

FLORA

Friggitrice ad aria

Air fryer

Freidora de aire

Friteuse à air

Luftfritteuse

Cod. 118340059



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	18
ES Manual de instrucciones	35
FR Manuel d'instruction	53
DE Benutzerhandbuch	71



1. NOTA INTRODUTTIVA

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

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

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

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

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

- L'apparecchio è concepito per un uso domestico e non intensivo. Qualsiasi utilizzo di tipo professionale compromette il requisito di sicurezza ed è condizione per la inapplicabilità della garanzia
- L'apparecchio è previsto per uso interno ed al riparo dalle intemperie: l'utilizzo in ambiente aperto compromette il requisito di sicurezza e costituisce potenziale pericolo per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti
- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora presenti deformazioni, rigonfiamenti, fessurazioni dell'involucro, parti mancanti ed altre anomalie strutturali. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato

- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora emetta rumori inconsueti, cattivi odori, fumo, vapori o qualsiasi altro tipo di esalazione non riferibile alla cottura in corso. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Un leggero fumo ed un leggero odore di bruciato possono verificarsi in occasione del primo utilizzo dell'apparecchio: tale situazione è normale e non costituisce condizione di guasto o pericolo, a meno che non perduri oltre i primi minuti di utilizzo
- L'apparecchio non deve essere riposto o utilizzato in ambienti eccessivamente umidi o polverosi, in presenza di atmosfere sature di gas, fumi, temperature eccessive o troppo basse o sotto la radiazione solare diretta
- L'apparecchio non deve essere utilizzato in atmosfere esplosive, in prossimità di materiale esplosivo, combustibile, detonante o infiammabile (es. pompe di benzina, bombole del gas ecc.); tale utilizzo costituisce serio pregiudizio per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti e può essere causa di incendi o deflagrazioni
- Verificare che ciascuna parte dell'apparecchio, in special modo il cavo, sia collocata a debita distanza da fonti di calore (es. fornelli accesi elettrici o a gas), sia durante l'utilizzo che nei momenti di non utilizzo
- Durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere costantemente sorvegliato: non utilizzare in assenza di operatori o persone che possano verificarne con costanza il corretto funzionamento
- Durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere collocato ad una distanza minima di 10 cm dagli oggetti circostanti su ogni lato: tale precauzione evita surriscaldamenti delle parti e ne migliora le prestazioni
- Non introdurre nessun materiale che non sia cibo ed in ogni caso, evitare tassativamente l'avvio dell'apparecchio qualora sia stato introdotto materiale non strettamente alimentare
- Utilizzare solo gli accessori originali forniti in dotazione; l'utilizzo di accessori non originali potrebbe costituire pericolo di danneggiamento dell'apparecchio, oltre che potenziale pregiudizio per la salute
- Non far funzionare a vuoto se non per l'eventuale operazione di preriscaldamento; non tenere l'apparecchio in funzione con il portello aperto se non per il tempo strettamente necessario all'inserimento del cibo
- Non utilizzare olio durante il funzionamento, né introdurre acqua
- Prestare la massima attenzione a non toccare alcuna parte interna all'apparecchio durante il funzionamento o nei minuti immediatamente successivi: esse raggiungono temperature in grado di provocare ustioni e lesioni fisiche; i contenitori devono essere manovrati utilizzando gli appositi utensili forniti in dotazione ed un guanto da forno o presine specificamente concepite
- Assicurare un periodo di inutilizzo di almeno 30 minuti dopo 60 minuti di utilizzo dell'apparecchio
- Prestare attenzione ad improvvise fuoriuscite di vapore incandescente all'atto dell'apertura del portello

- Non sovraccaricare il vano di cottura e prestare particolare attenzione affinché il cibo non entri in contatto con la resistenza
- Non inserire alcun utensile da cucina nell'apparecchio, ma utilizzare solo gli accessori di cui l'apparecchio è provvisto
- Non lavare alcuna parte in lavastoviglie
- Non introdurre nell'apparecchio in funzione alcun oggetto in plastica o altro materiale che possa deformarsi, sciogliersi o cedere sostanze in caso di riscaldamento
- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero raggiungere temperature elevate: la maniglia di apertura del portello è invece sottoposta a riscaldamenti modesti e deve essere l'unica parte ad essere toccata
- Non ostruire le prese d'aria o i condotti di espulsione dell'aria: tale condotta crea situazioni di potenziale pericolo, oltre che peggiorare sensibilmente le prestazioni dell'apparecchio
- Verificare periodicamente la pulizia delle fessure di aereazione posteriori: qualora vengano riscontrati accumuli di polvere o sporcizia, riferirsi al successivo capitolo per la pulizia
- Non rivestire l'apparecchio con alcun materiale termoriflettente (es. alluminio); tale condotta comporta il surriscaldamento dell'apparecchio, con possibilità di guasti e pericolo per l'operatore o le persone circostanti
- Prima di essere riposto, assicurarsi che ogni parte dell'apparecchio si sia adeguatamente raffreddata: per facilitare l'operazione, lasciare il portello aperto diversi minuti dopo l'uso
- Non utilizzare l'apparecchio qualora una o più parti tra quelle elencate al successivo capitolo risultino mancanti o danneggiate: rivolgersi al proprio rivenditore per il ripristino
- Verificare periodicamente l'integrità delle parti che compongono l'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione: qualora venissero riscontrate anomalie, astenersi dall'utilizzo e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Per le operazioni di pulizia, non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi: fare riferimento al successivo capitolo per le prescrizioni complete
- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate avendo cura di disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione: fare riferimento al successivo capitolo per le relative prescrizioni
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una potenza nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra
- Prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente, assicurarsi che il voltaggio del proprio impianto domestico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio
- Non collegare l'apparecchio a cordoni prolungatori, ciabatte elettriche, prese multiple, timers, prese comandate o altri dispositivi che possano avviarlo autonomamente

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

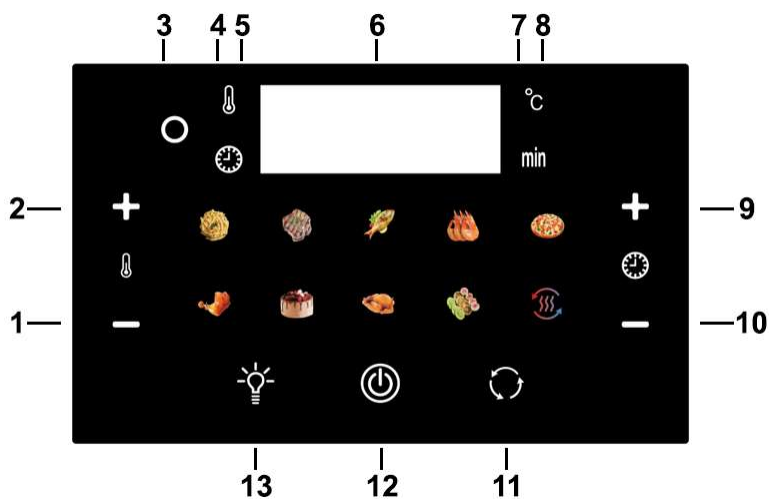
3. IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI

Il contenuto della confezione e le parti dell'apparecchio



- 1. Corpo dell'apparecchio
- 2. Boccola dello spiedo
- 3. Vetro del portello
- 4. Portello
- 5. Maniglia
- 6. Pannello comandi
- 7. Piedini

Il pannello comandi



1: Icona decremento temperatura

2: Icona incremento temperatura

- 3: Icona cottura in corso
- 4: Icona visualizzazione temperatura
- 5: Icona visualizzazione durata cottura
- 6: Display visualizzazione temperatura/durata cottura
- 7: Unità di misura temperatura
- 8: Unità di misura durata cottura
- 9: Icona incremento durata cottura
- 10: Icona decremento durata cottura
- 11: Icona avvio/arresto girarrosto
- 12: Icona accensione/spegnimento/avvio/arresto cottura
- 13: Icona illuminazione interna

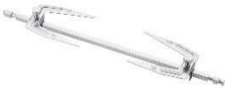
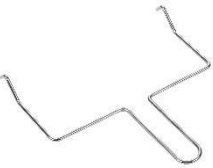
Le icone dei programmi:

Nella parte centrale del pannello comandi, sono presenti le icone dei programmi preimpostati, la cui funzione è descritta di seguito: ecco le loro impostazioni di cottura:

Icona	Programma	Temperatura	Durata
	Riscaldamento	115° C	12 min
	Patatine	200° C	15 min
	Carni rosse	175° C	25 min
	Pesce	165° C	15 min
	Crostacei	160° C	12 min
	Pizza	180° C	15 min
	Carni bianche	185° C	40 min
	Dolciumi	160° C	30 min
	Arrosti	190° C	30 min
	Essiccatore	30° C	2 ore

Gli accessori in dotazione:

Foto	Parte	Collocazione	Impiego
	Vassoio raccogligrassi	Sul fondo della camera di cottura	Provvede a raccogliere il grasso colato dagli alimenti durante la cottura

	Teglia (forata)		Carni, pesce, cibi solidi, poco idratati e non frazionati
	Cestino	Da collocare sul fondo in appoggio al vassoio raccogligrassi o in posizione intermedia in appoggio alla teglia*	Cibi frazionati grossolanamente (nuggets, polpette, bocconcini, crocchette ecc.)
	Spiedo	 	Arrosti Inserire le forchette (A) lungo l'asta e fissarle mediante le viti (B)
	Cestello rotante	Come lo spiedo	Cibi frazionati finemente e non panati (patatine)
	Maniglia di rimozione		Da utilizzare per rimuovere il cestello rotante e lo spiedo

*Per montare il manico del cestino, afferrarlo dalla copertura in gomma, stringerlo leggermente, quindi inserire i pioli verticali nella guida metallica presente su uno dei quattro lati del cestino stesso. Rilasciare il manico e verificare che i pioli verticali si siano allargati sporgendo dalle fessure laterali della guida, quindi fissarne la larghezza chiudendo la molletta anteriore fino allo scatto.

4. MESSA IN SERVIZIO E PRIMO AVVIO

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

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

- Conservare l'imballo per 15 giorni, al fine di riporlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
 - Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza
 - Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
 - Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
 - Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, avendo cura di riservare 10 cm di spazio su tutti i lati, posteriormente e sopra l'apparecchio, per favorire la necessaria circolazione d'aria
 - Fare riferimento al cap. 2 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio
 - Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con normale sapone per i piatti; risciacquare adeguatamente ed attendere la completa asciugatura prima di procedere oltre
 - Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
 - Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
 - Toccare l'icona (12) per accendere l'apparecchio
 - Toccare l'icona (12) per avviare il programma standard (15 minuti a 185° C)
 - Attendere qualche minuto e verificare la fuoriuscita di aria tiepida dalla griglia di espulsione posteriore: in questo momento un leggero fumo ed un leggero odore di bruciato potrebbero sprigionarsi dall'apparecchio: tale situazione è normale e non costituisce condizione di guasto o pericolo
 - Attendere l'esaurimento del conteggio dei minuti residui
 - Verificare la comparsa sul display della scritta "OFF"
 - Verificare, dopo 30 secondi, l'arresto della ventilazione, lo spegnimento del display e l'emissione di alcuni suoni consecutivi
- Se l'apparecchio ha avuto un comportamento compatibile con quanto esposto sopra, esso può essere considerato funzionante ed utilizzato per la cottura. Diversamente, rivolgersi al rivenditore presso cui è stato acquistato.

5. USO DELL'APPARECCHIO

Disporre il cibo da cucinare all'interno dell'accessorio di cottura adatto facendo riferimento alla tabella precedente, quindi aprire il portello ed introdurre l'accessorio riempito nel vano di cottura; dopo aver verificato il corretto inserimento, l'assenza di colature o trabocchi e la assenza di ostacoli all'eventuale rotazione dello spiedo o del

cestello rotante, procedere alla programmazione dell'apparecchio, utilizzando un programma preimpostato o un programma libero.

Avviare l'apparecchio toccando l'icona (12).

Avvio di un programma preimpostato:

Le preparazioni più comuni possono essere eseguite selezionando il tipo di alimento tra i dieci descritti nella tabella precedente: grazie allo studio ed al perfezionamento dei dettagli progettuali che riguardano l'esperienza di utilizzo, l'apparecchio è già programmato per temperatura e durata della cottura ideali per il tipo di cibo selezionato.

Dopo aver preparato gli alimenti come descritto sopra, per avviare uno dei programmi preimpostati, toccare l'icona corrispondente: l'icona lampeggerà ed entro cinque secondi la cottura si avvierà spontaneamente; sul display verranno visualizzate alternativamente le informazioni di temperatura e tempo di cottura residuo, mentre l'icona (3) lampeggerà ad indicare cottura in corso.

Avvio del programma libero:

La durata della cottura e la temperatura possono tuttavia essere impostate manualmente secondo l'esperienza, il desiderio o l'istinto dell'utilizzatore: in questo modo è possibile adeguare il processo di cottura al gusto personale.

Dopo aver preparato gli alimenti come descritto sopra, modificare la temperatura, da quella standard di 185° C, toccando le icone (1) e (2): la temperatura può essere variata tra 80° C e 200° C a passi di 5° C; modificare quindi la durata della cottura, dai 15 minuti standard, di un minuto per ciascun tocco, tra 1 e 90, delle icone (9) e (10); decorsi cinque secondi dall'ultimo tocco, la cottura si avvia spontaneamente con le impostazioni selezionate in quel momento: questo non impedisce, se del caso, di modificare ulteriormente i dati di temperatura e durata anche con cottura avviata. Se ciò avviene nei primi istanti della cottura, questo non avrà effetti apprezzabili sul risultato finale.

Preriscaldamento:

Talune preparazioni vengono cucinate con risultati ottimali portando la camera di cottura in temperatura prima dell'inserimento degli alimenti: si tratta della procedura di preriscaldamento. Per eseguire il preriscaldamento, programmare un programma libero della durata di 3 minuti alla temperatura di 200° C, al termine del quale sarà possibile introdurre gli alimenti e procedere alla cottura mediante il programma, preimpostato o libero, più adatto alla preparazione. L'operazione di introduzione degli alimenti dovrà avvenire il più rapidamente possibile, onde evitare di disperdere il calore accumulato.

Durante la cottura - il girarrosto:

La funzione girarrosto può essere attivata in concomitanza con l'utilizzo dello spiedo o del cestello rotante, durante la fase di programmazione o durante la cottura; toccando ripetutamente l'icona (11), è possibile attivare o disattivare la funzione girarrosto, la quale prevede la rotazione trasversale dell'accessorio in uso. Riattivando la funzione dopo un arresto superiore ai 5 secondi, la rotazione riprende in direzione opposta, accorgimento che migliora la distribuzione della cottura; l'uso della funzione è segnalato dal lampeggio dell'icona (11), altrimenti accesa fissa.

Durante la cottura - modifica delle impostazioni:

Durante la cottura è possibile visionare il cibo dalla apposita finestra trasparente del portello; qualora lo si ritenga opportuno o necessario, sia con programma di cottura libera che con programma preimpostato, è possibile modificare il tempo residuo o la temperatura di cottura per migliorare il risultato, toccando le icone (1), (2), (9) e (10), come descritto in "Avvio del programma libero"; le impostazioni si adegueranno alle nuove scelte ed il processo continuerà fino al termine.

Durante la cottura - illuminazione interna:

Per migliorare la visibilità del cibo durante la cottura, l'illuminazione interna può essere attivata o disattivata toccando ripetutamente l'icona (13); con illuminazione attivata, l'icona (13) lampeggia; l'illuminazione si disattiva automaticamente un minuto dopo l'attivazione.

Durante la cottura - arresto volontario:

Con processo in corso, qualora si desideri interrompere la cottura, sia perché si ritenga il risultato soddisfacente, tanto perché si voglia provvedere a programmare diversamente l'apparecchio, è possibile arrestarlo toccando l'icona (12). L'operazione non è possibile in caso di portello aperto: in questo caso, richiudere il portello, spingendolo fino allo scatto, quindi toccare l'icona (12) per eseguire l'arresto come descritto in precedenza. L'apparecchio termina il riscaldamento, ma prosegue la ventilazione interna per ulteriori 30 secondi: durante questo periodo è opportuno non procedere all'apertura del portello, per permettere l'attenuazione dell'ebollizione dei grassi. All'arresto totale, in concomitanza con la comparsa sul display della scritta "OFF", unitamente all'emissione di alcuni suoni di avviso, la preparazione può essere prelevata dalla camera di cottura.

Durante la cottura - rimescolamento:

Talune preparazioni prevedono la necessità di un rimescolamento, all'incirca a metà del processo, per migliorare la distribuzione del calore e rendere la cottura più omogenea: nel caso di utilizzo dello spiedo o del cestello rotante, in concomitanza con la funzione

girarrosto, tale eventualità ovviamente non si presenta, ma nel caso di utilizzo di teglia e cestino essa sarà più che probabile. Per eseguire un rimescolamento è possibile estrarre il cestino dalla camera di cottura mediante l'apposito manico, quindi agitarne il contenuto, prestando la massima attenzione per evitare tracimazioni e versamenti, potenzialmente pericolosi data l'elevata temperatura. E' anche possibile appoggiare il cestino su di una superficie in materiale inerte (marmo, pietra, metalli) e servirsi di una posata resistente al calore, possibilmente non affilata, per rimescolare il contenuto. Al termine, collocando nuovamente il cestino nella camera di cottura, questa si riavvia con la temperatura ed il tempo residui e precedenti all'interruzione. Prestare attenzione a non dimenticare il portello aperto mentre il cestino è estratto per il rimescolamento: questo provocherebbe un crollo della temperatura, con conseguente perdita di controllo della cottura e considerevole spreco energetico.

