

melchionifamily

LUCIFER

Friggitrice e forno ad aria

Air fryer and oven

Freidora de aire y horno

Friteuse à air et four

Luftfritteuse und Ofen

Cod. 118340023



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	12
ES Manual de instrucciones	22
FR Manuel d'instruction	32
DE Benutzerhandbuch	42





Vi ringraziamo per aver acquistato questo prodotto. Prima dell'utilizzo, si raccomanda di leggere attentamente tutte le istruzioni e di conservarle per eventuali consultazioni future. Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Estrarre l'apparecchio dall'imballo e assicurarsi che sia integro. Se sussistono dubbi sulle sue condizioni, rivolgersi al rivenditore. Tenere i sacchetti di cellophane, le graffette e gli altri componenti dell'imballo lontano dalla portata dei bambini.
- 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.
- 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.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente per gli scopi descritti nel presente manuale. Qualsiasi altro impiego potrebbe causare danni alla persona o all'apparecchio.
- Il produttore e il distributore non possono essere ritenuti responsabili di eventuali danni provocati da un utilizzo dell'apparecchio difforme da quanto indicato in questo manuale.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia, alla radiazione solare o all'azione di altri agenti atmosferici.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e orizzontale.
- Quando l'apparecchio non è in funzione, spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente. Tenere le parti dell'apparecchio potenzialmente pericolose lontano dalla portata dei bambini.
- Per la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
- Questo apparecchio non è stato progettato per l'utilizzo da parte di bambini o persone con limitate capacità fisiche, sensoriali e cognitive e/o con scarsa esperienza, a meno che non si trovino sotto la diretta e costante sorveglianza di una persona qualificata o abbiano ricevuto da quest'ultima le necessarie istruzioni riguardanti il corretto utilizzo.
- Assicurarsi che i bambini non utilizzino l'apparecchio per gioco.
- Non collegare la spina del cavo di alimentazione a prolunghe o prese multiple.
- Non piegare o danneggiare in alcun modo il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare timer di accensione o altri dispositivi che controllano autonomamente l'alimentazione dell'apparecchio. Diversamente, potrebbero svilupparsi incendi se questo si trova in una posizione impropria o se un oggetto ostruisce alcune delle sue parti.
- Il prodotto (cavi ed adattatore di alimentazione compresi) non prevede di essere utilizzato in ambienti eccessivamente caldi o freddi, polverosi, umidi, in presenza di atmosfere sature di gas o vapori chimici
- Il prodotto non deve essere utilizzato qualora presenti surriscaldamenti evidenti o deformazioni, o qualora emetta fumo o cattivi odori: in tal caso, disconnettere l'alimentazione utilizzando guanti isolati e rivolgersi ad un servizio tecnico specializzato
- Non c'è ragione per procedere al disassemblaggio del prodotto, che deve essere evitato anche dopo la dismissione dello stesso. Qualsiasi genere di verifica tecnica o riparazione, dovrà tassativamente essere eseguita da personale tecnico competente e specializzato

- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate avendo cura di disconnettere il prodotto dall'alimentazione: fare riferimento al successivo capitolo per le relative prescrizioni
- Non versare mai olio nella friggitrice, poiché potrebbe causare un pericolo di incendio
- Non toccare l'interno del prodotto mentre è in funzione.
- Durante la cottura viene emesso del vapore attraverso le aperture di circolazione dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e **griglie di dissipazione del calore**. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- **Durante il funzionamento e l'uso di questo prodotto, alcune parti potrebbero diventare molto calde, come il rivestimento esterno, i fori e le griglie di dissipazione del calore nella parte superiore e posteriore, ecc. Non toccare la superficie calda durante la cottura. Evitare anche l'aria durante la rimozione del cestello rotante dall'apparecchio.**
- Durante l'uso anche il cestello e i vassoi diventano molto caldi. **INDOSSARE GUANTI FORNO o utilizzare la pinza quando si maneggiano accessori o superfici calde.**
- **Dopo 60 minuti di utilizzo, far raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di procedere con altre cotture.**
- Si prega di maneggiare l'apparecchio con cura dopo la cottura utilizzando strumenti ausiliari come guanti da forno. Dopo la cottura, per alcuni minuti ci sarà molto calore all'interno del prodotto, fare attenzione a non toccarlo direttamente.
- Ricordarsi di posizionarlo su un tavolo per evitare di essere scottati dal vapore, dall'olio o dai cibi caldi.
- Dopo l'uso, scollegare la spina di alimentazione e attendere che la friggitrice si raffreddi completamente prima di spostarla e pulirla.
- Evitare che acqua o altri liquidi entrino nel prodotto.
- Durante l'uso, non coprire l'ingresso di raffreddamento e l'uscita di scarico dell'aria.
- Quando si apre il cestello fare attenzione al vapore caldo che fuoriesce, potrebbe provocare ustioni.
- Non mettere olio o cibi ricchi di grassi nella friggitrice. Potrebbe esserci il rischio di incendio. L'apparecchio utilizza aria calda per cucinare.
- Non ripempire troppo il cestello.
- Non riempire il cestello con olio. Pericolo di incendio.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o qualsiasi parte della cucina del forno in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare che il cavo entri in contatto con superfici calde
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati con questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni. Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180 °C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).
- Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di un fornello a gas o di altre fonti di calore.
- Durante il funzionamento, mantenere l'apparecchio almeno 10 cm di spazio su tutti i lati del forno per consentire un'adeguata circolazione dell'aria
- Non coprire alcuna parte con fogli di metallo o alluminio
- Non pulire con spugne abrasive in metallo, i pezzi possono rompersi e toccare le parti elettriche, creando il rischio di scosse elettriche.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento

- Rischio di incendio se l'apparecchio viene coperto o tocca materiale infiammabile, inclusi tendaggi per tende, pareti. Non conservare oggetti sull'apparecchio durante il funzionamento.
- Non mettere i seguenti materiali all'interno dell'apparecchio: cartone, plastica, carta o simili.
- Non usare all'aperto.

AVVERTENZA IMPORTANTE:



Attenzione: durante il funzionamento, l'apparecchio può raggiungere temperature elevate. Non toccare le parti calde. Usare la maniglia o le manopole

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

	<p>A. Pannello di controllo B. Pulsante ON-OFF C. Maniglia porta D. Porta in vetro E. Cavo di alimentazione F. Griglia G. Leccarda H. Girarrosto completo di forche e viti di fermo I. Pinza girarrosto J. Cestello tondo rotante K. Vassoio anti-goccia L. Griglia per spiedini</p>

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello: LUCIFER
 Alimentazione: 220-240V ~ 50/60Hz
 Potenza: 1600-1800W
 Capacità: 12 litri
 Temperatura regolabile: 50-200°C
 Tempo impostabile: da 1 a 60 minuti
 Partenza ritardata: da 0:30 minuti a 8 ore

SUGGERIMENTI UTILI

- La friggitrice ad aria consente di preparare alimenti e snack in maniera più sana. La friggitrice utilizza aria calda in combinazione con la circolazione dell'aria a velocità elevata e una griglia superiore per preparare una varietà di pietanze saporite in modo salutare, veloce e semplice.
- Gli ingredienti vengono cotti da tutti i lati contemporaneamente e per la maggior parte di essi non occorre aggiungere olio.
- Prima del primo utilizzo, lavare gli accessori con detersivo per piatti (paragrafo "CURA E MANUTENZIONE") e preriscaldare per 10 minuti per eliminare eventuali residui di olio di imballaggio che potrebbe rimanere dopo la spedizione.
- Al primo utilizzo potrebbe essere emessa una piccola quantità di fumo o un leggero odore, ed è normale.
- Utilizzare gli accessori originali di questo prodotto.
- Non utilizzare contenitori di plastica o carta non resistenti al calore per portare gli alimenti all'interno della friggitrice.
- **La superficie esterna e la griglia di uscita dell'aria possono raggiungere temperature elevate durante il funzionamento e per un certo periodo di tempo dopo lo spegnimento. Si prega di non toccare o spostare l'apparecchio per evitare pericolo di ustioni.**
- L'apparecchio deve essere posizionato stabilmente su una superficie piana, in modo che il cavo di alimentazione possa raggiungere comodamente la presa a muro, e mantenere l'area intorno al prodotto ventilata e non vicino a fonti o materiali infiammabili.
- Prima di introdurre il cibo nella friggitrice, preriscaldare l'apparecchio per 3-5 minuti, il risultato di cottura sarà migliore.
- Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e aiuta una cottura uniforme.
- Per un risultato croccante aggiungere pochissimo olio alle patate fresche.
- Gli snack da cuocere al forno possono anche essere cotti nella friggitrice ad aria.
- Utilizzare paste pronte per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. Le paste già pronte cuociono più velocemente di quelle fatte in casa
- Se si scopre che il prodotto non funziona correttamente, smettere di utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato.

ISTRUZIONI DI UTILIZZO

PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire accuratamente gli accessori con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
3. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido.

Questo apparecchio è riscaldato ad aria calda. Non versare mai olio o grasso all'interno della friggitrice.

PREPARAZIONE PER L'USO

1. Posizionare il prodotto su una superficie stabile e piana. Non posizionare il prodotto su una superficie non resistente al calore.
2. Non versare mai olio o altri liquidi nella friggitrice.
3. Non collocare oggetti sopra il prodotto, poiché ciò bloccherebbe il flusso d'aria e influirebbe sull'effetto di riscaldamento dell'aria calda.

N.B. Se gli accessori non sono correttamente inseriti nel proprio vano, l'apparecchio non si avvia

PANNELLO DI CONTROLLO



Display a LED con regolazione temperatura e tempo di 50-200°C e 01-60 minuti, illuminazione blu.

1. Modalità Stand-by













Quando si accende l'apparecchio, il cicalino emette un suono di avviso. La retroilluminazione sul pannello si accenderà e

dopo 1 secondo l'apparecchio entrerà in modalità stand-by, lasciando accesa solo l'icona .


2. Selezione Menu / Temperatura / Tempo

- a) Dopo aver collegato l'apparecchio alla presa di corrente, premere il tasto di accensione  e il display visualizzerà la temperatura e il tempo del programma pre-impostato, che sono rispettivamente di 180°C e 15 min. Tutte le luci si accenderanno e sarà possibile regolare il tempo e la temperatura liberamente utilizzando i tasti di regolazione Tempo +/- e Temperatura +/-.
- b) È inoltre possibile premere uno qualsiasi dei programmi pre-impostati per cuocere cibi diversi.
- c) Premendo uno qualsiasi dei tasti di cottura pre-impostati, le luci lampeggeranno, premere quindi il tasto di avvio  e l'apparecchio inizierà a cuocere. Ogni programma ha il proprio tempo e temperatura impostati di default (come mostrato nella tabella "TEMPERATURA E TEMPI DI COTTURA SUGGERITI").
- d) Il consumatore può regolare l'ora e la temperatura liberamente utilizzando i tasti Tempo e Temperatura.

TEMPERATURA E TEMPI DI COTTURA SUGGERITI


PROGRAMMI PRE-IMPOSTATI			
	Menu	Tempo di default (min)	Temperatura di default (°C)
Funzioni	 Pre-riscaldamento	3	180
	 Patatine fritte	15	200
	 Carne	12	200
	 Cosce di pollo	20	200
	 Bistecche	12	180
	 Torte	25	160
	 Gamberetti	8	180
	 Pesce	10	180
	 Pollo	20	200
	 Verdure	10	160
	 Pollo al girarrosto	30	200
	 Pizza	20	180

3. L'intervallo di regolazione della temperatura è compreso tra 50 e 200°C.



Se si desidera modificare la temperatura premere il tasto , poi premere +/- per aumentare o diminuire di 10°C. Arrivati a 200°C, premendo una volta il tasto "+" la temperatura tornerà a 50°C, ripremendo il tasto "-" tornerà a 200°C. Durante il processo di regolazione della temperatura, la temperatura lampeggerà sul display (non lampeggia durante il



funzionamento), e dopo 3 lampeggiamenti la temperatura è confermata.


4. L'intervallo di regolazione del tempo è compreso tra 1 e 60 minuti.

Se si desidera modificare il tempo premere il tasto , poi premere +/- per aumentare o diminuire di 1 minuto. Arrivati a 60 minuti, premendo una volta il tasto "+" il tempo tornerà a 1 minuto, ripremendo il tasto "-" tornerà a 60 minuti. Durante il processo di regolazione del tempo, il tempo lampeggerà sul display (non lampeggia durante il funzionamento), e dopo 3 lampeggiamenti il tempo è confermato.

5. Avvio, pausa / arresto

Dopo aver selezionato il programma, il tempo e la temperatura desiderati, premere il tasto  per iniziare la cottura. L'icona  inizierà a lampeggiare, si sentirà un BEEP e l'apparecchio inizierà a funzionare.

Se durante il funzionamento si desidera interrompere la cottura, premere il tasto , si sentirà un BEEP, l'apparecchio smetterà di funzionare e l'icona  smetterà di lampeggiare.

Se durante il funzionamento si desidera spegnere l'apparecchio, premere il tasto , si sentirà un BEEP, l'apparecchio smetterà di funzionare e tornerà in modalità standby.

6. Promemoria cicalino



Al termine del ciclo di cottura, il cicalino emetterà 10 avvisi sonori per informare che la cottura è terminata. L'apparecchio smetterà di riscaldare e di funzionare

Nota: una volta terminato il ciclo di cottura e il tempo raggiungerà 0:00, non sarà più possibile regolare la temperatura e il tempo. Sarà necessario selezionare prima il programma di cottura successivo.

7. Ritardo spegnimento del motore

Al termine del ciclo di cottura, la resistenza smetterà di funzionare immediatamente mentre il motore avrà ancora bisogno di 1 minuto per tornare in modalità standby.

8. Luce interna

Durante la cottura, premere il tasto , e si accenderà l'illuminazione interna. Premendo nuovamente il tasto  la luce di spegnerà.

Per motivi di sicurezza, aprendo la porta durante il funzionamento, si accenderà anche l'illuminazione interna, mentre nel frattempo la resistenza, il motore e il pannello di controllo si spegneranno.

9. Motore sincrono funzionante (per girarrosto, cestello rotante e griglia per spiedini)

Durante il funzionamento, premere il tasto  per avviare il motore sincrono all'interno.

- a) Girarrosto completo di forche e viti di fermo: utilizzare per arrosti e pollo intero.
 - Inserire l'albero in senso longitudinale attraverso il centro della carne. Far scorrere le forche sull'albero da una delle estremità nella carne, quindi bloccarle in posizione con le viti di fermo. Sull'albero sono presenti delle rientranze per le viti di fermo. È possibile regolare le viti più vicine al centro, se necessario, ma mai verso le estremità.


NOTA: assicurarsi che l'arrosto o il pollo non siano troppo grandi per ruotare liberamente all'interno del forno.

- Utilizzare la pinza per inserire o togliere il girarrosto dalla propria sede. Posizionarla sotto il girarrosto e sollevare, quindi estrarre delicatamente il cibo.



NOTA: rimuovere eventuali pellicole protettive trasparenti dai cibi.


- b) Cestello tondo rotante: ideale per patatine fritte altri snack.
 - Utilizzare la pinza per inserire o togliere il cestello dalla propria sede. Posizionarla sotto il cestello e sollevare, quindi estrarre delicatamente il cestello.
- c) Griglia per spiedini: ideale per spiedini di carne, pesce o verdure.
 - Utilizzare la pinza per inserire o togliere la griglia dalla propria sede. Posizionarla sotto la griglia e sollevare, quindi estrarla delicatamente.

10. Partenza ritardata




Una volta selezionato il programma di cottura premere il tasto  per programmare l'orario di accensione. Il tempo

preimpostato è di 3 ore, ma è possibile regolare il timer necessario con i tasti "+/-". Ogni pressione aumenta il tempo di 0:30 minuti ora fino ad arrivare a 8 ore, poi ripartirà da 0:30 e così via ciclicamente. Dopo aver selezionato il timer desiderato, l'apparecchio si avvierà automaticamente dopo 3 secondi e il display visualizzerà il tempo di cottura scelto.

Durante la cottura con timer resta attivo solo il tasto , se è necessario annullare questo timer preimpostato, premere il tasto  per fermare la cottura e selezionare l'operazione successiva.

Durante la modalità di cottura con timer, è possibile premere il tasto  per conoscere la temperatura e il tempo di cottura del programma in esecuzione.

11. Protezione bambini

Premere per 3 secondi il tasto , l'apparecchio entrerà in modalità Blocco Bambini e l'icona  lampeggerà. In modalità Blocco Bambini, solo il pulsante  rimane attivo.

