FIONA

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

Cod. 118340076



IT Manuale d'uso	**1**
EN User manual	**12**
ES Manual de instrucciones	**23**
FR Manuel d'instruction	**34**
DE Benutzerhandbuch	**45**

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

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

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

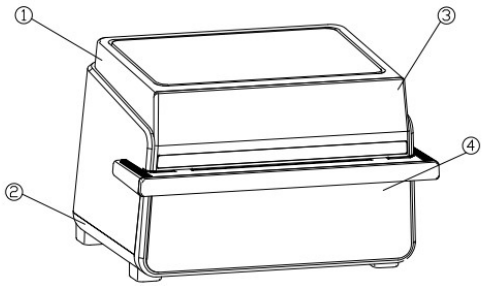
- Non lavare il cassetto in lavastoviglie
- Non introdurre nell'apparecchio in funzione alcun oggetto in plastica o altro materiale che possa deformarsi, sciogliersi o cedere sostanze in caso di riscaldamento
- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero raggiungere temperature elevate: la maniglia di apertura del cassetto è invece sottoposta a riscaldamenti modesti e deve essere l'unica parte ad essere toccata
- Non ostruire le prese d'aria o i condotti di espulsione dell'aria: tale condotta crea situazioni di potenziale pericolo, oltre che peggiorare sensibilmente le prestazioni dell'apparecchio
- Verificare periodicamente la pulizia delle fessure di aereazione posteriori: qualora vengano riscontrati accumuli di polvere o sporcizia, riferirsi al successivo capitolo per la pulizia
- Non rivestire l'apparecchio con alcun materiale termoriflettente (es. alluminio); tale condotta comporta il surriscaldamento dell'apparecchio, con possibilità di guasti e pericolo per l'operatore o le persone circostanti
- Prima di essere riposto, assicurarsi che ogni parte dell'apparecchio si sia adeguatamente raffreddata: per facilitare l'operazione, lasciare il cassetto estratto diversi minuti dopo l'uso
- Non utilizzare l'apparecchio qualora una o più parti tra quelle elencate al successivo capitolo risultino mancanti o danneggiate: rivolgersi al proprio rivenditore per il ripristino
- Verificare periodicamente l'integrità delle parti che compongono l'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione: qualora venissero riscontrate anomalie, astenersi dall'utilizzo e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Per le operazioni di pulizia, non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi: fare riferimento al successivo capitolo per le prescrizioni complete
- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate avendo cura di disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione: fare riferimento al successivo capitolo per le relative prescrizioni
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una potenza nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra
- Prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente, assicurarsi che il voltaggio del proprio impianto domestico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio
- Non collegare l'apparecchio a cordoni prolungatori, ciabatte elettriche, prese multiple, timers, prese comandate o altri dispositivi che possano avviarlo automaticamente
- Qualora l'apparecchio non venisse utilizzato per un periodo di tempo prolungato, è opportuno scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente: questo accorgimento ne prolunga la vita e contribuisce a contenere il consumo energetico
- Non disconnettere l'alimentazione tirando il cavo: afferrare saldamente la spina con una mano, appoggiare l'altra mano alla cornice della presa elettrica e disconnettere con un movimento rapido e secco
- Prima di disconnettere l'apparecchio, verificare che sia spento e che non vi siano programmi in esecuzione, a meno che la disconnessione non avvenga in situazione di emergenza per comportamenti anomali come riportato nel presente capitolo
- L'apparecchio deve essere tenuto al di fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni; assicurarsi in ogni caso che non venga utilizzato per gioco
- Qualora l'apparecchio venga utilizzato da bambini, pur di età superiore agli 8 anni, o persone dalle ridotte capacità cognitive, sensoriali o motorie, esse devono essere istruite relativamente ai pericoli derivanti dall'uso scorretto dell'apparecchio e ci si deve assicurare che le informazioni siano state correttamente e completamente recepite e comprese; deve comunque essere assicurata adeguata supervisione
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di accumuli o sorgenti di liquidi, quali serbatoi, vasche, docce, lavandini, altri sanitari, rubinetti, tubature, irrigatori, bottiglie, vasi di accumulo, vasi di espansione, corsi d'acqua, vasi di fiori e simili; non collocare recipienti contenenti liquidi sopra l'apparecchio; verificare che anche il cavo di alimentazione o la spina elettrica non siano mai immersi
- Non vi è ragione per disassemblare l'apparecchio, nemmeno dopo la sua dismissione; esso è composto da parti che potrebbero essere ingerite da bambini o persone dalle ridotte capacità cognitive
- Non procedere in autonomia ad alcun tipo di eventuale riparazione; in caso di guasto, provvedere a far visionale l'apparecchio da parte di personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere in nessun caso modificato in alcuna delle sue parti: tale condotta costituisce di norma grave compromissione del requisito di sicurezza, condizione per l'immediato decadimento della garanzia e non comporta alcun incremento prestazionale
- Non sottoporre il cavo di alimentazione a pieghe eccessive o strozzature: eventuali lesioni interne al cavo non ravvisabili costituiscono grave pericolo per la sicurezza