Al termine della cottura:

Una volta esaurito il conteggio del tempo residuo, l'apparecchio emette alcuni suoni consecutivi ed arresta la cottura; la ventola interna rimane in rotazione per ulteriori circa 30 secondi a freddo. E' possibile a questo punto aprire il portello e prelevare, prestando la massima attenzione per le elevate temperature, l'accessorio di cottura, se del caso utilizzando la maniglia corrispondente; è opportuno, in taluni casi, lasciarlo riposare per alcuni istanti immediatamente dopo l'estrazione, per arrestare l'eventuale processo di ebollizione dei grassi. Lasciare riposare l'apparecchio con il portello aperto fino a provocarne un considerevole raffreddamento, prestando comunque attenzione a non entrare in contatto con le superfici riscaldate o incandescenti, siano esse esterne o interne al vano di cottura.

Consigli per un utilizzo ottimale:

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

- Il tempo di cottura ideale risente in ogni caso della quantità di cibo inserita nel cassetto: in caso di quantità considerevoli, è sempre bene allungare la cottura di qualche minuto e viceversa
- Nel caso di cibo frazionato (polpette di carne, bocconcini, ecc.) i tempi di cottura dovrebbero essere leggermente ridotti rispetto allo stesso volume di cibo in unico pezzo
- L'apertura del portello impatta notevolmente sulla temperatura interna, rallentando o interrompendo la cottura e comportando un notevole spreco energetico
- Per la preparazione di patatine fritte, può essere utilizzata una minima quantità di olio (circa ½ cucchiaino) per migliorare la cottura, distribuendolo sulla superficie con uno spruzzino alimentare prima dell'inserimento nell'apparecchio o spennellandolo con un

pennello alimentare; verificare comunque che non siano state pretrattate in produzione con l'applicazione di condimenti grassi o untì

- La quantità ideale di patate fritte in unica cottura è di 500 grammi
- Evitare la cottura di cibi estremamente grassi, come salsicce o insaccati a pasta grossa particolarmente untì

Indicazioni di cottura per cibi specifici:

Cottura di	Temp	Durata	Quantità	Consigli
Patate e patatine				
Patatine surgelate sottili	200° C	15-16 min	300 – 700 g	
Patatine surgelate spesse	200° C	15-20 min	300 – 700 g	
Patatine fresche (8x8 mm)	200° C	10-16 min	300 – 750 g	½ cucchiaino olio EVO
Patate fresche a spicchi	180° C	18-22 min	300 – 750 g	½ cucchiaino olio EVO
Patate fresche a cubetti	180° C	12-18 min	300 – 700 g	½ cucchiaino olio EVO
Rösti	180° C	15-18 min	250 g	
Gratin di patate	200° C	15-18 min	500 g	
Carne e pollame				
Bistecche	180° C	8-12 min	100 – 500 g	
Bracioline di maiale	180° C	10-14 min	100 – 500 g	
Hamburger	180° C	7-14 min	100 – 500 g	
Salsiccia (magra)	200° C	13-15 min	100 – 500 g	
Cosce di pollo	180° C	18-22 min	100 – 500 g	
Petto di pollo	180° C	10-15 min	100 – 500 g	
Snacks				
Involtini primavera	200° C	15-20 min	100 – 350 g	Preriscaldamento
Nuggets di pollo surgelati	200° C	10-15 min	100 – 500 g	Preriscaldamento
Bastoncini di pesce	200° C	6-10 min	100 – 500 g	Preriscaldamento
Formaggio impanato	180° C	8-10 min	100 – 500 g	Preriscaldamento
Verdure ripiene	160° C	10 min	100 – 500 g	Preriscaldamento
Torte	160° C	20-25 min	500 g	Teglia
Quiche	180° C	20-22 min	600 g	Teglia/Piatto forno
Muffins	200° C	15-18 min	500 g	Teglia
Snack dolci	160° C	20 min	600 g	Teglia/Piatto forno
Anelli di cipolla impanati	200° C	15 min	450 g	

Consigli speciali per le patatine fatte in casa:

Per un risultato ottimale nella preparazione di patatine fatte in casa, può essere utile seguire questi passi:

- 1) Pelare le patate e tagliarle a fiammifero
- 2) Immergere completamente le patate tagliate in un recipiente colmo d'acqua per 30 minuti
- 3) Asciugare le patate con carta assorbente
- 4) Ungere le patate in un recipiente con ½ cucchiaino di olio EVO
- 5) Prelevare le patate dal recipiente con le mani, per separarle dall'eccesso di olio

6) Cuocere le patate a 180° C per 18-25 minuti utilizzando il cilindro rotante

6. DETERGENZA E MANUTENZIONE

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

Per le superfici esterne, utilizzare esclusivamente un panno inumidito con acqua.

Separazione del portello:

Il portello può essere fisicamente separato dal corpo dell'apparecchio, al fine di rendere più agevoli e proficue le operazioni di detergenza: per eseguire l'operazione, aprire il portello e posizionarlo in modo che formi un angolo di circa 30 gradi rispetto al piano di appoggio: il portello può a questo punto essere separato semplicemente tirandolo. Per ricollocarlo, eseguire l'operazione inversa, avendo cura di inserire le quattro cerniere in plastica nei relativi fori lungo il margine inferiore della camera di cottura.

7. PROBLEMI PIU' COMUNI E POSSIBILI SOLUZIONI

L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa elettrica	Collegare il cavo di alimentazione alla presa a muro
	L'apparecchio non è stato acceso impostando il tempo di preparazione e la temperatura	Impostare la temperatura e il tempo
	La tensione di rete è assente	Verificare il quadro elettrico
Cibo non cotto	L'apparecchio è sovraccarico	Ridurre la quantità di alimento in preparazione

	La temperatura è impostata troppo bassa	Prolungare la cottura, se del caso aumentando la temperatura
Il cibo non è cotto in modo uniforme	Alcuni alimenti devono essere girati durante la cottura	Controllare a metà cottura ed eseguire il rimescolamento come descritto al cap. 5
	Vengono cucinati insieme cibi di dimensioni diverse	Cercare di eseguire cotture con alimenti porzionati in modo simile
L'apparecchio emette fumo durante la cottura	Cibo inserito troppo grasso o uso eccessivo di olio	Eseguire una buona detergenza per rimuovere l'olio in eccesso
	Gli accessori presentano residui di grasso in eccesso derivanti da cotture precedenti	Pulire i componenti e l'interno dell'apparecchio dopo ogni utilizzo
Le patatine non sono fritte in modo uniforme	È stato utilizzato il tipo sbagliato di patata	Utilizzare patate fresche e sode
	Le patate non sono state ben lavate durante la preparazione	Attenersi a quanto riportato al cap. 5 per la preparazione
	Vengono cucinate troppe patatine fritte contemporaneamente	Cuocere meno di 500 g di patatine alla volta
Le patatine non sono croccanti	Sono state preparate patate troppo umide	Asciugare le patate con più cura prima della cottura
		Aggiungere un po' più di olio.

Qualora si verificassero anomalie di funzionamento diverse da quelle sopra elencate, compresa la mancata accensione dell'illuminazione interna, o nel caso in cui dovesse essere visualizzato un codice di errore (E01 o E02), una soluzione in autonomia non risulta praticabile ed il prodotto deve essere visionato da personale tecnico qualificato.

8. DATI TECNICI

Numero programmi preimpostati : **10**
 Temperatura di cottura impostabile : **80 – 200° C**
 Durata cottura impostabile : **1 – 90 minuti**

Tensione di alimentazione : **220V-240V AC 50Hz**
 Assorbimento massimo : **1.800 W**

Capienza camera di cottura	: 12 litri
Dimensioni (L x A x P)	: 32,2 x 35,7 x 36,8 cm
Peso	: 5,59 Kg

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. FLORA (cod. 118340059) 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. FLORA (cod. 118340059) 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. FLORA (cod. 118340059) 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. FLORA (cod. 118340059) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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



questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata. Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio. Lo smaltimento improprio

dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'amministrazione locale competente in materia ambientale.

10. GARANZIA

Melchioni Spa, con sede in Milano (Italia), via Colletta 37, riconosce garanzia convenzionale sul prodotto per il periodo di due anni dalla data del primo acquisto da parte del consumatore. Tale garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 128 e seguenti), dei quali diritti il consumatore rimane titolare. Tale garanzia si applica all'intero territorio dell'Unione Europea.

I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente per tramite del rivenditore, durante il periodo di garanzia di cui sopra Melchioni Spa si riserva il diritto di effettuare sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile od eccessivamente onerosa, con altro apparecchio di simili caratteristiche (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 130) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella dell'acquisto originale: la prestazione erogata in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

Questo apparecchio non sarà in ogni caso considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, al fine di conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo comporta il decadimento dei benefici della garanzia.

La garanzia non copre:

- parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica
- uso professionale del prodotto
- malfunzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato Melchioni Spa
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Melchioni Spa
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software

- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmini, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti

Il riconoscimento della garanzia da parte di Melchioni Spa è subordinato alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data di acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature, in presenza dei quali Melchioni Spa si riserva il diritto di rifiutare l'erogazione del trattamento in garanzia. La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasati o modificati.

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

1. INTRODUCTORY NOTE

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

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

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

2. IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT, SAFE USE OF THE APPLIANCE

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

- The appliance is designed for household and non-intensive use. Any professional use compromises the safety requirement and is a condition for inapplicability of the warranty.
- The appliance is intended for indoor use and protected from inclement weather: use in an outdoor environment compromises the safety requirement and constitutes a potential hazard for the safety of the operator and persons nearby.
- The appliance must not be used if it shows deformations, bulges, cracks in the casing, missing parts or other structural anomalies. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.
- The appliance must not be used if it emits unusual noises, foul odours, smoke, vapours or any other type of exhalation not related to the cooking in progress. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.
- Slight smoke and a slight burning smell may occur when using the appliance for the first time: this situation is normal and does not constitute a fault or hazard unless it lasts beyond the first few minutes of use.

- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, in the presence of atmospheres saturated with gas, fumes, in excessive or low temperatures or under direct solar radiation.
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, near explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.). Such use constitutes a serious risk to the safety of the operator and persons nearby and may cause fires or deflagrations.
- Make sure that each part of the appliance, especially the cord, is placed at a safe distance from heat sources (e.g. electric or gas cookers), both during use and when not in use.
- During use, the appliance must be constantly supervised: do not use it in the absence of operators or persons who are able to constantly check its correct operation.
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 10 cm from surrounding objects on each side: this precaution prevents parts from overheating and improves performance.
- Do not introduce any material that is not food and, in any case, absolutely avoid starting the appliance if material that is not strictly food has been introduced.
- Use only the original accessories supplied. The use of non-original accessories could constitute a danger of damage to the appliance as well as a potential health hazard.
- Do not run the appliance with no-load except for preheating. Do not keep the appliance running with the door open except for the time strictly necessary for inserting food.
- Do not use oil or load water during operation.
- Take the utmost care not to touch any part inside the appliance during operation or in the minutes immediately following operation: parts reach temperatures capable of causing burns and physical injury. The containers must be handled using the tools provided and an oven glove or specially designed potholders.
- Ensure a standstill period of at least 30 minutes after 60 minutes of appliance use.
- Beware of sudden bursts of extremely hot steam when opening the door.
- Do not overload the cooking compartment and take special care that food does not come into contact with the heating elements.
- Do not insert any cooking utensils into the appliance but instead only use accessories with which the appliance is provided.
- Do not wash any parts in the dishwasher.
- Do not insert any plastic or other material into the appliance while it is in operation that could deform, melt or release substances when heated.
- Avoid touching any structural parts, even external ones, during operation, as some of them could reach high temperatures: the door opening handle is subject to moderate heat and should be the only part to be touched.
- Do not obstruct air intakes or exhaust ducts: doing so creates potentially dangerous situations as well as significantly worsening the performance of the appliance.

- Periodically check the cleanliness of the rear ventilation slots: refer to the following chapter on cleaning if dust or dirt accumulation is found.
- Do not cover the appliance with any heat reflective material (e.g. aluminium). Doing so will lead to the appliance overheating, with the possibility of breakdowns and danger to the operator or people nearby.
- Make sure that every part of the appliance has cooled down adequately before storing the appliance: leave the door open several minutes after use to facilitate this.
- Do not use the appliance if one or more of the parts listed in the following chapter are missing or damaged: contact your dealer for repair.
- Periodically check the conditions of the parts making up the appliance, in particular the power cord: if any anomalies are found, refrain from using the appliance and contact qualified technical personnel.
- Do not use abrasive sponges or aggressive detergents for cleaning operations: refer to the following chapter for complete requirements.
- Cleaning operations must be carried out taking care to disconnect the appliance from the power supply: refer to the following chapter for the relevant requirements.
- The appliance must be connected to a compliant electrical system. The electrical system must have a power rating equal to or greater than that of the appliance and must be earthed.
- Before connecting the plug of the power cord to the socket, make sure that the voltage of your household installation corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- Do not connect the appliance to extension cords, power strips, multi-socket strips, timers, controlled sockets or other devices that can start it up independently.
- If the appliance is not to be used for a prolonged period of time, it is advisable to unplug the power cord from the socket: this will extend the life of the appliance and help reduce energy consumption.
- Do not disconnect the power supply by pulling on the cord: grasp the plug firmly with one hand, place the other hand on the frame of the electrical outlet and disconnect with a quick, sharp movement.
- Before disconnecting the appliance, make sure that it is switched off and that there are no programs running, unless you need to disconnect it in an emergency situation due to abnormal behaviour as described in this chapter.
- The appliance must be kept out of the reach of children under 8 years of age; in any case make sure that it is not used for play.
- If the appliance is used by children, even if they are over 8 years old, or by persons with reduced cognitive, sensory or motor skills, they must be instructed about the dangers of incorrect use of the appliance and it must be guaranteed that the information has been correctly and fully understood. Adequate supervision must however be ensured.
- Do not use the appliance in the vicinity of liquid accumulations or sources, such as tanks, tubs, showers, sinks, other sanitary fixtures, faucets, pipes, sprinklers, bottles, storage vessels, expansion vessels, watercourses, flowerpots and similar. Do not place

containers holding liquids on top of the appliance; make sure that the power cord or electrical plug is never submerged.

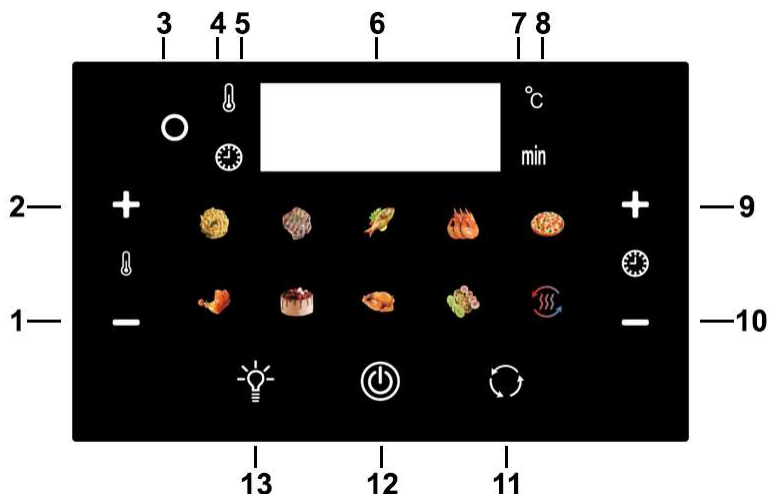
- There is no reason to disassemble the appliance, not even after it has been decommissioned. It is composed of parts that could be swallowed by children or persons with reduced cognitive ability.
- Do not carry out any repairs yourself; in the event of a fault, have the appliance inspected by a qualified technician.
- None of the parts of the appliance must be modified under any circumstances: doing so normally constitutes a serious impairment of the safety requirement, a condition for immediate forfeiture of the warranty and does not lead to any increase in performance.
- Do not subject the power cord to excessive bending or kinking: any internal damage to the cable which cannot be detected constitute a serious safety hazard.
- Place the appliance at an adequate distance from moving parts such as curtains, door and window sashes, hatches or similar in order to avoid accidental contact.
- Place the appliance on a flat, stable surface and ensure that the appliance cannot move independently due to gravity or external forces.
- Keep this manual for future reference.

3. IDENTIFICATION OF PARTS

The contents of the package and the parts of the appliance



Control panel



- 1: Temperature decrease icon
- 2: Temperature increase icon
- 3: Cooking in progress icon
- 4: Temperature display icon
- 5: Cooking time display icon
- 6: Cooking temperature/time display
- 7: Temperature unit of measure
- 8: Cooking time unit of measure
- 9: Cooking time increase icon
- 10: Cooking time decrease icon
- 11: Rotisserie start/ stop icon
- 12: Cooking on/off/start/pause icon
- 13: Interior lighting icon

Program icons:

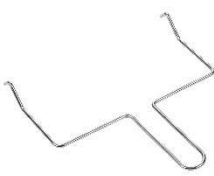
There are icons at the centre of the control panel for the pre-set programs. Their functions and cooking settings are described below:

Icon	Program	Temperature	Cooking time
	Heating	115° C	12 min
	Chips	200° C	15 min
	Red meat	175° C	25 min

	Fish	165° C	15 min
	Seafood	160° C	12 min
	Pizza	180° C	15 min
	White meat	185° C	40 min
	Bake	160° C	30 min
	Roasts	190° C	30 min
	Dryer	30° C	2 hours

Accessories included:

Photo	Part	Location	Use
	Grease tray	On the bottom of the cooking chamber	Collects grease that drips from food during cooking
	Tray (perforated)		Meat, fish, solid, slightly hydrated and not chopped into smaller pieces
	Basket	To be placed on the bottom, resting on the grease tray or in an intermediate position resting on the baking tray*	Coarsely chopped food (nuggets, meatballs, bite-sized pieces, croquettes, etc.)
	Skewer		Roasts  Insert the forks (A) along the rod and secure them

			with the screws (B)
	Rotating basket	As with the skewer	Finely chopped, unbreaded foods (chips)
	Removal handle		Use to remove the rotating basket and skewer

*To assemble the basket handle, grasp it by the rubber cover, squeeze it slightly, then insert the vertical pins into the metal guide on one of the four sides of the basket. Release the handle and check that the vertical pins have spread out and protrude from the side slots of the guide, then secure the width by closing the front clip until it clicks into place.

