de sécurité et annule la garantie. Il n'est pas destiné aux applications suivantes : zones d'accueil, hôtels, motels, chambres d'hôtes, résidences, collectivités, exploitations agricoles, magasins, laboratoires alimentaires, installations de production alimentaire ou autres usages industriels et commerciaux.
- **Usage intérieur uniquement** : L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur, à l'abri des intempéries. L'utilisation en extérieur compromet les exigences de sécurité et constitue un risque potentiel pour l'utilisateur et les personnes à proximité.
- **État de l'appareil** : N'utilisez pas l'appareil s'il présente des déformations, des gonflements, des fissures dans le boîtier, des pièces manquantes ou d'autres anomalies structurelles. Dans ces cas, débranchez-le, ne pas ouvrir la porte et contactez un technicien qualifié.

- **Émissions inhabituelles** : N'utilisez pas l'appareil s'il émet des bruits inhabituels, des odeurs, de la fumée, des vapeurs ou d'autres émissions non liées à un fonctionnement normal. Débranchez-le et contactez un technicien qualifié.
- **Première utilisation** : Une légère fumée ou une légère odeur de brûlé peut survenir lors de la première utilisation de l'appareil. Cela est normal et ne constitue pas un défaut ou un danger, à condition que cela ne persiste pas au-delà des premières minutes d'utilisation.
- **Conditions environnementales** : L'appareil ne doit pas être utilisé ou stocké dans des environnements excessivement humides, poussiéreux, ou exposés à des gaz, des fumées, des températures extrêmes ou à la lumière directe du soleil.
- **Atmosphères explosives** : N'utilisez pas l'appareil dans des atmosphères explosives ou à proximité de matériaux inflammables, combustibles ou explosifs (par exemple, stations-service, bouteilles de gaz). Une telle utilisation constitue un danger grave pour l'utilisateur et les personnes à proximité.
- **Distance des sources de chaleur** : Assurez-vous que toutes les parties de l'appareil, notamment le câble, soient éloignées des sources de chaleur (ex. plaques de cuisson électriques ou à gaz), tant pendant l'utilisation qu'en dehors.
- **Supervision obligatoire** : L'appareil doit toujours être surveillé pendant son utilisation. Ne l'utilisez jamais en l'absence de personnes pour en contrôler le bon fonctionnement.

Positionnement et utilisation :

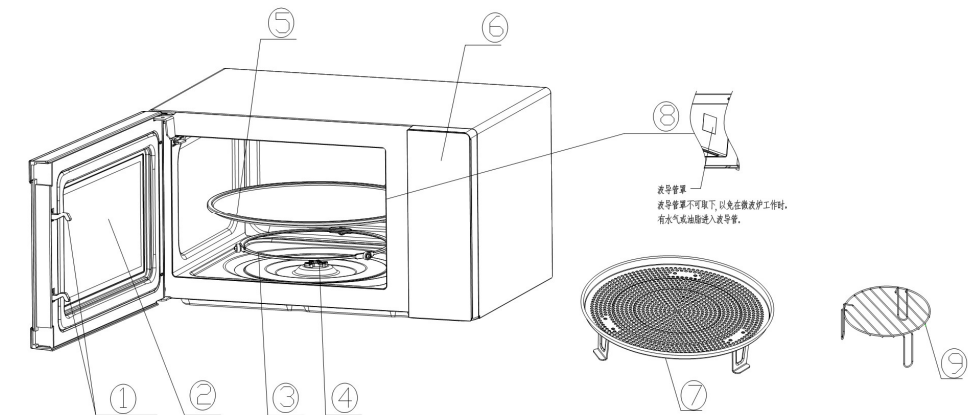
- **Distances minimales** : Placez l'appareil à au moins 20 cm des objets environnants sur tous les côtés. Cette précaution évite la surchauffe et améliore la sécurité.
- **Encastrement interdit** : Ne pas encastrier l'appareil dans un meuble ou l'utiliser dans des véhicules (ex. caravanes, camping-cars).
- **Récipients scellés** : N'utilisez pas de récipients scellés pour chauffer des aliments ou des liquides, car l'augmentation de la pression interne peut provoquer des explosions soudaines.

GROUPE 2 DISPOSITIF ISM DE CLASSE B Conformément à la norme technique harmonisée EN 60601-1-2, cet appareil appartient au groupe 2, classe B. Le groupe 2 comprend tous les appareils ISM (industriels, scientifiques et médicaux) dans lesquels l'énergie radiofréquence est intentionnellement générés ou utilisés sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement des matériaux, dans les équipements de soudage et d'usinage à l'arc et dans les équipements de transformation des métaux. électroérosion. Un appareil de classe B est adapté à une utilisation dans tous les bâtiments, y compris ceux destinés à un usage domestique et

ceux directement connectés au réseau public d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments à usage domestique.

Cet appareil contient une lumière LED d'une luminosité inférieure à 60 lm.

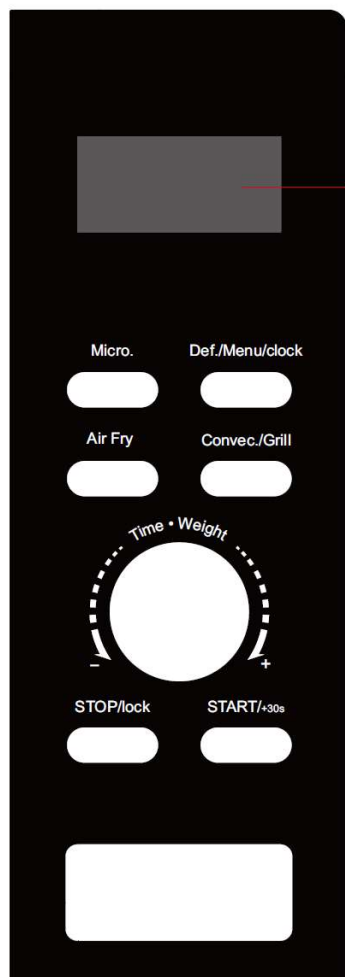
3. IDENTIFICATION DES PARTIES



1	Verrous de porte
2	Vitre de porte
3	Anneau rotatif

4	Axe rotatif
5	Plateau tournant
6	Panneau de commande

7	Plateau surélevé
8	Autocollant NE PAS ENLEVER
9	Grille surélevée



COMPOSANTS DU PANNEAU DE COMMANDE

A	Écran multifonction
B	Bouton de fonction micro-ondes
C	Bouton pour décongélation, menu, horloge
D	Bouton de fonction friteuse à air
E	Bouton de fonction grill
F	Molette pour la durée de cuisson / poids des aliments
G	Bouton d'arrêt de cuisson
H	Bouton de démarrage de cuisson
I	Bouton d'ouverture de la porte

ICÔNES DE L'ÉCRAN

	Fonction micro-ondes
	Fonction grill
	Fonction friteuse à air
	Fonction décongélation
	Verrouillage enfant actif

4. INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

Avant la première utilisation, certaines opérations préliminaires sont nécessaires. Procédez comme suit :

- Déballer l'appareil et vérifiez que tout est intact et complet, comme indiqué au chapitre précédent.

- Conservez l’emballage pendant 15 jours au cas où un retour au revendeur serait nécessaire. Passé ce délai, éliminez-le conformément aux consignes de tri des matériaux indiquées.
- Lisez ce manuel dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux consignes de sécurité.
- Retirez soigneusement tous les matériaux de fixation des pièces, y compris ceux à l’intérieur de l’appareil.
- Enlevez complètement tous les autocollants présents sur les surfaces de l’appareil.
- Consultez le chapitre 2 pour plus de détails sur le positionnement et l’installation de l’appareil.
- Lavez tous les accessoires avec de l’eau tiède et du savon à vaisselle, rincez-les soigneusement et laissez-les sécher complètement avant de poursuivre.
- Placez l’appareil sur une surface horizontale et stable, à l’abri des sources de chaleur et d’humidité, et à au moins 40 cm des plaques de cuisson ou des appareils de chauffage.
- Assurez-vous qu’il y a un espace d’au moins 20 cm entre l’arrière de l’appareil et le mur, 5 cm des côtés et 20 cm au-dessus. La hauteur par rapport au sol doit être d’au moins 85 cm. Ne pas encastrier l’appareil.
- Veillez à ce qu’il y ait au moins 5 mètres de distance avec les appareils radio (ex. tuners, téléviseurs, Wi-Fi, Bluetooth).
- Assurez-vous que la prise électrique est facilement accessible et que la porte de l’appareil peut s’ouvrir sans obstruction.
- Appuyez sur le bouton d’ouverture de la porte [I].
- Assemblez l’intérieur de l’appareil en plaçant l’anneau rotatif sur la base de la cavité de cuisson, alignez l’axe rotatif au centre, puis positionnez le plateau tournant de manière à ce que les rainures situées sous le plateau correspondent à celles de l’axe.
- Branchez le câble d’alimentation sur une prise murale équipée d’un disjoncteur approprié.
- Assurez-vous que le câble n’entre pas en contact avec des parties chaudes et qu’il ne soit pas plié ou écrasé de manière excessive.
- Placez un récipient non métallique contenant 150 ml d’eau sur le plateau tournant.
- Appuyez sur le bouton « Micro » sur le panneau de commande.
- Tournez la molette [F] dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à 5 minutes (5:00).
- Appuyez sur « START/+30s ».
- Vérifiez que le plateau tournant commence à tourner.