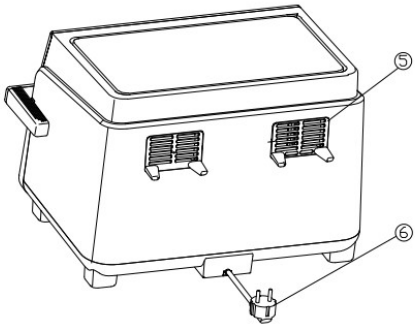
• Collocare l'apparecchio ad adeguata distanza da parti che potrebbero muoversi autonomamente quali tende, battenti di porte e finestre, portelli o simili, al fine di evitarne il contatto fortuito
• Collocare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile e verificare che l'apparecchio non possa muoversi autonomamente per gravità o forze esterne
• Conservare il presente manuale per eventuali riferimenti futuri



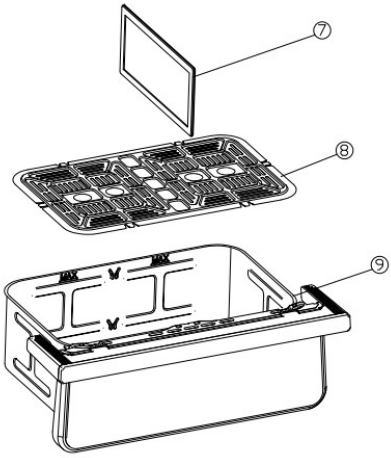
ATTENZIONE: Alcune superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde durante il normale funzionamento e mantenere una temperatura elevata anche dopo l'uso. Il contatto con tali superfici può causare ustioni. Utilizzare l'apparecchio con cautela e attendere il completo raffreddamento prima di qualsiasi intervento sull'apparecchio stesso. **Tenere lontani bambini e animali domestici durante il funzionamento dell'apparecchio e fino al suo completo raffreddamento.**

LE PARTI DELL'APPARECCHIO:





1. Corpo dell'apparecchio
2. Basamento
3. Display e pannello comandi
4. Maniglia di apertura
5. Condotto di espulsione
6. Cavo di alimentazione



7. Paratia di divisione camere
8. Griglia separagrassi
9. Cassetto

Il display ed il pannello comandi



Icona #	Display	Funzione
1	88:88	Display **durata/temperatura**: Visualizza, in fase di programmazione e cottura, la durata prevista per il programma, il tempo residuo, la temperatura impostata e altre indicazioni come lo stato di spento (OFF), di attesa (HOLD), di apertura cassetto (OPEN) o eventuali anomalie
2	°C	Indicazione **temperatura**: sul display corrispondente è visualizzata la temperatura di cottura
3	min	Indicazione **durata**: sul display corrispondente è visualizzata la durata (programmata o residua) della cottura
4	−	Icona **decremento**: riduce, in fase di programmazione e cottura, la durata o la temperatura di cottura
5		Selezione **durata o temperatura**: Commuta alternativamente la funzione delle icone "+" e "-", destinandole al controllo ora della durata e ora della temperatura di cottura
6	+	Icona **incremento**: Aumenta, in fase di programmazione e cottura, la durata o la temperatura di cottura
7		Icona **accensione/spegnimento**: Toccata alternativamente, accende e spegne l'apparecchio