4. COMMISSIONING AND FIRST START-UP

Some preliminary operations are necessary before first use. Proceed as follows:

- Unpack the appliance and check the conditions and completeness of the equipment, as indicated in the previous chapter.
- Keep the packaging for 15 days in case it needs to be returned to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the instructions on the separation of materials indicated on it.
- Read this manual in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use.
- Carefully remove all possible fastening materials from parts, including internal parts.
- Fully remove any stickers from the surface of the appliance.
- Place the appliance on a flat, stable surface, taking care to reserve 10 cm of space on all sides, at the rear and above the appliance for the necessary air circulation.
- Refer to chapter 2 for further details and instructions on appliance positioning and installation.

- Wash all accessories in lukewarm water with normal dish soap. Rinse properly and wait until completely dry before proceeding further.
- Connect the electrical plug to a wall socket with a regular upstream earth leakage circuit breaker.
- Ensure that the cord does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking.
- Tap the icon (12) to turn on the appliance.
- Tap the icon (12) to start the standard program (15 minutes at 185°C).
- Wait a few minutes and check that warm air is coming out of the rear ejection grille: at this point, a slight smell of burning and a little smoke may be emitted from the appliance: this is normal and does not indicate a fault or danger.
- Wait for the remaining minutes to count down.
- Check that “OFF” appears on the display.
- After 30 seconds, check that the fan has stopped, the display has turned off and a series of beeps have sounded.

If the appliance has behaved in a manner similar to the above, it can be considered functional and used for cooking. Otherwise the, please contact the retailer from whom it was purchased.

5. USING THE APPLIANCE

Arrange the food to be cooked inside the suitable cooking accessory, referring to the table above, then open the door and introduce the filled accessory into the cooking chamber. After checking that it has been inserted correctly, that there is no dripping or overflowing and that there are no obstacles to skewer or the rotating basket rotation, proceed with programming the appliance, using a pre-set program or a free program. Start up the appliance by tapping the icon (12).

Starting up a pre-set program:

The most common preparations can be carried out by selecting the type of food from the ten described in the table above: thanks to the study and refinement of the design details for user experience, the appliance is already programmed for the ideal cooking temperature and time for the selected type of food.

To start one of the pre-set programs after preparing the food as described above, tap the corresponding icon: the icon will flash and cooking will start automatically within five seconds; the display will show the temperature and remaining cooking time alternately, while the icon (3) will flash to indicate that cooking is in progress.

Starting up a free program:

The cooking time and temperature can also be set manually according to user experience, preference or instinct: this allows the cooking process to be adjusted to suit personal taste.

After preparing the food as described above, change the temperature from the standard 185°C by tapping icons (1) and (2): the temperature can be changed between 80°C and 200°C in 5°C increments; then change the cooking time from the standard 15 minutes by one minute for each touch, between 1 and 90, of icons (9) and (10). Five seconds after the last tap, cooking starts automatically with the settings selected at that moment: this does not prevent you from further changing the temperature and time settings even after cooking has started. If this happens in the first few moments of cooking, it will not have any noticeable effect on the final result.

Preheating:

Certain preparations are cooked with optimum results by bringing the cooking chamber to temperature before the food is inserted: this is the preheating procedure. To perform preheating, program a free program lasting 3 minutes at a temperature of 200° C, after which it will be possible to insert the food and proceed with cooking using the pre-set or free program most suitable for the preparation. The food should be inserted as quickly as possible to avoid dispersing the accumulated heat.

During cooking - rotisserie:

The rotisserie function can be activated at the same time as using the skewer or rotating basket, during programming or during cooking. Repeatedly tap the icon (11) to activate or deactivate the rotisserie function, which rotates the accessory in use transversally. When the function is reactivated after a stoppage of more than 5 seconds, rotation resumes in the opposite direction, which improves cooking distribution. The use of the function is indicated by the flashing icon (11), which is otherwise lit steadily.

During cooking - changing settings:

During cooking you can view the food through the clear glass door. If deemed appropriate or necessary, you can change the remaining time or the cooking temperature either with a free cooking program or a pre-set program to improve the result by tapping icons (1), (2), (9) and (10), as described in “Starting up a free program”; the settings will be adjusted to the new choices and the process will continue until completion.

During cooking - interior lighting:

To improve the visibility of food during cooking, an interior lighting can be activated or deactivated by repeatedly tapping the (13) icon. When lighting is activated, the (13) icon flashes. Lighting is automatically deactivated one minute after activation.

During cooking - voluntary stop:

Should you wish to stop cooking while a program is in progress, either because you consider the result satisfactory or because you wish to program the appliance differently, you can stop it by tapping the (12) icon. This operation is not possible if the door is open: in this case, close the door again, pushing it in until it clicks shut, then tap the (12) icon to perform the stop as described above. The appliance stops heating but continues to ventilate internally for a further 30 seconds: during this time, do not open the door to allow the grease to cool down. When the appliance stops completely, the word "OFF" appears on the display and a series of warning sounds are emitted. The food can now be removed from the cooking chamber.

During cooking - stirring:

Some recipes require stirring halfway through the cooking process to improve heat distribution and ensure more even cooking. When using the skewer or rotating basket with the rotisserie function, this is obviously not necessary, but when using the baking tray and basket, it is highly recommended. To stir, remove the basket from the cooking chamber using the handle provided, then shake the contents, taking the utmost care to avoid overflowing and spilling, which could be dangerous given the high temperature. The basket can also be placed on an inert surface (marble, stone, metal), using heat-resistant cutlery, which is preferably not sharp, to stir the contents. When finished, place the basket back in the cooking chamber and it will restart with the temperature and time remaining before the interruption. Be careful not to forget to close the door when removing the basket for stirring: this would cause the temperature to drop, resulting in loss of cooking control and considerable energy waste.

At the end of cooking:

Once the remaining time is counted down, the appliance will emit a few consecutive sounds and stop cooking; the internal fan remains in rotation for a further 30 seconds when cold. At this point it is possible to open the door and remove the cooking accessory, taking great care due to the high temperatures, using the corresponding handle if necessary. In some cases it is advisable to let it rest for a few moments immediately after extraction to stop any grease boiling. Let the appliance rest with the

door open until it has cooled down considerably, taking care not to come into contact with hot or incandescent surfaces, whether outside or inside the cooking compartment.

Tips for optimal use:

Although best performance is achieved by perfecting your technique through experience, a few tricks can make it easier to use the appliance right from the start.

Always keep in mind that:

- The ideal cooking time is always affected by the amount of food placed in the drawer: in the case of large quantities, it is always a good idea to extend the cooking time by a few minutes and vice versa.
- In the case of food chopped into smaller pieces (meatballs, chunks, etc.), the cooking time should be slightly shorter than for the same volume of food in a single piece.
- Opening the door has a significant impact on the internal temperature, slowing down or interrupting the cooking process and wasting a lot of energy.
- When preparing chips, a small amount of oil (approx. ½ tablespoon) can be used to improve cooking, spreading it over the surface with a food spray before putting them in the appliance or brushing it on with a food brush. Check in any case that they have not been pre-treated in production with the application of greasy or oily seasoning.
- The ideal quantity of chips in a single batch is 500 grams.
- Avoid cooking extremely fatty foods such as sausages or particularly greasy coarse-textured sausages.

Cooking instructions for specific foods:

Cooking	Temp	Cooking time	Quantity	Tips
Potatoes and chips				
Thin frozen chips	200° C	15-16 min	300 – 700 g	
Thick frozen chips	200° C	15-20 min	300 – 700 g	
Fresh chips (8x8 mm)	200° C	10-16 min	300 – 750 g	½ tablespoon EVO oil
Fresh potato wedges	180° C	18-22 min	300 – 750 g	½ tablespoon EVO oil
Fresh diced potatoes	180° C	12-18 min	300 – 700 g	½ tablespoon EVO oil
Rösti	180° C	15-18 min	250 g	
Gratin potatoes	200° C	15-18 min	500 g	

Meat and poultry				
Steaks	180° C	8-12 min	100 – 500 g	
Pork chops	180° C	10-14 min	100 – 500 g	
Hamburgers	180° C	7-14 min	100 – 500 g	
Sausage (lean)	200° C	13-15 min	100 – 500 g	
Chicken drumsticks	180° C	18-22 min	100 – 500 g	
Chicken breast	180° C	10-15 min	100 – 500 g	
Snacks				
Spring rolls	200° C	15-20 min	100 – 350 g	Preheating
Frozen chicken nuggets	200° C	10-15 min	100 – 500 g	Preheating
Fish sticks	200° C	6-10 min	100 – 500 g	Preheating
Breaded cheese	180° C	8-10 min	100 – 500 g	Preheating
Stuffed vegetables	160° C	10 min	100 – 500 g	Preheating
Cakes	160° C	20-25 min	500 g	Tray
Quiche	180° C	20-22 min	600 g	Tray/Baking dish
Muffins	200° C	15-18 min	500 g	Tray
Sweet snacks	160° C	20 min	600 g	Tray/Baking dish
Breaded onion rings	200° C	15 min	450 g	

Special tips for fresh homemade chips:

It may be helpful to follow these steps for best results when preparing homemade chips:

- 1) Peel the potatoes and cut them into matchsticks.
- 2) Completely soak the cut potatoes in a container filled with water for 30 minutes.
- 3) Dry the potatoes with paper towels.

- 4) Grease the potatoes in a bowl with ½ tablespoon EVO oil.
- 5) Remove the potatoes from the pan with your hands to separate them from the excess oil.
- 6) Bake the potatoes at 180° C for 18-25 minutes using the rotating cylinder.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

The appliance does not require maintenance, or rather the replacement of consumable parts or scheduled overhaul. As a rule, it is sufficient to clean the cooking chamber and accessories at regular intervals using common dish soap applied with a sponge and adequate rinsing. All cleaning must absolutely be carried out with the power cord disconnected and, before reconnecting, ensure that all parts are completely dry. All surfaces and especially the heating element must also be completely cooled down. Always avoid aggressive detergents, abrasive sponges, iron wool or other chemical cleaners: specific products for cleaning the oven must not be used to clean the cooking chamber and must never be sprayed on the heating element, which does not need to be cleaned. Use a damp cloth to clean the inside walls when the appliance is completely cooled down. If food material comes into contact with the heating element, wait until it has cooled down completely and remove it very gently using a soft-bristled brush.

Use only a cloth moistened with water on the external surfaces.

Separating the door:

The door can be physically separated from the body of the appliance to make cleaning easier and more efficient: to do this, open the door and position it at an angle of approximately 30 degrees to the support surface: the door can then be separated simply by pulling it. To put it back in, reverse the operation, taking care to insert the four plastic hinges into the corresponding holes along the lower edge of the cooking chamber.

7. THE MOST COMMON PROBLEMS AND SOLUTIONS

The appliance is not working	The appliance is not connected to the electrical outlet	Connect the power cord to the wall outlet
	The appliance was not switched on after setting the recipe time and temperature	Set the temperature and time
	Mains voltage is absent	Check the electrical panel

The food is not cooked	The appliance is overloaded	Reduce the quantity of food in the recipe
	The temperature is set too low	Extend cooking time, increasing the temperature if necessary
Food is not cooked evenly	Some foods need to be turned during cooking	Check halfway through cooking and stir as described in chapter 5
	Foods of different sizes are being cooked together	Try to cook foods that are similar in size
The appliance emits smoke during cooking	Food is too greasy or too much oil is used	Clean thoroughly to remove excess oil
	The accessories have excess grease residue from previous cooking	Clean the components and the inside of the appliance after each use
Chips are not fried evenly	The wrong type of potato has been used	Use fresh, firm potatoes
	The potatoes were not washed properly during preparation	Follow the instructions in chapter 5 for preparation
	Too many chips are being cooked at once	Cook less than 500 g of chips at a time
The chips are not crispy	The potatoes were too wet when prepared	Dry the potatoes more thoroughly before cooking
		Add a little more oil

Should any malfunctions other than those listed above occur, including the failure to switch on the interior, or should an error code (E01 or E02) be displayed, a self-sufficient solution is not feasible and the product must be inspected by a qualified technician.

8. TECHNICAL DATA

Number of pre-set programs : **10**
 Settable cooking temperature : **80 – 200° C**
 Settable cooking time : **1 – 90 minutes**

Power supply voltage : **220V-240V AC 50Hz**
 Maximum absorption : **1.800 W**

Cooking chamber capacity	: 12 litres
Dimensions (L x H x D)	: 32.2 x 35.7 x 36.8 cm
Weight	: 5.59 Kg

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. FLORA (cod. 118340059) 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. FLORA (cod. 118340059) 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. FLORA (cod. 118340059) 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. FLORA (cod. 118340059) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 june 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

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



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

contact the local administration responsible for environmental matters.

10. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

The warranty does not cover:

- parts subject to wear or tear, nor those parts that require periodic replacement and / or maintenance
- professional use of the product
- malfunctions or any defects due to incorrect installation, configuration, software / BIOS / firmware update not performed by authorized Melchioni Spa
- repairs or interventions carried out by persons not authorized by Melchioni Spa
- manipulation of assembly components or, where applicable, of the software

- defects caused by fall or transport, lightning, voltage fluctuations, liquid infiltration, opening of the appliance, bad weather, fire, public disturbances, inadequate ventilation or incorrect power supply
- any accessories, for example: boxes, bags, batteries, etc. used with this product
- home interventions for convenience checks or presumed defects

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

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

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

1. NOTA INTRODUCTORIA

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

Este manual contiene información importante, tanto en relación con el uso correcto del aparato, como con su uso seguro. Es fundamental leer y comprender su contenido antes de realizar cualquier operación, para que sea posible obtener los mejores rendimientos del aparato. Conserve este manual incluso después de su lectura, ya que podría necesitar consultarlo en el futuro.

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

2. INFORMACIÓN IMPORTANTE A EFECTOS DEL USO CORRECTO Y SEGURO DEL APARATO

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

- El aparato está diseñado para un uso doméstico y no intensivo. Cualquier uso de tipo profesional compromete el requisito de seguridad y es condición para la inaplicabilidad de la garantía
- El aparato está previsto para uso en interiores y protegido de la intemperie: el uso en ambiente abierto compromete el requisito de seguridad y constituye un peligro potencial para la seguridad del operador y de las personas circundantes
- El aparato no debe ser utilizado en caso de que estén presentes deformaciones, protuberancias, grietas en la carcasa, partes faltantes y otras anomalías estructurales. Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado

- El aparato no debe ser utilizado en caso de que emita ruidos inusuales, malos olores, humo, vapores o cualquier otro tipo de emanación no atribuibles a la cocción en curso. Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado
- Un poco de humo y un ligero olor a quemado pueden verificarse con motivo del primer uso del aparato: esta situación es normal y no constituye ninguna condición de avería o peligro, a menos que perdure más allá de los primeros minutos de uso
- El aparato no debe ser depositado o utilizado en ambientes excesivamente húmedos o polvorientos, en presencia de atmósferas saturadas de gas, humos, temperaturas excesivas o demasiado bajas o bajo radiación solar directa
- El aparato no debe ser utilizado en atmósferas explosivas, cerca de material explosivo, combustible, detonante o inflamable (p. ej., bombas de gasolina, bombonas de gas, etc.); este uso constituye un perjuicio grave para la seguridad del operador y de las personas circundantes y puede ser causa de incendios o deflagraciones
- Verifique que cada una de las partes del aparato, en especial, el cable, estén conectadas a una distancia oportuna de fuentes de calor (p. ej., quemadores encendidos eléctricos o de gas), tanto durante el uso como en los momentos de no uso
- Durante el uso, el aparato debe estar constantemente vigilado: no lo utilice en ausencia de operadores o personas que puedan verificar con constancia el funcionamiento correcto
- Durante el uso, el aparato debe ser colocado a una distancia mínima de 10 cm de los objetos circundantes en cada lado: esta precaución evita sobrecalentamientos de las partes y mejora los rendimientos
- No introduzca ningún material que no sea alimento y en todo caso, evite estrictamente la puesta en marcha del aparato siempre que se haya introducido material no específicamente alimentario
- Utilice solo los accesorios originales suministrados; el uso de accesorios no originales podría constituir peligro de daño del aparato, además de potencial perjuicio para la salud
- No haga funcionar en vacío excepto para la eventual operación de precalentamiento; no mantenga el aparato en funcionamiento con la puerta abierta excepto durante el tiempo estrictamente necesario para la introducción de los alimentos
- No utilice aceite durante el funcionamiento ni introduzca agua
- Preste la máxima atención a no tocar ninguna parte interna del aparato durante el funcionamiento o en los minutos inmediatamente posteriores: estas alcanzan temperaturas capaces de provocar quemaduras y lesiones físicas; los recipientes deben manipularse utilizando las herramientas suministradas en dotación y un guante de horno o agarraderas específicamente diseñadas
- Asegúrese un periodo de inutilización de por lo menos 30 minutos después de 60 minutos de uso del aparato
- Preste atención a las fugas repentinas de vapor incandescente al abrir la puerta