Se si desidera annullare la modalità Blocco Bambini, è necessario premere nuovamente il tasto  per 3 secondi.

12. Visualizzazione istruzioni sul display

Durante il funzionamento, i dati di temperatura e di tempo si alterneranno automaticamente sul display ogni 2 secondi. La temperatura è la temperatura selezionata mentre il tempo indica i minuti che restano al termine del ciclo di cottura impostato.

13. Istruzioni per l'illuminazione

Durante il funzionamento, la luce di riscaldamento di colore ROSSO si accenderà. Non appena l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata, l'elemento riscaldante smette di funzionare e la luce di colore ROSSO si spegnerà.

14. Funzione di memoria

È possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento aprendo la porta del forno. Richiudendo la porta, il cicalino emetterà un BEEP acustico e l'apparecchio riprenderà il programma di cottura selezionato con la temperatura e il tempo i precedentemente selezionati.

Se l'apparecchio si spegne improvvisamente o si scollega il cavo di alimentazione, l'apparecchio smette di funzionare completamente; ricollegando il l'alimentazione elettrica, il cicalino emetterà un BEEP acustico e l'apparecchio continuerà il programma di cottura selezionato con temperatura e tempi precedentemente selezionati.

15. Fine del programma impostato

L'elemento riscaldante smette di funzionare quando l'apparecchio raggiunge il tempo impostato. Il display mostra 00 min, il motore continua a funzionare e si sente un BEEP. Il motore continua a funzionare ancora per 1 minuto, l'apparecchio inizierà a raffreddarsi ed entrerà in modalità standby.

È possibile spegnere manualmente l'apparecchio in qualsiasi momento selezionando tasto di accensione.

IMPOSTAZIONI

Ad eccezione dei menu pre-impostati, è possibile utilizzare questa friggitrice ad aria per preparare altri cibi impostando il tempo e la temperatura. La seguente tabella "CONSIGLI DI COTTURA" aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desiderano preparare.

Nota: queste impostazioni sono solo indicative, poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non è possibile garantire l'impostazione migliore per tutti gli ingredienti.

Suggerimenti:

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione e di cottura leggermente inferiore rispetto agli ingredienti più grandi.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire

una cottura non uniforme.

- E' possibile inumidire le patate fresche con un filo d'olio per un risultato più croccante (**aggiungere al massimo ½ cucchiaino di olio. Quantità superiori possono compromettere l'integrità dell'apparecchio**). Cuocere gli ingredienti entro pochi minuti.
- Non cuocere ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- Non sovraccaricare il cestello tondo
- Gli snack che possono essere preparati in un forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- Usare impasto già pronto per preparare velocemente e facilmente spuntini ripieni. L'impasto confezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- È inoltre possibile utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti impostando la temperatura a 150°C e il tempo a circa 10 minuti.

ATTENZIONE!

Non sovraccaricare il cestello o i vassoi con molto cibo

Utilizzare SEMPRE i guanti da forno o le apposite pinze quando si rimuovono i vassoi o altri accessori caldi.

CONSIGLI DI COTTURA

Cibo	Tempo di cottura (min)	Temp. °C	Note
Patatine surgelate sottili	12-16	200	
Patatine surgelate spesse	12-20	200	
Patate fritte fatte in casa (8x8 mm)	18-25	180	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Spicchi di patate fatte in casa	18-22	180	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Cubetti di patate fatte in casa	12-18	200	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Patate gratinate	18-22	180	
Bistecca	8-12	180	
Costolette di maiale	10-14	180	
Hamburger	7-14	180	
Bastoncini	18-22	180	
Petto di pollo	10-15	180	
Involtini primavera	8-10	200	Forno pre-riscaldato
Pepite di pollo congelate	6-10	200	Forno pre-riscaldato
Bastoncini di pesce congelati	6-10	200	Forno pre-riscaldato
Snack al formaggio surgelati	10	200	Forno pre-riscaldato
Verdure ripiene	20	160	Forno pre-riscaldato
Torte	20-25	160	

Note:

- **Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione prima di iniziare a friggere se l'apparecchio è freddo.**
- **Aggiungere al massimo ½ cucchiaino di olio. Quantità superiori possono compromettere l'integrità dell'apparecchio**

Preparare patatine fritte fatte in casa

Per ottenere risultati ottimali, consigliamo di utilizzare patatine fritte precotte. Se si desidera preparare patatine fritte fatte in

casa, seguire i seguenti passaggi:

1. Pelare le patate e tagliarle a bastoncini
2. Immergere i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti, toglierli e asciugarli con carta da cucina.
3. Versare 1/2 cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, versare i bastoncini e mescolare finché non sono ricoperti di olio.
4. Rimuovere i bastoncini dalla ciotola con le dita o un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Mettere i bastoncini nel cestello.
5. Friggere i bastoncini di patate secondo le istruzioni sopra descritte.

CURA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non immergere l'apparecchio in acqua.

Il vassoio e l'interno dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Togliete la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.
Nota: aprire la porta per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire gli accessori con acqua calda, un po' di detersivo liquid per piatti e una spugna non abrasiva.
È possibile utilizzare detersivo per piatti per rimuovere lo sporco residuo.
4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola **non metallica** per pulire per rimuovere eventuali residui di cibo (se la resistenza si lesiona, inizia a cedere metallic su cibo).

CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte

ANALISI DEI GUASTI E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'alimentazione non è collegata	Inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa con messa a terra
	E' stato acceso l'apparecchio senza impostare il tempo	Impostare il tempo di cottura desiderato
	La porta non è perfettamente chiusa	Aprire e richiudere la porta assicurandosi che sia correttamente posizionata
Il cibo non è cotto	Troppo cibo nel cestello o nel vassoio	Mettere piccole quantità di ingredienti nel cestello. Se il cestello è troppo pieno, gli ingredienti rimarranno crudi
	Il tempo di cottura impostato è troppo breve	Aumentare il tempo di cottura
	La temperatura impostata è troppo bassa	Impostare la temperatura corretta per l'ingrediente selezionato
Il cibo non è dorato in modo uniforme	Non è stato mescolato durante la cottura	Alcuni cibi sovrapposti o sfalsati possono essere mescolati e agitati in modo appropriato durante il processo di cottura

Il cibo cotto non è croccante	Non sono stati utilizzati cibi adatti per questa cottura	Spruzzare o spazzolare una piccola quantità di olio sui cibi può aumentarne la croccantezza
Non si riesce ad inserire il cestello nella friggitrice	Ingredienti in eccesso nel cestello o nella teglia	Ridurre gli ingredienti in eccesso
	Il cestello non è posizionato correttamente nella propria sede	Verificare la corretta posizione
Fumo bianco	Gli ingredienti grassi vengono arrostiti	Durante la cottura di ingredienti grassi uscirà molto fumo, il che è normale
	Ci sono ancora residui di grasso dell'ultima cottura nel cestello o nel suo vano	Assicurarsi di pulire la friggitrice dopo ogni cottura
Le patatine fritte fresche vengono fritte in modo non uniforme	Non sono stati messi a bagno correttamente i bastoncini di patate prima di friggerli	Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; tirarli fuori e asciugarli con carta da cucina.
	Non è stato usato il tipo di patata giusto	Usare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine	Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di ricoprirli di olio.
		Tagliare le patate a bastoncini più sottili per un risultato più croccante
		Aggiungere più olio per un risultato più croccante.

CONFORMITÀ PRODOTTO

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. LUCIFER (Cod. 118340023) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. LUCIFER (Cod. 118340023) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. LUCIFER (Cod. 118340023) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. LUCIFER (Cod. 118340023) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), la presenza del simbolo del bidone barrato indica che



questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata. Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'amministrazione locale competente in materia ambientale.

GARANZIA CONVENZIONALE

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 subordinata 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.



Thank you for purchasing this product. Before use, it is recommended that you carefully read all the instructions and keep them for future reference. Do not use this appliance for purposes other than those described in this manual.

SAFETY WARNINGS

- Remove the appliance from the packaging and make sure it is intact. If there are doubts about its condition, contact the dealer. Keep cellophane bags, paper clips and other packaging components out of the reach of children.
- Before connecting the power cord plug to the power outlet, make sure that the voltage of your home system corresponds to that indicated on the appliance.
- The appliance must be connected to a compliant electrical system. The electrical system must have a nominal power equal to or greater than that of the appliance, and must be equipped with grounding.
- Use the appliance only for the purposes described in this manual. Any other use could cause personal injury or damage to the appliance.
- The manufacturer and the distributor cannot be held responsible for any damage caused by using the appliance that does not comply with what is indicated in this manual.
- Do not expose the device to rain, solar radiation or the action of other atmospheric agents.
- Always place the device on a flat, stable and horizontal surface.
- When the appliance is not in operation, turn it off and unplug it from the power socket. Keep potentially dangerous parts of the appliance away from children.
- To replace a damaged power cable, contact an authorized Technical Assistance Center.
- This appliance has not been designed for use by children or people with limited physical, sensory and cognitive abilities and / or with little experience, unless they are under the direct and constant supervision of a qualified person or have received from the latter the necessary instructions regarding correct use.
- Make sure that children do not use the appliance for games.
- Do not connect the power cord plug to extension cables or multiple sockets.
- Do not bend or damage the power cord in any way.
- Do not use on timers or other devices that independently control the power supply of the appliance. Otherwise, fires could break out if this is in an improper position or if an object obstructs some of its parts.
- The product (cables and power adapter included) is not intended to be used in excessively hot or cold, dusty, humid environments, in the presence of atmospheres saturated with gas or chemical vapors
- The product must not be used if there is obvious overheating or deformation, or if it emits smoke or bad smells: in this case, disconnect the power supply using insulated gloves and contact a specialized technical service
- There is no reason to proceed with the disassembly of the product, which must be avoided even after its disposal. Any kind of technical check or repair must strictly be carried out by competent and specialized technical personnel
- The cleaning operations must be carried out taking care to disconnect the product from the power supply: refer to the next chapter for the related requirements

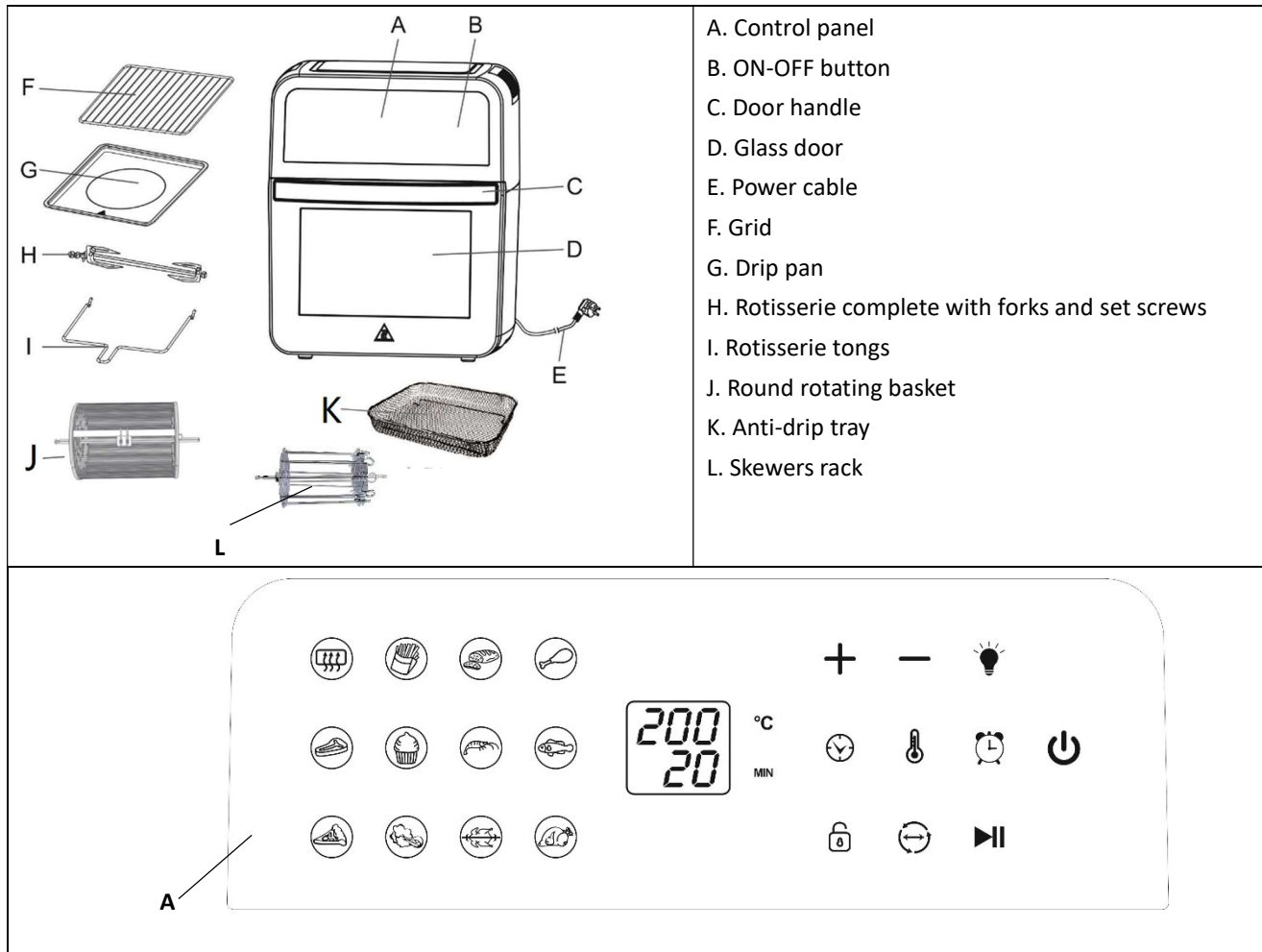
- Never pour oil into the deep fryer, as it could cause a fire hazard
- Do not touch the inside of the product while it is in operation.
- During cooking, steam is emitted through the air circulation openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and heat dissipation grids. Beware of steam and hot air even when you remove the container from the appliance.
- **During the operation and use of this product, some parts may become very hot, such as the outer casing, the holes and heat dissipation grilles at the top and rear, etc. Do not touch the hot surface while cooking. Also avoid air when removing the rotating basket from the appliance.**
- **The basket and trays also become very hot during use. WEAR OVEN GLOVES or use the tongs when handling hot accessories or surfaces.**
- **After 60 minutes of use, allow the appliance to cool for 30 minutes before proceeding with other cooking.**
- Please handle the appliance with care after cooking using auxiliary tools such as oven gloves. After cooking, there will be a lot of heat inside the product for a few minutes, be careful not to touch it directly.
- Remember to place it on a table to avoid being scalded by steam, oil or hot food.
- After use, unplug the power plug and wait for the fryer to cool completely before moving and cleaning it.
- Prevent water or other liquids from entering the product.
- During use, do not cover the cooling inlet and air exhaust outlet.
- When opening the basket, be careful of hot steam escaping, it could cause burns.
- Do not put oil or foods rich in fat in the deep fryer. There may be a risk of fire. The appliance uses hot air for cooking.
- Do not overfill the basket.
- Do not fill the basket with oil. Danger of fire.
- To protect yourself from electric shock, do not immerse the cord, plug or any part of the oven cooker in water or other liquids.
- Do not let the cable come into contact with hot surfaces
- Make sure that the ingredients prepared with this appliance are golden-yellow in color and not dark or brown. Remove burnt residues. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180 ° C (to minimize acrylamide production).
- Do not place the appliance near a gas stove or other heat sources.
- During operation, keep the appliance at least 10 cm of space on all sides of the oven to allow adequate air circulation
- Do not cover any part with metal or aluminum foil
- Do not clean with abrasive metal sponges, the pieces may break and touch the electrical parts, creating the risk of electric shock.
- Never leave the appliance unattended during operation
- Risk of fire if the appliance is covered or touches flammable material, including curtains for curtains, walls. Do not store objects on the appliance during operation.
- Do not put the following materials inside the appliance: cardboard, plastic, paper or the like.
- Do not use outdoors.