8		Icona **cambio comandi:** Toccata ripetutamente, permette di operare sulle impostazioni delle due camere di cottura alternativamente
9	SYNC	Icona **cottura sincronizzata**: Permette di avviare automaticamente la cottura nella camera per la quale è stato impostata la durata più breve, in modo che la conclusione delle due cotture avvenga simultaneamente
10		Icona **illuminazione interna**: Attiva l'illuminazione delle camere di cottura per la verifica dei progressi durante la preparazione
11	DUAL	Icona **cottura doppia**: Permette di impartire i medesimi comandi di programmazione ad entrambe le camere di cottura contemporaneamente
12		Icona **avvio/pausa:** Toccata ripetutamente, avvia e sospende il processo di cottura
13		Icona programma predefinito **patatine** (Chips): Durata 20 minuti, modificabile da 1 a 60, a passi di 1 Temperatura 200° C, modificabile da 80 a 200, a passi di 5
14		Icona programma predefinito **carni rosse** (Steak): Durata 15 minuti, modificabile da 1 a 60, a passi di 1 Temperatura 190° C, modificabile da 80 a 200, a passi di 5
15		Icona programma predefinito **ali di pollo** (Wings): Durata 20 minuti, modificabile da 1 a 60, a passi di 1 Temperatura 200° C, modificabile da 80 a 200, a passi di 5
16		Icona programma predefinito **pollo arrosto** (Chicken): Durata 30 minuti, modificabile da 1 a 60, a passi di 1 Temperatura 200° C, modificabile da 80 a 200, a passi di 5
17		Icona programma predefinito **crostacei** (Shrimps): Durata 15 minuti, modificabile da 1 a 60, a passi di 1 Temperatura 190° C, modificabile da 80 a 200, a passi di 5
18		Icona programma predefinito **pesce** (Fish): Durata 20 minuti, modificabile da 1 a 60, a passi di 1 Temperatura 200° C, modificabile da 80 a 200, a passi di 5
19		Icona programma predefinito **pizza** (Pizza): Durata 10 minuti, modificabile da 1 a 60, a passi di 1 Temperatura 180° C, modificabile da 80 a 200, a passi di 5
20		Icona programma predefinito **dolci** (Cake): Durata 15 minuti, modificabile da 1 a 60, a passi di 1 Temperatura 180° C, modificabile da 80 a 200, a passi di 5
21		Icona programma predefinito **decongelamento** (Defrost): Durata 20 minuti, modificabile da 1 minuto a 2 ore, a passi di 1 minuto Temperatura 55° C, non modificabile
22		Icona programma predefinito **essiccatore** (Dehydrate): Durata 8 ore, modificabile da 1 a 24, a passi di 1 Temperatura 55° C, modificabile da 30 a 80, a passi di 5

MESSA IN SERVIZIO

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

- Disimballare l'apparecchio e verificare l'integrità e completezza della dotazione, come indicato al precedente capitolo
- Conservare l'imballo per 15 giorni, al fine di riporlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
- Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza
- Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
- Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, avendo cura di riservare 10 cm di spazio su tutti i lati, posteriormente e sopra l'apparecchio, per favorire la necessaria circolazione d'aria

- Fare riferimento al cap. 1 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio
- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con normale sapone per i piatti; risciacquare adeguatamente ed attendere la completa asciugatura prima di procedere oltre
- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Toccare l'icona (7) per accendere l'apparecchio
- Toccare l'icona (13) per selezionare il primo programma dell'elenco
- Toccare l'icona (12) per avviare il riscaldamento
- Attendere un minuto, quindi verificare la fuoriuscita di aria tiepida dalla griglia di espulsione posteriore
- Interrompere il processo toccando in sequenza le icone (12) e (7)

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.

USO DELL'APPARECCHIO

L'operazione di cottura prevede che il cibo venga disposto all'interno di ciascun cassetto e che questi vengano completamente inseriti nel rispettivo vano fino al relativo scatto, prima di qualsiasi operazione sul pannello comandi. È eventualmente possibile, ed in taluni casi quantomeno opportuno, se la natura del cibo lo richiede, procedere ad un riscaldamento preliminare delle camere di cottura, precedente all'inserimento del cibo, modificando un programma, come successivamente descritto, portandolo alla durata di tre minuti a 200° C. Al termine della cottura, l'apparecchio arresta qualsiasi riscaldamento, emette alcuni suoni prolungati e, dopo un breve raffreddamento, si posiziona in stand by; il cassetto può, a questo punto, venire estratto e gli alimenti al suo interno possono essere prelevati e consumati, mentre l'apparecchio può essere lasciato a raffreddare, preferibilmente con cassetto estratto, per la successiva eventuale pulizia. Dopo un periodo di inutilizzo anche breve, seppure collegato alla presa elettrica, l'apparecchio si presenta completamente spento, ad eccezione della icona (7). Per passare alla modalità stand-by, toccare l'icona (7); il pannello comandi ed il display si illuminano. È ora necessario programmare i parametri di cottura ed avviare il processo. È possibile selezionare uno tra i 10 programmi preimpostati per ottenere la cottura dei cibi più comuni secondo parametri di fabbrica specifici per ciascun tipo di alimento, i quali potranno comunque essere modificati impostando la temperatura di cottura e la durata del processo secondo la propria esperienza o desiderio.