- No sobrecargue el compartimiento de cocción y preste especial atención para que la comida no entre en contacto con la resistencia
- No introduzca ningún utensilio de cocina en el aparato, utilice solo los accesorios con el que está provisto el aparato
- No lave ninguna parte en el lavavajillas
- No introduzca en el aparato en funcionamiento ningún objeto de plástico u otro material que pueda deformarse, derretirse o ceder sustancias en caso de calentamiento
- Evite tocar partes estructurales externas durante el funcionamiento, ya que algunas de ellas podrían alcanzar altas temperaturas: el tirador de apertura de la puerta está sujeto a un calentamiento modesto y debe ser la única parte que se toque
- No obstruya las tomas de aire o los conductos de expulsión del aire: esta conducta origina situaciones de peligro potencial, además de que empeora sensiblemente el rendimiento del aparato
- Verifique periódicamente la limpieza de las ranuras de ventilación traseras: siempre que se muestren acumulaciones de polvo o suciedad, consulte el capítulo siguiente para la limpieza
- No revista el aparato con ningún material termorreflectante (p. ej., aluminio); esta conducta implica el sobrecalentamiento del aparato, con posibilidad de averías y peligro para el operador o las personas circundantes
- Antes de guardarlo, asegúrese de que cada parte del aparato se haya enfriado adecuadamente: para facilitar la operación, deje la puerta abierta varios minutos después de su uso
- No utilice el aparato en caso de que una o varias partes enumeradas en el siguiente capítulo falten o estén dañadas: diríjase al propio distribuidor para el restablecimiento
- Verifique periódicamente la integridad de las partes que componen el aparato, en particular el cable de alimentación: siempre que se encuentren anomalías, absténgase del uso y diríjase a personal técnico cualificado
- Para las operaciones de limpieza, no utilice esponjas abrasivas o detergentes agresivos: consulte el siguiente capítulo para las indicaciones completas
- Las operaciones de limpieza deben ser realizadas teniendo cuidado de desconectar el aparato de la alimentación: consulte el siguiente capítulo para las correspondientes indicaciones
- El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico que cumpla con las normativas. El sistema eléctrico debe poseer una potencia nominal igual o superior a la del aparato, y debe estar equipado con toma de tierra
- Antes de conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje del propio sistema doméstico se corresponda con el indicado en el aparato
- No conecte el aparato con prolongaciones, regletas eléctricas, tomas múltiples, temporizadores, tomas controladas u otros dispositivos que puedan ponerlo en marcha de forma autónoma

- Siempre que el aparato no sea utilizado por un periodo de tiempo prolongado, es necesario desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente: esta precaución prolonga su vida útil y contribuye a reducir su consumo energético
- No desconecte la alimentación tirando del cable: sujete firmemente el enchufe con una mano, apoye la otra mano al marco de la toma eléctrica y desconecte con un movimiento rápido y seco
- Antes de desconectar el aparato, verifique que se haya apagado y que no haya programas en ejecución, a menos que la desconexión no se produzca en situaciones de emergencia para comportamientos anormales como se muestra en el presente capítulo
- El aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños de edad inferior a los 8 años: asegúrese en todo caso de que no se utilice para jugar
- Siempre que el aparato sea utilizado por niños, incluso de edad superior a los 8 años, o personas con reducidas capacidades cognitivas, sensoriales o motrices, estas deben ser instruidas apropiadamente sobre los peligros derivados del uso incorrecto del aparato y se debe asegurar de que la información se haya recibido y comprendido correcta y completamente; de todos modos, se debe garantizar una supervisión adecuada
- No utilice el aparato cerca de acumulaciones o fuentes de líquidos, como tanques, bandejas, duchas, lavabos, otros sanitarios, grifos, tuberías, irrigadores, botellas, vasos de acumulación, vasos de expansión, cursos de agua, macetas de flores y similares; no coloque recipientes que contengan líquidos sobre el aparato; verifique que también el cable de alimentación o el enchufe eléctrico nunca estén sumergidos
- No hay razón para desarmar el aparato, ni siquiera después de su cesión; este está compuesto por partes que podrían ser ingeridas por niños o personas con reducidas capacidades cognitivas
- No proceda de manera independiente con ningún tipo de eventual reparación; en caso de avería, haga revisar el aparato a personal técnico cualificado
- El aparato no debe ser modificado en ningún caso en ninguna de sus partes: esta conducta constituye como norma una grave alteración del requisito de seguridad, condición para la inmediata anulación de la garantía y no implica ningún incremento de rendimiento
- No someta el cable de alimentación a pliegues excesivos o estrangulamientos: si hubiera daños internos en el cable que no se adviertan constituirían un grave peligro para la seguridad
- Coloque el aparato a una distancia adecuada de partes que podrían moverse autónomamente como cortinas, puertas batientes y ventanas, escotillas o similares, con el fin de evitar el contacto fortuito
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable y verifique que el aparato no pueda moverse autónomamente por gravedad o fuerzas externas
- Conserve el presente manual para eventuales referencias futuras

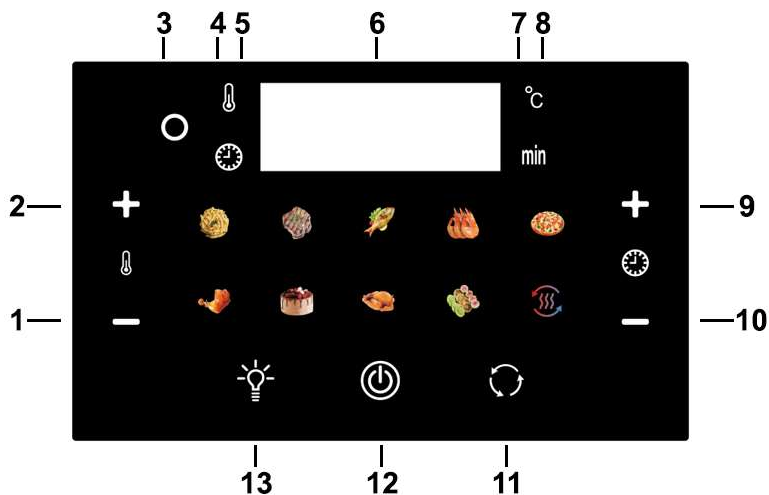
3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

El contenido del embalaje y las partes del aparato



- 1. Cuerpo del aparato
- 2. Abertura de la brocheta
- 3. Vidrio de la puerta
- 4. Puerta
- 5. Asa
- 6. Panel de mandos
- 7. Pies

El panel de mandos



1: Icono disminución temperatura

2: Icono aumento temperatura

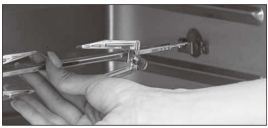
- 3: Icono cocción en curso
- 4: Icono visualización temperatura
- 5: Icono visualización duración de cocción
- 6: Pantalla visualización temperatura/duración cocción
- 7: Unidad de medida temperatura
- 8: Unidad de medida duración de la cocción
- 9: Icono aumento duración de cocción
- 10: Icono disminución duración de cocción
- 11: Icono inicio/parada asador
- 12: Icono encendido/apagado/inicio/parada cocción
- 13: Icono iluminación interna

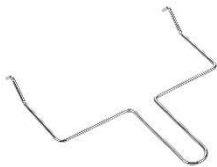
Los iconos de los programas:

En la parte central del panel de mandos se encuentran los iconos de los programas preconfigurados, cuya función se describe a continuación: estos son sus ajustes de cocción:

Icono	Programa	Temperatura	Duración
	Calentamiento	115 °C	12 min
	Patatas fritas	200 °C	15 min
	Carnes rojas	175 °C	25 min
	Pescado	165 °C	15 min
	Crustáceos	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Carnes blancas	185 °C	40 min
	Dulces	160 °C	30 min
	Asados	190 °C	30 min
	Secador	30 °C	2 horas

Los accesorios suministrados:

Foto	Parte	Colocación	Uso
	Bandeja recoge grasas	En el fondo de la cámara de cocción	Recoge la grasa vertida de los alimentos durante la cocción
	Bandeja (perforada)		Carnes, pescados, alimentos sólidos, poco hidratados y no fraccionados
	Cubo	Se coloca en el fondo apoyado en la bandeja de recogida de grasa o en una posición intermedia apoyado en la bandeja*	Alimentos fraccionados en trozos grandes (nuggets, albóndigas, bocaditos, croquetas, etc.)
	Brocheta	 	Asados  Inserte las horquillas (A) a lo largo de la varilla y fíjelas con los tornillos (B)
	Cesta giratoria	Cómo asar la brocheta	Alimentos finamente fraccionados y no empanados (patatas fritas)

	Tirador de extracción		Se utiliza para retirar la cesta giratoria y la brocheta
--	------------------------------	---	---

*Para montar el mango del cubo, sujételo de la cubierta de goma, apriételo ligeramente, luego inserte los peldaños verticales en la guía metálica presente en uno de los cuatro lados del cubo. Suelte el mango y compruebe que los peldaños verticales se hayan ensanchado sobresaliendo de las ranuras laterales de la guía, luego fije el ancho cerrando la pinza delantera hasta el clic.

4. PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Antes de proceder con el primer uso, se requieren algunas operaciones preliminares. Proceda de la siguiente manera:

- Desembale el aparato y verifique la integridad y exhaustividad del suministro, como se indica en el presente capítulo
- Conserve el embalaje durante 15 días, con el fin de poder volver a colocarlo en el mismo en caso de necesidad de devolución al distribuidor; al transcurrir este período, elimínelo respetando las prescripciones sobre la separación de los materiales que figuran en el mismo
- Lea íntegramente el presente manual, con especial atención a las prescripciones para su uso seguro
- Retire con atención todos los eventuales materiales de fijación de las partes, incluidos aquellos internos
- Remueva completamente eventuales pegatinas presentes en las superficies del aparato
- Posicione el aparato en una superficie plana y estable, teniendo cuidado de reservar 10 cm de espacio en todos los lados, en la parte trasera y sobre el aparato, para favorecer la circulación necesaria del aire
- Consulte el cap. 2 para más detalles y prescripciones sobre el posicionamiento e instalación del aparato
- Lave todos los accesorios en agua tibia con detergente normal para la vajilla; enjuague adecuadamente y espere el secado completo antes de seguir adelante
- Conecte el enchufe eléctrico a una toma de pared provista con interruptor regular diferencial aguas arriba

- Verifique que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté sometido a excesivos pliegues o estrangulamientos
 - Toque el icono (12) para encender el aparato
 - Toque el icono (12) para iniciar el programa estándar (15 minutos a 185 °C)
 - Espere unos minutos y verifique la salida de aire tibio de la rejilla de expulsión trasera: en este momento, un poco de humo y un ligero olor a quemado podrían emanar del aparato: esta situación es normal y no constituye ninguna condición de avería o peligro
 - Espere a que se agote el recuento de los minutos restantes
 - Compruebe la aparición en la pantalla del mensaje "OFF"
 - Compruebe, después de 30 segundos, la parada de la ventilación, el apagado de la pantalla y la emisión de algunos sonidos consecutivos
- Si el aparato ha tenido un comportamiento compatible con lo anterior, se puede considerar que funciona y se utiliza para la cocción. De lo contrario, comuníquese con el distribuidor donde se compró.

5. USO DEL APARATO

Coloque los alimentos a cocinar dentro del accesorio de cocción adecuado haciendo referencia a la tabla anterior, luego abra la puerta e introduzca el accesorio lleno en el compartimiento de cocción; después de verificar la correcta inserción, la ausencia de goteos o desbordamientos y la ausencia de obstáculos para la posible rotación de la brocheta o de la cesta giratoria, proceda a la programación del aparato, utilizando un programa preestablecido o un programa libre.

Iniciar el aparato tocando el icono (12).

Inicio de un programa preestablecido:

Las preparaciones más comunes se pueden realizar seleccionando el tipo de alimento entre los diez descritos en la tabla anterior: gracias al estudio y al perfeccionamiento de los detalles de diseño relacionados con la experiencia de uso, el aparato ya está programado para la temperatura y la duración de la cocción ideales para el tipo de alimento seleccionado.

Después de haber preparado los alimentos como se describe anteriormente, para poner en marcha uno de los programas preconfigurados, toque el icono correspondiente: el icono parpadeará y en cinco segundos la cocción se iniciará espontáneamente; en la pantalla se visualizará alternativamente la información de temperatura y tiempo de cocción restante, mientras que el icono (3) parpadeará para indicar cocción en curso.

Inicio del programa libre:

Sin embargo, la duración de la cocción y la temperatura se pueden ajustar manualmente según la experiencia, el deseo o el instinto del usuario: de esta manera es posible adaptar el proceso de cocción al gusto personal.

Después de haber preparado los alimentos como se describe anteriormente, modifique la temperatura, desde la estándar de 185 °C, tocando los iconos (1) y (2): la temperatura puede variar entre 80 °C y 200 °C a pasos de 5 °C; modifique luego la duración de la cocción, desde los 15 minutos estándar, de un minuto por cada toque, entre 1 y 90, de los iconos (9) y (10); transcurridos cinco segundos desde el último toque, la cocción se inicia espontáneamente con la configuración seleccionada en ese momento: esto no impide, en su caso, modificar ulteriormente los datos de temperatura y duración incluso con la cocción iniciada. Si esto ocurre en los primeros momentos de la cocción, esto no tendrá efectos apreciables en el resultado final.

Pre calentamiento:

Algunas preparaciones se cocinan con resultados óptimos poniendo la cámara de cocción a temperatura antes de la introducción de los alimentos: se trata del procedimiento de pre calentamiento. Para realizar el pre calentamiento, programe un programa libre de 3 minutos a una temperatura de 200 °C, al final del cual será posible introducir los alimentos y proceder a la cocción a través del programa, pre establecido o libre, más adecuado para la preparación. La operación de introducción de los alimentos debe realizarse lo más rápido posible, para evitar dispersar el calor acumulado.

Durante la cocción - el asador:

La función de asador se puede activar junto con el uso de la brocheta o de la cesta giratoria, durante la fase de programación o durante la cocción; tocando repetidamente el icono (11), es posible activar o desactivar la función de asador, que prevé la rotación transversal del accesorio en uso. Al reactivar la función después de una parada de más de 5 segundos, la rotación se reanuda en la dirección opuesta, una medida que mejora la distribución de la cocción; el uso de la función está indicada por el parpadeo del icono (11), de lo contrario encendido fijo.

Durante la cocción - modificación de los ajustes:

Durante la cocción es posible ver la comida desde la específica ventana transparente de la puerta; si se considera oportuno o necesario, tanto con programa de cocción libre como con programa preconfigurado, es posible modificar el tiempo residual o la temperatura de cocción para mejorar el resultado, tocando los iconos (1), (2), (9) y (10), como se describe en “Inicio del programa libre”; las configuraciones se adecuarán a las nuevas elecciones y el proceso continuará hasta el final.

Durante la cocción - iluminación interna:

Para mejorar la visibilidad del alimento durante la cocción, la iluminación interna puede ser activada o desactivada tocando repetidamente el icono (13) con iluminación activada, el icono (13) parpadea; la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después de la activación.

Durante la cocción - parada voluntaria:

Con proceso en curso, siempre que se desee interrumpir la cocción, ya sea que se considere el resultado satisfactorio, ya sea porque se quiera realizar la programación de forma diferente del aparato, es posible pararlo tocando el icono (12). La operación no es posible en caso de puerta abierta: en este caso, vuelva a cerrar la puerta, empujando hasta el chasquido, luego toque el icono (12) para realizar la parada como se describe anteriormente. El aparato finaliza el calentamiento, pero continúa la ventilación interna durante otros 30 segundos: durante este período es oportuno no proceder a la apertura de la puerta, para permitir la atenuación de la ebullición de las grasas. En la parada total, en concomitancia con la aparición en la pantalla del mensaje "OFF", junto con la emisión de algunos sonidos de aviso, la preparación se puede extraer de la cámara de cocción.

Durante la cocción - mezclado:

Algunas preparaciones prevén la necesidad de mezclar, aproximadamente en la mitad del proceso, para mejorar la distribución del calor y hacer que la cocción sea más homogénea: en el caso de uso de la brocheta o de la cesta giratoria, junto con la función de asador, esta eventualidad obviamente no se presenta, pero en el caso de uso de bandeja y cubo será más que probable. Para realizar un mezclado es posible extraer el cubo de la cámara de cocción con el mango correspondiente, agitar su contenido, prestando la máxima atención para evitar derrames y desbordamientos, los cuales pueden ser peligrosos debido a la alta temperatura. También es posible apoyar el cubo en una superficie de material inerte (mármol, piedra, metales) y utilizar un utensilio resistente al calor, a ser posible no afilado, para mezclar el contenido. Al terminar, coloque nuevamente el cubo en la cámara de cocción, esta se reinicia con la temperatura y el tiempo residuales y previos a la interrupción. Preste atención a no olvidar la puerta abierta mientras el cubo se extrae para mezclar: esto provocaría una caída de la temperatura, con la consiguiente pérdida de control de la cocción y un considerable desperdicio de energía.

Al final de la cocción:

Una vez agotado el tiempo restante, el aparato emite algunos sonidos consecutivos y detiene la cocción; el ventilador interno permanece en rotación durante unos 30 segundos más en frío. En este punto es posible abrir la puerta y retirar, prestando la

máxima atención a las elevadas temperaturas, el accesorio de cocción, en su caso utilizando el asa correspondiente; es oportuno, en algunos casos, dejarlo reposar durante algunos instantes inmediatamente después de la extracción, para detener el eventual proceso de ebullición de las grasas. Deje reposar el aparato con la puerta abierta hasta provocar un considerable enfriamiento, de todos modos, prestando atención a no entrar en contacto con las superficies calentadas o incandescentes, ya sean estas externas o internas en el compartimiento de cocción.