Attendez la fin du programme.

L'appareil est maintenant prêt pour une utilisation normale. Si l'appareil ne démarre pas ou présente des anomalies évidentes, contactez votre revendeur pour un dépannage rapide ou un remplacement si nécessaire.

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil permet de réaliser différentes fonctions de cuisson, décongélation, réchauffage et maintien au chaud. Voici les instructions pour toutes les opérations supportées. La description commence à partir du mode veille, où l'heure actuelle est affichée sur l'écran [A]. Si l'appareil n'est pas dans cet état, appuyez deux fois sur le bouton « STOP/lock » [G] pour arrêter toutes les opérations en cours.

ÉTAPES GÉNÉRALES :

1. Appuyez sur le bouton d'ouverture de la porte [I].
2. Retirez les aliments éventuellement présents, puis assemblez l'intérieur de l'appareil en plaçant l'anneau rotatif sur la base de la cavité de cuisson, en alignant l'axe rotatif au centre, et en positionnant le plateau tournant pour que les rainures en dessous correspondent à celles de l'axe.
3. Disposez les aliments à cuire sur le plateau tournant dans un récipient d'un diamètre maximal de 26 cm, compatible avec la cuisson au micro-ondes et à la friteuse à air. Si nécessaire, utilisez les accessoires fournis.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lors de la connexion de l'appareil à l'alimentation électrique, l'écran affiche immédiatement « 1:00 », indiquant l'heure (fonction horloge), qui devra probablement être réglée. Procédez comme suit :

1. Appuyez sur le bouton [C] et maintenez-le enfoncé pendant quatre secondes.
2. L'appareil émet un bip prolongé, et l'indicateur des heures clignote sur l'écran [A].
3. Tournez la molette [F] dans le sens antihoraire pour diminuer les heures ou dans le sens horaire pour les augmenter.
4. Appuyez brièvement sur le bouton [C].
5. L'appareil émet un bip court, et l'indicateur des minutes clignote sur l'écran [A].
6. Tournez la molette [F] dans le sens antihoraire pour diminuer les minutes ou dans le sens horaire pour les augmenter.
7. Appuyez brièvement sur le bouton [C].
8. L'appareil émet un bip court pour confirmer que le réglage a été effectué avec succès.

FONCTION MICRO-ONDES

Appuyez sur le bouton « Micro. » [B], si nécessaire plusieurs fois, pour sélectionner l'intensité de cuisson souhaitée, conformément au tableau suivant :

Écran	Niveau	Puissance	Utilisation
100P	Élevé	Puissance maximale	Cuisson rapide et complète
80P	Moyen/Élevé	80 % de la puissance	Cuisson moyenne et express
50P	Moyen	50 % de la puissance	Cuisson vapeur
30P	Moyen/Bas	30 % de la puissance	Réchauffage d'aliments
10P	Bas	10 % de la puissance	Maintien au chaud

Tournez la molette [F] pour régler la durée de cuisson :

- Chaque cran correspond à une augmentation ou une diminution de 10 secondes jusqu'à 5 minutes.
- Augmentation par tranches de 30 secondes entre 5 et 10 minutes.
- Augmentation par minute jusqu'à 60 minutes.

Appuyez sur le bouton « START/+30s » [H] pour démarrer la cuisson. L'appareil émet un court bip de confirmation.

Fin de la cuisson :

Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet trois longs bips et affiche « End » sur l'écran [A]. Ouvrez la porte en appuyant fermement sur le bouton [I] pour retirer les aliments. L'appareil émet trois bips prolongés toutes les trois minutes jusqu'à ce que la porte soit ouverte.

Conseils pour une cuisson optimale au micro-ondes :

- N'utilisez jamais le plateau de cuisson surélevé [7] pour la cuisson au micro-ondes.
- Ne démarrez jamais la fonction micro-ondes sans aliments dans la cavité de cuisson.
- Une légère diminution automatique de la puissance peut survenir à 100 % d'intensité pour préserver le bon fonctionnement de l'appareil.
- Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton [G], puis ouvrez la porte en appuyant sur le bouton [I].
- Si la porte est ouverte pendant la cuisson (par exemple pour remuer les aliments), la cuisson reprendra une fois la porte refermée et après avoir appuyé sur le bouton « START/+30s » [H].
- Après avoir interrompu une cuisson avant la fin du temps programmé, appuyez deux fois sur le bouton [G] pour réinitialiser les paramètres et éviter de redémarrer une cuisson avec les réglages précédents.

FONCTION DÉCONGÉLATION

L'appareil dispose de deux modes pour effectuer la décongélation d'aliments surgelés, sélectionnables en appuyant une ou deux fois sur le bouton « Def./Menu/Clock » [C] :

Écran	Mode
dEF1	Décongélation basée sur le poids des aliments (100–1 500 g, par tranches de 100 g)
dEF2	Décongélation basée sur la durée (10 secondes à 60 minutes)

Décongélation par durée (dEF2)

1. Appuyez deux fois sur le bouton [C].
2. Réglez la durée de la décongélation en tournant la molette [F] :
 - Par tranches de 10 secondes jusqu'à 5 minutes.
 - Par tranches de 30 secondes entre 5 et 10 minutes.
 - Par minute jusqu'à 60 minutes.
3. Appuyez sur le bouton « START/+30s » [H] pour lancer le processus.

Conseils pour une décongélation optimale :

- Remuez ou retournez les aliments régulièrement (au moins une fois toutes les cinq minutes).
- La décongélation est souvent plus longue que la cuisson, mais bien plus rapide que le dégivrage à température ambiante.
- Si les aliments peuvent être facilement coupés au couteau, cela signifie que la décongélation est terminée.
- Ne recongelez jamais des aliments déjà décongelés.

PROGRAMMES PRÉDÉFINIS (FONCTION MENU)

L'appareil dispose de huit programmes prédéfinis permettant une cuisson automatique grâce à des paramètres programmés en usine. Ces programmes ont été conçus pour optimiser les résultats en fonction du type et du poids des aliments.

Accès aux programmes :

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton « Def./Menu/Clock » [C] pour accéder aux programmes prédéfinis.
2. Après les deux modes de décongélation, l'écran affiche les huit programmes dans l'ordre suivant :

Écran	Programme	Poids disponible
A.1	Pommes de terre	250 g, 500 g, 750 g
A.2	Pâtes	50 g, 100 g, 150 g
A.3	Pizza	200 g, 400 g
A.4	Popcorn	100 g

A.5	Légumes	200 g, 400 g, 600 g
A.6	Boissons	250 ml (1 tasse), 500 ml (2 tasses), 750 ml (3 tasses)
A.7	Viande	200 g, 400 g, 600 g
A.8	Poisson	200 g, 400 g, 600 g

Utilisation des programmes :

1. Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur le bouton [C].
2. Tournez la molette [F] pour sélectionner le poids correspondant parmi les options disponibles.
3. Appuyez sur le bouton « START/+30s » [H] pour démarrer la cuisson.

À la fin de la cuisson :

- L'appareil émet trois bips longs et affiche « End » sur l'écran [A].
- Ouvrez la porte en appuyant sur le bouton [I].
- L'appareil continue d'émettre trois bips toutes les trois minutes jusqu'à ce que la porte soit ouverte.

Conseils pour les programmes prédéfinis :

- **Température initiale des aliments :** Les paramètres prédéfinis supposent que la température initiale des aliments est comprise entre 20 °C et 25 °C. Si les aliments sont beaucoup plus froids (par exemple sortant du réfrigérateur) ou plus chauds, ajustez manuellement la durée de cuisson en fonction des résultats observés.
- **Poids des aliments :** Pour de meilleurs résultats, pesez les aliments avant de les insérer dans l'appareil et respectez les poids indiqués pour chaque programme.

FONCTION GRILL ET MODE COMBINÉ MICRO-ONDES/GRILL

L'appareil peut être utilisé uniquement en mode grill ou en mode combiné avec la fonction micro-ondes. Voici les options disponibles :

Écran	Fonction
G.	100 % Grill : Active uniquement l'élément chauffant supérieur. Idéal pour rôtis, saucisses, ailes de poulet. Permet d'obtenir une surface dorée et croustillante.
G-1	Mode combiné : Grill (70 %) et Micro-ondes (30 %).
G-2	Mode combiné : Grill (45 %) et Micro-ondes (55 %).