Per prima cosa estrarre il cassetto dal vano, collocare in sede la paratia divisoria e disporre gli alimenti avendo cura di:

- Assicurare la presenza in sede, sul fondo del recipiente, della griglia separagrassi, che permette una cottura più sana ed uniforme e previene la formazione di fumi e cattivi odori
- Evitare il più possibile di sovraccaricare i due recipienti venutisi a formare grazie all'inserimento della paratia, in particolare in altezza, per prevenire il contatto con le resistenze
- Disporre il cibo sulla maggior superficie possibile dei recipienti, in modo da prevenire accumuli e cotture non uniformi
- Disporre, nei limiti del possibile ed in caso di cibo frazionato, le porzioni più grandi al centro e quelle più piccole lungo il perimetro interno dei recipienti
- Reinserire completamente il cassetto in sede, fino allo scatto di fondo corsa, cui fa seguito l'accensione del pannello comandi

PROGRAMMARE LA COTTURA: Una volta disposti gli alimenti come descritto sopra, è necessario programmare la cottura; la prima operazione da fare è accendere l'apparecchio toccando l'icona (7), quindi selezionare il programma più adatto alla natura degli alimenti inseriti nella camera di cottura di sinistra, toccando l'icona corrispondente al programma desiderato tra la (13) e la (22). Occorre quindi effettuare la medesima scelta per la camera di cottura di destra, pertanto occorre toccare l'icona (8), che, se premuta ripetutamente, alterna la selezione dei comandi tra le due camere di cottura; la camera di cottura selezionata, sulla quale cioè possono essere effettuate selezioni e modifiche, è indicata dal lampeggio del display (1) e dell'icona del programma selezionato (13)-(22). Una volta selezionati i due programmi, è possibile modificare i parametri di cottura toccando le icone (4), (5) e (6) corrispondenti a ciascuna delle due camere di cottura, come descritto nella precedente tabella, inserendo parametri personalizzati o frutto di esperienza personale, a modifica di ciascuno dei due programmi preimpostati precedentemente selezionati: con visualizzazione della indicazione (2), le icone (4) e (6) modificano la temperatura di cottura, mentre, con

indicazione (3), esse modificano la durata, secondo quanto indicato nella tabella al capitolo 3. Dopo aver regolato le impostazioni come desiderato, devono essere effettuate le impostazioni opzionali, descritte qui di seguito.

COTTURA DOPPIA: E' possibile effettuare impostazioni che valgano simultaneamente per entrambe le camere di cottura: in questo modo esse effettueranno una cottura identica, essendo tale metodo adatto quando occorre cucinare una grande quantità di alimenti, al punto da rendere più vantaggioso rinunciare ad una cottura differenziata e simultanea. Toccando l'icona (11) è possibile attivare la funzione, come evidenziato dal lampeggio della stessa: i parametri relativi alla camera di cottura impostata più recentemente sono automaticamente trasferiti all'altra, che assume le medesime impostazioni; con le icone (4), (5) e (6), di una qualsiasi delle camere, verranno modificati il programma, la durata e la temperatura di entrambe, infatti entrambi i displays (1) visualizzeranno le medesime informazioni. E' possibile disattivare la funzione toccando nuovamente l'icona (11).