Consejos para un uso ideal:

Si bien los mejores rendimientos se obtienen perfeccionando la técnica con la experiencia, algunas precauciones pueden inmediatamente facilitar el uso del aparato. Se recomienda tener siempre en cuenta que:

- El tiempo de cocción ideal se ve afectado en todo caso por las cantidades de alimento introducidas en el cajón: en caso de cantidad considerable, siempre se recomienda extender la cocción algunos minutos y viceversa
- En el caso de alimento fraccionado (albóndigas de carne, bocaditos, etc.) los tiempos de cocción deberían ser ligeramente reducidos respecto al mismo volumen de alimento en una única pieza
- La apertura de la puerta tiene un impacto significativo en la temperatura interna, ralentizando o interrumpiendo la cocción y causando un desperdicio de energía considerable
- Para la preparación de patatas fritas, puede ser utilizada una mínima cantidad de aceite (aproximadamente ½ cucharada) para mejorar la cocción, distribuyéndolo en la superficie con un pulverizador alimentario antes de la introducción en el aparato o untándolo con un pincel alimentario; de todos modos, verifique que no se hayan pretratado en producción con la aplicación de condimentos grasos o untuosos
- La cantidad ideal de patatas fritas en una única cocción es de 500 gramos
- Evite la cocción de alimentos extremadamente grasos, como salchichas o embutidos de pasta gruesa particularmente untuosos

Indicaciones de cocción para alimentos específicos:

Cocción de	Temp	Duración	Cantidad	Consejos
Patatas y patatas fritas				
Patatas fritas congeladas finas	200 °C	15-16 min	300 – 700 g	
Patatas fritas congeladas gruesas	200 °C	15-20 min	300 – 700 g	
Patatas fritas frescas (8x8 mm)	200 °C	10-16 min	300 – 750 g	½ cucharada de aceite EVO

Patatas frescas en rodajas	180 °C	18-22 min	300 – 750 g	½ cucharada de aceite EVO
Patatas frescas en cubitos	180 °C	12-18 min	300 – 700 g	½ cucharada de aceite EVO
Rösti	180 °C	15-18 min	250 g	
Patatas gratinadas	200 °C	15-18 min	500 g	

Carne y pollo

Filetes	180 °C	8-12 min	100 – 500 g	
Chuletas de cerdo	180 °C	10-14 min	100 – 500 g	
Hamburguesas	180 °C	7-14 min	100 – 500 g	
Salchicha (sin grasa)	200 °C	13-15 min	100 – 500 g	
Muslos de pollo	180 °C	18-22 min	100 – 500 g	
Pechuga de pollo	180 °C	10-15 min	100 – 500 g	

Snacks

Rollitos de primavera	200 °C	15-20 min	100 – 350 g	Precalentamiento
Nuggets de pollo congelados	200 °C	10-15 min	100 – 500 g	Precalentamiento
Bastones de pescado	200 °C	6-10 min	100 – 500 g	Precalentamiento
Queso rebozado	180 °C	8-10 min	100 – 500 g	Precalentamiento
Verduras rellenas	160 °C	10 min	100 – 500 g	Precalentamiento
Tartas	160 °C	20-25 min	500 g	Bandeja
Quiche	180 °C	20-22 min	600 g	Bandeja/Plato horno
Muffins	200 °C	15-18 min	500 g	Bandeja
Snacks dulces	160 °C	20 min	600 g	Bandeja/Plato horno
Anillos de cebolla empanados	200 °C	15 min	450 g	

Consejos especiales para las patatas fritas hechas en casa:

Para un resultado ideal en la preparación de patatas fritas en casa, puede ser útil seguir estos pasos:

- 1) Pele las patatas y córtelas en bastones
- 2) Sumerja completamente las patatas cortadas en un recipiente lleno de agua por 30 minutos
- 3) Seque las patatas con papel absorbente
- 4) Unte las patatas en un recipiente con ½ cucharada de aceite EVO
- 5) Extraiga las patatas del recipiente con las manos, para separarlas del exceso de aceite
- 6) Cocine las patatas a 180 °C por 18-25 minutos utilizando el cilindro giratorio

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El aparato no necesita mantenimiento, entendido como sustitución de partes consumibles o revisiones programadas, como norma es suficiente proceder con la limpieza puntual de la cámara de cocción y de los accesorios con jabón común para vajillas aplicado con una esponja y adecuado enjuague. Cada operación de limpieza debe ser obligatoriamente realizada con cable de alimentación desconectado y, antes de proceder con la reconexión, es necesario asegurarse de que todas las partes estén completamente secas. Además, todas las superficies y, sobre todo, la resistencia deben estar completamente frías. Evite en todo caso detergentes agresivos, esponjas abrasivas, lana de hierro u otros detergentes químicos: los productos específicos para la limpieza del horno no deben ser utilizados para limpiar la cámara de cocción y nunca deben ser nebulizados en la resistencia, la cual no necesita ser limpiada; para la limpieza de las partes internas utilice un paño húmedo con el aparato completamente frío. Siempre que el material alimentario entre en contacto con la resistencia, espere al completo enfriamiento y retírelo con suma delicadeza utilizando un cepillo de cerdas suaves.

Para las superficies externas, utilice exclusivamente un paño humedecido con agua.

Separación de la puerta:

La puerta se puede separar físicamente del cuerpo del aparato, con el fin de hacer que las operaciones de limpieza sean más fáciles y rentables: para realizar la operación, abra la puerta y colóquela de manera que forme un ángulo de unos 30 grados con respecto al plano de apoyo: en este punto, la puerta se puede separar simplemente tirando de ella. Para volver a colocarla, realice la operación inversa, teniendo cuidado de insertar las cuatro bisagras de plástico en los orificios correspondientes a lo largo del margen inferior de la cámara de cocción.

7. PROBLEMAS COMUNES Y POSIBLES SOLUCIONES

El aparato no funciona	El aparato no está conectado a la toma eléctrica	Conecte el cable de alimentación a la toma de pared
	El aparato no se ha encendido configurando el tiempo de preparación y la temperatura	Configurar la temperatura y el tiempo
	La tensión de red está ausente	Verifique el cuadro eléctrico
Comida sin cocer	El aparato está sobrecargado	Reducir la cantidad de alimento en preparación
	La temperatura está configurada demasiado baja	Prolongar la cocción, en su caso aumentando la temperatura
El alimento no se cocina de manera uniforme	Algunos alimentos deben darse vuelta durante la cocción	Compruebe a mitad de la cocción y realice la mezcla como se describe en el cap. 5
	Se cocinan juntos alimentos de diferentes tamaños	Intente realizar cocciones con alimentos en porciones de forma similar
El aparato emite humo durante la cocción	Comida introducida demasiada grasa o uso excesivo de aceite	Realizar una buena limpieza para eliminar el aceite en exceso
	Los accesorios presentan residuos de exceso de grasa derivados de cocciones anteriores	Limpiar los componentes y el interior del aparato después de cada uso
Las patatas fritas no se fríen de manera uniforme	Se ha utilizado el tipo incorrecto de patata	Utilizar patatas frescas y firmes
	Las patatas no se han lavado bien durante la preparación	Siga las instrucciones del cap. 5 para la preparación
	Se cocinan demasiadas patatas fritas a la vez	Cocinar menos de 500 g de patatas fritas a la vez
Las patatas fritas no están crujientes	Se han preparado patatas demasiado húmedas	Seque las patatas con más cuidado antes de cocinar

		Añadir un poco más de aceite.
--	--	-------------------------------

En caso de que se produzcan anomalías de funcionamiento distintas a las enumeradas anteriormente, incluida la falta de encendido de la iluminación interior, o si se muestra un código de error (E01 o E02), no es posible una solución por cuenta propia y el producto debe ser revisado por personal técnico cualificado.

8. DATOS TÉCNICOS

Número programas preconfigurados	: 10
Temperatura de cocción configurable	: 80 – 200 °C
Duración de la cocción configurable	: 1 – 90 minutos
Tensión de alimentación	: 220V-240V AC 50Hz
Absorción máxima	: 1.800 W
Capacidad de la cámara de cocción	: 12 litros
Dimensiones (L x A x P)	: 32,2 x 35,7 x 36,8 cm
Peso	: 5,59 Kg

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. FLORA (cod. 118340059) 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. FLORA (cod. 118340059) 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. FLORA (cod. 118340059) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se insta a 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. FLORA (cod. 118340059) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

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



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

10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

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

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

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

1. NOTE D'INTRODUCTION

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

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

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

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

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

- L'appareil est conçu pour un usage domestique et non intensif. Toute utilisation professionnelle compromet l'exigence de sécurité et entraîne l'inapplicabilité de la garantie.
- L'appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur et à l'abri des intempéries : l'utilisation en plein air compromet l'exigence de sécurité et constitue un danger potentiel pour la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il présente des déformations, des renflements, des fissures dans le boîtier, des pièces manquantes et d'autres anomalies structurelles. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter du personnel technique qualifié.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il émet des bruits inhabituels, de mauvaises odeurs, de la fumée, des vapeurs ou tout autre type d'exhalaison non liée à la cuisson en cours. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter du personnel technique qualifié.
- Une légère fumée et une légère odeur de brûlé peuvent se dégager lors de la première utilisation de l'appareil : cette situation est normale et ne constitue pas une condition de panne ou de danger, sauf si elle persiste au-delà des premières minutes d'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être rangé ou utilisé dans des environnements excessivement humides ou poussiéreux, en présence d'atmosphères saturées de gaz, de fumées, de températures excessives ou trop basses ou sous rayonnement solaire direct.
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des atmosphères explosives, à proximité de matériaux explosifs, combustibles, détonants ou inflammables (par ex. pompes à essence, bouteilles de gaz, etc.) ; une telle utilisation nuit gravement à la sécurité de l'opérateur et des personnes autour et peut provoquer des incendies ou des explosions.
- Veiller à ce que chaque partie de l'appareil, en particulier le câble, soit placée à une certaine distance des sources de chaleur (par ex. des cuisinières électriques ou à gaz), aussi bien pendant l'utilisation que lors des moments d'inutilisation.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être surveillé en permanence : ne pas utiliser l'appareil en l'absence d'opérateurs ou de personnes pouvant vérifier en permanence son bon fonctionnement.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé à une distance minimale de 10 cm de chaque côté des objets environnants : cette précaution permet d'éviter la surchauffe des pièces et d'améliorer les performances.
- Ne pas introduire de matériel non alimentaire et, dans tous les cas, éviter à tout prix de mettre l'appareil en marche si du matériel non strictement alimentaire a été introduit.
- Utiliser uniquement les accessoires originaux fournis ; l'utilisation d'accessoires non originaux peut constituer un risque d'endommagement de l'appareil, ainsi qu'un danger potentiel pour la santé.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, sauf pour l'éventuel préchauffage ; ne pas laisser fonctionner l'appareil avec la porte ouverte sauf pendant le temps strictement nécessaire à l'introduction des aliments.
- Ne pas utiliser d'huile pendant le fonctionnement et ne pas introduire d'eau
- Faire extrêmement attention à ne pas toucher les parties internes de l'appareil pendant son fonctionnement ou dans les minutes suivantes : elles atteignent des températures pouvant provoquer des brûlures et des blessures physiques ; les récipients doivent être manipulés à l'aide des outils fournis appropriés et d'un gant de cuisine ou de maniques spéciales.
- Assurer une période d'arrêt d'au moins 30 minutes après 60 minutes d'utilisation de l'appareil.
- Attention aux sorties soudaines de vapeur incandescente au moment de l'ouverture de la porte.

- Ne pas surcharger le compartiment de cuisson et veiller à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance
- N'introduire aucun ustensile de cuisine dans l'appareil, mais utiliser seulement des accessoires dont l'appareil est équipé
- Ne pas laver les pièces en lave-vaisselle
- Ne pas introduire dans l'appareil en marche des objets en plastique ou autre matériau qui pourraient se déformer, fondre ou dégager des substances sous l'effet de la chaleur
- Éviter de toucher les parties structurales, même externes, pendant le fonctionnement, car certaines d'entre elles peuvent atteindre des températures élevées : la poignée d'ouverture de la porte est en revanche soumise à une température modérée et doit être la seule partie à être touchée
- Ne pas obstruer les prises d'air ou les conduites d'évacuation de l'air : un tel comportement crée des situations potentiellement dangereuses et réduit considérablement les performances de l'appareil
- Vérifier périodiquement la propreté des fentes d'aération postérieures : en cas d'accumulation de poussière ou de saleté, se référer au chapitre suivant pour le nettoyage.
- Ne pas recouvrir l'appareil d'un matériau réfléchissant la chaleur (par ex. l'aluminium) ; cela provoquerait une surchauffe de l'appareil, pouvant créer des défaillances et un danger pour l'opérateur ou les personnes autour.
- Avant de ranger l'appareil, contrôler que toutes les parties de l'appareil soient suffisamment refroidies : pour faciliter cette opération, laisser la porte ouverte pendant quelques minutes après l'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil si une ou plusieurs des pièces énumérées dans le chapitre suivant sont manquantes ou endommagées : contacter le revendeur pour les réparer.
- Vérifier périodiquement l'intégrité des pièces qui composent l'appareil, en particulier le câble d'alimentation : en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel technique qualifié.
- Pour les opérations de nettoyage, ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de détergents agressifs : se référer au chapitre suivant pour des instructions complètes.
- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en prenant soin de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique : se référer au chapitre suivant pour les instructions correspondantes.
- L'appareil doit être raccordé à un système électrique conforme. Le système électrique doit avoir une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil et doit être doté d'une mise à la terre.
- Avant de brancher la fiche du cordon d'alimentation à la prise de courant, s'assurer que la tension du système domestique corresponde à la tension indiquée sur l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil sur des rallonges, des multiprises, des blocs multiprises, des minuteries, des prises commandées ou d'autres dispositifs qui peuvent le démarrer de manière autonome.

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est conseillé de débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant : cela prolongera la durée de vie de l'appareil et contribuera à réduire la consommation d'énergie.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble : saisir fermement la fiche d'une main, placer l'autre main sur le cadre de la prise électrique et la débrancher d'un geste vif et rapide.
- Avant de débrancher l'appareil, vérifier qu'il soit éteint et qu'aucun programme n'est en exécution, à moins que le débranchement ait lieu dans une situation d'urgence due à un comportement anormal tel que décrit dans ce chapitre.
- L'appareil doit être tenu hors de portée des enfants de moins de 8 ans ; dans tous les cas, veiller à ce qu'il ne soit pas utilisé pour jouer.
- Si l'appareil est utilisé par des enfants de plus de 8 ans ou par des personnes dont les capacités cognitives, sensorielles ou motrices sont réduites, il est nécessaire d'informer ces personnes sur les dangers découlant d'une utilisation incorrecte de l'appareil et de s'assurer que les informations aient été correctement et entièrement comprises ; une surveillance adéquate doit être toutefois garantie.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'accumulations ou de sources de liquides, telles que réservoirs, baignoires, douches, éviers, autres installations sanitaires, robinets, tuyaux, arroseurs, bouteilles, vases d'accumulation, vases d'expansion, cours d'eau, pots de fleurs et autres ; ne pas placer de récipients contenant des liquides au-dessus de l'appareil ; veiller à ce que le câble d'alimentation ou la fiche électrique ne soient jamais immergés.
- Il n'y a aucune raison de démonter l'appareil, même après sa mise hors service ; celui-ci est constitué de pièces qui pourraient être avalées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites.
- Ne pas effectuer de réparation soi-même ; en cas de panne, faire contrôler l'appareil par du personnel technique qualifié.
- L'appareil ne doit en aucun cas être modifié dans l'une ou l'autre de ses parties : un tel comportement constitue généralement une atteinte grave à l'exigence de sécurité, une condition d'annulation immédiate de la garantie et n'entraîne aucune augmentation des performances.
- Ne pas soumettre le câble d'alimentation à des pliures excessives ou à des étranglements : toute fissure interne du câble non détectable constitue un grave danger pour la sécurité.
- Placer l'appareil à une certaine distance d'éléments mobiles tels que les rideaux, les battants de portes et de fenêtres, les trappes ou autres, afin d'éviter tout contact accidentel.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable et vérifier que l'appareil ne puisse pas bouger de manière autonome sous l'effet de la gravité ou de forces extérieures.
- Conserver le présent manuel pour toute référence future.

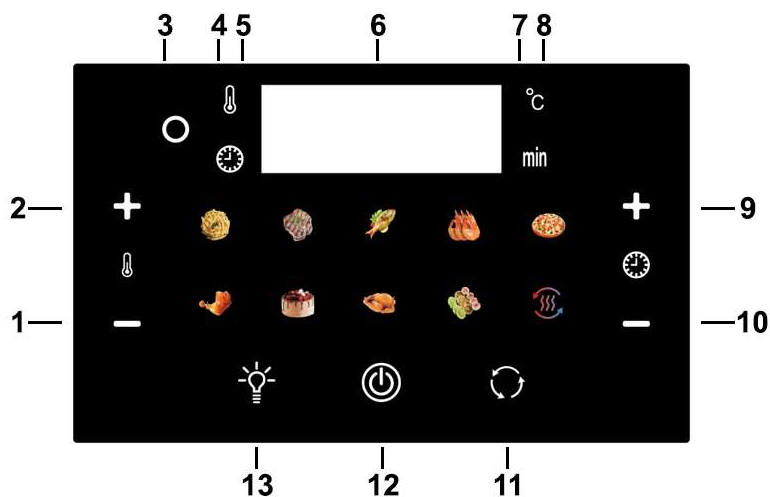
3. IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le contenu de l'emballage et les parties de l'appareil



1. Structure de l'appareil
2. Bouche de la broche
3. Vitre de la porte
4. Porte
5. Poignée
6. Panneau de commandes
7. Pieds de support

Le panneau de commandes



- 1 : Icône diminution température
 2 : Icône augmentation température

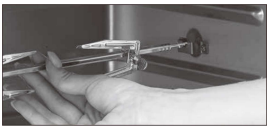
- 3 : Icône cuisson en cours
- 4 : Icône affichage température
- 5 : Icône visualisation durée cuisson
- 6 : Affichage de la température et du temps de cuisson
- 7 : Unités de mesure température
- 8 : Unité de mesure Temps de cuisson
- 9 : Icône augmentation durée cuisson
- 10 : Icône diminution durée cuisson
- 11 : Icône démarrage/arrêt rôti
- 12 : Icône allumage/arrêt/démarrage/arrêt cuisson
- 13 : Icône éclairage interne

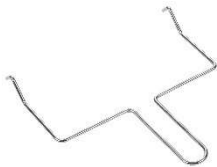
Les icônes des programmes :

Dans la partie centrale du panneau de commandes, des icônes représentent les programmes pré-réglés, dont la fonction est décrite ci-dessous : voici leurs réglages de cuisson :

Icône	Programme	Température	Durée
	Réchauffement	115 °C	12 min
	Frites	200 °C	15 min
	Viandes rouges	175 °C	25 min
	Poisson	165 °C	15 min
	Fruits de mer	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Viandes blanches	185 °C	40 min
	Confiseries	160 °C	30 min
	Rôtis	190 °C	30 min
	Sécheur	30 °C	2 heures

Accessoires fournis :

Photo	Partie	Emplacement	Utilisation
	Plateau de récupération des graisses	Sur le fond de la chambre de cuisson	Il recueille la graisse qui s'écoule des aliments pendant la cuisson
	Plaque (perforée)		Viandes, poissons, aliments solides, peu hydratés et non fractionnés
	Panier	À placer sur le fond contre le bac à graisse ou en position intermédiaire contre la plaque*	Aliments grossièrement hachés (nuggets, boulettes de viande, boulettes, croquettes, etc.)
	Broche	 	Rôtis  Insérer les fourches (A) le long de la tige et les fixer à l'aide des vis (B)
	Panier rotatif	Comme la brochette	Aliments finement râpés et non panés (frites)

	Poignée d'extraction		À utiliser pour retirer le panier rotatif et la brochette
--	---------------------------------	---	--

*Pour monter la poignée du panier, la saisir par le couvercle en caoutchouc, le serrer légèrement, puis insérer les chevilles verticales dans le guide métallique situé sur l'un des quatre côtés du panier. Relâcher la poignée et vérifier que les chevilles verticales se sont élargies pour dépasser des fentes latérales du rail, puis fixer la largeur en fermant le clip avant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

4. MISE EN SERVICE ET PREMIER ALLUMAGE

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

- Déballer l'appareil et vérifier le bon état et l'intégralité de l'équipement, comme indiqué au chapitre précédent.
- Conserver l'emballage pendant 15 jours, afin de le remballer en cas de restitution au revendeur ; après cette période, l'emballage doit être éliminé conformément aux instructions de tri sélectif des matériaux imprimées dessus.
- Lire ce manuel dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation en toute sécurité.
- Retirer soigneusement le matériel de fixation éventuel des pièces, y compris les pièces internes.
- Retirer complètement tous les adhésifs éventuellement présents à la surface de l'appareil.
- Positionner l'appareil sur une surface plane et stable, en veillant à réserver un espace de 10 cm de chaque côté, à l'arrière et au-dessus de l'appareil afin de faciliter la circulation de l'air.
- Se référer au chapitre 2 pour plus de détails et d'autres instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil.
- Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du liquide vaisselle normal ; rincer correctement et attendre qu'ils soient complètement secs avant de les réutiliser.
- Brancher la fiche électrique dans une prise murale dotée d'un disjoncteur différentiel conforme en amont.
- Veiller à ce que le câble n'entre pas en contact avec des pièces chaudes et qu'il ne soit pas soumis à des pliures excessives ou à des étranglements.