Utilisation :

1. Sélectionnez la fonction souhaitée en appuyant plusieurs fois sur le bouton « Grill » [E].
2. Tournez la molette [F] pour régler la durée de cuisson :
 - Par tranches de 10 secondes jusqu'à 5 minutes.
 - Par tranches de 30 secondes entre 5 et 10 minutes.

- Par minute jusqu'à 60 minutes.

3. Appuyez sur le bouton « START/+30s » [H] pour démarrer la cuisson.

À la fin de la cuisson :

- L'appareil émet trois bips longs et affiche « End » sur l'écran [A].
- Ouvrez la porte pour retirer les aliments.

Précautions d'utilisation :

- Pendant la cuisson en mode grill ou combiné, les surfaces externes de l'appareil peuvent devenir chaudes. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour manipuler les récipients.

FONCTION FRITEUSE À AIR ET MODE COMBINÉ MICRO-ONDES/FRITEUSE À AIR

L'appareil peut être utilisé en mode friteuse à air (grâce à l'élément chauffant supérieur et un puissant ventilateur) ou en mode combiné avec la fonction micro-ondes.

Écran	Fonction
120	Friteuse à air : Température réglée à 120 °C.
140	Friteuse à air : Température réglée à 140 °C.
160	Friteuse à air : Température réglée à 160 °C.
180	Friteuse à air : Température réglée à 180 °C.
200	Friteuse à air : Température réglée à 200 °C.
C-1	Mode combiné : Friteuse à air (70 %) et Micro-ondes (30 %).
C-2	Mode combiné : Friteuse à air (45 %) et Micro-ondes (55 %).

Utilisation :

1. Sélectionnez la fonction souhaitée (friteuse à air ou mode combiné) en appuyant sur le bouton « Air Fry » [D].
2. Réglez la durée de cuisson avec la molette [F], selon les mêmes tranches de temps que pour les autres fonctions.
3. Appuyez sur « START/+30s » [H] pour lancer la cuisson.

Conseils d'utilisation :

- En mode combiné, plusieurs systèmes de chauffage sont activés. Manipulez les récipients avec précaution à l'aide de gants de cuisine.

RÉINITIALISATION DE LA PROGRAMMATION - PAUSE ET ARRÊT DE LA CUISSON :

Pendant la programmation de la cuisson, en cas de confusion dans la sélection des paramètres, il est possible d'annuler l'opération et de recommencer en appuyant sur la touche « STOP/verrouillage » [G] ; l'appareil revient en position de veille, en affichant l'horloge sur l'écran [A]. Le même bouton, s'il est enfoncé pendant la cuisson, la met en pause, arrêtant le chauffage mais gardant intact le décompte du temps restant. Cette opération est utile dans les cas où il est utile d'ouvrir la chambre de cuisson pour

mélanger les aliments ou contrôler l'avancement de la cuisson plus efficacement que de simplement inspecter à travers le verre ; à ce stade, il est possible de reprendre la cuisson à partir du point où elle a été interrompue en appuyant sur la touche « START/+30s » [H], ou de l'arrêter définitivement en appuyant sur la touche « STOP/lock » [G].

MICRO-ONDES IMMÉDIAT :

Il est possible de démarrer la fonction micro-ondes simplement en appuyant sur la touche « START/+30s » [H] : le micro-ondes s'active immédiatement à puissance maximale pour un temps de cuisson de 30 secondes. Un nouvel appui sur le même bouton provoque des incréments de 30 secondes chacun dans le temps de cuisson, sans toutefois permettre de modifier d'autres paramètres, comme la puissance ou la quantité d'aliment. Cette fonction convient au chauffage rapide de quantités modestes d'aliments ou à la mise à température rapide d'aliments sortis du réfrigérateur.

VERROUILLAGE ENFANT :

Il est possible de verrouiller le clavier afin d'éviter que des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites démarrent imprudemment des programmes de cuisine sans surveillance. En position stand-by, c'est-à-dire sans aucune cuisson en cours et avec l'affichage [A] de l'horloge affiché, appuyez et maintenez enfoncé le bouton « STOP/verrouillage » [G] pendant quatre secondes : le verrouillage est actif dès qu'il s'affiche, une icône de clé apparaît sur l'écran [A]. Dans cette condition, appuyer sur n'importe quel bouton n'a aucun effet, au moins jusqu'à ce que la fonction de verrouillage soit désactivée en appuyant à nouveau sur le bouton « STOP/lock » [G] pendant quatre secondes.

MATÉRIAUX DES CONTENEURS ALIMENTAIRES ET LEUR UTILISATION :

Le tableau suivant présente les matériaux adaptés au contact alimentaire lors des opérations de cuisson avec micro-ondes, grils et friteuses à air : il est essentiel de suivre ce qui y est indiqué car une mauvaise utilisation des récipients pourrait générer le transfert de matériaux potentiellement nocifs pour la santé vers les aliments.

Matériel	Micro-ondes	Gril	Friteuse	Remarques
Céramique résistante à la chaleur	OUI	OUI	OUI	N'utilisez pas de céramiques avec des décorations métalliques
Plastique résistant à la chaleur	OUI	NON	NON	Non utilisable pour une cuisson longue au micro-ondes

Verre résistant à la chaleur	OUI	OUI	OUI	
Film plastique	OUI	NON	NON	Ne pas utiliser pour cuire de la viande, car elle serait endommagée par les températures élevées.
Grille métallique	NON	OUI	OUI	Utiliser uniquement avec un gril et une friteuse à air
Plaque à pâtisserie	NON	OUI	OUI	Utiliser uniquement avec un gril et une friteuse à air
Conteneurs métalliques	NON	OUI	OUI	Retirer à l'aide de maniques ou de gants
Conteneurs laqués	NON	NON	NON	Mauvaise résistance thermique, ne pas utiliser
Bambou, bois et papier	NON	NON	NON	Mauvaise résistance thermique, ne pas utiliser

Pour les cuissons combinées, se référer à la colonne micro-ondes.

Avec la fonction micro-ondes, l'utilisation d'ustensiles métalliques n'est pas autorisée, mais ils peuvent être utilisés avec la fonction grill et friteuse à air. Le produit est équipé d'une grille ou d'un plateau surélevé, qui doit uniquement entrer en contact avec le plateau tournant, qui est en verre résistant à la chaleur. La fonction combinée micro-ondes et gril et la fonction combinée micro-ondes et friteuse à air peuvent être utilisées pour cuisiner à l'aide d'un gril, mais ne peuvent pas être utilisées pour cuisiner à l'aide d'une plaque à pâtisserie.

CONSEILS UTILES POUR OBTENIR UN MEILLEUR RÉSULTAT :

Quelques petites précautions d'usage peuvent s'avérer particulièrement profitables pour obtenir les meilleures performances de l'appareil. En voici quelques-uns :

- Disposition des aliments : Disposer les aliments sur une surface la plus grande possible, en réservant le périmètre des contenants aux plus grandes portions ; les plus petites portions doivent être placées au centre
- Durée de cuisson : Il est plus pratique de maintenir un temps de cuisson plus court dans un premier temps, car cela permet de vérifier plus souvent l'avancement de la cuisson ; il est toujours possible d'ajouter des minutes au

processus, tandis qu'une cuisson excessive modifie de manière irréversible les aliments

- Cuisson équilibrée : Les aliments comme les poitrines de poulet, les hamburgers ou les steaks doivent être retournés au moins une fois pendant la cuisson ; selon le type d'aliment, il est souvent rentable de le déplacer du périmètre vers le centre du contenant et/ou vice versa
- Aliments au repos : Une fois la cuisson terminée, il est préférable de laisser les aliments dans l'appareil pendant une durée adéquate (quelques ou très quelques minutes), pour terminer le cycle de cuisson et démarrer le refroidissement progressif.
- Film plastique : à éviter lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en matières grasses, car ces derniers supposent des températures très élevées capables de les faire fondre.
- Certains récipients en plastique déclarés spécifiques pour les micro-ondes peuvent ne pas convenir à la cuisson d'aliments à forte teneur en graisse et en sucre. Par ailleurs, veillez à ne pas dépasser le temps de préchauffage précisé dans le manuel d'instructions du récipient lui-même.
- Aliments prêts à consommer : évaluer la couleur et le degré d'hydratation des aliments est d'une grande aide pour comprendre si la cuisson est correcte ou non ; les aliments sont bien cuits lorsque :
 - De la vapeur sort de l'ensemble de l'aliment, pas seulement des extrémités
 - Les joints de volailles peuvent être déplacés sans difficulté
 - Toute trace de sang liquide de volaille et de porc est absente
 - Le poisson a un aspect terne et peut être facilement déchiré en morceaux avec une fourchette

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'appareil ne nécessite aucun entretien particulier, comme des révisions périodiques ou le remplacement de pièces consommables. Cependant, il est recommandé de suivre les instructions suivantes :

NETTOYAGE APRÈS UTILISATION :

- Si des éclaboussures ou des débordements se produisent pendant la cuisson, il est conseillé de les retirer immédiatement.
- Attendez que l'appareil ait refroidi à une température proche de celle de la pièce avant de le nettoyer. Nettoyer l'appareil lorsqu'il est encore chaud expose à des risques de brûlures, tandis qu'un nettoyage trop tardif rend les salissures plus difficiles à enlever.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et assurez-vous que toutes les parties soient complètement sèches avant de le reconnecter.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE :

- Utilisez un chiffon légèrement humide avec de l'eau ou une petite quantité de détergent doux pour vaisselle pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. Essuyez ensuite avec un chiffon humide pour rincer.
- N'immergez aucune partie de l'appareil, à l'exception des accessoires.
- Les accessoires peuvent être lavés à la main avec de l'eau tiède et du savon à vaisselle. Rincez abondamment après le lavage.
- Évitez d'utiliser des détergents agressifs, des éponges abrasives, de la laine d'acier ou tout produit chimique pouvant endommager les surfaces de l'appareil.