IMPORTANT WARNING:



**Warning: during operation, the appliance can reach high temperatures.
Do not touch the hot parts. Use the handle or knobs.**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



TECHNICAL FEATURES

Model:	LUCIFER
Power supply:	220-240V ~ 50/60Hz
Power:	1600-1800W
Capacity:	12 liters
Adjustable temperature:	50-200°C
Time adjustable:	1 up to 60 minutes
Timer:	0:30 min up to 8 hours

HELPFUL TIPS

- The air fryer allows you to prepare food and snacks in a healthier way. The deep fryer uses hot air in combination with high speed air circulation and a top grill to prepare a variety of flavorful dishes in a healthy, quick and easy way.
- The ingredients are cooked from all sides at the same time and for most of them there is no need to add oil.
- Before first use, wash the accessories with dish detergent (paragraph "CARE AND MAINTENANCE") and preheat for 10 minutes to eliminate any residual packaging oil that may remain after shipment.
- A small amount of smoke or a slight odor may be emitted upon first use, and this is normal.
- Use the original accessories of this product.
- Do not use non-heat resistant plastic or paper containers to bring food inside the fryer.
- **The outer surface and the air outlet grille can reach high temperatures during operation and for a certain period of time after it is turned off. Please do not touch or move the appliance to avoid the danger of burns.**
- The appliance must be positioned stably on a flat surface, so that the power cord can comfortably reach the wall socket, and keep the area around the product ventilated and not near sources or flammable materials.

- Before placing the food in the fryer, preheat the appliance for 3-5 minutes, the cooking result will be better.
- Mixing the smaller ingredients halfway through cooking optimizes the final result and helps even cooking.
- For a crunchy result, add very little oil to fresh potatoes.
- Oven-baked snacks can also be cooked in the air fryer.
- Use ready-made pasta to prepare filled snacks quickly and easily. Ready-made pasta cooks faster than homemade ones
- If you discover that the product does not work properly, stop using it and contact the authorized technical assistance service immediately.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packing materials.
2. Thoroughly clean the accessories with hot water, dish soap and a non-abrasive sponge.
3. Clean the inside and outside of the product with a damp cloth.

This appliance is heated with hot air. Never pour oil or fat inside the fryer,

PREPARATION FOR USE


1. Place the product on a stable and level surface. Do not place the product on a non-heat resistant surface.
2. Never pour oil or other liquids into the deep fryer.
3. Do not place objects on top of the product, as this will block the air flow and affect the heating effect of the hot air.

N.B. If the accessories are not correctly inserted in their compartment, the appliance will not start



CONTROL PANEL

LED display with temperature and time adjustment of 50-200 ° C and 01-60 minutes, blue lighting.



1. Stand-by mode






When the appliance is turned on, the buzzer emits a warning sound. The backlight on the panel will turn on and after 1 second the device will go into stand-by mode, leaving only the icon on .

2. Select Menu / Temperature / Time


- a) After connecting the appliance to the power socket, press the power button  and the display will show the temperature and time of the pre-set program, which are respectively 180 ° C and 15 min. All the lights will turn on and it will be possible to adjust the time and temperature freely using the Time +/- and Temperature +/- adjustment buttons. You can also press any of the pre-set programs to cook different foods.
- b) By pressing any of the pre-set cooking buttons, the lights will flash, then press the start button  and the appliance will start cooking. Each program has its own time and temperature set by default (as shown in the "TEMPERATURE AND SUGGESTED COOKING TIMES" table).
- c) The consumer can adjust the time and temperature freely using the Time and Temperature buttons.

SUGGESTED TEMPERATURE AND COOKING TIMES


PRE-SET PROGRAMS			
	Menu	Default time (min)	Default temperature (° C)
Functions	 Pre-heat	3	180
	 Chips	15	200

	Meat	12	200
	Drumsticks	20	200
	Steaks	12	180
	Cake	25	160
	Shrimps	8	180
	Fish	10	180
	Chicken	20	200
	Vegetables	10	160
	Rotisserie chicken	30	200
	Pizza	20	180

3. The temperature adjustment range is between 50 and 200 ° C.


If you want to change the temperature, press the key  , then press +/- to increase or decrease by 10 ° C. Once at 200 ° C, by pressing the "+" key once the temperature will return to 50 ° C, by pressing the "-" key again it will return to 200 ° C. During the temperature adjustment process, the temperature will flash on the display (it does not flash during operation), and after 3 flashes the temperature is confirmed



4. The time adjustment range is from 1 to 60 minutes.


If you want to change the time, press the key  , then press +/- to increase or decrease by 1 minute. When you reach 60 minutes, pressing the "+" button once will return the time to 1 minute, pressing the "-" button again will return to 60 minutes. During the time adjustment process, the time will flash on the display (it does not flash during operation), and after 3 flashes the time is confirmed.

5. Start, pause / stop

After selecting the desired program, time and temperature, press the button  to start cooking.

The icon  will start flashing, a BEEP will be heard and the appliance will start to work.

If during operation you want to interrupt cooking, press the button  , you hear a BEEP, the device will stop working and the icon  will stop blinking.

If during operation you want to turn off the appliance, press the button  , you hear a BEEP, the appliance will stop working and will return to standby mode.

6. Buzzer reminder

At the end of the cooking cycle, the buzzer will emit 10 beeps to inform you that cooking has finished. The appliance will stop heating and working



Note: Once the cooking cycle has finished and the time reaches 0:00, it will no longer be possible to adjust the temperature and time. You will need to select the next cooking program first.

7. Engine shutdown delay

At the end of the cooking cycle, the resistance will stop working immediately while the motor will still need 1 minute to

return to standby mode.

8. Internal light

During cooking, press the button , and the interior lighting will turn on. By pressing the key again  the light will go out.

For safety reasons, opening the door during operation will also turn on the interior lighting, while in the meantime the resistor, motor and control panel will turn off.

9. Synchronous motor running (for rotisserie, rotating basket and skewers rack)

During operation, press the key  to start the synchronous motor inside.

- a) Rotisserie complete with forks and set screws: use for roasts and whole chicken.
- Insert the shaft lengthwise through the center of the meat. Slide the forks onto the shaft from one end into the meat, then lock them in place with the set screws. There are recesses on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the center if necessary, but never towards the ends.


NOTE: Make sure the roast or chicken are not too large to rotate freely in the oven.



- Use the pliers to insert or remove the rotisserie from its seat. Place it under the rotisserie and lift, then gently remove the food.

NOTE: remove any transparent protective films from food.

- b) Round rotating basket: ideal for French fries and other snacks.
- Use the pliers to insert or remove the basket from its seat. Place it under the basket and lift, then gently pull out the basket.
- c) Skewers rack: ideal for skewers of meat, fish or vegetables.
- Use the pliers to insert or remove the rack from its seat. Place it under the rack and lift, then gently remove it.




10. Timer


Once the cooking program has been selected, press the key  to set the switch-on time. The preset time is 3 hours, but you can adjust the necessary timer with the "+/-" buttons. Each press increases the time by 0:30 minutes until it reaches 8 hours, then it will restart from 0:30 and so on cyclically. After selecting the desired timer, the appliance will start automatically after 3 seconds and the display will show the chosen cooking time

During cooking with the timer, only the button remains active , if you need to cancel this preset timer, press the button  to stop cooking and select the next operation.

During the timer cooking mode, you can press the button  to know the temperature and cooking time of the program in progress.

11. Child protection

Press the button for 3 seconds , the appliance will enter Child Lock mode and the icon  will blink. In Child Lock mode, just the button  remains active.

If you want to cancel the Child Lock mode, you need to press the key again  for 3 seconds.

12. Visualization of instructions on the display

During operation, the temperature and time data will automatically alternate on the display every 2 seconds. The temperature is the selected temperature while the time indicates the minutes remaining at the end of the set cooking cycle.

13. Lighting instructions

During operation, the RED heating light will turn on. As soon as the appliance reaches the set temperature, the heating element stops working and the RED light will turn off.

14. Memory function

It is possible to stop cooking at any time by opening the oven door. By closing the door, the buzzer will emit an acoustic BEEP and the appliance will resume the cooking program selected with the previously selected temperature and time.

If the appliance suddenly turns off or the power cord is disconnected, the appliance stops working completely; by reconnecting the power supply, the buzzer will emit an acoustic BEEP and the appliance will continue the selected cooking program with previously selected temperature and times.

15. End of the set program

The heating element stops working when the appliance reaches the set time. The display shows 00 min, the motor continues to run and a BEEP is heard. The engine continues to run for another minute, the appliance will begin to cool and will go into standby mode.

It is possible to manually turn off the appliance at any time by selecting the power button.

SETTINGS

Except for the pre-set menus, you can use this air fryer to prepare other foods by setting the time and temperature. The following "COOKING TIPS" table will help you select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: These settings are indicative only, as ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for all ingredients.

Tips:

- Smaller ingredients usually require slightly less preparation and cooking time than larger ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the final result and can help prevent uneven cooking.
- It is possible to moisten fresh potatoes with a drizzle of oil for a more crunchy result (**add a maximum of ½ tablespoon of oil. Higher quantities can compromise the integrity of the appliance**). **Cook the ingredients within a few minutes.**
- Do not cook extremely fatty ingredients such as sausages.
- Do not overload the round basket
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- Use ready-made dough to quickly and easily prepare filled snacks. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- You can also use the air fryer to heat the ingredients by setting the temperature to 150 ° C and the time to about 10 minutes.

ATTENTION!

Do not overload the basket or trays with a lot of food

ALWAYS use oven gloves or special pliers when removing trays or other hot accessories.

COOKING TIPS

Food	Cooking time (min)	Temp. °C	Notes
Thin frozen fries	12-16	200	
Thick frozen chips	12-20	200	
Homemade french fries (8x8 mm)	18-25	180	Add ½ tablespoon of oil
Homemade potato wedges	18-22	180	Add ½ tablespoon of oil
Homemade potato cubes	12-18	200	Add ½ tablespoon of oil
Potatoes au gratin	18-22	180	
Beef steak	8-12	180	
Pork ribs	10-14	180	

Hamburger	7-14	180	
Sticks	18-22	180	
Chicken breast	10-15	180	
Spring rolls	8-10	200	Pre-heated oven
Frozen chicken nuggets	6-10	200	Pre-heated oven
Frozen fish fingers	6-10	200	Pre-heated oven
Frozen cheese snacks	10	200	Pre-heated oven
Stuffed vegetables	20	160	Pre-heated oven
Cakes	20-25	160	

Note:

- **Add 3 minutes to the preparation time before starting to fry if the appliance is cold.**
- **Add a maximum of ½ tablespoon of oil. Higher quantities can compromise the integrity of the device.**

Making homemade fries

For best results, we recommend using pre-cooked French fries. If you want to make homemade fries, follow these steps:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, remove and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil into a bowl, pour in the sticks and mix until coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that the excess oil remains in the bowl. Put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the instructions described above

CARE AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

Do not immerse the device in water.

The tray and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Open the door to let the air fryer cool down faster.
2. Clean the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the accessories with hot water, a little liquid dish detergent and a non-abrasive sponge.
You can use dish soap to remove residual dirt.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a **non-metallic brush** to clean to remove any food residue (if the heating element is cracked, it starts to give metallic on the food).

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING AND TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance does not work	Power is not connected	Insert the power cord plug into a grounded outlet
	The appliance was switched on without setting the time	Set the desired cooking time
	The door is not perfectly closed	Open and close the door making sure it is correctly positioned
The food is not cooked	Too much food in the basket or tray	Put small amounts of ingredients in the basket. If the basket is too full, the ingredients will remain raw
	The set cooking time is too short	Increase the cooking time
	The set temperature is too low	Set the correct temperature for the selected ingredient
The food is not evenly browned	Was not stirred during cooking	Some overlapping or staggered foods can be mixed and stirred appropriately during the cooking process
Cooked food is not crunchy	No suitable foods were used for this cooking	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase their crunchiness
The basket cannot be inserted into the fryer	Excess ingredients in the basket or pan	Cut down on excess ingredients
	The basket is not positioned correctly in its seat	Verify correct position
White smoke	Fatty ingredients are roasted	A lot of smoke will come out when cooking fatty ingredients, which is normal
	There are still grease residues from the last cooking in the basket or its compartment	Be sure to clean the fryer after each cooking
Fresh fries are fried unevenly	The potato sticks were not soaked properly before frying	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	The right type of potato was not used	Use fresh potatoes and make sure they stay firm when frying.
Fresh fries are not crunchy when they come out of the air fryer	The crunchiness of the chips depends on the amount of oil and water in the chips	Be sure to dry the potato sticks well before covering them with oil.
		Cut the potatoes into thinner sticks for a crisper result
		Add more oil for a crisper result

CONFORMITY OF THE PRODUCT

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. LUCIFER (Code 118340023) is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.


The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. LUCIFER (Code 118340023) is in compliance with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making

available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. LUCIFER (Code 118340023) is in compliance with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21 October 2009, establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. LUCIFER (Code 118340023) 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.

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 the one 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 falls or transport, lightning strikes, power surges, liquid infiltrations, 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



Gracias por comprar este producto. Antes de usar, se recomienda que lea detenidamente todas las instrucciones y las guarde para futuras referencias. No utilice este aparato para fines distintos a los descritos en este manual.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Saque el aparato del embalaje y asegúrese de que esté intacto. Si tiene dudas sobre su estado, contacte con el distribuidor. Mantenga las bolsas de celofán, clips de papel y otros componentes del embalaje fuera del alcance de los niños.
- Antes de conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje de su sistema doméstico corresponda con el indicado en el aparato.
- El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico compatible. El sistema eléctrico debe tener una potencia nominal igual o superior a la del aparato y debe estar equipado con conexión a tierra.
- Utilice el aparato únicamente para los fines descritos en este manual. Cualquier otro uso podría causar lesiones personales o daños al aparato.
- El fabricante y el distribuidor no se hacen responsables de los daños causados por el uso del aparato que no cumpla con lo indicado en este manual.
- No exponga el dispositivo a la lluvia, la radiación solar o la acción de otros agentes atmosféricos.
- Coloque siempre el dispositivo sobre una superficie plana, estable y horizontal.
- Cuando el aparato no esté en funcionamiento, apáguelo y desenchúfelo de la toma de corriente. Mantenga las partes potencialmente peligrosas del aparato fuera del alcance de los niños.
- Para reemplazar un cable de alimentación dañado, comuníquese con un Centro de asistencia técnica autorizado.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales y cognitivas limitadas y / o con poca experiencia, salvo que estén bajo la supervisión directa y constante de una persona cualificada o hayan recibido de esta última las instrucciones necesarias. con respecto al uso correcto.
- Asegúrese de que los niños no utilicen el aparato para jugar.
- No conecte el enchufe del cable de alimentación a cables de extensión o enchufes múltiples.
- No doble ni dañe el cable de alimentación de ninguna manera.
- No lo utilice en temporizadores u otros dispositivos que controlen de forma independiente la fuente de alimentación del aparato. De lo contrario, podrían producirse incendios si se encuentra en una posición inadecuada o si un objeto obstruye algunas de sus partes.
- El producto (cables y adaptador de corriente incluidos) no está diseñado para ser utilizado en ambientes excesivamente calientes o fríos, polvorientos y húmedos, en presencia de atmósferas saturadas de gases o vapores químicos.
- No se debe utilizar el producto si existe un sobrecalentamiento o deformación evidente, o si emite humo o malos olores: en este caso, desconecte la alimentación con guantes aislantes y contacte con un servicio técnico especializado

- No hay ninguna razón para proceder con el desmontaje del producto, que debe evitarse incluso después de su eliminación. Cualquier tipo de revisión técnica o reparación debe ser realizada estrictamente por personal técnico competente y especializado.
- Las operaciones de limpieza deben realizarse teniendo cuidado de desconectar el producto de la fuente de alimentación: consulte el capítulo siguiente para conocer los requisitos relacionados
- No vierta nunca aceite en la freidora, ya que podría provocar un incendio.
- No toque el interior del producto mientras está en funcionamiento.
- Durante la cocción, se emite vapor a través de las aberturas de circulación de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las rejillas de disipación de vapor y calor. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente incluso cuando retire el recipiente del aparato.
- **Durante el funcionamiento y uso de este producto, algunas partes pueden calentarse mucho, como la carcasa exterior, los orificios y las rejillas de disipación de calor en la parte superior y trasera, etc. No toque la superficie caliente mientras cocina. También evite el aire cuando retire la canasta giratoria del aparato.**
- **La cesta y las bandejas también se calientan mucho durante el uso. USE GANTES PARA HORNO o use las tenazas cuando manipule accesorios o superficies calientes.**
- **Después de 60 minutos de uso, deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos antes de continuar con la cocción.**
- Manipule el aparato con cuidado después de cocinar utilizando herramientas auxiliares como guantes de horno. Después de la cocción, habrá mucho calor dentro del producto durante unos minutos, tenga cuidado de no tocarlo directamente.
- Recuerda colocarlo sobre una mesa para evitar que se queme con el vapor, el aceite o la comida caliente.
- Después de su uso, desenchufe el cable de alimentación y espere a que la freidora se enfríe por completo antes de moverla y limpiarla.
- Evite que entre agua u otros líquidos en el producto.
- Durante el uso, no cubra la entrada de enfriamiento y la salida de escape de aire.
- Al abrir la cesta tenga cuidado con la salida de vapor caliente, podría provocar quemaduras.
- No introduzca aceite o alimentos ricos en grasas en la freidora. Puede haber riesgo de incendio. El aparato utiliza aire caliente para cocinar.
- No llene demasiado la cesta.
- No llene la cesta con aceite. Peligro de incendio.
- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o cualquier parte de la cocina del horno en agua u otros líquidos.
- No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados con este aparato sean de color amarillo dorado y no oscuros ni marrones. Elimina los residuos quemados. No freír patatas frescas a una temperatura superior 180 ° C (para minimizar la producción de acrilamida).
- No coloque el aparato cerca de una estufa de gas u otras fuentes de calor.
- Durante el funcionamiento, mantenga el aparato al menos 10 cm de espacio en todos los lados del horno para permitir una circulación de aire adecuada
- No cubra ninguna parte con metal o papel de aluminio
- No limpiar con esponjas metálicas abrasivas, las piezas pueden romperse y tocar las partes eléctricas, creando el riesgo de descarga eléctrica.