- Toucher l'icône (12) pour allumer l'appareil
- Appuyer sur l'icône (12) pour lancer le programme standard (15 minutes à 185 °C)
- Attendre quelques minutes et vérifier que de l'air tiède sort de la grille d'évacuation arrière : à ce moment-là, une légère fumée et une odeur de brûlé peuvent émaner de l'appareil : cette situation est normale et ne constitue pas une condition de panne ou de danger
- Attendre que les minutes restantes s'écoulent
- Vérifier que « OFF » apparaît sur l'écran
- Vérifier qu'après 30 secondes, la ventilation s'arrête, l'écran s'éteint et quelques sons consécutifs sont émis

Si l'appareil a présenté un fonctionnement conforme à ce qui est décrit ci-dessus, il peut être considéré comme opérationnel et utilisé pour la cuisson. Le cas échéant, contacter le revendeur auprès duquel l'achat a été réalisé.

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

Placer la nourriture à cuisiner à l'intérieur de l'accessoire de cuisson adapté en se référant au tableau précédent, puis ouvrir la porte et mettre l'accessoire rempli dans le compartiment de cuisson ; après avoir vérifié l'insertion correcte, l'absence d'écoulements ou débordements et l'absence d'obstacles à la rotation éventuelle de la broche ou du panier rotatif, programmer l'appareil en utilisant un programme prédéfini ou un programme libre.

Démarrer l'appareil en touchant l'icône (12).

Démarrage d'un programme prééglé :

Les préparations les plus courantes peuvent être effectuées en sélectionnant le type d'aliment parmi les dix décrits dans le tableau ci-dessus : grâce à l'étude et à l'affinement des détails de conception concernant l'expérience de l'utilisateur, l'appareil est déjà programmé pour la température et le temps de cuisson idéaux pour le type d'aliment sélectionné.

Après avoir préparé les aliments comme décrit ci-dessus, pour lancer l'un des programmes prééglés, toucher l'icône correspondante : l'icône clignote et, dans les cinq secondes qui suivent, la cuisson démarre spontanément ; l'écran affiche alternativement la température et le temps de cuisson restant, tandis que l'icône (3) clignote pour indiquer que la cuisson est en cours.

Démarrage du programme libre :

Le temps de cuisson et la température peuvent toutefois être réglés manuellement en fonction de l'expérience, du désir ou de l'instinct de l'utilisateur, de sorte que le processus de cuisson puisse être adapté au goût personnel.

Après avoir préparé les aliments comme décrit ci-dessus, modifier la température, à partir de la température standard de 185 °C, en touchant les icônes (1) et (2) : la température peut varier entre 80 °C et 200 °C par échelons de 5 °C ; modifier ensuite le temps de cuisson, à partir du temps standard de 15 minutes, d'une minute pour chaque pression, entre 1 et 90, sur les icônes (9) et (10) ; cinq secondes après la dernière pression, la cuisson commence spontanément avec les réglages sélectionnés à ce moment-là : cela n'empêche pas, le cas échéant, de modifier ultérieurement les données de température et de durée, même lorsque la cuisson a commencé. Si cela se produit dans les premiers instants de la cuisson, cela n'aura pas d'effet sensible sur le résultat final.

Préchauffage :

Certaines préparations sont cuisinées avec des résultats parfaits simplement en mettant la chambre de cuisson à température avant d'y introduire les aliments : il s'agit de la procédure de préchauffe. Pour réaliser la préchauffe, programmer un programme libre d'une durée de 3 minutes à la température de 200°C au terme duquel il sera possible d'introduire les aliments et de procéder à la cuisson au moyen du programme, prédéfini ou libre, qui convient le mieux à la préparation. L'opération d'introduction des aliments devra se faire le plus rapidement possible afin d'éviter la dispersion de chaleur.

Pendant la cuisson - la rôtisserie :

La fonction rôtisserie peut être activée en même temps que l'utilisation de la broche ou du panier rotatif, pendant la phase de programmation ou pendant la cuisson ; en touchant plusieurs fois l'icône (11), la fonction rôtisserie, qui prévoit la rotation transversale de l'accessoire utilisé, peut être activée ou désactivée. En réactivant la fonction après un arrêt supérieur à 5 secondes, la rotation reprend dans le sens inverse, une astuce qui permet d'améliorer la distribution de la chaleur et donc de la cuisson ; l'utilisation de la fonction est signalée par l'icône qui clignote (11), sinon elle reste fixe.

Pendant la cuisson - modification des réglages :

Durant la cuisson, il est possible de regarder la nourriture par la fenêtre transparente de la porte prévue à cet effet ; si cela s'avère opportun ou nécessaire, qu'il s'agisse d'un programme de cuisson libre ou d'un programme prédéfini, il est possible de modifier le temps restant ou la température de cuisson pour améliorer le résultat en touchant les icônes (1), (2), (9) et (10), comme décrit dans « Démarrage de programme de cuisson

libre » ; les paramètres s'adapteront aux nouveaux choix et le processus continuera jusqu'à son terme.

Pendant la cuisson - éclairage interne :

Pour améliorer la visibilité de la nourriture durant la cuisson, l'éclairage intérieur peut être activé ou désactivé touchant plusieurs fois l'icône (13) ; avec l'éclairage activé, l'icône (13) clignote ; l'éclairage se désactive automatiquement une minute après l'activation.

Pendant la cuisson - arrêt volontaire :

Avec le processus en cours, si l'on veut arrêter la cuisson, soit parce que le résultat est satisfaisant soit parce que l'on veut programmer autrement l'appareil, il est possible de l'arrêter en touchant l'icône (12). Cette opération est impossible si la porte est ouverte : dans ce cas, refermer la porte en la poussant jusqu'au déclic, puis toucher l'icône (12) pour effectuer l'arrêt comme décrit précédemment. L'appareil finit de chauffer, mais continue de ventiler l'intérieur pendant 30 secondes supplémentaires : pendant ce temps, la porte ne doit pas être ouverte, afin de permettre à l'ébullition des graisses de s'estomper. À l'arrêt complet, lorsque le mot « OFF » apparaît sur l'écran, accompagné de quelques sons d'avertissement, la préparation peut être sortie de la chambre de cuisson.

Durant la cuisson - mélange :

Certaines préparations nécessitent un mélange à la moitié du temps de cuisson pour améliorer la répartition de la chaleur et rendre la cuisson plus homogène : lorsque vous utilisez la broche ou le panier rotatif avec la fonction rôtissoire, ce n'est évidemment pas le cas, mais lorsque vous utilisez une plaque et un panier, c'est plus que probable. Pour effectuer un mélange, il est possible d'extraire le panier de la chambre de cuisson à l'aide de la poignée prévue à cet effet, puis d'agiter son contenu en faisant très attention à éviter tout débordement ou renversement, potentiellement dangereux en raison de la température élevée. Il est également possible de poser le panier sur une surface en matériau inerte (marbre, pierre, métaux) et de se servir de couverts résistant à la chaleur, de préférence non affûtés, pour mélanger le contenu. Une fois la cuisson terminée, en replaçant le panier dans l'enceinte de cuisson, celle-ci redémarre avec la température et le temps restant avant l'interruption. Veiller à ne pas laisser la porte ouverte lorsque le panier est sorti pour être remué : la température baisserait, ce qui entraînerait une perte de contrôle de la cuisson et un gaspillage d'énergie considérable.

En fin de cuisson :

Une fois le temps restant écoulé, l'appareil émet certains sons consécutifs et arrête la cuisson ; le ventilateur intérieur continue de tourner pendant encore 30 secondes à froid. Il est alors possible d'ouvrir la porte et de prélever, en faisant très attention aux températures élevées, l'accessoire de cuisson, en utilisant la poignée correspondante si présente ; dans ce cas, il est conseillé de laisser les aliments reposer quelques instants immédiatement après l'extraction pour arrêter le processus éventuel d'ébullition des graisses. Laisser reposer l'appareil avec la porte ouverte jusqu'à son refroidissement significatif en faisant attention à ne pas entrer en contact avec les surfaces chaudes ou incandescentes, extérieures ou intérieures au compartiment de cuisson.

Conseils pour une utilisation optimale :

Bien que les meilleures performances soient obtenues en perfectionnant la technique à travers l'expérience, certaines astuces peuvent faciliter l'utilisation de l'appareil dès le début. Il faut toujours garder à l'esprit que :

- Le temps de cuisson idéal dépend en tout état de cause de la quantité de nourriture introduite dans le tiroir : en cas de grandes quantités, il est toujours conseillé de rallonger la cuisson de quelques minutes et inversement
- En cas d'aliments en portions (boulettes de viande, bouchées, etc.) les temps de cuisson devraient être légèrement réduits par rapport au volume de nourriture en une seule pièce
- L'ouverture de la porte impacte nettement la température interne, ralentissant ou interrompant la cuisson et impliquant un gaspillage énergétique important
- Pour la préparation de frites, une quantité minimale d'huile (environ ½ cuillère) peut être utilisée pour améliorer la cuisson en la vaporisant sur la surface avant de les introduire dans l'appareil ou au moyen d'un pinceau alimentaire ; vérifier toutefois qu'elles n'aient pas été déjà traitées en production par l'application d'assaisonnements gras ou huileux
- La quantité idéale de frites en une seule cuisson est de 500 grammes
- Éviter la cuisson d'aliments particulièrement gras comme les saucisses ou les viandes en saucisses à grosse chair particulièrement grasse

Indications de cuisson pour des aliments spécifiques :

Cuisson de	Temp	Durée	Quantité	Conseils
Pommes de terre et frites				
Frites fines surgelées	200 °C	15-16 min	300 – 700 g	

Frites épaisses surgelées	200 °C	15-20 min	300 – 700 g	
Frites fraîches (8x8 mm)	200 °C	10-16 min	300 – 750 g	½ cuillère huile EVO
Pommes de terre fraîches en quartiers	180 °C	18-22 min	300 – 750 g	½ cuillère huile EVO
Pommes de terre fraîches en cubes	180 °C	12-18 min	300 – 700 g	½ cuillère huile EVO
Rösti	180 °C	15-18 min	250 g	
Gratin de pommes de terre	200 °C	15-18 min	500 g	

Viande et volaille

Steack	180 °C	8-12 min	100 – 500 g	
Côtes de porc	180 °C	10-14 min	100 – 500 g	
Steak haché	180 °C	7-14 min	100 – 500 g	
Saucisse (allégée)	200 °C	13-15 min	100 – 500 g	
Cuisses de poulet	180 °C	18-22 min	100 – 500 g	
Blanc de poulet	180 °C	10-15 min	100 – 500 g	

Snacks

Rouleaux de printemps	200 °C	15-20 min	100 – 350 g	Préchauffe
Nuggets de poulet surgelés	200 °C	10-15 min	100 – 500 g	Préchauffe
Bâtonnets de poisson pané	200 °C	6-10 min	100 – 500 g	Préchauffe
Fromage pané	180 °C	8-10 min	100 – 500 g	Préchauffe
Légumes farcis	160 °C	10 min	100 – 500 g	Préchauffe
Tartes	160 °C	20-25 min	500 g	Plaque
Quiche	180 °C	20-22 min	600 g	Plaque/Plat pour four

Muffins	200 °C	15-18 min	500 g	Plaque
Petits gâteaux	160 °C	20 min	600 g	Plaque/Plat pour four
Anneaux d'oignon panés	200 °C	15 min	450 g	

Conseils particuliers pour les frites fraîches faites maison :

Pour un résultat optimal dans la préparation de frites faites maison, il peut s'avérer utile de suivre ces étapes :

- 1) Peler les pommes de terre et les couper en forme de frites
- 2) Immerger complètement les pommes de terre coupées dans un récipient rempli d'eau pendant 30 minutes
- 3) Sécher les pommes de terre avec du papier absorbant
- 4) Mettre ½ cuillère d'huile EVO sur les pommes de terre dans un récipient
- 5) Prendre les pommes de terre avec les mains, pour retirer l'excès d'huile
- 6) Cuire les pommes de terre à 180 °C pendant 18-25 minutes en utilisant le cylindre rotatif

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'appareil ne nécessite pas d'entretien, entendu comme remplacement des pièces consommables ou comme révisions programmées ; en règle générale, il suffit de nettoyer régulièrement la chambre de cuisson et les accessoires avec du liquide vaisselle commun appliqué à l'aide d'une éponge et de rincer adéquatement. Chaque opération de nettoyage doit impérativement être effectuée avec le câble d'alimentation débranché et, avant de le rebrancher, contrôler que toutes les pièces soient complètement sèches. De plus, toutes les surfaces et surtout la résistance doivent être complètement froides. Dans tous les cas, éviter des nettoyeurs agressifs, des éponges abrasives, de la laine de fer ou autres détergents chimiques : les produits spécifiques pour le nettoyage des fours ne doivent pas être utilisés pour nettoyer la chambre de cuisson et ne doivent jamais être vaporisés sur la résistance, qui n'a pas besoin d'être nettoyée ; pour le nettoyage des parois internes, utiliser un chiffon humide quand l'appareil est complètement froid. Si des aliments entrent en contact avec la résistance, attendre qu'elle soit complètement refroidie pour les retirer très délicatement à l'aide d'une brosse à poils doux.

Pour les surfaces externes, utiliser uniquement un chiffon humidifié avec de l'eau.

Séparation de la porte :

La porte peut être séparée physiquement séparée du corps de l'appareil, afin de rendre les opérations de nettoyage plus faciles et plus rentables : pour effectuer cette

opération, il faut ouvrir la porte et la positionner de manière à ce qu'elle forme un angle d'environ 30 degrés par rapport à la surface d'appui : il suffit alors de tirer sur la trappe pour la séparer. Pour le remplacer, procéder à l'inverse, en prenant soin d'insérer les quatre charnières en plastique dans les trous prévus à cet effet sur le bord inférieur de la chambre de cuisson.

7. PROBLÈMES LES PLUS COMMUNS ET SOLUTIONS POSSIBLES

L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché à la prise de courant	Brancher le câble d'alimentation à la prise murale
	L'appareil n'a pas été mis en marche lors du réglage du temps de préparation et de la température	Régler la température et le temps
	La tension secteur est absente	Vérifier le tableau électrique
Aliments non cuits	L'appareil est surchargé	Réduire la quantité de nourriture préparée
	La température est trop basse	Prolonger le temps de cuisson, si nécessaire en augmentant la température
La nourriture n'est pas cuite de manière uniforme	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson	Vérifier à mi-cuisson et mélanger comme indiqué au chap. 5
	Des aliments de tailles différentes sont cuits ensemble	Essayer de cuisiner des aliments en portions similaires
L'appareil émet de la fumée pendant la cuisson	Aliments insérés trop gras ou utilisation excessive d'huile	Effectuer un bon nettoyage pour éliminer l'excès d'huile
	Les accessoires présentent un excès de résidus de graisse provenant d'une cuisson antérieure	Nettoyer les composants et l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation
	Le type de pomme de terre utilisé n'est pas le bon	Utiliser des pommes de terre fraîches et dures

Les frites ne sont pas cuites de manière uniforme	Les pommes de terre n'ont pas été bien lavées pendant la préparation	Suivre ce qui est indiqué dans le chap. 5 pour la préparation
	Trop de frites sont cuites en même temps	Cuire moins de 500 g de frites à la fois
Les frites ne sont pas croustillantes	Les pommes de terre ont été préparées trop humides	Sécher plus soigneusement les pommes de terre avant la cuisson
		Ajouter un peu plus d'huile.

En cas de dysfonctionnements différents que ceux indiqués ci-dessus, y compris le manque d'éclairage intérieur ou en cas de message d'erreur (E01 ou E02), une solution autonome n'est pas possible et le produit doit être inspecté par des techniciens qualifiés.