7. QUESTIONS FRÉQUENTES

Problème	Cause probable	Solution possible
L'appareil ne s'allume pas	La prise électrique ne fournit pas d'électricité	Vérifiez les disjoncteurs sur le tableau électrique.
	Le câble n'est pas branché	Branchez le câble sur une prise conforme et fonctionnelle.
Les aliments ne sont pas cuits	Le temps de cuisson était insuffisant	Prolongez le temps de cuisson en tenant compte des caractéristiques des aliments.
	La puissance choisie était trop faible	
	La quantité d'aliments était trop faible	
La chaleur n'est pas uniforme	Les aliments n'ont pas été mélangés ou retournés	Remuez ou retournez les aliments et réchauffez partiellement si nécessaire.

8. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation électrique	: 220–240 V AC, 50 Hz
Puissance maximale	: 1 700 Watts
Volume interne	: 18 litres
Dimensions (L x H x P)	: 48,4 x 28,7 x 37,4 cm
Poids	: 14 kg

9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air et micro-ondes Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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 et micro-ondes Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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 et micro-ondes Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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 et micro-ondes Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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.

10. GARANTIE DU PRODUIT

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

Les composants ou pièces jugés défectueux pour des raisons de fabrication avérées seront réparés ou remplacés gratuitement par le concessionnaire, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Spa se réserve le droit de procéder à un remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou excessivement onéreuse, par un autre appareil présentant des caractéristiques similaires (décret législatif 6 septembre 2005 n ° 206 art. 130) pendant la période de garantie. Dans ce cas, la validité de la garantie reste celle de l'achat d'origine: le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie.

Dans tous les cas, cet appareil ne sera pas considéré comme défectueux en termes de matériaux ou de fabrication s'il était adapté, changé ou ajusté, afin de se conformer aux normes de sécurité et / ou techniques nationales ou locales, en vigueur dans un pays autre que celui de dont il est a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement: toute autre utilisation invalidera les avantages de la garantie.

La garantie ne couvre pas:

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

- interventions à domicile pour des contrôles de commodité ou des défauts présumés

La reconnaissance de la garantie par Melchioni Spa est soumise à la présentation d'un document fiscal qui prouve la date réelle d'achat. Le même ne doit montrer aucune altération ou suppression, en présence de laquelle Melchioni Spa se réserve le droit de refuser la fourniture d'un traitement sous garantie.

La garantie ne sera pas reconnue si le numéro de série ou le modèle de l'appareil est inexistant, abasé ou modifié.

Cette garantie n'inclut aucun droit à une indemnisation pour les dommages directs ou indirects, de quelque nature que ce soit, aux personnes ou aux choses, causés par une inefficacité de l'appareil. Toutes extensions, promesses ou prestations à cet égard, assurées par le revendeur, seront à la charge de ce dernier.

1. EINFÜHRUNGSHINWEIS

Melchioni S.p.a., Inhaber der Marke Melchioni Family, bedankt sich für den Kauf dieses Geräts. Es ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl von Merkmalen und einer akribischen Liebe zum Detail, mit dem Ziel, eine vollständige, vielseitige, zuverlässige und leistungsstarke Lösung zu bieten, die sowohl für gelegentliche Benutzer als auch für anspruchsvolle Anwender geeignet ist. Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen für die korrekte und sichere Verwendung des Geräts. Es ist unerlässlich, den Inhalt vor der Verwendung vollständig zu lesen und zu verstehen, um die beste Leistung des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie dieses Handbuch auch nach dem Lesen auf, da es möglicherweise in der Zukunft als Referenz benötigt wird. Das Melchioni Family-Team steht Ihnen für Ratschläge, Anweisungen oder Vorschläge zur Verfügung.

2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ZUR KORREKTEN VERWENDUNG DES GERÄTS

Die Verwendung eines Mikrowellenofens erfordert die Einhaltung einiger einfacher Richtlinien, von denen viele allgemein bekannt sind. Die Nichteinhaltung dieser Richtlinien kann Risiken, Gefahren oder Verletzungen für den Benutzer und in der Nähe befindliche Personen verursachen.

- Das Gerät ist für den häuslichen und nicht intensiven Gebrauch bestimmt. Jede professionelle Nutzung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und führt zum Erlöschen der Garantie. Es ist nicht für die folgenden Anwendungen vorgesehen: Gastgewerbebereiche, Hotels, Motels, Bed & Breakfasts, Wohnanlagen, Gemeinschaftseinrichtungen, Bauernhöfe, Geschäfte, Lebensmittel labore, Lebensmittelproduktionsanlagen oder andere industrielle und kommerzielle Anwendungen.
- Das Gerät ist für den Innenbereich bestimmt und sollte nicht bei schlechten Wetterbedingungen im Freien verwendet werden: Die Verwendung im Freien beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und stellt potenzielle Risiken für den Benutzer und in der Nähe befindliche Personen dar.
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es Verformungen, Schwellungen, Risse im Gehäuse, fehlende Teile oder andere strukturelle Anomalien aufweist. In solchen Fällen trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, öffnen Sie die Tür nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal.

- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es ungewöhnliche Geräusche, Gerüche, Rauch, Dämpfe oder andere emissionsuntypische Erscheinungen zeigt. In solchen Fällen trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal.
- Leichter Rauch und ein leichter Brandgeruch können während der ersten Benutzung des Geräts auftreten. Dies ist normal und weist nicht auf eine Fehlfunktion oder Gefahr hin, sofern es nicht über die ersten Minuten hinaus anhält.
- Das Gerät darf nicht in extrem feuchten oder staubigen Umgebungen gelagert oder verwendet werden, noch in Gegenwart von Atmosphären, die mit Gasen, Rauch, extremen Temperaturen oder direkter Sonneneinstrahlung gesättigt sind.
- Das Gerät darf nicht in explosionsgefährdeten Atmosphären oder in der Nähe von explosiven, brennbaren, detonierenden oder entzündbaren Materialien (z. B. Tankstellen, Gasflaschen usw.) verwendet werden. Eine solche Nutzung stellt eine ernste Gefahr für den Benutzer und in der Nähe befindliche Personen dar und kann Brände oder Explosionen verursachen.
- Achten Sie darauf, dass alle Teile des Geräts, insbesondere das Kabel, einen sicheren Abstand zu Wärmequellen (z. B. elektrischen oder Gasbrennern) halten, sowohl während als auch außerhalb der Nutzung.
- Das Gerät muss während des Gebrauchs stets überwacht werden: Lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt oder ohne jemanden, der dessen ordnungsgemäße Funktion überwacht.
- Während der Nutzung muss das Gerät mindestens 20 cm Abstand zu umliegenden Gegenständen auf allen Seiten haben. Diese Vorsichtsmaßnahme verhindert Überhitzung und verbessert die Sicherheit. Das Gerät darf nicht eingebaut, in Transportern, Wohnmobilen oder anderen Fahrzeugen installiert oder mit dekorativen oder abdeckenden Paneelen versehen werden.
- Erhitzen Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten in versiegelten Behältern: Der innere Druck kann plötzliche Explosionen verursachen.
- Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten Originalzubehöerteile. Die Verwendung von nicht originalem Zubehör kann das Gerät beschädigen und potenzielle Gesundheitsrisiken darstellen.
- Verwenden Sie nur Behälter und Utensilien, die für den Einsatz in Mikrowellen oder Heißluftfritteusen zertifiziert sind. Die Verwendung ungeeigneter Behälter oder Utensilien birgt Risiken für den Benutzer und kann das Gerät beschädigen. Metallbehälter sind in der Regel nicht für Mikrowellen geeignet, und Papierverpackungen sollten für die Nutzung in der Heißluftfritteuse sorgfältig geprüft werden, da Brandgefahr besteht.