- Nunca deje el aparato desatendido durante el funcionamiento
- Riesgo de incendio si el aparato está cubierto o toca material inflamable, incluidas cortinas para cortinas, paredes. No almacene objetos sobre el aparato durante su funcionamiento.
- No coloque los siguientes materiales en el interior del aparato: cartón, plástico, papel o similares.
- No usar al aire libre.

NOTICIA IMPORTANTE:



Advertencia: durante el funcionamiento, el aparato puede alcanzar altas temperaturas.

No toque las partes calientes. Usa la manija o las perillas.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

	<p>A. Panel de control B. Botón de ENCENDIDO-APAGADO C. Manija de la puerta D. Puerta de cristal E. Cable de alimentación F. Cuadrícula G. Bandeja de goteo H. Asador con tenedores y tornillos de fijación I. Pinzas para asar J. Cesta giratoria redonda K. Bandeja antigoteo L. Parrilla para brochetas</p>

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Modelo: LUCIFER
 Fuente de alimentación: 220-240V ~ 50 / 60Hz
 Poder: 1600-1800W
 Capacidad: 12 litros
 Temperatura ajustable: 50-200 ° C
 Tiempo configurable: de 1 a 60 minutos.
 Temporizador: de 0:30 min a 8 horas

CONSEJOS ÚTILES

- La freidora te permite preparar alimentos y snacks de una forma más saludable. La freidora utiliza aire caliente en combinación con circulación de aire de alta velocidad y una parrilla superior para preparar una variedad de platos sabrosos de una manera saludable, rápida y fácil.
- Los ingredientes se cocinan por todos lados al mismo tiempo y para la mayoría de ellos no es necesario añadir aceite.
- Antes del primer uso, lavar los accesorios con detergente para platos (párrafo “CUIDADO Y MANTENIMIENTO”) y precalentar durante 10 minutos para eliminar cualquier aceite de empaque residual que pueda quedar después del envío.
- Es posible que se emita una pequeña cantidad de humo o un ligero olor con el primer uso, y esto es normal.
- Utilice los accesorios originales de este producto.
- No utilice recipientes de plástico o papel no resistentes al calor para introducir alimentos en la freidora.
- **La superficie exterior y la rejilla de salida de aire pueden alcanzar altas temperaturas durante el funcionamiento y durante un cierto período de tiempo después de apagarse. No toque ni mueva el aparato para evitar el peligro de quemaduras.**
- El aparato debe colocarse de forma estable sobre una superficie plana, de modo que el cable de alimentación pueda llegar cómodamente al enchufe de la pared y mantener el área alrededor del producto ventilada y no cerca de fuentes o materiales inflamables.
- Antes de colocar los alimentos en la freidora, precaliente el aparato durante 3-5 minutos, el resultado de cocción será mejor.
- Mezclar los ingredientes más pequeños a la mitad de la cocción optimiza el resultado final y ayuda a una cocción uniforme.
- Para un resultado crujiente, agregue muy poco aceite a las papas frescas.
- Los bocadillos horneados al horno también se pueden cocinar en la freidora.
- Utilice pasta ya preparada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La pasta preparada se cocina más rápido que la casera
- Si descubre que el producto no funciona correctamente, deje de usarlo y comuníquese de inmediato con el servicio de asistencia técnica autorizado

INSTRUCCIONES DE USO

PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpiar a fondo los accesorios con agua caliente, jabón para platos y una esponja no abrasiva.
3. Limpiar el interior y el exterior del producto con un paño húmedo.

Este aparato se calienta con aire caliente. Nunca vierta aceite o grasa dentro de la freidora.

PREPARACIÓN PARA EL USO


1. Coloque el producto sobre una superficie estable y nivelada. No coloque el producto sobre una superficie no resistente al calor.
2. Nunca vierta aceite u otros líquidos en la freidora.
3. No coloque objetos encima del producto, ya que esto bloqueará el flujo de aire y afectará el efecto de calentamiento del aire caliente.

N.B.: Si los accesorios no se insertan correctamente en su compartimento, el aparato no se pondrá en marcha.


PANEL DE CONTROL

Pantalla LED con ajuste de temperatura y tiempo de 50-200 ° C y 01-60 minutos, iluminación azul.


1. Modo de espera

Cuando el aparato está encendido, el zumbador emite un sonido de advertencia. La luz de fondo del panel se encenderá y después de 1 segundo el dispositivo entrará en modo de espera, dejando solo el icono encendido .

2. Seleccione Menú / Temperatura / Hora













a) Después de conectar el aparato a la toma de corriente, presione el botón de encendido  y la pantalla mostrará la temperatura y el tiempo del programa preestablecido, que son respectivamente 180 ° C y 15 min. Todas las luces se encenderán y será posible ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando los botones de ajuste de Tiempo +/- y Temperatura +/-.

También puede presionar cualquiera de los programas preestablecidos para cocinar diferentes alimentos.


b) Al presionar cualquiera de los botones de cocción preestablecidos, las luces parpadearán, luego presione el botón de inicio  y el aparato comenzará a cocinar. Cada programa tiene su propio tiempo y temperatura establecidos por defecto (como se muestra en la tabla "TEMPERATURA Y TIEMPOS DE COCCIÓN SUGERIDOS").

c) El consumidor puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando los botones de Tiempo y Temperatura.


TEMPERATURA Y TIEMPOS DE COCCIÓN SUGERIDOS

PROGRAMAS PREESTABLECIDOS			
	Menú	Tiempo predeterminado (min)	Temperatura di default (°C)
Funciones	 Precalentamiento	3	180
	 Papas fritas	15	200
	 Carne	12	200
	 Muslos de pollo	20	200
	 Filetes	12	180
	 Tortas	25	160
	 Camarones	8	180
	 Pez	10	180
	 Pollo	20	200
	 Verduras	10	160
	 Asador de pollos	30	200
	 Pizza	20	180



3. El rango de ajuste de temperatura está entre 50 y 200 ° C



Si desea cambiar la temperatura, presione la tecla , luego presione +/- para aumentar o disminuir en 10 ° C. Una vez a 200 ° C, presionando la tecla "+" una vez la temperatura volverá a 50 ° C, presionando nuevamente la tecla "-" volverá a 200 ° C. Durante el proceso de ajuste de temperatura, la temperatura destellará en la pantalla (no destellará durante el funcionamiento), y después de 3 destellos se confirmará la temperatura.


4. El rango de ajuste de tiempo es de 1 a 60 minutos.

Si desea cambiar la hora, presione la tecla , luego presione +/- para aumentar o disminuir en 1 minuto. Cuando llegue a 60 minutos, presionando el botón "+" una vez, el tiempo volverá a 1 minuto, presionando el botón "-" nuevamente regresará a 60 minutos. Durante el proceso de ajuste de la hora, la hora parpadeará en la pantalla (no parpadeará durante el funcionamiento) y, después de 3 parpadeos, se confirmará la hora.

5. Iniciar, pausar / detener

Después de seleccionar el programa deseado, la hora y la temperatura, presione el botón  para empezar a cocinar. El icono  comenzará a parpadear, escuchará un BEEP y el aparato comenzará a funcionar.

Si durante el funcionamiento desea interrumpir la cocción, presione el botón , escuche un BEEP, el dispositivo dejará de funcionar y el icono  dejará de parpadear.

Si durante el funcionamiento desea apagar el aparato, presione el botón , escucha un pitido, el aparato dejará de funcionar y volverá al modo de espera.

6. Recordatorio de timbre



Al final del ciclo de cocción, el timbre emitirá 10 pitidos para informarle que la cocción ha terminado. El aparato dejará de calentarse y funcionará.

Nota: Una vez finalizado el ciclo de cocción y el tiempo llega a las 0:00, ya no será posible ajustar la temperatura y el tiempo. Primero deberá seleccionar el siguiente programa de cocción.

7. Retraso de apagado del motor

Al final del ciclo de cocción, la resistencia dejará de funcionar inmediatamente mientras que el motor aún necesitará 1 minuto para volver al modo de espera.

8. Luz interior

Durante la cocción, presione el botón , y la iluminación interior se encenderá. Pulsando la tecla de nuevo  la luz se apagará.

Por razones de seguridad, al abrir la puerta durante el funcionamiento también se encenderá la iluminación interior, mientras que la resistencia, el motor y el panel de control se apagarán.

9. Motor síncrono en funcionamiento (para asador, cesta giratoria y parrilla para brochetas)

Durante el funcionamiento, presione la tecla  para arrancar el motor síncrono en el interior.

a) Asador completo con tenedores y tornillos de fijación: se utiliza para asados y pollo entero.

- Insertar el eje longitudinalmente por el centro de la carne. Deslice los tenedores en el eje desde un extremo hacia la carne, luego asegúrelos en su lugar con los tornillos de fijación. Hay huecos en el eje para los tornillos de fijación. Puede ajustar los tornillos más cerca del centro si es necesario, pero nunca hacia los extremos.

NOTA: Asegúrese de que el asado o el pollo no sean demasiado grandes para girar libremente en el horno.

Utilice los alicates para insertar o quitar el asador de su asiento. Colóquelo debajo del asador y levántelo, luego retire suavemente la comida.

NOTA: Retire las películas protectoras transparentes de los alimentos.

b) Cesta giratoria redonda: ideal para patatas fritas y otros aperitivos.


- Utilice las tenazas para insertar o quitar la canasta de su asiento. Colóquelo debajo de la canasta y levántelo, luego tire suavemente de la canasta.



c) Parrilla para brochetas: ideal para brochetas de carne, pescado o verduras.


- Utilice los alicates para insertar o quitar la parrilla de su asiento. Colóquelo debajo de la parrilla y levántela, luego

retírelo con cuidado.




10. Temporizador


Una vez seleccionado el programa de cocción, pulsar la tecla  para programar la hora de encendido. El tiempo predeterminado es de 3 horas, pero puede ajustar el temporizador necesario con los botones "+/-". Cada pulsación aumenta el tiempo en 0:30 minutos hasta llegar a las 8 horas, luego se reiniciará a partir de las 0:30 y así sucesivamente cíclicamente. Después de seleccionar el temporizador deseado, el aparato se pondrá en marcha automáticamente después de 3 segundos y la pantalla mostrará el tiempo de cocción seleccionado.

Durante la cocción con el temporizador, solo el botón permanece activo , si necesita cancelar este temporizador preestablecido, presione el botón  para detener la cocción y seleccionar la siguiente operación.

Durante el modo de cocción con temporizador, puede presionar el botón  para conocer la temperatura y el tiempo de cocción del programa en curso.

11. Protección infantil

Presione el botón durante 3 segundos , el aparato entrará en el modo de bloqueo para niños y el icono  parpadeará. En el modo Seguro para niños, solo el botón  permanece activo.

Si desea cancelar el modo de bloqueo para niños, debe presionar el botón nuevamente  durante 3 segundos.

12. Ver instrucciones en la pantalla

Durante el funcionamiento, los datos de temperatura y tiempo se alternarán automáticamente en la pantalla cada 2 segundos. La temperatura es la temperatura seleccionada, mientras que el tiempo indica los minutos que quedan al final del ciclo de cocción establecido.

13. Instrucciones de iluminación

Durante el funcionamiento, la luz de calefacción ROJA se encenderá. Tan pronto como el aparato alcance la temperatura programada, el elemento calefactor deja de funcionar y la luz ROJA se apagará.

14. Función de memoria

Es posible detener la cocción en cualquier momento abriendo la puerta del horno. Al cerrar la puerta, el zumbador emitirá un BEEP acústico y el aparato reanudará el programa de cocción seleccionado con la temperatura y el tiempo previamente seleccionados.

Si el aparato se apaga repentinamente o se desconecta el cable de alimentación, el aparato deja de funcionar por completo; Al volver a conectar la fuente de alimentación, el zumbador emitirá un BEEP acústico y el aparato continuará el programa de cocción seleccionado con la temperatura y los tiempos previamente seleccionados.

15. Fin del programa establecido

El elemento calefactor deja de funcionar cuando el aparato alcanza el tiempo programado. La pantalla muestra 00 min, el motor continúa funcionando y se escucha un BEEP. El motor continúa funcionando durante 1 minuto más, el aparato comenzará a enfriarse y entrará en modo de espera.

Es posible apagar manualmente el dispositivo en cualquier momento seleccionando el botón de encendido.

AJUSTES

A excepción de los menús preestablecidos, puede utilizar esta freidora para preparar otros alimentos ajustando la hora y la temperatura. La siguiente tabla de "CONSEJOS DE COCCIÓN" le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Nota: Estos ajustes son solo indicativos, ya que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para todos los ingredientes.

Consejos:

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un poco menos de tiempo de preparación y cocción que los ingredientes más grandes.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar una cocción desigual.
- Es posible humedecer las patatas frescas con un chorrito de aceite para obtener un resultado más crujiente (**añadir un máximo de ½ cucharada de aceite. Cantidades superiores pueden comprometer la integridad del aparato).**
Cocine los ingredientes en unos minutos.
- No cocine ingredientes extremadamente grasos como las salchichas.
- No sobrecargue la cesta redonda
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora.
- Utilice masa ya preparada para preparar bocadillos rellenos rápida y fácilmente. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- También puede utilizar la freidora para calentar los ingredientes ajustando la temperatura a 150 ° C y el tiempo a unos 10 minutos.

¡ADVERTENCIA!

No sobrecargue la cesta o las bandejas con mucha comida

SIEMPRE use guantes para horno o alicates especiales cuando retire las bandejas u otros accesorios calientes.

CONSEJOS PARA COCINAR

Alimentos	Tiempo de cocción (min)	Temp. °C	Notas
Papas fritas congeladas finas	12-16	200	
Chips congelados gruesos	12-20	200	
Papas fritas caseras (8x8 mm)	18-25	180	Agrega ½ cucharada de aceite.
Cuñas de papa caseras	18-22	180	Agrega ½ cucharada de aceite.
Dados de patata caseros	12-18	200	Agrega ½ cucharada de aceite
Papas gratinadas	18-22	180	
Filete de ternera	8-12	180	
Costillas de cerdo	10-14	180	
Hamburguesa	7-14	180	
Palos	18-22	180	
Pechuga de pollo	10-15	180	
Rollitos de primavera	8-10	200	Horno precalentado
Nuggets de pollo congelados	6-10	200	Horno precalentado
Dedos de pescado congelados	6-10	200	Horno precalentado
Aperitivos de queso congelado	10	200	Horno precalentado
Verduras rellenas	20	160	Horno precalentado
Tortas	20-25	160	

Nota:

- **Añada 3 minutos al tiempo de preparación antes de empezar a freír si el aparato está frío.**
- **Agregue un máximo de ½ cucharada de aceite. Cantidades mayores pueden comprometer la integridad del dispositivo.**

Hacer papas fritas caseras

Para obtener mejores resultados, recomendamos usar papas fritas precocidas. Si quieres hacer patatas fritas caseras, sigue estos pasos:

1. Pelar las patatas y cortarlas en palitos.
2. Remojar los palitos de patata en un bol con agua durante al menos 30 minutos, retirarlos y secarlos con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un bol, vierta los palitos y mezcle hasta cubrir con aceite.
4. Retire los palitos del bol con los dedos o un utensilio de cocina para que el exceso de aceite permanezca en el bol. Pon los palos en la canasta.
5. Freír los palitos de patata siguiendo las instrucciones descritas anteriormente.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpiar el aparato después de cada uso.

No sumerja el dispositivo en agua.