8. DONNÉES TECHNIQUES

Numéro programmes prédéfinis : **10**

Température de cuisson réglage : **80 – 200 °C**

Temps de cuisson réglable : **1 – 90 minutes**

Tension d'alimentation : **220V-240V AC 50Hz**

Absorption maximale : **1.800 W**

Capacité chambre de cuisson : **12 litres**

Dimensions (L x H x P) : **32,2 x 35,7 x 36,8 cm**

Poids : **5,59 Kg**

9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. FLORA (cod. 118340059) 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. FLORA (cod. 118340059) 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. FLORA (cod. 118340059) 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. FLORA (cod. 118340059) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

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



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

10. GARANTIE DU PRODUIT

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

Les composants ou pièces jugés défectueux pour des raisons de fabrication avérées seront réparés ou remplacés gratuitement par le concessionnaire, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Spa se réserve le droit de procéder à un remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou

excessivement onéreuse, par un autre appareil présentant des caractéristiques similaires (décret législatif 6 septembre 2005 n ° 206 art. 130) pendant la période de garantie. Dans ce cas, la validité de la garantie reste celle de l'achat d'origine: le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie.

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

La garantie ne couvre pas:

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

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

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

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

1. EINLEITENDE ANMERKUNG

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

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

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

2. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES

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

- Das Gerät ist für den häuslichen und nicht-intensiven Gebrauch bestimmt. Jegliche professionelle Verwendung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und ist eine Voraussetzung für die Nichtanwendbarkeit der Garantie
- Das Gerät ist für die Verwendung in Innenräumen und vor Witterungseinflüssen geschützt vorgesehen: Die Verwendung in einer offenen Umgebung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und stellt eine potenzielle Gefahr für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es verformt, aufgequollen, gerissen ist, Teile fehlen oder andere strukturelle Anomalien aufweist. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal

- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es ungewöhnliche Geräusche, schlechte Gerüche, Rauch, Dämpfe oder andere Arten von Ausdünstungen abgibt, die nicht mit dem laufenden Kochvorgang zusammenhängen. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es zu einer leichten Rauchentwicklung und einem leichten Brandgeruch kommen: dies ist normal und stellt keine Störung oder Gefahr dar, es sei denn, es dauert länger als die ersten Minuten der Verwendung
- Das Gerät darf nicht in übermäßig feuchter oder staubiger Umgebung, in gasgesättigter Atmosphäre, in Dämpfen, bei zu hohen oder zu niedrigen Temperaturen oder unter direkter Sonneneinstrahlung gelagert oder verwendet werden
- Das Gerät darf nicht in explosiver Atmosphäre, in der Nähe von explosivem, brennbarem, detonierendem oder entflammbarem Material (z.B. Zapfsäulen, Gasflaschen usw.) verwendet werden; eine solche Verwendung stellt ein ernsthaftes Risiko für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar und kann Brände oder Verpuffungen verursachen
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Geräts, insbesondere das Kabel, in einem sicheren Abstand zu Wärmequellen (z.B. Elektro- oder Gasherden) liegen, sowohl während als auch außerhalb der Verwendung
- Während der Verwendung muss das Gerät ständig beaufsichtigt werden: Verwenden Sie das Gerät nicht in Abwesenheit von Bedienern oder Personen, die den korrekten Betrieb ständig überprüfen können
- Stellen Sie das Gerät während der Verwendung mit einem Mindestabstand von 10 cm zu den umgebenden Gegenständen auf jeder Seite auf: diese Vorsichtsmaßnahme verhindert eine Überhitzung der Teile und verbessert die Leistung
- Führen Sie kein Material ein, das nicht zu den Lebensmitteln gehört, und nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Material eingeführt wurde, das nicht zu den Lebensmitteln gehört
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Originalzubehör; die Verwendung von nicht originaleem Zubehör kann das Gerät beschädigen und möglicherweise Ihre Gesundheit schädigen
- Betreiben Sie das Gerät nicht bei geöffneter Tür, außer zum Vorheizen (falls vorhanden); lassen Sie das Gerät nicht bei geöffneter Tür in Betrieb, außer für die unbedingt notwendige Zeit zum Einlegen der Lebensmittel
- Verwenden Sie während des Betriebs kein Öl und führen Sie kein Wasser ein
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs und in den Minuten danach keine Teile im Inneren des Geräts berühren: Sie erreichen Temperaturen, die zu Verbrennungen und Verletzungen führen können; die Behälter müssen mit den mitgelieferten Werkzeugen und einem Ofenhandschuh oder speziellen Topflappen angefasst werden
- Achten Sie darauf, dass nach 60 Minuten Betrieb des Geräts mindestens 30 Minuten lang eine Pause eingelegt wird
- Achten Sie beim Öffnen der Tür auf das plötzliche Entweichen von glühendem Dampf

- Überladen Sie das Garfach nicht und achten Sie besonders darauf, dass die Lebensmittel nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen
- Führen Sie keine Küchenutensilien in das Gerät ein, sondern verwenden Sie ausschließlich das vorgesehene Zubehör
- Waschen Sie keine Teile im Geschirrspüler
- Stecken Sie während des Betriebs keine Kunststoffe oder andere Materialien in das Gerät, die sich bei Erwärmung verformen, schmelzen oder Stoffe freisetzen könnten
- Vermeiden Sie während des Betriebs das Berühren von Bauteilen, einschließlich der Außenteile, da einige von ihnen hohe Temperaturen erreichen können: der Türöffnungsgriff hingegen wird nur mäßig erhitzt und sollte als einziges Teil berührt werden
- Verstopfen Sie nicht die Luftein- und -auslässe: ein solches Verhalten schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert die Leistung des Geräts erheblich
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der hinteren Lüftungsschlitze des Geräts: Wenn Sie eine Ansammlung von Staub oder Schmutz feststellen, lesen Sie das folgende Kapitel über die Reinigung
- Decken Sie das Gerät nicht mit wärmereflektierendem Material (z.B. Aluminium) ab; dies führt zu einer Überhitzung des Geräts und kann zu Störungen und Gefahren für den Bediener oder umstehende Personen führen
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass alle Teile des Geräts ausreichend abgekühlt sind: Lassen Sie dazu die Tür nach dem Gebrauch einige Minuten lang offen stehen
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines oder mehrere der im folgenden Kapitel aufgeführten Teile fehlen oder beschädigt sind: Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit der Teile, aus denen das Gerät besteht, insbesondere das Netzkabel: Sollten Sie Anomalien feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel: die vollständigen Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist: Die entsprechenden Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Das Gerät muss an ein vorschriftsmäßiges Stromnetz angeschlossen werden. Die elektrische Anlage muss mindestens die gleiche Leistung wie das Gerät haben und muss geerdet sein
- Bevor Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Hausinstallation mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt
- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel, Steckdosenleisten, Zeitschaltuhren, gesteuerte Steckdosen oder andere Geräte an, die das Gerät selbstständig in Betrieb nehmen können

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt werden soll, ist es ratsam, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen: Dies verlängert die Lebensdauer des Geräts und hilft, den Energieverbrauch zu senken
- Trennen Sie die Stromversorgung nicht durch Ziehen am Kabel: Fassen Sie den Stecker mit einer Hand fest an, legen Sie die andere Hand auf den Steckdosenrahmen und ziehen Sie den Stecker mit einer schnellen, scharfen Bewegung ab
- Vergewissern Sie sich vor dem Trennen des Geräts, dass es ausgeschaltet ist und keine Programme laufen, es sei denn, das Trennen erfolgt in einer Notsituation aufgrund eines anormalen Verhaltens, wie in diesem Kapitel beschrieben
- Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden; stellen Sie auf jeden Fall sicher, dass es nicht zum Spielen verwendet wird
- Wenn das Gerät von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten kognitiven, sensorischen oder motorischen Fähigkeiten benutzt wird, müssen diese über die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung des Geräts belehrt werden und es muss sichergestellt werden, dass die Informationen richtig und vollständig verstanden wurden; in jedem Fall muss eine angemessene Beaufsichtigung gewährleistet sein
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flüssigkeitsansammlungen oder -quellen wie Tanks, Wannen, Duschen, Waschbecken, anderen sanitären Einrichtungen, Wasserhähnen, Rohren, Sprinklern, Flaschen, Vorratsbehältern, Ausdehnungsgefäßen, Wasserläufen, Blumentöpfen und dergleichen; stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten auf das Gerät; achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder der Netzstecker zu keiner Zeit untergetaucht ist
- Es gibt keinen Grund, das Gerät zu zerlegen, auch nicht nach seiner Außerbetriebnahme; es besteht aus Teilen, die von Kindern oder Personen mit eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten verschluckt werden könnten
- Führen Sie keine Reparaturen selbst durch; lassen Sie das Gerät im Falle eines Fehlers von einem qualifizierten Techniker überprüfen
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in irgendeinem seiner Teile verändert werden: ein solches Verhalten stellt in der Regel eine schwerwiegende Beeinträchtigung der Sicherheitsanforderungen dar, eine Bedingung für den sofortigen Verfall der Garantie, und führt zu keiner Leistungssteigerung
- Setzen Sie das Netzkabel keinen übermäßigen Biegungen oder Knickungen aus: jede nicht erkennbare innere Verletzung des Kabels stellt ein ernstes Sicherheitsrisiko dar
- Stellen Sie das Gerät in einem angemessenen Abstand zu beweglichen Teilen wie Vorhängen, Tür- und Fensterflügeln, Luken oder Ähnlichem auf, um einen versehentlichen Kontakt zu vermeiden
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät nicht durch die Schwerkraft oder äußere Kräfte selbstständig bewegen kann
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf

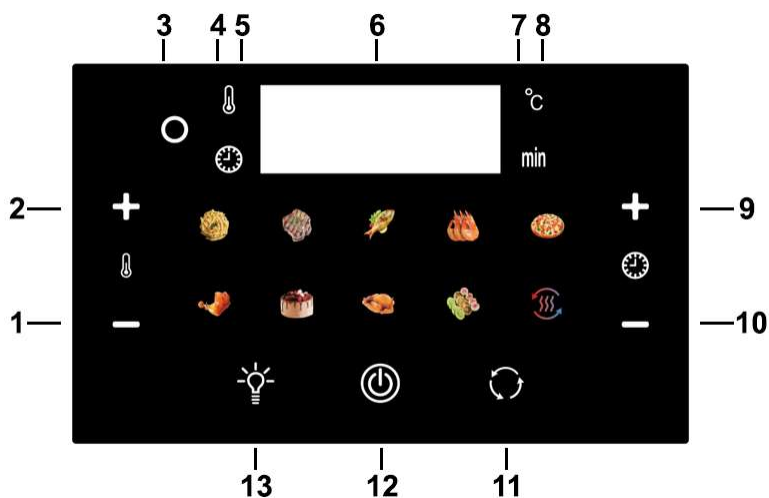
3. IDENTIFIZIERUNG DER TEILE

Inhalt der Verpackung und Teile des Geräts



- 1. Gehäuse des Geräts
- 2. Spießbuchse
- 3. Klappenverglasung
- 4. Klappe
- 5. Handgriff
- 6. Bedienfeld
- 7. Standfüße

Das Bedienfeld



- 1: Symbol für die Senkung der Temperatur
- 2: Symbol für die Erhöhung der Temperatur
- 3: Symbol für den laufenden Garvorgang

- 4: Symbol für die Temperaturanzeige
- 5: Symbole für Anzeige der Garzeit
- 6: Display Temperatur-/Garzeitanzeige
- 7: Maßeinheit für Temperatur
- 8: Maßeinheit für Gardzeit
- 9: Symbole für Erhöhung der Garzeit
- 10: Symbole für Senkung der Garzeit
- 11: Symbol für Start/Stopp des Spießes
- 12: Symbol zum Einschalten/Ausschalten/Start/Pause des Garvorgangs
- 13: Symbol interne Beleuchtung

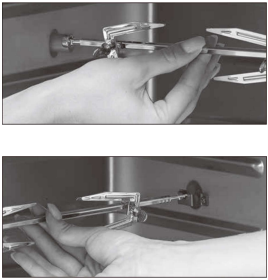
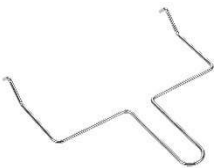
Programmsymbole:

Im mittleren Teil des Bedienfelds befinden sich die Symbole der voreingestellten Programme, deren Funktion im Folgenden beschrieben wird: Hier sind ihre Gar-Einstellungen:

Symbol	Programm	Temperatur	Dauer
	Erhitzung	115° C	12 min
	Pommes frites	200° C	15 min
	Rotes Fleisch	175° C	25 min
	Fisch	165° C	15 min
	Krustentiere	160° C	12 min
	Pizza	180° C	15 min
	Weißes Fleisch	185° C	40 min
	Backware	160° C	30 min
	Braten	190° C	30 min
	Trockner	30° C	2 Stunden

Mitgeliefertes Zubehör:

Abbildung	Teil	Position	Verwendung
	Fettauffangschale	Am Boden der Garkammer	Fängt das beim Garen aus den Lebensmitteln

			austretende Fett auf.
	Backblech (geloht)		Fleisch, Fisch, feste, wenig Flüssigkeit enthaltende und nicht zerkleinerte Lebensmittel
	Korb	Am Boden auf die Fettauffangschale oder in mittlerer Position auf das Backblech* auflegen	Grob zerkleinerte Lebensmittel (Nuggets, Frikadellen, Häppchen, Krokettens usw.)
	Spieß		Braten  Die Gabeln (A) entlang der Stange einführen und mit den Schrauben (B) befestigen.
	Drehkorb	Wie der Spieß	Fein zerkleinerte, nicht panierte Lebensmittel (Pommes frites)
	Entnahmegriff		Zur Entnahme des Drehkorbs und des Spießes

*Um den Griff des Korbs zu montieren, erfassen Sie ihn an der Gummiabdeckung, drücken Sie ihn leicht zusammen und stecken Sie dann die vertikalen Stifte in die Metallführung an einer der vier Seiten des Korbs. Lassen Sie den Griff los und

überprüfen Sie, ob sich die vertikalen Stifte aus den seitlichen Schlitzern der Führung herausbewegt haben. Fixieren Sie dann in der Breite, indem Sie die vordere Klammer bis zum Einrasten schließen.

4. INBETRIEBNAHME UND ERSTINBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme sind einige vorbereitende Maßnahmen erforderlich. Gehen Sie wie folgt vor:

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie die Unversehrtheit und Vollständigkeit der Ausrüstung, wie im vorherigen Kapitel beschrieben
- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage lang auf, um sie für den Fall aufzubewahren, dass sie an den Händler zurückgeschickt werden muss; entsorgen Sie sie nach diesem Zeitraum gemäß den aufgedruckten Anweisungen zur Trennung von Materialien
- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch und achten Sie dabei besonders auf die Hinweise zur sicheren Verwendung
- Entfernen Sie sorgfältig alle möglichen Befestigungsmaterialien von den Teilen, einschließlich der Innenteile
- Entfernen Sie alle Aufkleber vollständig von den Oberflächen des Geräts
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und achten Sie darauf, dass an allen Seiten, der Rückseite und der Oberseite des Geräts 10 cm Platz ist, um die notwendige Luftzirkulation zu ermöglichen
- Weitere Einzelheiten und Anweisungen zum Aufstellen und Installieren des Geräts finden Sie in Kapitel 2
- Waschen Sie alle Zubehörteile in lauwarmem Wasser mit normaler Spülmittellösung; spülen Sie sie gut ab und warten Sie, bis sie vollständig getrocknet sind, bevor Sie fortfahren
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit vorgeschaltetem Fehlerstromschutzschalter an
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt und nicht übermäßig gebogen oder geknickt wird
- Tippen Sie auf das Symbol (12), um das Gerät einzuschalten
- Tippen Sie auf das Symbol (12), um das Standardprogramm zu starten (15 Minuten bei 185 °C)
- Warten Sie einige Minuten und überprüfen Sie, ob lauwarme Luft aus dem hinteren Auslassgitter austritt: Zu diesem Zeitpunkt können leichter Rauch und ein leichter Brandgeruch aus dem Gerät austreten: Dies ist normal und stellt weder einen Defekt noch eine Gefahr dar
- Warten Sie, bis die verbleibenden Minuten abgelaufen sind

- Überprüfen Sie, ob auf dem Display die Anzeige „OFF“ erscheint
- Überprüfen Sie nach 30 Sekunden, ob die Belüftung gestoppt ist, das Display ausgeschaltet ist und mehrere Töne nacheinander ertönen.

Wenn sich das Gerät wie oben beschrieben verhält, kann es als betriebsbereit angesehen und zum Kochen verwendet werden. Wenn nicht, wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

5. VERWENDUNG DES GERÄTES

Legen Sie die zu garenden Lebensmittel in das entsprechende Zubehöriteil, wie in der Tabelle oben angegeben, öffnen Sie die Tür und führen Sie das gefüllte Zubehöriteil in den Garraum ein. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass es richtig eingelegt wurde, dass es nicht tropft oder überläuft und dass die Drehung des Spießes oder des Drehkorbs nicht behindert wird, programmieren Sie das Gerät mit einem voreingestellten Programm oder einem freien Programm.

Starten Sie das Gerät, indem Sie auf das Symbol (12) tippen.

Starten eines voreingestellten Programms:

Die gängigsten Zubereitungen können ausgewählt werden, indem man die Art des Lebensmittels aus den zehn in der obigen Tabelle aufgeführten Optionen auswählt: Dank der sorgfältigen Planung und Optimierung der Details, was die Benutzerfreundlichkeit betrifft, ist das Gerät bereits auf die ideale Temperatur und Garzeit für die ausgewählte Lebensmittelart voreingestellt.