- Gehen Sie beim Umgang mit Materialien im Gerät vorsichtig vor, um ein Verschieben der Glasdrehzscheibe zu vermeiden, die nur auf der Basis aufliegt, aber nicht befestigt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht leer: Dies verschwendet Energie, beschleunigt den Verschleiß des Geräts und kann Schäden verursachen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen oder Trocknen von Nicht-Lebensmitteln wie Kleidung, Wärmepads, Schwämmen, Tüchern oder Schuhen; dies kann Brände, Schäden am Gerät und Verletzungen des Benutzers und anderer Personen verursachen.
- Achten Sie besonders darauf, wenn Sie flüssige Lebensmittel erhitzen: Die maximale Temperatur, einschließlich möglichem Kochen, kann verzögert auftreten, bis die Lebensmittel aus dem Gerät entfernt werden. Überprüfen Sie stets die Temperatur der Lebensmittel vor dem Verzehr, rühren Sie sie gegebenenfalls um oder warten Sie ab, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie keine Teile des Geräts oder seines Zubehörs in kaltes Wasser oder andere Flüssigkeiten, bevor sie vollständig abgekühlt sind.
- Erwärmen Sie keine Eier in der Schale mit der Mikrowellenfunktion: Die Schale ist ein natürlich versiegelter Behälter, der während oder nach dem Erhitzen explodieren kann.
- Verkürzen Sie die Erhitzungszeit bei kleinen Mengen von Lebensmitteln, um eine Überhitzung und mögliche Verbrennungen im Mund zu vermeiden.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung sollte während des Erhitzens regelmäßig umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur sollte vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder ähnliche Schutzvorrichtungen, um Behälter nach dem Erhitzen zu entfernen.
- Das Öffnen der Tür während oder nach dem Gebrauch kann plötzliche Ausströmungen von heißem Dampf verursachen: Halten Sie einen sicheren Abstand.
- Tauchen Sie die Drehscheibe unmittelbar nach der Benutzung nicht in kaltes Wasser: Risse und plötzliche Brüche können auftreten. Lassen Sie sie mindestens 20 Minuten abkühlen.
- Berühren Sie während des Betriebs keine strukturellen Teile, auch nicht die äußeren, da einige davon im Falle eines Fehlers oder Defekts unter Spannung stehen könnten.
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsgitter: Dies schafft potenzielle Gefahren und beeinträchtigt die Leistung des Geräts erheblich.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Lüftungsgitter des Geräts auf Staub- oder Schmutzansammlungen und reinigen Sie sie bei Bedarf gemäß den Anweisungen im Reinigungskapitel.

- Bedecken Sie das Gerät nicht mit reflektierenden Materialien (z. B. Aluminium). Dies führt zu Überhitzung, möglichen Fehlfunktionen und Gefahren für den Benutzer oder andere Personen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Tür oder ihre Dichtungen beschädigt sind. Wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal für die Reparatur.
- Stellen Sie die Integrität aller Teile des Geräts sicher, insbesondere des Stromkabels. Wenn Anomalien festgestellt werden, verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie qualifiziertes Fachpersonal.
- Vermeiden Sie für die Reinigung abrasive Schwämme oder aggressive Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Anweisungen im Reinigungskapitel.
- Die Reinigung sollte nur nach Trennung des Geräts von der Stromversorgung erfolgen. Befolgen Sie die Anweisungen im Reinigungskapitel.
- Die Reinigung sollte bei Bedarf unverzüglich durchgeführt werden. Verzögerte oder vernachlässigte Reinigung kann Schäden oder eine Verschlechterung der Oberflächen und der Funktionalität des Geräts verursachen.
- Verwenden Sie keinen Dampf zur Reinigung, weder durch das Gerät selbst noch durch externe Geräte wie Dampfpistolen, Hochdruckreiniger oder Wasserstrahlen.
- Das Gerät muss an ein konformes Stromnetz angeschlossen werden, dessen Nennleistung gleich oder höher ist als die des Geräts und das mit einer Erdung ausgestattet ist. Die Steckdose muss auch während des Gebrauchs leicht zugänglich sein.
- Bevor Sie das Stromkabel in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihres Haushaltsnetzes mit der auf dem Gerät angegebenen übereinstimmt. Stecken Sie das Kabel nur ein, wenn es vollständig ausgestreckt und frei von Knoten ist.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen, Zeitschaltuhren, ferngesteuerte Steckdosen oder andere Geräte an, die es automatisch starten können.
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, ziehen Sie den Netzstecker, um seine Lebensdauer zu verlängern und den Energieverbrauch zu reduzieren.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel heraus. Halten Sie den Stecker mit einer Hand fest, stützen Sie den Rahmen der Steckdose mit der anderen Hand ab und ziehen Sie ihn mit einer schnellen und festen Bewegung heraus.
- Vergewissern Sie sich vor dem Trennen des Geräts, dass es ausgeschaltet ist, es sei denn, die Trennung erfolgt in einer Notfallsituation aufgrund abnormaler Verhaltensweisen, wie in diesem Kapitel beschrieben.

- Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden. Stellen Sie sicher, dass es nicht zum Spielen verwendet wird.
- Wenn das Gerät von Kindern über 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten kognitiven, sensorischen oder motorischen Fähigkeiten verwendet wird, müssen diese über die Gefahren einer unsachgemäßen Verwendung informiert und angemessen beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Ansammlungen oder Quellen von Flüssigkeiten wie Tanks, Spülbecken, Duschen, Wasserhähnen, Sprinklern, Flaschen oder anderen wasserhaltigen Objekten.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne seine Schutzabdeckung. Alle technischen Eingriffe müssen von spezialisiertem Personal gemäß spezifischen Betriebsverfahren durchgeführt werden, um Gesundheitsrisiken zu minimieren.
- Zerlegen Sie das Gerät nicht, auch nicht nach der Entsorgung. Es enthält Teile, die ein Verschluckungsrisiko für Kinder oder Personen mit eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten darstellen könnten.
- Versuchen Sie keine Selbstreparaturen. Wenden Sie sich bei Störungen an qualifiziertes Fachpersonal.
- Das Gerät darf in keiner Weise modifiziert werden: Ein solches Verhalten beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen, führt zum Erlöschen der Garantie und verbessert die Leistung nicht.
- Setzen Sie das Netzkabel keiner übermäßigen Biegung oder Einengung aus: Unsichtbare interne Schäden stellen ein erhebliches Sicherheitsrisiko dar.
- Platzieren Sie das Gerät in sicherem Abstand zu beweglichen Teilen wie Vorhängen, Türen, Fenstern oder ähnlichem, um einen versehentlichen Kontakt zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche in einer Höhe, die die Bedienung durch den Benutzer erleichtert. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht durch Schwerkraft oder äußere Kräfte verschoben werden kann.

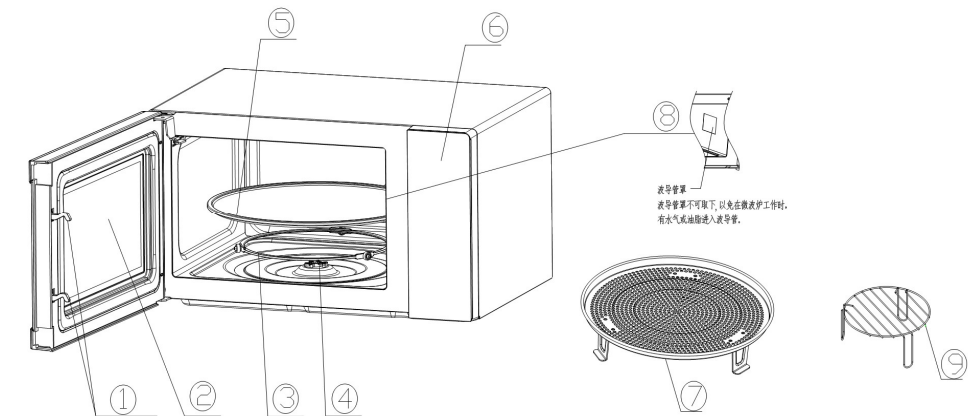
GERÄT DER GRUPPE 2, KLASSE B ISM

Gemäß der harmonisierten technischen Norm EN 60601-1-2 gehört dieses Gerät zur Gruppe 2, Klasse B. Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte (Industrielle, Wissenschaftliche und Medizinische Geräte), bei denen Hochfrequenzenergie absichtlich in Form von

elektromagnetischer Strahlung zur Materialbearbeitung, Lichtbogenschweißgeräten und Elektroerosionsmaschinen erzeugt oder genutzt wird. Ein Gerät der Klasse B ist für den Einsatz in allen Gebäuden geeignet, einschließlich solcher mit häuslicher Nutzung, und in Gebäuden, die direkt mit dem öffentlichen Niederspannungsstromnetz verbunden sind.

Dieses Gerät enthält eine LED-Lampe mit einer Helligkeit von weniger als 60 Lumen.