La bandeja y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Quite el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
Nota: Abra la puerta para que la freidora se enfríe más rápido.
2. Limpiar el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpiar los accesorios con agua tibia, un poco de detergente para platos líquido y una esponja no abrasiva.
Puede usar jabón para platos para eliminar la suciedad residual.
4. Limpie el interior del aparato con agua tibia y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo **no metálico** para limpiar y eliminar cualquier residuo de comida (si el elemento calefactor está agrietado, comienza a dar metal en los alimentos).

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona	La energía no está conectada	Inserte el enchufe del cable de alimentación en un tomacorriente con conexión a tierra
	El aparato se encendió sin ajustar la hora.	Establecer el tiempo de cocción deseado
	La puerta no está perfectamente cerrada.	Abra y cierre la puerta asegurándose de que esté correctamente colocada
La comida no esta cocida	Demasiada comida en la canasta o bandeja	Ponga pequeñas cantidades de ingredientes en la canasta. Si la canasta está demasiado llena, los ingredientes permanecerán crudos.
	El tiempo de cocción ajustado es demasiado corto.	Aumentar el tiempo de cocción
	La temperatura establecida es demasiado baja	Establecer la temperatura correcta para el ingrediente seleccionado

La comida no se dora uniformemente	No se removió durante la cocción	Algunos alimentos apilados o escalonados se pueden mezclar y revolver adecuadamente durante el proceso de cocción.
La comida cocida no es crujiente	No se utilizaron alimentos adecuados para esta cocción.	Rociar o cepillar una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos puede aumentar su textura crujiente.
La cesta no se puede insertar en la freidora.	Exceso de ingredientes en la canasta o sartén	Reducir el exceso de ingredientes
	La cesta no está colocada correctamente en su asiento.	Verificar la posición correcta
humo blanco	Los ingredientes grasos se tuestan	Saldrá mucho humo al cocinar ingredientes grasos, lo cual es normal.
	Aún quedan restos de grasa de la última cocción en la cesta o en su compartimento.	Asegúrese de limpiar la freidora después de cada cocción.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual	Los palitos de patata no se remojaron correctamente antes de freír	Remoje los palitos de papa en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos; sácalos y sécalos con papel de cocina.
	No se utilizó el tipo correcto de papa	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes al freír.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora	El crujido de los chips depende de la cantidad de aceite y agua en los chips	Asegúrese de secar bien los palitos de papa antes de cubrirlos con aceite.
		Corta las patatas en palitos más finos para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue más aceite para obtener un resultado más crujiente.

CONFORMIDAD DE PRODUCTO


El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. LUCIFER (Cod. 118340023) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. LUCIFER (Cod. 118340023) cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. LUCIFER (Cod. 118340023) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. LUCIFER (Cod. 118340023) 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.

GARANTÍA

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 de realizar una sustitución completa del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 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 de seguridad y / o técnicas nacionales o locales vigentes en un país distinto de aquél para el que fue diseñado y fabricado originalmente. 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 caídas o transporte, rayos, subidas de tensión, infiltraciones de líquidos, apertura del aparato, mal tiempo, incendio, disturbios públicos, ventilación inadecuada o suministro eléctrico incorrecto
- cualquier accesorio, por ejemplo: cajas, bolsas, baterías, etc. usado 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.



Merci d'avoir acheté ce produit. Avant utilisation, il est recommandé de lire attentivement toutes les instructions et de les conserver pour référence future. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Retirez l'appareil de son emballage et assurez-vous qu'il est intact. En cas de doute sur son état, contactez le concessionnaire. Conservez les sacs en cellophane, les trombones et autres composants d'emballage hors de portée des enfants.
- Avant de brancher la fiche du cordon d'alimentation sur la prise de courant, assurez-vous que la tension de votre système domestique correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- L'appareil doit être connecté à un système électrique conforme. Le système électrique doit avoir une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil et doit être équipé d'une mise à la terre.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation pourrait provoquer des blessures corporelles ou endommager l'appareil.
- Le fabricant et le distributeur ne peuvent être tenus responsables de tout dommage causé par l'utilisation de l'appareil qui ne serait pas conforme à ce qui est indiqué dans ce manuel.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie, au rayonnement solaire ou à l'action d'autres agents atmosphériques.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et horizontale.
- Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant. Gardez les pièces potentiellement dangereuses de l'appareil hors de portée des enfants.
- Pour remplacer un câble d'alimentation endommagé, contactez un centre d'assistance technique agréé.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et cognitives limitées et / ou avec peu d'expérience, à moins qu'ils ne soient sous la supervision directe et constante d'une personne qualifiée ou aient reçu de cette dernière les instructions nécessaires concernant une utilisation correcte.
- Assurez-vous que les enfants n'utilisent pas l'appareil pour jouer.
- Ne connectez pas la fiche du cordon d'alimentation à des rallonges ou à plusieurs prises.
- Ne pliez ou n'endommagez en aucune façon le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser sur des minuteries ou d'autres appareils qui contrôlent indépendamment l'alimentation électrique de l'appareil. Sinon, des incendies pourraient éclater si celui-ci est dans une mauvaise position ou si un objet obstrue certaines de ses pièces.
- Le produit (câbles et adaptateur secteur inclus) n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements excessivement chauds ou froids, poussiéreux, humides, en présence d'atmosphères saturées de gaz ou de vapeurs chimiques
- Le produit ne doit pas être utilisé en cas de surchauffe ou de déformation évidente, ou s'il émet de la fumée ou de mauvaises odeurs: dans ce cas, débranchez l'alimentation électrique à l'aide de gants isolants et contactez un service technique spécialisé
- Il n'y a aucune raison de procéder au démontage du produit, qui doit être évité même après sa mise au rebut. Tout type de contrôle technique ou de réparation doit être strictement effectué par un personnel technique compétent et spécialisé

- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en prenant soin de débrancher le produit de l'alimentation électrique: se référer au chapitre suivant pour les exigences associées
- Ne versez jamais d'huile dans la friteuse, car cela pourrait provoquer un incendie
- Ne touchez pas l'intérieur du produit pendant son fonctionnement.
- Pendant la cuisson, de la vapeur est émise par les ouvertures de circulation d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire des grilles de dissipation de vapeur et de chaleur. Méfiez-vous de la vapeur et de l'air chaud même lorsque vous retirez le récipient de l'appareil.
- **Pendant le fonctionnement et l'utilisation de ce produit, certaines pièces peuvent devenir très chaudes, telles que le boîtier extérieur, les trous et les grilles de dissipation thermique en haut et à l'arrière, etc. Ne touchez pas la surface chaude pendant la cuisson. Évitez également l'air lorsque vous retirez le panier rotatif de l'appareil.**
- **Le panier et les plateaux deviennent également très chauds pendant l'utilisation. PORTEZ DES GANTS DE FOUR ou utilisez les pinces lorsque vous manipulez des accessoires ou des surfaces chaudes.**
- **Après 60 minutes d'utilisation, laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de procéder à une autre cuisson**
- Veuillez manipuler l'appareil avec soin après la cuisson en utilisant des outils auxiliaires tels que des gants de cuisine. Après la cuisson, il y aura beaucoup de chaleur à l'intérieur du produit pendant quelques minutes, veillez à ne pas le toucher directement.
- N'oubliez pas de le placer sur une table pour éviter d'être brûlé par la vapeur, l'huile ou les aliments chauds.
- Après utilisation, débranchez la fiche d'alimentation et attendez que la friteuse refroidisse complètement avant de la déplacer et de la nettoyer.
- Empêchez l'eau ou d'autres liquides de pénétrer dans le produit.
- Pendant l'utilisation, ne couvrez pas l'entrée de refroidissement et la sortie d'échappement d'air.
- Lors de l'ouverture du panier, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe, cela pourrait provoquer des brûlures.
- Ne mettez pas d'huile ou d'aliments riches en graisses dans la friteuse. Il peut y avoir un risque d'incendie. L'appareil utilise de l'air chaud pour la cuisson.
- Ne remplissez pas trop le panier.
- Ne remplissez pas le panier d'huile. Danger d'incendie.
- Pour vous protéger des chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou toute autre partie de la cuisinière dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble entrer en contact avec des surfaces chaudes
- Assurez-vous que les ingrédients préparés avec cet appareil sont de couleur jaune d'or et non foncés ou bruns. Retirez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre fraîches à une température supérieure 180 ° C (pour minimiser la production d'acrylamide).
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière à gaz ou d'autres sources de chaleur.
- Pendant le fonctionnement, laissez l'appareil à au moins 10 cm d'espace sur tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate
- Ne couvrez aucune pièce avec du métal ou du papier d'aluminium
- Ne pas nettoyer avec des éponges métalliques abrasives, les pièces peuvent se casser et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement

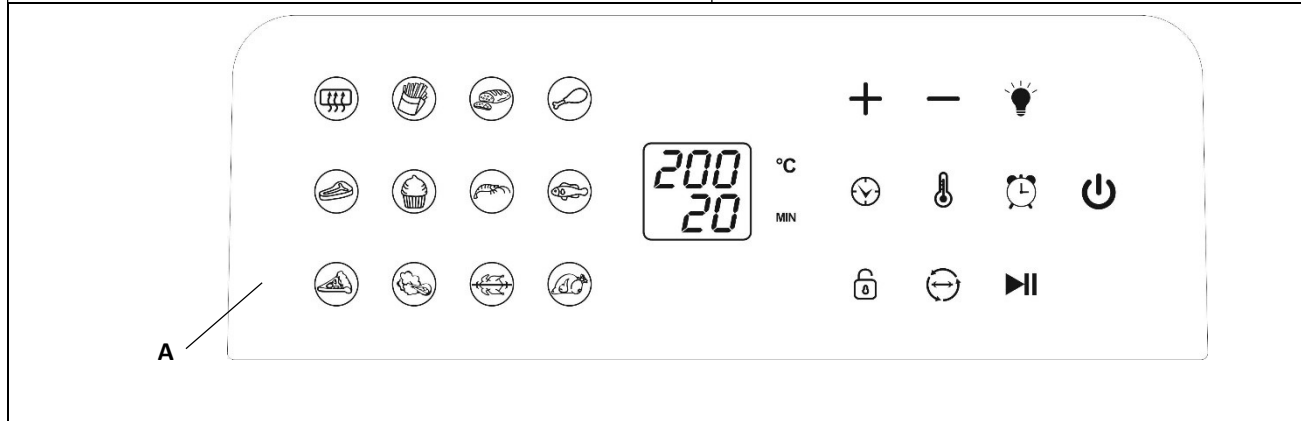
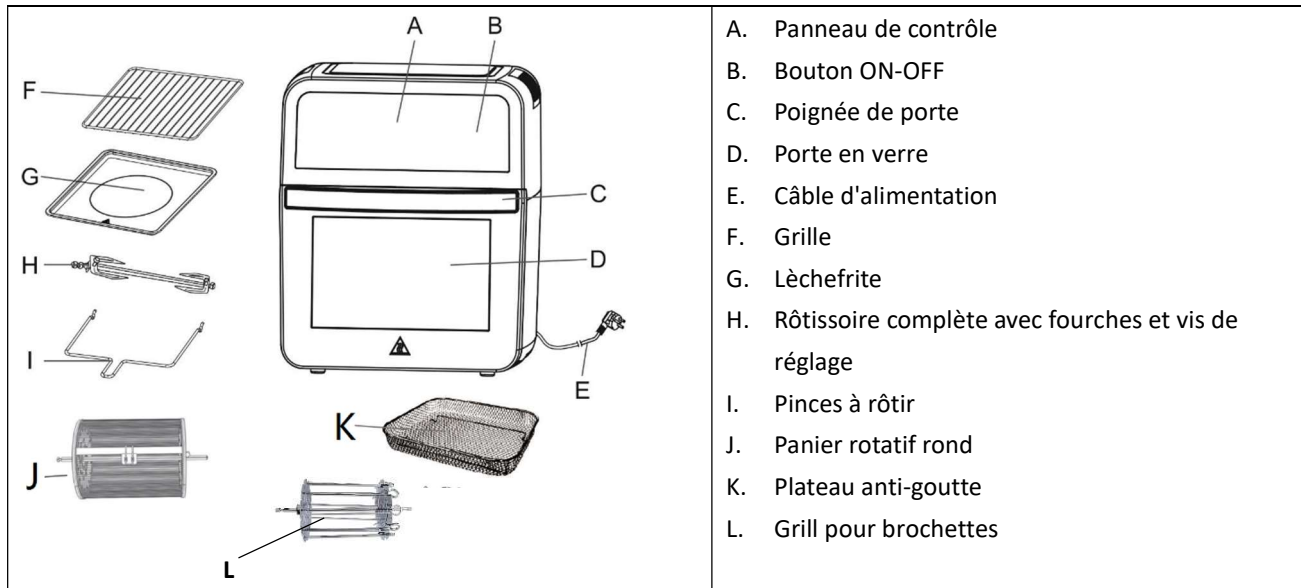
- Risque d'incendie si l'appareil est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris les rideaux pour rideaux, les murs. Ne stockez pas d'objets sur l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne mettez pas les matériaux suivants à l'intérieur de l'appareil: carton, plastique, papier ou autre.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.

AVIS IMPORTANT:



Attention: pendant le fonctionnement, l'appareil peut atteindre des températures élevées. Ne touchez pas les parties chaudes. Utilisez la poignée ou les boutons.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Modèle: LUCIFER
 Alimentation: 220-240V ~ 50 / 60Hz
 Puissance: 1600-1800W
 Capacité: 12 litres
 Température réglable: 50-200 ° C
 Temps réglable: de 1 à 60 minutes
 Départ retardé: de 30 minutes à 8 heures

CONSEILS UTILES

- La friteuse à air vous permet de préparer des aliments et des collations de manière plus saine. La friteuse utilise de l'air chaud en combinaison avec une circulation d'air à grande vitesse et une grille supérieure pour préparer une variété de plats savoureux d'une manière saine, rapide et facile.
- Les ingrédients sont cuits de tous les côtés en même temps et pour la plupart d'entre eux, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile.
- Avant la première utilisation, laver les accessoires avec du détergent à vaisselle (paragraphe «ENTRETIEN ET ENTRETIEN») et préchauffer pendant 10 minutes pour éliminer toute trace d'huile d'emballage résiduelle après l'expédition.
- Une petite quantité de fumée ou une légère odeur peut être émise lors de la première utilisation, ce qui est normal.
- Utilisez les accessoires d'origine de ce produit.
- N'utilisez pas de récipients en plastique ou en papier non résistants à la chaleur pour amener les aliments à l'intérieur de la friteuse.
- **La surface extérieure et la grille de sortie d'air peuvent atteindre des températures élevées pendant le fonctionnement et pendant un certain temps après sa mise hors tension. Veuillez ne pas toucher ni déplacer l'appareil pour éviter tout risque de brûlure.**
- L'appareil doit être positionné de manière stable sur une surface plane, de sorte que le cordon d'alimentation puisse atteindre confortablement la prise murale et que la zone autour du produit soit ventilée et non près de sources ou de matériaux inflammables.
- Avant de placer les aliments dans la friteuse, préchauffez l'appareil pendant 3 à 5 minutes, le résultat de la cuisson sera meilleur.
- Le mélange des plus petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat final et aide à une cuisson uniforme.
- Pour un résultat croquant, ajoutez très peu d'huile aux pommes de terre fraîches.
- Les collations cuites au four peuvent également être cuites dans la friteuse à air.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des collations farcies rapidement et facilement. Les pâtes prêtes à cuire plus vite que les pâtes faites maison
- Si vous découvrez que le produit ne fonctionne pas correctement, arrêtez de l'utiliser et contactez immédiatement le service d'assistance technique agréé.

MODE D'EMPLOI

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau chaude, du savon à vaisselle et une éponge non abrasive.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon humide.

Cet appareil est chauffé à l'air chaud. Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans la friteuse.

PRÉPARATION À L'UTILISATION


1. Placez le produit sur une surface stable et plane. Ne placez pas le produit sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Ne versez jamais d'huile ou d'autres liquides dans la friteuse.
3. Ne placez pas d'objets sur le produit, car cela bloquera le flux d'air et affectera l'effet de chauffage de l'air chaud.

N.B. Si les accessoires ne sont pas correctement insérés dans leur compartiment, l'appareil ne démarrera pas.


PANNEAU DE COMMANDE

Affichage LED avec réglage de la température et de l'heure de 50-200 ° C et 01-60 minutes, éclairage bleu.


1. **Mode veille**

Lorsque l'appareil est allumé, le buzzer émet un son d'avertissement. Le rétroéclairage du panneau s'allumera et après 1 seconde, l'appareil passera en mode veille, ne laissant que l'icône allumée .