Nachdem Sie die Lebensmittel wie oben beschrieben vorbereitet haben, tippen Sie auf das entsprechende Symbol, um eines der voreingestellten Programme zu starten: Das Symbol blinkt und innerhalb von fünf Sekunden beginnt der Garvorgang automatisch; auf dem Display werden abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt, das blinkende Symbol (3) zeigt an, dass der Garvorgang läuft.

Starten des freien Programms:

Die Garzeit und Temperatur können jedoch je nach Erfahrung, Wunsch oder Geschmack des Benutzers manuell eingestellt werden: Auf diese Weise lässt sich der Garvorgang an den persönlichen Vorlieben anpassen.

Nachdem Sie die Speisen wie oben beschrieben vorbereitet haben, ändern Sie die Temperatur von der Standardtemperatur von 185 °C, indem Sie auf die Symbole (1) und (2) tippen: Die Temperatur kann in Schritten von 5 °C zwischen 80 °C und 200 °C variiert werden. Ändern Sie dann die Garzeit von den standardmäßigen 15 Minuten um jeweils eine Minute zwischen 1 und 90, indem Sie die Symbole (9) und (10) antippen. Fünf Sekunden nach dem letzten Antippen startet der Garvorgang automatisch mit den aktuell ausgewählten Einstellungen: Die Temperatur- und Garzeitangaben während des

Garvorgangs auch später noch geändert werden. Wenn dies in den ersten Augenblicken des Garvorgangs geschieht, hat dies keine nennenswerten Auswirkungen auf das Endergebnis.

Vorheizen:

Bestimmte Zubereitungen werden mit optimalen Ergebnissen gegart, indem der Garraum auf Temperatur gebracht wird, bevor die Lebensmittel hineingeschoben werden: das ist das Vorheizen. Um das Vorheizen durchzuführen, programmieren Sie ein freies Programm mit einer Dauer von 3 Minuten bei einer Temperatur von 200° C. Danach können Sie das Gargut einlegen und mit dem für die Zubereitung am besten voreingestellten Programm, voreingestellt oder frei, weitergaren. Führen Sie die Speisen so schnell wie möglich ein, damit die angestaute Hitze nicht verpufft.

Während des Garvorgangs – der Drehspieß:

Die Drehspießfunktion kann gleichzeitig mit der Verwendung des Spießes oder des Drehkorbs während der Programmierung oder während des Garvorgangs aktiviert werden. Durch wiederholtes Antippen des Symbols (11) kann die Drehspießfunktion, die eine Querdrehung des verwendeten Zubehörs bewirkt, aktiviert oder deaktiviert werden. Wenn Sie die Funktion nach einer Unterbrechung von mehr als 5 Sekunden wieder aktivieren, wird die Drehung in die entgegengesetzte Richtung fortgesetzt, was die Verteilung des Grillguts verbessert. Die Verwendung der Funktion wird durch das Blinken des Symbols (11) angezeigt, das ansonsten dauerhaft leuchtet.

Während des Garvorgangs – Änderung der Einstellungen:

Während des Garvorgangs können Sie das Gargut durch das durchsichtige Fenster der Klappe betrachten. Wenn Sie es für angebracht oder notwendig halten, können Sie bei einem freien Garprogramm oder einem voreingestellten Programm die verbleibende Zeit oder die Gartemperatur ändern, um das Ergebnis zu verbessern, indem Sie die Symbole (1), (2), (9) und (10) berühren, wie unter „Starten des freien Programms“ beschrieben; die Einstellungen passen sich an die neue Auswahl an und der Vorgang wird bis zum Abschluss fortgesetzt.

Während des Garvorgangs – Innenbeleuchtung:

Um die Sichtbarkeit der Speisen während des Garens zu verbessern, können Sie die Innenbeleuchtung ein- oder ausschalten, indem Sie wiederholtes das Symbol (13) antippen; bei eingeschalteter Beleuchtung blinkt das Symbol (13); die Beleuchtung schaltet sich eine Minute nach der Aktivierung automatisch aus.

Während des Kochvorgangs – absichtliche Unterbrechung:

Wenn Sie bei laufendem Prozess den Garvorgang stoppen möchten, entweder weil Sie das Ergebnis für zufriedenstellend halten oder weil Sie das Gerät anders programmieren möchten, können Sie ihn durch Antippen des Symbols (12) stoppen. Der Vorgang ist nicht möglich, wenn die Klappe geöffnet ist: Schließen Sie in diesem Fall die Klappe wieder, indem Sie sie drücken, bis sie einrastet, und berühren Sie dann das Symbol (12), um den Stopp wie oben beschrieben durchzuführen. Das Gerät beendet den Heizvorgang, die interne Belüftung läuft jedoch noch 30 Sekunden lang weiter: Während dieser Zeit sollte die Tür nicht geöffnet werden, damit das Sieden der Fette abklingen kann. Bei vollständigem Stillstand, wenn die Anzeige „OFF“ erscheint und einige Warntöne ertönen, kann das Gargut aus dem Garraum entnommen werden.

Während des Kochens – Umrühren:

Bei bestimmten Zubereitungen muss etwa in der Mitte des Garvorgangs umgerührt werden, um die Wärmeverteilung zu verbessern und ein gleichmäßigeres Garergebnis zu erzielen: Bei Verwendung des Drehspießes oder des Drehkorbs in Verbindung mit der Drehfunktion ist dies natürlich nicht erforderlich, bei Verwendung des Backblechs und des Korbs jedoch sehr wahrscheinlich. Zum Umrühren kann der Korb mit dem dafür vorgesehenen Griff aus dem Garraum herausgenommen und sein Inhalt geschüttelt werden. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass nichts überläuft oder verschüttet wird, da dies aufgrund der hohen Temperatur gefährlich sein kann. Sie können den Korb auch auf eine Oberfläche aus unempfindlichem Material (Marmor, Stein, Metall) stellen und ein hitzebeständiges, möglichst nicht scharfes Besteck verwenden, um den Inhalt umzurühren. Nach Beendigung des Vorgangs wird der Korb wieder in den Garraum gestellt, der mit der vor der Unterbrechung eingestellten Temperatur und Restzeit weiterläuft.

Achten Sie darauf, die Klappe nicht offen zu lassen, wenn der Korb zum Umrühren herausgenommen wird: Dies würde zu einem Temperaturabfall führen, wodurch die Kontrolle über den Garvorgang verloren geht und erhebliche Energie verschwendet wird.

Am Ende des Garvorgangs:

Sobald die verbleibende Zeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einige aufeinanderfolgende Töne von sich und stellt den Garvorgang ein; der interne Ventilator dreht sich noch weitere 30 Sekunden lang, wenn er kalt ist. Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Tür öffnen und das Gargeschirr herausnehmen, wobei Sie wegen der hohen Temperaturen mit äußerster Vorsicht vorgehen und gegebenenfalls den entsprechenden Griff verwenden sollten. In einigen Fällen ist es ratsam, das Gerät unmittelbar nach dem Herausnehmen einige Augenblicke ruhen zu lassen, um ein mögliches Sieden der Fette zu verhindern. Lassen Sie das Gerät mit offener Klappe ruhen, bis es sich deutlich

abgekühlt hat. Achten Sie jedoch darauf, dass es nicht mit erhitzten oder glühenden Oberflächen in Berührung kommt, weder außerhalb noch innerhalb des Garraums.

Ratschläge für die optimale Verwendung:

Obwohl die beste Leistung erreicht wird, wenn man die Technik mit Erfahrung perfektioniert, können ein paar Tricks die Verwendung des Geräts von Anfang an erleichtern. Denken Sie immer daran, dass:

- Die ideale Garzeit immer von der Menge der in die Schublade eingelegten Lebensmittel abhängt: bei großen Mengen ist es immer ratsam, die Garzeit um einige Minuten zu verlängern und umgekehrt
- Bei fraktionierten Lebensmitteln (Fleischbällchen, Häppchen usw.) sollte die Garzeit etwas kürzer sein als bei der gleichen Menge an Lebensmitteln in einem Stück
- Das Öffnen der Tür hat einen erheblichen Einfluss auf die Innentemperatur, verlangsamt oder unterbricht den Garvorgang und führt zu einer erheblichen Energieverschwendung
- Bei der Zubereitung von Pommes Frites kann eine kleine Menge Öl (ca. ½ Esslöffel) verwendet werden, um die Garzeit zu verkürzen, indem man sie vor dem Einlegen in das Gerät mit einer Sprühflasche die Oberfläche besprüht oder mit einem Pinsel einpinselt; achten Sie jedoch darauf, dass sie bei der Herstellung nicht mit fettigen oder öligen Gewürzen vorbehandelt wurden
- Die ideale Menge an Pommes Frites in einem einzigen Garvorgang beträgt 500 Gramm
- Vermeiden Sie das Garen von extrem fettigen Lebensmitteln wie Würstchen oder besonders fettigen groben Würstchen

Garanleitungen für bestimmte Lebensmittel

Gar-	Temp	Dauer	Menge	Tipps
Kartoffeln und Pommes Frites				
Dünne gefrorene Pommes Frites	200° C	15-16 min	300 – 700 g	
Dicke gefrorene Pommes Frites	200° C	15-20 min	300 – 700 g	
FrISChe Pommes Frites (8x8 mm)	200° C	10-16 min	300 – 750 g	½ Löffle EVO-Öl
FrISChe Kartoffeln in Stücke	180° C	18-22 min	300 – 750 g	½ Löffle EVO-Öl
FrISChe Kartoffeln in Würfel	180° C	12-18 min	300 – 700 g	½ Löffle EVO-Öl
Rösti	180° C	15-18 min	250 g	

Kartoffelgratin	200° C	15-18 min	500 g	
Fleisch und Geflügel				
Steaks	180° C	8-12 min	100 – 500 g	
Schweinekoteletts	180° C	10-14 min	100 – 500 g	
Hamburger	180° C	7-14 min	100 – 500 g	
Wurst (mager)	200° C	13-15 min	100 – 500 g	
Hähnchenschenkel	180° C	18-22 min	100 – 500 g	
Hähnchenbrust	180° C	10-15 min	100 – 500 g	
Imbiss				
Frühlingsrollen	200° C	15-20 min	100 – 350 g	Vorheisen
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	200° C	10-15 min	100 – 500 g	Vorheisen
Fischstäbchen	200° C	6-10 min	100 – 500 g	Vorheisen
Panierter Käse	180° C	8-10 min	100 – 500 g	Vorheisen
Gefülltes Gemüse	160° C	10 min	100 – 500 g	Vorheisen
Kuchen	160° C	20-25 min	500 g	Backblech
Quiche	180° C	20-22 min	600 g	Backblech/Ofenplatte
Muffins	200° C	15-18 min	500 g	Backblech
Süße Snacks	160° C	20 min	600 g	Backblech/Ofenplatte
Panierte Zwiebelringe	200° C	15 min	450 g	

Besondere Empfehlungen für hausgemachte Pommes frites:

Für beste Ergebnisse bei der Zubereitung von selbstgemachten Pommes frites kann es hilfreich sein, die folgenden Schritte zu befolgen:

- 1) Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden
- 2) Weichen Sie die geschnittenen Kartoffeln 30 Minuten lang in einem mit Wasser gefüllten Behälter vollständig ein
- 3) Trocknen Sie die Kartoffeln mit Papiertüchern ab
- 4) Fetten Sie die Kartoffeln in einer Schüssel mit ½ Esslöffel nativem Olivenöl ein
- 5) Nehmen Sie die Kartoffeln mit den Händen aus dem Behälter, um überschüssiges Öl abtropfen zu lassen
- 6) Frittieren Sie die Kartoffeln bei 180° C für 18--25 Minuten mit dem rotierenden Zylinder

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät benötigt keine Wartung im Sinne eines Austauschs von Verschleißteilen oder einer planmäßigen Überholung. In der Regel reicht es aus, den Garraum und das Zubehör rechtzeitig mit gewöhnlicher Spülmittellösung, die mit einem Schwamm aufgetragen wird, zu reinigen und ausreichend abzuspülen. Alle Reinigungsarbeiten müssen unbedingt bei abgezogenem Netzkabel durchgeführt werden. Bevor Sie das Gerät wieder anschließen, müssen Sie sicherstellen, dass alle Teile vollständig trocken sind. Alle Oberflächen und insbesondere das Heizelement müssen außerdem vollständig abgekühlt sein. Vermeiden Sie auf jeden Fall aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, Eisenwolle oder andere chemische Reiniger: Spezielle Backofenreinigungsmittel dürfen nicht zur Reinigung des Garraums verwendet und niemals auf das Heizelement gesprüht werden, das nicht gereinigt werden muss; verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Innenwände zu reinigen, wenn das Gerät völlig kalt ist. Wenn Lebensmittel mit dem Heizelement in Berührung kommen, warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt sind, und entfernen Sie sie dann ganz vorsichtig mit einer weichen Bürste.

Für die Außenflächen verwenden Sie bitte nur ein mit Wasser angefeuchtetes Tuch.

Abnahme der Klappe:

Die Klappe kann mechanisch vom Gerät getrennt werden, um die Reinigung zu erleichtern und zu optimieren: Öffnen Sie dazu die Klappe und stellen Sie sie so auf, dass sie einen Winkel von etwa 30 Grad zur Auflagefläche bildet. Die Klappe lässt sich nun durch Ziehen leicht abnehmen. Um ihn wieder anzubringen, führen Sie den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge durch und achten Sie darauf, die vier Kunststoffcharniere in die entsprechenden Löcher entlang der Unterkante des Garraums einzuführen.

7. HÄUFIGSTE PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an die Steckdose angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel an die Wandsteckdose an
	Das Gerät wurde nicht eingeschaltet, nachdem die Zubereitungszeit und die Temperatur eingestellt wurden	Temperatur und Zeit einstellen
	Keine Netzspannung	Überprüfen Sie den elektrischen Schaltkasten
Lebensmittel sind nicht gar	Das Gerät ist überlastet	Verringern Sie die Menge der zuzubereitenden Lebensmittel
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt	Garen Sie das Gericht gegebenenfalls bei erhöhter Temperatur weiter
Das Lebensmittel ist nicht gleichmäßig gegart	Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden	Nach der Hälfte der Garzeit kontrollieren und wie in Kap. 5 beschrieben umrühren
	Es werden gleichzeitig Lebensmittel unterschiedlicher Größe gegart	Versuchen Sie, Lebensmittel in ähnlich großen Portionen zu garen
Das Gerät gibt während des Garvorgangs Rauch ab	Zu fettige Lebensmittel oder übermäßiger Gebrauch von Öl	Führen Sie eine gründliche Reinigung durch, um überschüssiges Öl zu entfernen
	Die Zubehörteile weisen Fettrückstände von früheren Garvorgängen auf	Reinigen Sie die Zubehörteile und das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch
	Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet	Verwenden Sie frische, festkochende Kartoffeln

Die Pommes frites sind nicht gleichmäßig frittiert	Die Kartoffeln wurden bei der Zubereitung nicht gut gewaschen	Beachten Sie die Angaben in Kap. 5 zur Vorbereitung
	Es werden zu viele Pommes frites gleichzeitig frittiert	Weniger als 500 g Pommes frites auf einmal frittieren
Die Pommes sind nicht knusprig	Die Kartoffeln wurden zu feucht zubereitet	Die Kartoffeln vor dem Kochen sorgfältiger abtrocknen
		Etwas mehr Öl hinzufügen

Wenn andere als die oben aufgeführten Fehlfunktionen auftreten, z.B. wenn die interne Beleuchtung nicht aufleuchtet oder wenn ein Fehlercode (E01 oder E02) angezeigt wird, ist eine eigenständige Lösung nicht möglich und das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker überprüft werden.

8. TECHNISCHE DATEN

Anzahl an voreingestellten Programmen	: 10
Einstellbare Gartemperatur	: 80 – 200 °C
Einstellbare Garzeit	: 1 - 90 Minuten
Versorgungsspannung	: 220V-240V AC 50Hz
Maximale Stromaufnahme	: 1.800 W
Fassungsvermögen Garkammer	: 12 Liter
Abmessungen (L x H x T)	: 32,2 x 35,7 x 36,8 cm
Gewicht	: 5,59 Kg

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. FLORA (cod. 118340059) entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. FLORA (cod. 118340059) entspricht der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. FLORA (cod. 118340059) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. FLORA (cod. 118340059) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

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



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

10. PRODUKTGARANTIE

Melchioni Spa mit Sitz in Mailand (Italien) erkennt über Colletta 37 eine herkömmliche Garantie für das Produkt für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des ersten Kaufs durch den Verbraucher an. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der für Konsumgüter geltenden Rechtsvorschriften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 128 und folgende), deren Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.

Die Komponenten oder Teile, die aus bestimmten Herstellungsgründen als defekt befunden wurden, werden während der oben genannten Garantiezeit vom Händler kostenlos repariert oder ersetzt. Melchioni Spa behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig zu ersetzen, wenn eine Reparaturfähigkeit unmöglich oder übermäßig teuer ist, durch ein anderes Gerät mit ähnlichen

Eigenschaften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130). In diesem Fall bleibt die Gültigkeit der Garantie die des ursprünglichen Kaufs: Der im Rahmen der Garantie erbrachte Service verlängert die Garantiezeit nicht.

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

Die Garantie gilt nicht für:

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

Die Anerkennung der Garantie durch Melchioni Spa unterliegt der Vorlage eines Steuerdokuments, aus dem das tatsächliche Kaufdatum hervorgeht. Das gleiche darf keine Manipulationen oder Löschungen zeigen, in deren Gegenwart Melchioni Spa behält sich das Recht vor, die Bereitstellung der Behandlung im Rahmen der Garantie zu verweigern.

Die Garantie wird nicht anerkannt, wenn die Seriennummer oder das Modell des Geräts nicht vorhanden, abgerieben oder geändert ist.

Diese Garantie beinhaltet keinen Anspruch auf Ersatz von direkten oder indirekten Schäden jeglicher Art an Personen oder Gegenständen, die durch Ineffizienz des Geräts verursacht wurden. Alle diesbezüglichen Verlängerungen, Zusagen oder Dienstleistungen, die vom Einzelhändler versichert werden, werden von diesem getragen.



Melchioni Spa

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