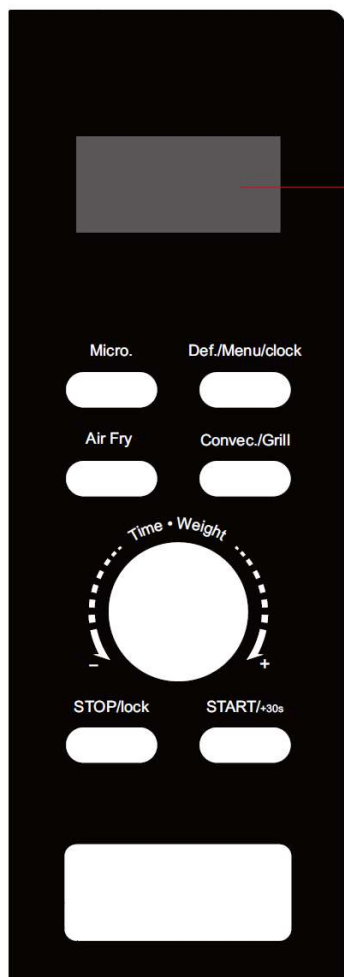
3. IDENTIFIKATION DER TEILE



1	Türverriegelungen
2	Türglas
3	Drehkranz

4	Drehgelenk
5	Drehteller
6	Bedienfeld

7	Erhöhtes Backblech
8	NICHT ENTFERNEN- Aufkleber
9	Erhöhter Grill



TEILE DES BEDIENPANELS:

A	Multifunktionsdisplay
B	Taste für die Mikrowellenfunktion
C	Taste für Auftauen, Menü, Uhrzeit
D	Taste für die Heißluftfritteusenfunktion
E	Taste für die Grillfunktion
F	Drehregler für die Kochzeit oder das Gewicht der Lebensmittel
G	Stopp-Taste für den Kochvorgang
H	Start-Taste für den Kochvorgang
I	Türöffnungstaste

LE ICONE SUL DISPLAY:

	Mikrowellenfunktion
	Grillfunktion
	Heißluftfritteusenfunktion
	Auftaufunktion
	Kindersicherung aktiv

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sind einige Vorbereitungsmaßnahmen erforderlich. Gehen Sie wie folgt vor:

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie die Vollständigkeit und Unversehrtheit der Teile, wie im vorherigen Kapitel beschrieben.

- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage lang auf, falls eine Rückgabe beim Händler erforderlich ist. Nach Ablauf dieser Frist entsorgen Sie sie gemäß den aufgedruckten Materialtrennungsrichtlinien.
- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch und beachten Sie insbesondere die Sicherheitsanweisungen.
- Entfernen Sie vorsichtig alle Sicherungsmaterialien von den Teilen, einschließlich der inneren.
- Entfernen Sie vollständig alle Aufkleber von den Oberflächen des Geräts.
- Beachten Sie Kapitel 2 für weitere Details und Anforderungen zur Platzierung und Installation des Geräts.
- Waschen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und Spülmittel, spülen Sie sie gründlich ab und lassen Sie sie vollständig trocknen, bevor Sie fortfahren.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile Oberfläche, entfernt von Wärmequellen und Feuchtigkeit, und mindestens 40 cm von Herdplatten oder Heizgeräten entfernt.
- Achten Sie darauf, dass mindestens 20 cm Abstand zur Rückwand, 5 cm zu den Seitenwänden und 20 cm zu darüber liegenden Hindernissen eingehalten werden. Die Höhe vom Boden sollte mindestens 85 cm betragen. Installieren Sie das Gerät nicht eingebaut.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 5 Metern zu Funkgeräten wie Tunern, Fernsehgeräten, WLAN- und Bluetooth-Geräten ein.
- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose leicht zugänglich ist, falls erforderlich, und dass sich die Tür problemlos öffnen lässt.
- Drücken Sie die Türöffnungstaste [I].
- Setzen Sie den Innenraum des Geräts zusammen, indem Sie den Drehkranz auf die Basis der Garraumkammer legen, das Drehgelenk in der Mitte ausrichten und dann den Drehteller so positionieren, dass die Nuten darunter mit denen des Gelenks übereinstimmen.
- Schließen Sie das Stromkabel an eine Wandsteckdose mit einem geeigneten Leistungsschalter an.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel keinen Kontakt mit heißen Teilen hat und nicht übermäßig gebogen oder eingeklemmt wird.
- Stellen Sie einen nichtmetallischen Behälter mit 150 ml Wasser auf die Drehscheibe.
- Drücken Sie die Taste „Micro“ auf dem Bedienfeld.
- Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn auf 5 Minuten (5:00).
- Drücken Sie „START/+30s.“
- Überprüfen Sie, ob sich die Drehscheibe dreht.

- Warten Sie, bis das Programm beendet ist.

Das Gerät ist nun bereit für den normalen Gebrauch.

Falls das Gerät nicht startet oder offensichtliche Fehlfunktionen zeigt, wenden Sie sich für einen schnellen Service oder Austausch an den Händler.

5. VERWENDUNG DES GERÄTS

Das Gerät kann verschiedene Funktionen zum Kochen, Auftauen, Aufwärmen und Warmhalten ausführen. Nachfolgend finden Sie die Anweisungen für alle unterstützten Vorgänge. Die Beschreibung beginnt im Standby-Modus, bei dem die aktuelle Uhrzeit auf dem Bildschirm [A] angezeigt wird. Sollte sich das Gerät nicht in diesem Zustand befinden, drücken Sie zweimal die Taste „STOP/lock“ [G], um alle laufenden Vorgänge zu stoppen.

ALLGEMEINE SCHRITTE:

1. Drücken Sie die Türöffnungstaste [I].
2. Entfernen Sie eventuell vorhandene Lebensmittel und setzen Sie den Innenraum zusammen, indem Sie den Drehkranz auf die Basis der Garraumkammer legen, das Drehgelenk in der Mitte ausrichten und dann den Drehteller so positionieren, dass die Nuten darunter mit denen des Gelenks übereinstimmen.
3. Stellen Sie die zu kochenden Lebensmittel auf die Drehscheibe und verwenden Sie einen Behälter mit einem Durchmesser von maximal 26 cm, der für die Verwendung in Mikrowellen und Heißluftfritteusen geeignet ist. Falls zutreffend, verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.

UHRZEITEINSTELLUNG

Nach dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung zeigt das Display „1:00“ an, was die Uhrzeitfunktion signalisiert. Diese muss in der Regel eingestellt werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Halten Sie die Taste [C] vier Sekunden lang gedrückt.
2. Das Gerät gibt einen langen Signalton aus, und die Stundenanzeige auf dem Display [A] beginnt zu blinken.
3. Drehen Sie den Drehregler [F] gegen den Uhrzeigersinn, um die Stunden zu verringern, oder im Uhrzeigersinn, um sie zu erhöhen.
4. Drücken Sie kurz die Taste [C].
5. Das Gerät gibt einen kurzen Signalton aus, und die Minutenanzeige auf dem Display [A] beginnt zu blinken.
6. Drehen Sie den Drehregler [F] gegen den Uhrzeigersinn, um die Minuten zu verringern, oder im Uhrzeigersinn, um sie zu erhöhen.
7. Drücken Sie kurz die Taste [C].

8. Das Gerät gibt einen kurzen Signalton aus, um die erfolgreiche Einstellung zu bestätigen.

MIKROWELLENFUNKTION

Drücken Sie die Taste „Micro.“ [B], ggf. mehrmals, um die gewünschte Kochintensität entsprechend der folgenden Tabelle auszuwählen:

Display	Level	Leistung	Anwendung
100P	Hoch	Maximale Leistung	Schnelles und vollständiges Kochen
80P	Mittel/Hoch	80 % der maximalen Leistung	Mittelintensives und schnelles Kochen
50P	Mittel	50 % der maximalen Leistung	Dampfgaren
30P	Mittel/Niedrig	30 % der maximalen Leistung	Aufwärmen von Lebensmitteln
10P	Niedrig	10 % der maximalen Leistung	Warmhalten von Lebensmitteln

Drehen Sie den Drehregler [F], um die Kochdauer einzustellen: Jede Stufe erhöht oder verringert die Zeit in 10-Sekunden-Schritten bis zu 5 Minuten, in 30-Sekunden-Schritten von 5 bis 10 Minuten und in 1-Minuten-Schritten bis zu 60 Minuten.

Längere Kochzeiten können nicht programmiert werden.

Drücken Sie die Taste „START/+30s“ [H], um den Kochvorgang zu starten. Das Gerät gibt einen kurzen Bestätigungston aus.

Nach Abschluss des Kochvorgangs gibt das Gerät drei lange Signaltöne aus und zeigt „End“ auf dem Display [A] an. Öffnen Sie die Tür durch festes Drücken der Taste [I], um die Lebensmittel zu entnehmen. Das Gerät gibt alle drei Minuten drei Signaltöne aus, bis die Tür geöffnet wird.

Tipps zur Optimierung des Mikrowellenkochens:

- Verwenden Sie niemals das erhöhte Backblech [7] für das Kochen in der Mikrowelle.
- Betreiben Sie die Mikrowellenfunktion niemals ohne Lebensmittel im Garraum.
- Eine leichte Leistungsminderung bei 100 % Intensität kann automatisch auftreten, um die Funktionalität des Geräts zu erhalten.
- Um den Kochvorgang zu unterbrechen, drücken Sie die Taste [G] und öffnen Sie dann die Tür durch Drücken der Taste [I].
- Wenn die Tür während des Kochvorgangs geöffnet wird (z. B. zum Umrühren von Lebensmitteln), wird der Kochvorgang fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen und die Taste „START/+30s“ [H] erneut gedrückt wird.