2. Sélectionnez Menu / Température / Heure













a) Après avoir connecté l'appareil à la prise de courant, appuyez sur le bouton d'alimentation  et l'écran affichera la température et la durée du programme préréglé, qui sont respectivement de 180 ° C et 15 min. Toutes les lumières s'allumeront et il sera possible de régler l'heure et la température librement à l'aide des boutons de réglage Heure +/- et Température +/-.

Vous pouvez également appuyer sur l'un des programmes préréglés pour cuire différents aliments.


b) En appuyant sur l'un des boutons de cuisson préréglés, les voyants clignotent, puis appuyez sur le bouton de démarrage  et l'appareil commencera à cuire. Chaque programme a sa propre durée et température réglées par défaut (comme indiqué dans le tableau "TEMPÉRATURE ET TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS").

c) Le consommateur peut régler l'heure et la température librement à l'aide des boutons Heure et Température.

TEMPÉRATURE ET TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS


PROGRAMMES PRÉDÉFINIS			
	Menu	Heure par défaut (min)	Température par défaut (°C)
Les fonctions	 Préchauffage	3	180
	 Chips	15	200
	 Moi à	12	200
	 Cuisses de poulet	20	200
	 Steaks	12	180
	 Gâteaux	25	160
	 Crevettes	8	180
	 Poisson	10	180
	 Poulet	20	200
	 Des légumes	10	160
	 Poulet rôti	30	200
	 Pizza	20	180

3. La plage de réglage de la température est comprise entre 50 et 200 ° C.


Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur la touche , puis appuyez sur +/- pour augmenter ou diminuer de 10 ° C. Une fois à 200 ° C, en appuyant une fois sur la touche «+» la température reviendra à 50 ° C, en appuyant à

nouveau sur la touche «-» elle reviendra à 200 ° C. Pendant le processus de réglage de la température, la température clignote sur l'écran (elle ne clignote pas pendant le fonctionnement) et après 3 clignotements, la température est confirmée.



4. La plage de réglage de l'heure est de 1 à 60 minutes.


La plage de réglage de l'heure est de 1 à 60 minutes , puis appuyez sur +/- pour augmenter ou diminuer d'une minute. Lorsque vous atteignez 60 minutes, en appuyant une fois sur le bouton «+», le temps reviendra à 1 minute, en appuyant à nouveau sur le bouton «-», il reviendra à 60 minutes. Pendant le processus de réglage de l'heure, l'heure clignote sur l'affichage (elle ne clignote pas pendant le fonctionnement), et après 3 clignotements, l'heure est confirmée.

5. Démarrer, mettre en pause / arrêter

Après avoir sélectionné le programme, l'heure et la température souhaités, appuyez sur le bouton  commencer à cuisiner.

L'icône  commencera à clignoter, vous entendrez un BIP et l'appareil commencera à fonctionner.

Si pendant le fonctionnement vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur la touche , vous entendez un BIP, l'appareil cessera de fonctionner et l'icône  cessera de clignoter.

Si pendant le fonctionnement vous souhaitez éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton , vous entendez un BIP, l'appareil cessera de fonctionner et retournera en mode veille.

6. Rappel de sonnerie



À la fin du cycle de cuisson, le buzzer émettra 10 bips pour vous informer que la cuisson est terminée. L'appareil arrêtera de chauffer et de fonctionner

Remarque: Une fois que le cycle de cuisson est terminé et que l'heure atteint 0:00, il ne sera plus possible d'ajuster la température et l'heure. Vous devrez d'abord sélectionner le programme de cuisson suivant.

7. Délai d'arrêt du moteur

À la fin du cycle de cuisson, la résistance cessera de fonctionner immédiatement tandis que le moteur aura encore besoin d'une minute pour revenir en mode veille.

8. Éclairage intérieur

Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton , et l'éclairage intérieur s'allumera. En appuyant à nouveau sur la touche  la lumière s'éteindra.

Pour des raisons de sécurité, l'ouverture de la porte pendant le fonctionnement allumera également l'éclairage intérieur, tandis que dans l'intervalle, la résistance, le moteur et le panneau de commande s'éteindront.

9. Moteur synchrone en marche (pour la rôtissoire, le panier rotatif et le grill pour brochettes)

Pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche  pour démarrer le moteur synchrone à l'intérieur.

a) Rôtissoire complet avec fourchettes et vis de réglage: à utiliser pour les rôtis et le poulet entier.

Insérez la tige dans le sens de la longueur à travers le centre de la viande. Faites glisser les fourchettes sur l'arbre d'une extrémité dans la viande, puis verrouillez-les en place avec les vis de réglage. Il y a des évidements sur l'arbre pour les vis de réglage. Vous pouvez ajuster les vis plus près du centre si nécessaire, mais jamais vers les extrémités.

REMARQUE: assurez-vous que le rôti ou le poulet ne sont pas trop gros pour tourner librement dans le four..

Utilisez la pince pour insérer ou retirer la rôtissoire de son siège. Placez-le sous la rôtissoire et soulevez-le, puis retirez délicatement les aliments.

REMARQUE: retirez tous les films protecteurs transparents des aliments.


b) Panier rotatif rond: idéal pour les frites et autres collations.



Utilisez la pince pour insérer ou retirer le panier de son siège. Placez-le sous le panier et soulevez-le, puis retirez doucement le panier.


c) Grill pour brochettes: idéal pour les brochettes de viande, poisson ou légumes.

Utilisez la pince pour insérer ou retirer le grill de son logement. Placez-le sous le grill et soulevez-le, puis retirez-le doucement.



10. Départ retardé


Une fois le programme de cuisson sélectionné, appuyez sur la touche  pour programmer l'heure de mise en marche. La durée pré-réglée est de 3 heures, mais vous pouvez régler la minuterie nécessaire avec les boutons "+/-". Chaque pression augmente le temps de 30 minutes jusqu'à atteindre 8 heures, puis il redémarrera à partir de 0h30 et ainsi de suite cycliquement. Après avoir sélectionné la minuterie souhaitée, l'appareil démarre automatiquement au bout de 3 secondes et l'afficheur indique le temps de cuisson sélectionné.

Pendant la cuisson avec la minuterie, seul le bouton reste actif , si vous devez annuler cette minuterie pré-réglée, appuyez sur la touche  si vous devez annuler cette minuterie pré-réglée, appuyez sur la touche.

Pendant le mode de cuisson par minuterie, vous pouvez appuyer sur le bouton  pour connaître la température et le temps de cuisson du programme en cours.

11. Protection de l'enfance

Appuyez sur le bouton pendant 3 secondes , l'appareil passera en mode Sécurité enfants et l'icône  clignotera.

En mode Sécurité enfants, juste le bouton  reste actif.

Si vous souhaitez annuler le mode Sécurité enfants, vous devez appuyer à nouveau sur le bouton pendant 3 secondes.

12. Afficher les instructions à l'écran

Pendant le fonctionnement, les données de température et de temps alterneront automatiquement sur l'affichage toutes les 2 secondes. La température est la température sélectionnée tandis que le temps indique les minutes restantes à la fin du cycle de cuisson réglé.

13. Instructions d'éclairage

Pendant le fonctionnement, le voyant de chauffage ROUGE s'allumera. Dès que l'appareil atteint la température réglée, l'élément chauffant cesse de fonctionner et le voyant ROUGE s'éteint.

14. Fonction mémoire

Il est possible d'arrêter la cuisson à tout moment en ouvrant la porte du four. En fermant la porte, le buzzer émettra un bip sonore et l'appareil reprendra le programme de cuisson sélectionné avec la température et l'heure précédemment sélectionnées.

Si l'appareil s'éteint soudainement ou si le cordon d'alimentation est débranché, l'appareil cesse de fonctionner complètement; en rebranchant l'alimentation électrique, le buzzer émettra un bip sonore et l'appareil continuera le programme de cuisson sélectionné avec la température et les heures précédemment sélectionnées.

15. Fin du programme défini

L'élément chauffant cesse de fonctionner lorsque l'appareil atteint l'heure programmée. L'afficheur indique 00 min, le moteur continue de tourner et un BEEP est émis. Le moteur continue de tourner pendant encore 1 minute, l'appareil commence à refroidir et passe en mode veille.

Il est possible d'éteindre manuellement l'appareil à tout moment en sélectionnant le bouton d'alimentation.

RÉGLAGES

À l'exception des menus prédéfinis, vous pouvez utiliser cette friteuse à air pour préparer d'autres aliments en réglant l'heure et la température. Le tableau suivant «CONSEILS DE CUISSON» vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Remarque: ces paramètres sont uniquement à titre indicatif, car les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour tous les ingrédients.

Des astuces:

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un peu moins de temps de préparation et de cuisson que les ingrédients plus gros.
- Le fait de secouer des ingrédients plus petits à la moitié du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter une cuisson inégale.
- Il est possible de mouiller les pommes de terre fraîches avec un filet d'huile pour un résultat plus croquant (**ajouter au maximum ½ cuillère à soupe d'huile. Des quantités plus élevées peuvent compromettre l'intégrité de l'appareil.** **Faites cuire les ingrédients en quelques minutes.**)
- Ne faites pas cuire des ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses.
- Ne surchargez pas le panier rond
- Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- Utilisez une pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des collations farcies. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour chauffer les ingrédients en réglant la température à 150 ° C et la durée à environ 10 minutes.

ATTENTION!

Ne surchargez pas le panier ou les plateaux avec beaucoup de nourriture

Utilisez TOUJOURS des gants de cuisine ou des pinces spéciales pour retirer des plateaux ou d'autres accessoires chauds

CONSEILS DE CUISINE

Aliments	Temps de cuisson (min)	Temp. °C	Notes
Frites minces surgelées	12-16	200	
Frites surgelées épaisses	12-20	200	
Frites maison (8x8 mm)	18-25	180	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	18-22	180	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre maison	12-18	200	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre gratinées	18-22	180	
Steak de bœuf	8-12	180	
Côtes de porc	10-14	180	
Hamburger	7-14	180	
Des bâtons	18-22	180	
Poitrine de poulet	10-15	180	
Rouleaux de printemps	8-10	200	Four préchauffé
Pépites de poulet surgelées	6-10	200	Four préchauffé
Bâtonnets de poisson surgelés	6-10	200	Four préchauffé
Collations au fromage surgelées	10	200	Four préchauffé
Légumes farcis	20	160	Four préchauffé
Gâteaux	20-25	160	

Noter:

- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation avant de commencer à frire si l'appareil est froid.
- Ajoutez au maximum ½ cuillère à soupe d'huile. Des quantités plus élevées peuvent compromettre l'intégrité de l'appareil

Faire des frites maison

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'utiliser des frites précuites. Si vous souhaitez faire des frites maison, suivez les étapes ci-dessous:

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets
2. Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, versez les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtons dans le panier.
5. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre selon les instructions décrites ci-dessus.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

Le plateau et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.
Remarque: ouvrez la porte pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.
2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez les accessoires avec de l'eau tiède, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
Vous pouvez utiliser du savon à vaisselle pour éliminer la saleté résiduelle.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse **non métallique** pour nettoyer afin d'éliminer tout résidu alimentaire (si l'élément chauffant est fissuré, il commencera à donner du métal sur les aliments).

ESPACE DE RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches

DÉPANNAGE ET DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'alimentation n'est pas connecté	Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise mise à la terre
	L'appareil a été mis en marche sans régler l'heure	Réglez le temps de cuisson souhaité
	La porte n'est pas parfaitement fermée	Ouvrez et fermez la porte en vous assurant qu'elle est correctement positionnée
La nourriture n'est pas cuite	Trop de nourriture dans le panier ou le plateau	Mettez de petites quantités d'ingrédients dans le panier. Si le panier est trop plein, les ingrédients resteront crus
	Le temps de cuisson réglé est trop court	Augmentez le temps de cuisson

	La température réglée est trop basse	Réglez la température correcte pour l'ingrédient sélectionné
La nourriture n'est pas uniformément dorée	N'a pas été remué pendant la cuisson	Certains aliments empilés ou échelonnés peuvent être mélangés et remués de manière appropriée pendant le processus de cuisson
La nourriture cuite n'est pas croquante	Aucun aliment adapté n'a été utilisé pour cette cuisson	La pulvérisation ou le brossage d'une petite quantité d'huile sur les aliments peut augmenter leur croquant
Le panier ne peut pas être inséré dans la friteuse	Excès d'ingrédients dans le panier ou la casserole	Réduisez l'excès d'ingrédients
	Le panier n'est pas correctement positionné dans son siège	Vérifiez la position correcte
fumée blanche	Les ingrédients gras sont torréfiés	Beaucoup de fumée sortira lors de la cuisson des ingrédients gras, ce qui est normal
	Il reste des résidus de graisse de la dernière cuisson dans le panier ou son compartiment	Assurez-vous de nettoyer la friteuse après chaque cuisson
Les frites fraîches sont frites de manière inégale	Les bâtonnets de pommes de terre n'étaient pas trempés correctement avant la friture	Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes; sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
	Le bon type de pomme de terre n'a pas été utilisé	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes lors de la friture.
Les frites fraîches ne sont pas croquantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air	Le croquant des chips dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les chips	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant de les recouvrir d'huile.
		Coupez les pommes de terre en bâtonnets plus minces pour un résultat plus croustillant
		Ajoutez plus d'huile pour un résultat plus net.

CONFORMITÉ DU PRODUIT

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. LUCIFER (Cod. 118340023), est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.


Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. LUCIFER (Cod. 118340023), est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. LUCIFER (Cod. 118340023), est conforme à la Directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. LUCIFER (Cod. 118340023), est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Conformément à la directive 2012/19/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements



électriques et électroniques (DEEE), la présence du symbole de la poubelle barrée  indique que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet urbain: sa mise au rebut doit donc être effectuée par une collecte séparée. L'élimination de manière non séparée peut constituer un danger potentiel pour l'environnement et la santé. Ce produit peut être retourné au distributeur lors de l'achat d'un nouvel appareil. Une élimination inappropriée de l'appareil constitue une faute et est passible de sanctions de la part de l'autorité de sécurité publique. Pour plus d'informations, contactez l'administration locale responsable des questions environnementales.

GARANTIE

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 qui s'avèrent défectueux pour des causes de fabrication déterminées seront réparés ou remplacés gratuitement par le revendeur, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Spa se réserve le droit de procéder au remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou excessivement onéreuse, par un autre appareil de 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 initial : le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie.

En aucun cas, cet appareil ne sera considéré comme défectueux en termes de matériaux ou de fabrication s'il devait être adapté, modifié ou réglé, afin de se conformer aux normes nationales ou locales de sécurité et/ou techniques en vigueur dans un pays autre que celui pour lequel a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et construit pour un usage domestique uniquement : toute autre utilisation annulera le bénéfice de la garantie.

La garantie ne couvre pas :

- les pièces sujettes à l'usure, ni les pièces qui nécessitent un remplacement et/ou un entretien périodique
- utilisation professionnelle du produit
- dysfonctionnements ou défauts dus à une mauvaise installation, configuration, mise à jour du logiciel / BIOS / firmware non effectuée par Melchioni Spa
- réparations ou interventions effectuées par des personnes non autorisées par Melchioni Spa
- manipulation des composants de l'assemblage ou, le cas échéant, du logiciel
- défauts causés par des chutes ou des transports, coups de foudre, surtensions, infiltrations de liquide, ouverture de l'appareil, intempéries, incendie, troubles publics, ventilation insuffisante ou alimentation électrique incorrecte
- tous les accessoires, par exemple : boîtes, sacs, piles, etc. utilisé avec ce produit
- interventions à domicile pour des contrôles de commodité ou des vices présumés

La reconnaissance de la garantie par Melchioni Spa est subordonnée à la présentation d'un document fiscal prouvant la date effective d'achat. Le même ne doit présenter aucune altération ou suppression, en présence de laquelle Melchioni Spa se réserve le droit de refuser la prestation de soins sous garantie.

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

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



Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben. Vor dem Gebrauch wird empfohlen, alle Anweisungen sorgfältig zu lesen und zum späteren Nachschlagen aufzubewahren. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.