- Nach einer Unterbrechung vor Ablauf der programmierten Kochzeit drücken Sie die Taste [G] zweimal, um die Einstellungen zurückzusetzen und ein versehentliches Starten mit den vorherigen Parametern zu vermeiden.

AUFTAUFUNKTION

Das Gerät bietet zwei Modi zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln, die durch einmaliges oder zweimaliges Drücken der Taste „Def./Menu/Clock“ [C] ausgewählt werden können:

Display	Modus
dEF1	Auftauen basierend auf dem Gewicht der Lebensmittel (100–1.500 g in 100-g-Schritten)
dEF2	Auftauen basierend auf der Dauer (10 Sekunden bis 60 Minuten)

dEF1: Auftauen nach Gewicht

1. Drücken Sie einmal die Taste [C].
2. Drehen Sie den Drehregler [F], um das Gewicht der Lebensmittel auszuwählen, die aufgetaut werden sollen.
3. Sobald das gewünschte Gewicht eingestellt ist, drücken Sie die Taste „START/+30s“ [H], um den Auftauvorgang zu starten.
4. Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Prozesses an, und das Gerät passt die Leistung automatisch an, um ein Auftauen ohne Kochen oder Vorkochen zu gewährleisten.

dEF2: Auftauen nach Zeit

1. Drücken Sie zweimal die Taste [C].
2. Stellen Sie die Auftaudauer mit dem Drehregler [F] ein: Jede Stufe erhöht oder verringert die Zeit in 10-Sekunden-Schritten bis zu 5 Minuten, in 30-Sekunden-Schritten von 5 bis 10 Minuten und in 1-Minuten-Schritten bis zu 60 Minuten.
3. Drücken Sie die Taste „START/+30s“ [H], um den Vorgang zu starten.

Nach Abschluss des Auftauvorgangs gibt das Gerät drei lange Signaltöne aus und zeigt „End“ auf dem Display [A] an. Öffnen Sie die Tür durch festes Drücken der Taste [I]. Das Gerät gibt alle drei Minuten drei Signaltöne aus, bis die Tür geöffnet wird.

Tipps zur Optimierung des Auftauvorgangs:

- Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen, sollten die Lebensmittel regelmäßig umgerührt oder (bei ganzen Stücken) gewendet werden, mindestens einmal alle fünf Minuten.
- Im Vergleich zum Kochen benötigt das Auftauen in der Regel mehr Zeit, ist jedoch erheblich schneller als das Auftauen bei Raumtemperatur.
- Normalerweise gilt: Wenn die Lebensmittel mit einem Messer leicht geschnitten werden können, ist der Auftauvorgang abgeschlossen.

- Das Auftauen dringt bis etwa vier Zentimeter in die Lebensmittel ein. Falls erforderlich, teilen Sie größere Stücke in kleinere auf.
- Aufgetaute Lebensmittel sollten möglichst bald verzehrt werden. Niemals bereits aufgetaute Lebensmittel erneut einfrieren.

VORGEGEBENE PROGRAMME (MENÜFUNKTION)

Das Gerät verfügt über acht voreingestellte Programme, bei denen die Kochparameter automatisch angepasst werden. Diese basieren auf werkseitigen Einstellungen, die für optimale Ergebnisse entwickelt wurden. Benutzer müssen nur die Art der Lebensmittel und das Gewicht auswählen.

Zugriff auf die Programme:

1. Drücken Sie mehrmals die Taste „Def./Menu/Clock“ [C]. Nach den beiden Auftauprogrammen (siehe oben) zeigt das Display nacheinander die acht Programme an.

Display	Programm	Verfügbare Gewichte
A.1	Kartoffeln	250 g, 500 g, 750 g
A.2	Nudeln	50 g, 100 g, 150 g
A.3	Pizza	200 g, 400 g
A.4	Popcorn	100 g
A.5	Gemüse	200 g, 400 g, 600 g
A.6	Getränke	250 ml (1), 500 ml (2), 750 ml (3)
A.7	Fleisch	200 g, 400 g, 600 g
A.8	Fisch	200 g, 400 g, 600 g

Verwendung:

1. Wählen Sie das gewünschte Programm durch wiederholtes Drücken der Taste [C].
2. Drehen Sie den Drehregler [F], um das Gewicht der Lebensmittel auszuwählen.
3. Drücken Sie die Taste „START/+30s“ [H], um den Kochvorgang zu starten.

Nach Abschluss des Kochvorgangs gibt das Gerät drei lange Signaltöne aus und zeigt „End“ auf dem Display [A] an. Öffnen Sie die Tür durch festes Drücken der Taste [I]. Das Gerät gibt alle drei Minuten drei Signaltöne aus, bis die Tür geöffnet wird.

Tipps zur Verwendung der Programme:

- Die Anfangstemperatur der Lebensmittel sollte zwischen 20 °C und 25 °C liegen. Höhere oder niedrigere Temperaturen können den Kochvorgang beeinflussen und erfordern möglicherweise eine manuelle Anpassung der Kochzeit.

- Die Temperatur, Form und Menge der Lebensmittel haben großen Einfluss auf das Kochergebnis. Stellen Sie sicher, dass das Gewicht der Lebensmittel möglichst genau den Programmvorgaben entspricht.

GRILLFUNKTION UND KOMBINIERTER MODUS MIKROWELLE/GRILL

Das Gerät ermöglicht das Kochen im Grillmodus mithilfe des oberen Heizelements oder in Kombination mit der Mikrowellenfunktion. Durch mehrmaliges Drücken der Taste „Grill“ [E] können Sie zwischen dem Grillmodus und zwei kombinierten Modi wählen, wie in der folgenden Tabelle dargestellt:

Display	Funktion
G.	100 % Grill: Diese Funktion aktiviert nur das obere Heizelement. Ideal für Braten, Würstchen und Hähnchenflügel. Diese Methode sorgt für eine knusprige Oberfläche.
G-1	Kombinierter Einsatz von Grill (70 %) und Mikrowelle (30 %).
G-2	Kombinierter Einsatz von Grill (45 %) und Mikrowelle (55 %).

Verwendung:

- Wählen Sie die gewünschte Funktion (Grill oder kombinierter Modus) durch mehrmaliges Drücken der Taste [E].
- Drehen Sie den Drehregler [F], um die Kochzeit einzustellen:
 - Erhöhung oder Verringerung der Zeit in 10-Sekunden-Schritten bis zu 5 Minuten.
 - Erhöhung in 30-Sekunden-Schritten zwischen 5 und 10 Minuten.
 - Erhöhung in 1-Minuten-Schritten bis zu 60 Minuten.
- Drücken Sie die Taste „START/+30s“ [H], um den Kochvorgang zu starten.

Nach Abschluss des Kochvorgangs gibt das Gerät drei lange Signaltöne aus und zeigt „End“ auf dem Display [A] an. Öffnen Sie die Tür durch festes Drücken der Taste [I]. Das Gerät gibt alle drei Minuten drei Signaltöne aus, bis die Tür geöffnet wird.

Sicherheitstipps:

- Beachten Sie, dass die Oberflächen des Geräts während des Kochens heiß werden können. Verwenden Sie dicke Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Behälter sicher zu handhaben.

HEISSLUFTFRITTEUSE UND KOMBINIERTER MODUS MIKROWELLE/HEISSLUFTFRITTEUSE

Das Gerät kann im Heißluftfritteusenmodus arbeiten, wobei das obere Heizelement mit einem leistungsstarken Ventilator kombiniert wird, oder in Kombination mit der Mikrowellenfunktion. Durch mehrmaliges Drücken der Taste „Air Fry“ [D] können Sie die Heißluftfritteusenfunktion (mit fünf Temperaturstufen) oder einen der beiden kombinierten Modi auswählen.

Display	Funktion
120	Heißluftfritteuse: Kochtemperatur auf 120 °C eingestellt.
140	Heißluftfritteuse: Kochtemperatur auf 140 °C eingestellt.
160	Heißluftfritteuse: Kochtemperatur auf 160 °C eingestellt.
180	Heißluftfritteuse: Kochtemperatur auf 180 °C eingestellt.
200	Heißluftfritteuse: Kochtemperatur auf 200 °C eingestellt.
C-1	Kombinierter Einsatz von Heißluftfritteuse (70 %) und Mikrowelle (30 %).
C-2	Kombinierter Einsatz von Heißluftfritteuse (45 %) und Mikrowelle (55 %).