SICHERHEITSWARNUNGEN

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass es intakt ist. Wenn Sie Zweifel an seinem Zustand haben, wenden Sie sich an den Händler. Bewahren Sie Zellophantüten, Büroklammern und andere Verpackungskomponenten außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bevor Sie den Netzkabelstecker an die Steckdose anschließen, stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihres Heimsystems der auf dem Gerät angegebenen entspricht.
- Das Gerät muss an ein konformes elektrisches System angeschlossen werden. Das elektrische System muss eine Nennleistung haben, die gleich oder größer als die des Geräts ist, und muss mit einer Erdung ausgestattet sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- Der Hersteller und der Händler können nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch die Verwendung des Geräts verursacht werden und von den in diesem Handbuch angegebenen abweichen.
- Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Sonneneinstrahlung oder anderen atmosphärischen Einflüssen aus.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache, stabile und horizontale Oberfläche.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie potenziell gefährliche Teile des Geräts von Kindern fern.
- Um ein beschädigtes Netzkabel auszutauschen, wenden Sie sich an ein autorisiertes technisches Kundendienstzentrum.
- Dieses Gerät wurde nicht für Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und kognitiven Fähigkeiten und / oder wenig Erfahrung entwickelt, es sei denn, sie stehen unter der direkten und ständigen Aufsicht einer qualifizierten Person oder haben von dieser die erforderlichen Anweisungen erhalten in Bezug auf die korrekte Verwendung.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder das Gerät nicht zum Spielen verwenden.
- Schließen Sie den Netzkabelstecker nicht an Verlängerungskabel oder mehrere Steckdosen an.
- Biegen oder beschädigen Sie das Netzkabel in keiner Weise.
- Nicht für Timer oder andere Geräte verwenden, die die Stromversorgung des Geräts unabhängig steuern. Andernfalls können Brände ausbrechen, wenn sich diese in einer falschen Position befinden oder wenn ein Objekt einige seiner Teile blockiert.
- Das Produkt (einschließlich Kabel und Netzteil) darf nicht in übermäßig heißen oder kalten, staubigen und feuchten Umgebungen in Gegenwart von mit Gas oder chemischen Dämpfen gesättigten Atmosphären verwendet werden
- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn eine offensichtliche Überhitzung oder Verformung vorliegt oder wenn es Rauch oder schlechte Gerüche abgibt. Trennen Sie in diesem Fall die

Stromversorgung mit isolierten Handschuhen und wenden Sie sich an einen spezialisierten technischen Kundendienst

- Es gibt keinen Grund, mit der Demontage des Produkts fortzufahren, was auch nach seiner Entsorgung vermieden werden muss. Jede Art von technischer Überprüfung oder Reparatur muss ausschließlich von kompetentem und spezialisiertem technischem Personal durchgeführt werden
- Bei den Reinigungsvorgängen muss darauf geachtet werden, dass das Produkt von der Stromversorgung getrennt wird. Die entsprechenden Anforderungen finden Sie im nächsten Kapitel
- Gießen Sie niemals Öl in die Fritteuse, da dies zu einer Brandgefahr führen kann
- Berühren Sie das Innere des Produkts nicht, während es in Betrieb ist.
- Während des Kochens wird Dampf durch die Luftzirkulationsöffnungen abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand von den Dampf- und Wärmeableitungsgittern. Achten Sie auf Dampf und heiße Luft, auch wenn Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
- **Während des Betriebs und der Verwendung dieses Produkts können einige Teile sehr heiß werden, z. B. das Außengehäuse, die Löcher und die Wärmeableitungsgitter oben und hinten usw. Berühren Sie beim Kochen nicht die heiße Oberfläche. Vermeiden Sie auch Luft, wenn Sie den rotierenden Korb vom Gerät entfernen.**
- **Der Korb und die Tablettts werden während des Gebrauchs ebenfalls sehr heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder verwenden Sie die Zange beim Umgang mit heißem Zubehör oder Oberflächen.**
- **Lassen Sie das Gerät nach 60 Minuten 30 Minuten abkühlen, bevor Sie mit dem Kochen fortfahren.**
- Bitte gehen Sie nach dem Kochen mit Hilfswerkzeugen wie Ofenhandschuhen vorsichtig mit dem Gerät um. Nach dem Kochen wird das Produkt einige Minuten lang stark erhitzt. Berühren Sie es nicht direkt.
- Denken Sie daran, es auf einen Tisch zu legen, um Verbrühungen durch Dampf, Öl oder warme Speisen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und warten Sie, bis die Friteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie bewegen und reinigen.
- Verhindern Sie, dass Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Produkt gelangen.
- Decken Sie während des Gebrauchs den Kühleinlass und den Luftauslass nicht ab.
- Achten Sie beim Öffnen des Korbs darauf, dass kein heißer Dampf austritt, da dies zu Verbrennungen führen kann.
- Geben Sie kein Öl oder fettreiche Lebensmittel in die Fritteuse. Es besteht Brandgefahr. Das Gerät verwendet heiße Luft zum Kochen.
- Den Korb nicht überfüllen.
- Füllen Sie den Korb nicht mit Öl. Brandgefahr.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder einen Teil des Backofens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen
- Stellen Sie sicher, dass die mit diesem Gerät zubereiteten Zutaten goldgelb und nicht dunkel oder braun sind. Verbrannte Rückstände entfernen. Braten Sie frische Kartoffeln nicht bei einer Temperatur über 180 °C (um die Acrylamidproduktion zu minimieren).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasherds oder anderer Wärmequellen auf.
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs auf allen Seiten des Ofens mindestens 10 cm Platz, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten
- Decken Sie keine Teile mit Metall- oder Aluminiumfolie ab

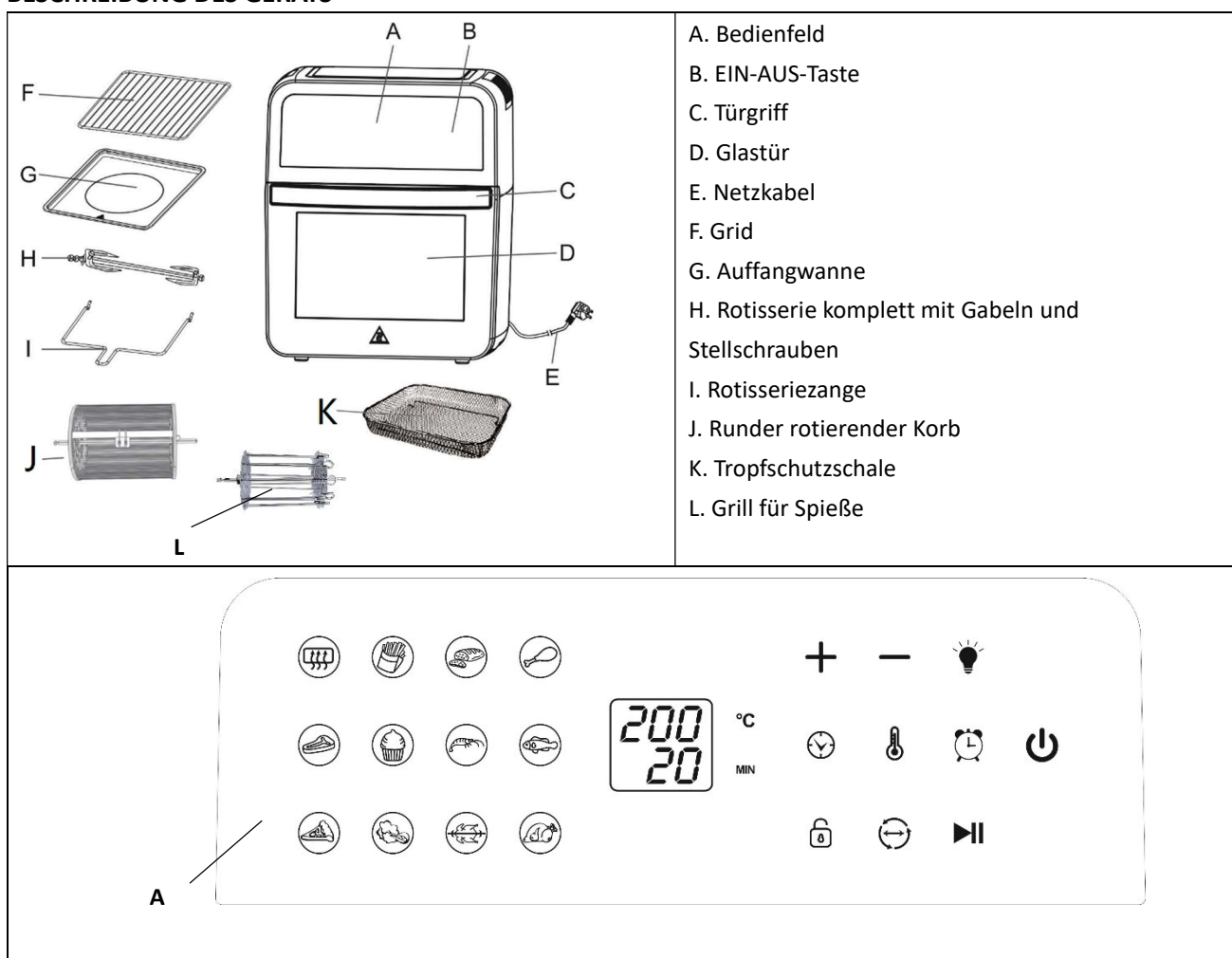
- Nicht mit abrasiven Metallschwämmen reinigen. Die Teile können brechen und die elektrischen Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt
- Brandgefahr, wenn das Gerät abgedeckt ist oder brennbares Material berührt, einschließlich Vorhänge für Vorhänge und Wände. Bewahren Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf dem Gerät auf.
- Legen Sie keine folgenden Materialien in das Gerät: Pappe, Kunststoff, Papier oder ähnliches.
- Nicht im Freien verwenden.

WICHTIGER HINWEIS:



Warnung: Während des Betriebs kann das Gerät hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie nicht die heißen Teile. Verwenden Sie den Griff oder die Knöpfe.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell:	LUCIFER
Stromversorgung:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	1600-1800W
Fassungsvermögen:	12 Liter
Einstellbare Temperatur:	50-200 ° C.
Einstellbare Zeit:	von 1 bis 60 Minuten
Abfahrt verzögert sich:	von 30 Minuten bis 8 Stunden

HILFREICHE TIPPS

- Mit der Luftfritteuse können Sie Speisen und Snacks gesünder zubereiten. Die Fritteuse verwendet heiße Luft in Kombination mit einer Hochgeschwindigkeitsluftzirkulation und einem Top-Grill, um eine Vielzahl von geschmackvollen Gerichten auf gesunde, schnelle und einfache Weise zuzubereiten.
- Die Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig gekocht und für die meisten muss kein Öl hinzugefügt werden.
- Waschen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch mit Geschirrspülmittel (Abschnitt „PFLEGE UND WARTUNG“) und heizen Sie es 10 Minuten lang vor, um eventuell nach dem Versand verbleibende Verpackungsölrreste zu entfernen.
- Beim ersten Gebrauch kann eine geringe Menge Rauch oder ein leichter Geruch freigesetzt werden. Dies ist normal.
- Verwenden Sie das Originalzubehör dieses Produkts.
- Verwenden Sie keine nicht hitzebeständigen Kunststoff- oder Papierbehälter, um Lebensmittel in die Fritteuse zu bringen.
- **Die Außenfläche und das Luftaustrittsgitter können während des Betriebs und für einen bestimmten Zeitraum nach dem Ausschalten hohe Temperaturen erreichen. Bitte berühren oder bewegen Sie das Gerät nicht, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.**
- Das Gerät muss stabil auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden, damit das Netzkabel bequem in die Steckdose gelangt und der Bereich um das Produkt belüftet und nicht in der Nähe von Quellen oder brennbaren Materialien gehalten wird.
- Vor dem Einlegen der Lebensmittel in die Fritteuse das Gerät 3-5 Minuten vorheizen. Das Garergebnis ist besser.
- Das Mischen der kleineren Zutaten nach der Hälfte des Garvorgangs optimiert das Endergebnis und hilft beim gleichmäßigen Garen.
- Für ein knuspriges Ergebnis geben Sie frischen Kartoffeln sehr wenig Öl hinzu.
- Im Ofen gebackene Snacks können auch in der Luftfritteuse gekocht werden.
- Verwenden Sie fertige Nudeln, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertige Nudeln kochen schneller als hausgemachte
- Wenn Sie feststellen, dass das Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert, stellen Sie die Verwendung ein und wenden Sie sich sofort an den autorisierten technischen Kundendienst.

GEBRAUCHSANWEISUNG

BEVOR SIE DAS GERÄT ZUM ERSTEN MAL VERWENDEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
3. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch.

Dieses Gerät wird mit heißer Luft beheizt. Gießen Sie niemals Öl oder Fett in die Fritteuse

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH


1. Stellen Sie das Produkt auf eine stabile und ebene Oberfläche. Stellen Sie das Produkt nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Gießen Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten in die Fritteuse.
3. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt, da dies den Luftstrom blockiert und die Heizwirkung der heißen Luft beeinträchtigt

N.B. Wenn das Zubehör nicht richtig in das Fach eingesetzt ist, startet das Gerät nicht



SCHALTTAFEL

LED-Anzeige mit Temperatur- und Zeiteinstellung von 50-200 ° C und 01-60 Minuten, blaue Beleuchtung













1. **Standby-Modus**

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, gibt der Summer einen Warnton aus. Die Hintergrundbeleuchtung des Bedienfelds wird eingeschaltet und nach 1 Sekunde wechselt das Gerät in den Standby-Modus, wobei nur das Symbol eingeschaltet bleibt .


2. Wählen Sie Menü / Temperatur / Zeit

- a) Drücken Sie nach dem Anschließen des Geräts an die Steckdose den Netzschalter  und das Display zeigt die Temperatur und die Zeit des voreingestellten Programms an, die jeweils 180 ° C und 15 Minuten betragen. Alle Lichter gehen an und es ist möglich, Zeit und Temperatur mit den Einstellschaltflächen Zeit +/- und Temperatur +/- frei einzustellen.
Sie können auch eines der voreingestellten Programme drücken, um verschiedene Lebensmittel zuzubereiten.
- b) Durch Drücken einer der voreingestellten Kochtasten blinken die Lichter und drücken dann die Starttaste  und das Gerät beginnt zu kochen. Jedes Programm hat standardmäßig seine eigene Zeit und Temperatur (wie in der Tabelle "EMPFOHLENE TEMPERATUR UND KOCHZEITEN" gezeigt).
- c) Der Verbraucher kann Zeit und Temperatur mit den Tasten Zeit und Temperatur frei einstellen.

EMPFOHLENE TEMPERATUR UND KOCHZEITEN


Voreingestellte Programme			
	Menü	Standardzeit (min)	Standardtemperatur (°C)
Funktionen	 Vorheizen	3	180
	 Chips	15	200
	 Fleisch	12	200
	 Hüfterschenkel	20	200
	 Steaks	12	180
	 Kuchen	25	160
	 Garnelen	8	180
	 Fisch	10	180
	 Hähnchen	20	200
	 Gemüse	10	160
	 Grillhähnchen	30	200
	 Pizza	20	180

3. Der Temperatureinstellbereich liegt zwischen 50 und 200 ° C.


Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, drücken Sie die Taste , Drücken Sie dann +/-, um um 10 ° C zu erhöhen oder zu verringern. Bei 200 ° C wird durch Drücken der Taste "+" die Temperatur wieder auf 50 ° C und durch erneutes Drücken der Taste "-" auf 200 ° C zurückgesetzt. Während des Temperatureinstellvorgangs blinkt die Temperatur auf dem


Display (während des Betriebs blinkt sie nicht), und nach 3 Blinken wird die Temperatur bestätigt.



4. Der Zeiteinstellbereich liegt zwischen 1 und 60 Minuten.


Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, drücken Sie die Taste , Drücken Sie dann +/-, um um 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern. Wenn Sie 60 Minuten erreichen, wird durch einmaliges Drücken der Taste "+" die Zeit auf 1 Minute zurückgesetzt, durch erneutes Drücken der Taste "-" auf 60 Minuten. Während des Zeiteinstellvorgangs blinkt die Uhrzeit auf dem Display (während des Betriebs blinkt sie nicht), und nach 3 Blinken wird die Uhrzeit bestätigt.

5. Starten, pausieren / stoppen

Drücken Sie nach Auswahl des gewünschten Programms, der Uhrzeit und der Temperatur die Taste  mit dem Kochen beginnen.

Das Symbol  beginnt zu blinken, Sie hören einen Piepton und das Gerät beginnt zu arbeiten.

Wenn Sie während des Betriebs den Garvorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste , Wenn Sie einen Piepton hören, funktioniert das Gerät nicht mehr und das Symbol  hört auf zu blinken.

Wenn Sie das Gerät während des Betriebs ausschalten möchten, drücken Sie die Taste , wenn Sie einen Piepton hören, funktioniert das Gerät nicht mehr und kehrt in den Standby-Modus zurück.