Verwendung:

1. Wählen Sie die gewünschte Funktion (Heißluftfritteuse oder kombinierter Modus) durch mehrmaliges Drücken der Taste [D].
2. Drehen Sie den Drehregler [F], um die Kochzeit einzustellen:
 - Erhöhung oder Verringerung der Zeit in 10-Sekunden-Schritten bis zu 5 Minuten.
 - Erhöhung in 30-Sekunden-Schritten zwischen 5 und 10 Minuten.
 - Erhöhung in 1-Minuten-Schritten bis zu 60 Minuten.
3. Drücken Sie die Taste „START/+30s“ [H], um den Kochvorgang zu starten.

Nach Abschluss des Kochvorgangs gibt das Gerät drei lange Signaltöne aus und zeigt „End“ auf dem Display [A] an. Öffnen Sie die Tür durch festes Drücken der Taste [I]. Das Gerät gibt alle drei Minuten drei Signaltöne aus, bis die Tür geöffnet wird.

Sicherheitstipps:

- Im kombinierten Modus werden mehrere Heizsysteme aktiviert. Verwenden Sie dicke Topflappen oder Ofenhandschuhe und gehen Sie äußerst vorsichtig mit den Behältern um.

RESET, PAUSE UND KOCHEN STOPPEN

1. Um den Kochvorgang zurückzusetzen und neu zu starten, drücken Sie die Taste „STOP/lock“ [G]. Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück, wobei die Uhrzeit auf dem Display [A] angezeigt wird.
2. Während des Kochvorgangs pausiert das Drücken der Taste „STOP/lock“ [G] den Vorgang, indem es die Heizung stoppt, aber die verbleibende Zeit beibehält.
3. Zum Fortsetzen des Kochens drücken Sie die Taste „START/+30s“ [H].
4. Um den Kochvorgang vollständig zu stoppen, drücken Sie die Taste „STOP/lock“ [G] erneut.

SCHNELLE MIKROWELLENFUNKTION

Die Mikrowellenfunktion kann sofort gestartet werden, indem die Taste „START/+30s“ [H] gedrückt wird:

- Die Mikrowelle wird bei maximaler Leistung für 30 Sekunden aktiviert.
- Jede zusätzliche Betätigung der Taste verlängert die Kochzeit um 30 Sekunden.
- Diese Funktion eignet sich für schnelles Aufwärmen kleiner Mengen oder zum schnellen Erwärmen von Lebensmitteln auf Raumtemperatur.

KINDERSICHERUNG

Um zu verhindern, dass Kinder oder Personen mit eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten das Gerät versehentlich bedienen, kann die Kindersicherung aktiviert werden.

Aktivierung:

1. Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet (keine aktive Kochfunktion und die Uhrzeit wird auf dem Display [A] angezeigt).
2. Drücken und halten Sie die Taste „STOP/lock“ [G] für vier Sekunden.
3. Auf dem Display [A] erscheint ein Schlüsselsymbol, das die Aktivierung der Kindersicherung signalisiert.

In diesem Zustand hat das Drücken einer beliebigen Taste keine Wirkung.

Deaktivierung:

1. Drücken und halten Sie die Taste „STOP/lock“ [G] erneut für vier Sekunden.
2. Das Schlüsselsymbol verschwindet vom Display, und das Gerät kehrt in den normalen Betriebsmodus zurück.

MATERIALIEN DER BEHÄLTER UND IHRE VERWENDUNG

Die folgende Tabelle zeigt die Eignung verschiedener Materialien für den Gebrauch mit Mikrowellen-, Grill- und Heißluftfritteusenfunktionen. Es ist wichtig, diese Richtlinien strikt zu beachten, da die Verwendung ungeeigneter Behälter dazu führen kann, dass potenziell schädliche Substanzen auf die Lebensmittel übergehen.

Material	Mikrowelle	Grill	Heißluftfritteuse	Hinweise
Hitzebeständige Keramik	JA	JA	JA	Keine Keramiken mit Metallverzierungen verwenden.
Hitzebeständiger Kunststoff	JA	NEIN	NEIN	Nicht für längere Mikrowellenkochvorgänge geeignet.

Hitzebeständiges Glas	JA	JA	JA	
Frischhaltefolie	JA	NEIN	NEIN	Nicht bei fettreichen Lebensmitteln verwenden.
Metallgitter	NEIN	JA	JA	Nur für Grill- und Heißluftfritteusenfunktionen.
Backblech	NEIN	JA	JA	Nur für Grill- und Heißluftfritteusenfunktionen.
Metallbehälter	NEIN	JA	JA	Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um sie nach dem Gebrauch zu entnehmen.
Lackierte Behälter	NEIN	NEIN	NEIN	Geringe Hitzebeständigkeit, nicht verwenden.
Bambus, Holz, Papier	NEIN	NEIN	NEIN	Geringe Hitzebeständigkeit, nicht verwenden.

Hinweise:

- Für kombinierte Kochfunktionen (z. B. Mikrowelle und Grill) beachten Sie die Spalte „Mikrowelle“.
- Verwenden Sie mit der Mikrowellenfunktion niemals Metallutensilien, diese sind jedoch für Grill- und Heißluftfritteusenfunktionen geeignet.
- Das mitgelieferte Zubehör wie Grill und erhöhtes Backblech darf nur in Kombination mit der Drehscheibe verwendet werden.

TIPPS FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

Hier sind einige nützliche Tipps, um die bestmögliche Leistung des Geräts zu erzielen:

1. **Anordnung der Lebensmittel:** Verteilen Sie die Lebensmittel so gleichmäßig wie möglich auf einer großen Fläche. Größere Portionen sollten entlang der Ränder des Behälters angeordnet werden, kleinere in der Mitte.
2. **Kochzeit:** Beginnen Sie mit einer kürzeren Kochzeit, um den Fortschritt zu überprüfen. Es ist immer möglich, die Zeit zu verlängern, während eine übermäßige Kochzeit die Lebensmittel irreversibel verändert.
3. **Ausgewogenes Kochen:** Lebensmittel wie Hähnchenbrust, Hamburger oder Steaks sollten mindestens einmal während des Kochens gewendet werden.

Es kann auch sinnvoll sein, die Position der Lebensmittel zwischen Rand und Mitte des Behälters zu wechseln.

4. **Ruhezeit:** Lassen Sie die Lebensmittel nach Abschluss des Kochvorgangs einige Minuten im Gerät, um den Kochvorgang abzuschließen und eine allmähliche Abkühlung zu ermöglichen.
5. **Frischhaltefolie:** Vermeiden Sie die Verwendung bei fettreichen Lebensmitteln, da die hohe Temperatur das Material schmelzen kann.
6. **Kochfertige Lebensmittel:** Prüfen Sie die Garstufe anhand von Dampf, der gleichmäßig aus dem gesamten Gericht austritt, sowie durch das Fehlen von Blut bei Geflügel und Schweinefleisch.

WARTUNG UND REINIGUNG

Das Gerät erfordert keine regelmäßige Wartung oder den Austausch von Teilen. Es wird jedoch empfohlen, die folgenden Richtlinien zu befolgen:

- Entfernen Sie Verschmutzungen und Spritzer sofort nach dem Kochen.
- Reinigen Sie das Gerät, sobald es auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Eine Reinigung bei hohen Temperaturen birgt das Risiko von Verbrennungen, während eine verzögerte Reinigung Schmutz festsetzen und die Entfernung erschweren kann.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung stets von der Stromversorgung. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder anschließen.
- Verwenden Sie für die Reinigung des Innen- und Außenbereichs ein leicht feuchtes Tuch mit Wasser oder einem kleinen Tropfen Spülmittel. Spülen Sie mit einem feuchten Tuch nach.
- Tauchen Sie das Gerät oder Teile davon nicht in Wasser ein und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab, mit Ausnahme der Zubehörteile.
- Zubehörteile können von Hand mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Gründliches Abspülen ist erforderlich.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere schädliche Reinigungsmaterialien.

7. HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Problem	Wahrscheinliche Ursache	Mögliche Lösung
Gerät schaltet sich nicht ein	Steckdose liefert keinen Strom	Überprüfen Sie die Sicherungen im Stromkasten.

	Stecker ist nicht angeschlossen	Stecken Sie den Stecker in eine kompatible Steckdose.
Lebensmittel sind nicht gar	Kochzeit war zu kurz	Programmieren Sie eine längere Kochzeit.
	Zu niedrige Leistungseinstellung	
	Zu geringe Lebensmittelmenge verwendet	
Ungleichmäßige Hitzeverteilung	Lebensmittel wurden nicht umgerührt	Rühren Sie um und erwärmen Sie die Lebensmittel erneut teilweise.

8. TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	: 220–240 V AC, 50 Hz
Maximale Leistung	: 1.700 Watt
Innenvolumen	: 18 Liter
Abmessungen (L x H x T)	: 48,4 x 28,7 x 37,4 cm
Gewicht	: 14 kg

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse und Mikrowelle Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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 und Mikrowelle Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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 und Mikrowelle Mod. GOLIA (cod. 118340041) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung

energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse und Mikrowelle Mod. GOLIA (cod. 118340041) 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.

10. 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