6. Summer Erinnerung



Am Ende des Garzyklus gibt der Summer 10 Pieptöne aus, um Sie darüber zu informieren, dass der Garvorgang beendet ist. Das Gerät hört auf zu heizen und zu arbeiten

Hinweis: Sobald der Garzyklus beendet ist und die Zeit 0:00 erreicht, können Temperatur und Zeit nicht mehr angepasst werden. Sie müssen zuerst das nächste Kochprogramm auswählen.

7. Verzögerung beim Abstellen des Motors

Am Ende des Garzyklus hört der Widerstand sofort auf zu arbeiten, während der Motor noch 1 Minute benötigt, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

8. Innenbeleuchtung

Drücken Sie während des Kochens die Taste , und die Innenbeleuchtung wird eingeschaltet. Durch erneutes Drücken der Taste  Das Licht wird ausgehen.

Aus Sicherheitsgründen wird durch Öffnen der Tür während des Betriebs auch die Innenbeleuchtung eingeschaltet, während in der Zwischenzeit der Widerstand, der Motor und das Bedienfeld ausgeschaltet werden.

9. Synchronmotor läuft (für Rotisserie, Drehkorb und Grill für Spieße)

Drücken Sie während des Betriebs die Taste  um den Synchronmotor im Inneren zu starten.

a) Rotisserie mit Gabeln und Stellschrauben: Für Braten und ganzes Huhn.

- Führen Sie den Schaft der Länge nach durch die Mitte des Fleisches. Schieben Sie die Gabeln von einem Ende auf den Schaft in das Fleisch und verriegeln Sie sie mit den Stellschrauben. Auf der Welle befinden sich Aussparungen für die Stellschrauben. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher an der Mitte einstellen, jedoch niemals an den Enden.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Braten oder das Huhn nicht zu groß sind, um sich im Ofen frei drehen zu können.

- Setzen Sie die Rotisserie mit der Zange ein oder entfernen Sie sie von ihrem Sitz. Legen Sie es unter die Rotisserie und heben Sie es an. Entfernen Sie dann vorsichtig das Essen.

HINWEIS: Entfernen Sie alle transparenten Schutzfolien von Lebensmitteln.


b) Runder rotierender Korb: Ideal für Pommes Frites und andere Snacks.



- Verwenden Sie die Zange, um den Korb einzusetzen oder von seinem Sitz zu entfernen. Stellen Sie es unter den Korb und heben Sie es an. Ziehen Sie den Korb dann vorsichtig heraus.

c) Spießgrill: Ideal für Fleisch-, Fisch- oder Gemüsespieße.

- Verwenden Sie die Zange, um den Grill einzusetzen oder von seinem Sitz zu entfernen. Legen Sie es unter den Grill, heben Sie es an und ziehen Sie es vorsichtig heraus.


10. Verspätete Abreise


Sobald das Kochprogramm ausgewählt wurde, drücken Sie die Taste  um die Einschaltzeit zu programmieren. Die voreingestellte Zeit beträgt 3 Stunden, aber Sie können den erforderlichen Timer mit den Tasten "+/-" einstellen. Jedes Drücken erhöht die Zeit um 30 Minuten, bis sie 8 Stunden erreicht, dann startet sie zyklisch ab 0:30 und so weiter. Nach Auswahl des gewünschten Timers startet das Gerät automatisch nach 3 Sekunden und die gewählte Garzeit erscheint im Display.

Während des Garens mit dem Timer bleibt nur die Taste aktiv , Wenn Sie diesen voreingestellten Timer abbrechen müssen, drücken Sie die Taste  per fermare la cottura e selezionare l'operazione successiva.

Während des Timer-Kochmodus können Sie die Taste drücken  um die Temperatur und die Garzeit des laufenden Programms zu kennen

11. Kinderschutz

Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang , Die Appliance wechselt in den Kindersicherungsmodus und das Symbol  wird blinken. Im Kindersicherungsmodus nur die Taste  bleibt aktiv.

Wenn Sie den Kindersicherungsmodus aufheben möchten, müssen Sie die Taste erneut drücken  für 3 Sekunden.

12. Visualisierung der Anweisungen auf dem Display

Während des Betriebs wechseln sich die Temperatur- und Zeitdaten automatisch alle 2 Sekunden auf dem Display ab. Die Temperatur ist die ausgewählte Temperatur, während die Zeit die verbleibenden Minuten am Ende des eingestellten Garzyklus angibt.

13. Beleuchtungsanweisungen

Während des Betriebs leuchtet die ROTE Heizleuchte auf. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, funktioniert das Heizelement nicht mehr und das ROTE Licht erlischt.

14. Speicherfunktion

Sie können das Kochen jederzeit beenden, indem Sie die Ofentür öffnen. Durch Schließen der Tür gibt der Summer einen akustischen Piepton aus und das Gerät setzt das mit der zuvor ausgewählten Temperatur und Zeit ausgewählte Kochprogramm fort.

Wenn sich das Gerät plötzlich ausschaltet oder das Netzkabel abgezogen wird, funktioniert das Gerät nicht mehr vollständig. Durch erneutes Anschließen der Stromversorgung gibt der Summer einen akustischen Piepton aus und das Gerät setzt das ausgewählte Kochprogramm mit zuvor ausgewählten Temperaturen und Zeiten fort.

15. Ende des eingestellten Programms

Das Heizelement funktioniert nicht mehr, wenn das Gerät die eingestellte Zeit erreicht. Das Display zeigt 00 min an, der Motor läuft weiter und ein Piepton ist zu hören. Der Motor läuft noch 1 Minute weiter, das Gerät beginnt abzukühlen und wechselt in den Standby-Modus.

Sie können das Gerät jederzeit manuell ausschalten, indem Sie den Netzschalter auswählen.

DIE EINSTELLUNGEN

Mit Ausnahme der voreingestellten Menüs können Sie mit dieser Luftfritteuse andere Lebensmittel zubereiten, indem Sie Zeit und Temperatur einstellen. Die folgende Tabelle „KochTIPPS“ hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis: Diese Einstellungen sind nur Richtwerte, da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden. Wir können nicht für alle Zutaten die beste Einstellung garantieren.

Da die Technologie des Geräts die Luft im Inneren sofort erwärmt, stört es den Prozess kaum, die Schublade während des

Kochens leicht geöffnet zu halten.

Tipps:

- Kleinere Zutaten erfordern normalerweise etwas weniger Zubereitungs- und Kochzeit als größere Zutaten.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßiges Garen zu vermeiden.
- Es ist möglich, frische Kartoffeln mit einem Spritzer Öl zu befeuchten, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen **(maximal ½ Esslöffel Öl hinzufügen. Höhere Mengen können die Unversehrtheit des Geräts beeinträchtigen). Kochen Sie die Zutaten innerhalb weniger Minuten.**
- Kochen Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würste.
- Überladen Sie den runden Korb nicht
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Luftfritteuse zubereitet werden.
- Verwenden Sie fertigen Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Vorbereitungszeit als hausgemachter Teig.
- Sie können die Zutaten auch mit der Luftfritteuse erhitzen, indem Sie die Temperatur auf 150 ° C und die Zeit auf etwa 10 Minuten einstellen.

WARNUNG!

Überladen Sie den Korb oder die Tablett nicht mit viel Essen

Verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe oder eine spezielle Zange, wenn Sie Tablett oder anderes heißes Zubehör entfernen.

KOCHTIPPS

Essen	Kochzeit (min)	Kochzeit (min)	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes	12-16	200	
Dicke gefrorene Chips	12-20	200	
Hausgemachte Pommes (8x8 mm)	18-25	180	Fügen Sie ½ Esslöffel Öl hinzu
Hausgemachte Kartoffelschnitze	18-22	180	Fügen Sie ½ Esslöffel Öl hinzu
Hausgemachte Kartoffelwürfel	12-18	200	Fügen Sie ½ Esslöffel Öl hinzu
Kartoffelgratin	18-22	180	
Rindersteak	8-12	180	
Schweinerippen	10-14	180	
Hamburger	7-14	180	
Sticks	18-22	180	
Hühnerbrust	10-15	180	
Frühlingsrollen	8-10	200	Vorgeheizter Ofen
Gefrorene Hühnernuggets	6-10	200	Vorgeheizter Ofen
Gefrorene Fischstäbchen	6-10	200	Vorgeheizter Ofen
Gefrorene Käsesnacks	10	200	Vorgeheizter Ofen
Gefülltes Gemüse	20	160	Vorgeheizter Ofen
Kuchen	20-25	160	

Hinweis:

- Fügen Sie der Vorbereitungszeit 3 Minuten hinzu, bevor Sie mit dem Braten beginnen, wenn das Gerät kalt ist.
- Fügen Sie maximal ½ Esslöffel Öl hinzu. Höhere Mengen können die Integrität des Geräts beeinträchtigen

Hausgemachte Pommes machen

Für beste Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung von vorgekochten Pommes Frites. Wenn Sie hausgemachte Pommes Frites zubereiten möchten, befolgen Sie die nachstehenden Schritte:

1. Kartoffeln schälen und in Stangen schneiden
2. Die Kartoffelstangen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen, entfernen und mit Küchenpapier trocknen.
3. Gießen Sie einen halben Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, gießen Sie die Sticks hinein und mischen Sie, bis sie mit Öl überzogen sind.
4. Entfernen Sie die Sticks mit Ihren Fingern oder einem Küchengerät aus der Schüssel, damit das überschüssige Öl in der Schüssel verbleibt. Legen Sie die Stöcke in den Korb.
5. Braten Sie die Kartoffelstangen gemäß den oben beschriebenen Anweisungen.

PFLEGE UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

Das Tablett und das Innere des Geräts sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Öffnen Sie die Tür, damit die Luftfritteuse schneller abkühlen kann.
2. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie das Zubehör mit warmem Wasser, etwas flüssigem Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können Spülmittel verwenden, um Schmutzreste zu entfernen.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer **nichtmetallischen Bürste**, um Speisereste zu entfernen (wenn das Heizelement Risse aufweist, beginnt es metallisch auf dem Lebensmittel zu werden).

LAGER

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind

FEHLERSUCHE UND FEHLERSUCHE

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Die Stromversorgung ist nicht angeschlossen	Stecken Sie den Netzkabelstecker in eine geerdete Steckdose
	Das Gerät wurde ohne Zeiteinstellung eingeschaltet	Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein
	Die Tür ist nicht perfekt geschlossen	Öffnen und schließen Sie die Tür und achten Sie darauf, dass sie richtig positioniert ist

Das Essen wird nicht gekocht	Zu viel Essen im Korb oder Tablett	Legen Sie kleine Mengen Zutaten in den Korb. Wenn der Korb zu voll ist, bleiben die Zutaten roh
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz	Erhöhen Sie die Garzeit
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Stellen Sie die richtige Temperatur für die ausgewählte Zutat ein
Das Essen ist nicht gleichmäßig gebräunt	Wurde beim Kochen nicht gerührt	Einige gestapelte oder gestaffelte Lebensmittel können während des Garvorgangs entsprechend gemischt und gerührt werden
Gekochtes Essen ist nicht knusprig	Für dieses Kochen wurden keine geeigneten Lebensmittel verwendet	Das Sprühen oder Bürsten einer kleinen Menge Öl auf Lebensmittel kann deren Knusprigkeit erhöhen
Der Korb kann nicht in die Friteuse eingesetzt werden	Überschüssige Zutaten im Korb oder in der Pfanne	Reduzieren Sie überschüssige Zutaten
	Der Korb ist nicht richtig in seinem Sitz positioniert	Überprüfen Sie die korrekte Position
weißer Rauch	Fettige Zutaten werden geröstet	Beim Kochen von fetthaltigen Zutaten tritt viel Rauch aus, was normal ist
	Es gibt noch Fettrückstände vom letzten Garen im Korb oder in seinem Fach	Reinigen Sie die Friteuse nach jedem Garen
Frische Pommes werden ungleichmäßig gebraten	Die Kartoffelstangen wurden vor dem Braten nicht richtig eingeweicht	Die Kartoffelstangen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.
	Die richtige Kartoffelsorte wurde nicht verwendet	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Braten fest bleiben.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luftfriteuse kommen	Die Knusprigkeit der Chips hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Chips ab	Trocknen Sie die Kartoffelstangen gut ab, bevor Sie sie mit Öl bedecken.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Stangen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen
		Fügen Sie mehr Öl hinzu, um ein klareres Ergebnis zu erzielen.

KONFORMITÄT DES PRODUKTS

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfriteuse Mod. LUCIFER (Cod. 118340023) 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 Luftfriteuse Mod. LUCIFER (Cod. 118340023) 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 von Elektrogeräten auf dem Markt innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen verwendet.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt El Luftfriteuse Mod. LUCIFER (Cod. 118340023) entspricht der Richtlinie 2009/125 / EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Entwicklung von Spezifikationen für die umweltverträgliche Gestaltung von Produkten im Zusammenhang mit dem Energie.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. LUCIFER (Cod. 118340023) entspricht der Richtlinie 2011/65 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und der nachfolgenden delegierten Richtlinie 2015/863 der Kommission zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten electronic.

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) weist das durchgestrichene Symbol der Mülltonne darauf hin



Dieses Gerät ist nicht als Siedlungsabfall zu betrachten. Die Entsorgung muss daher getrennt erfolgen. Eine getrennte Entsorgung kann potenzielle Umwelt- und Gesundheitsschäden verursachen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden. Die 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 Umwelt zuständigen lokalen Verwaltung.

GARANTIE

Melchioni Spa mit Sitz in Mailand (Italien), über Colletta 37, erkennt eine konventionelle Garantie auf 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 geltenden Gesetzgebung über Konsumgüter (Gesetzesdekret vom 6. September 2005 n. 206 Art. 128 ff.), dessen Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.

Die Komponenten oder Teile, die aufgrund festgestellter Herstellungsursachen als defekt befunden werden, werden während der oben genannten Garantiezeit kostenlos durch den Händler repariert oder ersetzt. Melchioni Spa behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften (Gesetzesdekret vom 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130) zu ersetzen, wenn die Reparatur unmöglich oder übermäßig teuer ist. In diesem Fall bleibt die Garantiedauer die des ursprünglichen Kaufs: Die im Rahmen der Garantie erbrachte Leistung verlängert die Garantiezeit nicht.

In jedem Fall gilt dieses Gerät nicht als Material- oder Herstellungsfehler, 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 des Landes gelten für die es ursprünglich entwickelt und hergestellt wurde. Dieses Gerät wurde nur für den häuslichen Gebrauch entwickelt und gebaut: Bei jeder anderen Verwendung erlischt der Garantieanspruch.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf:

- Verschleißteile oder Teile, die regelmäßig ausgetauscht und/oder gewartet werden müssen
- professionelle Verwendung des Produkts
- Fehlfunktionen oder Defekte aufgrund falscher Installation, Konfiguration, Software- / BIOS- / Firmware-Update, die nicht von autorisierten Melchioni Spa durchgeführt wurden.
- Reparaturen oder Eingriffe, die von Personen durchgeführt wurden, die nicht von Melchioni Spa autorisiert wurden.
- Manipulation von Baugruppenkomponenten oder ggf. der Software
- Defekte durch Stürze oder Transport, Blitzschlag, Überspannung, Eindringen von Flüssigkeit, Öffnen des Gerätes, schlechtes Wetter, Feuer, öffentliche Unruhen, unzureichende Belüftung oder falsche Stromversorgung
- jegliches Zubehör, zum Beispiel: Boxen, Taschen, Batterien usw., die mit diesem Produkt verwendet werden
- Hausinterventionen wegen Bequemlichkeitsprüfungen oder vermuteten Mängeln

Die Anerkennung der Garantie durch Melchioni Spa Voraussetzung ist die Vorlage eines Steuerelements, das das tatsächliche Kaufdatum nachweist. Diese dürfen keine Manipulationen oder Löschungen aufweisen, in deren Gegenwart Melchioni Spa behält sich das Recht vor, die Behandlung im Rahmen der Garantie zu verweigern.

Die Garantie wird nicht anerkannt, wenn die Seriennummer oder das Modell des Geräts nicht vorhanden, betrieben oder modifiziert sind.

Diese Garantie beinhaltet keinen Anspruch auf Entschädigung für direkte oder indirekte Schäden jeglicher Art an Personen oder Sachen, die durch eine Ineffizienz des Geräts verursacht werden. Etwaige Verlängerungen, Zusagen oder Leistungen in diesem Zusammenhang, die vom Händler versichert sind, werden von diesem getragen



Made in China

Melchioni Spa

Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel: 02/49486000 | www.melchioni-ready.com