COTTURA SINCRONIZZATA: Qualora le due camere di cottura siano state impostate con cotture di durata diversa, è possibile attivare la funzione di cottura sincronizzata, attraverso la quale la camera per la quale è prevista una cottura più breve inizierà la cottura in ritardo rispetto all'altra, in modo che entrambe le cotture terminino contemporaneamente, ottenendo alimenti pronti tutti insieme. La funzione viene attivata toccando l'icona (9), ed è evidenziata, quando attiva, dal lampeggio della stessa: una volta avviata la cottura, il display della camera in attesa mostra la scritta "HOLD", ad indicazione che ne è previsto l'avvio. Durante il periodo di "Hold" è opportuno evitare di estrarre il cassetto della camera in attesa, poiché, se al momento dell'avvio esso non è in sede, la durata della cottura verrà ridotta del tempo nel quale il cassetto risulterà estratto: in altre parole, la contemporaneità del termine della cottura sarà comunque garantita, seppure a scapito della completezza della cottura.

AVVIO DELLA COTTURA: Non vi sono altri parametri da impostare ed è il momento di avviare la cottura, toccando l'icona (12). Il riscaldamento e l'erogazione dell'aria si avviano immediatamente e con essi il conto alla rovescia al termine della cottura, la cui visualizzazione si alterna, sul display (1), con quella della temperatura impostata. Qui di seguito le operazioni possibili durante la cottura.

ILLUMINAZIONE INTERNA: Toccando l'icona (10) è possibile attivare l'illuminazione interna della camera di cottura sulla quale si è operato più di recente; l'accensione dell'illuminazione di una camera non esclude la possibilità di illuminare anche l'altra, cosa che è possibile fare toccando in sequenza l'icona (8) (che sposta il controllo sull'altra camera) e nuovamente l'icona (10), che accende l'illuminazione. In ogni caso, la durata dell'illuminazione è di un minuto a decorrere dalla sua accensione.

RIMESCOLAMENTO DEGLI ALIMENTI: Talune preparazioni richiedono uno o più rimescolamenti nel corso della preparazione, al fine di distribuire il riscaldamento su di un volume maggiore di alimenti: per eseguire un rimescolamento è possibile estrarre un cassetto dalla propria sede ed agitarne il contenuto, prestando la massima attenzione per evitare tracimazioni e versamenti, potenzialmente pericolosi data l'elevata temperatura. È anche possibile appoggiare il cassetto su di una superficie in materiale inerte (marmo, pietra, metalli) e servirsi di una posata resistente al calore, possibilmente non affilata, per rimescolare il contenuto. Al termine, collocando nuovamente il cassetto in sede e spingendolo fino allo scatto, la cottura si riavvia con la temperatura ed il tempo residui e precedenti all'interruzione.

MODIFICA DEI PARAMETRI DI COTTURA: Durante la cottura è possibile visionare il cibo dalla apposita finestra anteriore o in occasione di un rimescolamento, come descritto in precedenza. Qualora lo si ritenga opportuno o necessario, è possibile modificare il tempo residuo o la temperatura di cottura per migliorare il risultato, toccando le icone (4), (5) e (6), come descritto in precedenza, se del caso modificando la camera di cottura da reimpostare toccando l'icona (8); i parametri si adegueranno alle nuove scelte ed il processo continuerà fino al termine.

PAUSA: È possibile arrestare la cottura e successivamente riprenderla lasciando inalterati i minuti residui al termine del processo, senza che sia necessario arrestare i programmi, perdendo i dati di cottura, o estrarre il cassetto, provocando un abbassamento brusco della preparazione che potrebbe risultare, in questo modo, compromessa. La pausa è utile in tutti quei casi nei quali il funzionamento dell'apparecchio dovesse risultare fastidioso, riservandosi, ad esempio, gran parte della corrente disponibile su di un comune impianto domestico; mettendo l'apparecchio in pausa, infatti, la resistenza non subisce alcun riscaldamento fino al successivo riavvio, mentre gli alimenti, restando confinati nelle camere di cottura, che non vengono aperte, si raffreddano spontaneamente con estrema lentezza. Per mettere l'apparecchio in pausa, toccare l'icona (12) durante la cottura: il ripristino della cottura residua si effettua sempre toccando l'icona (12). Durante la pausa, la ventola richiama aria calda ancora per venti secondi, trascorsi i quali essa si arresta insieme all'illuminazione interna. Durante la pausa è possibile selezionare un nuovo programma o modificare tutti i parametri come se ci si trovasse nelle fasi iniziali di utilizzo.

ARRESTO DELLA COTTURA: Al termine del periodo programmato per la cottura, l'apparecchio la arresta automaticamente, tuttavia è possibile agire con anticipo, arrestando manualmente il processo, qualora lo si ritenga soddisfacente, toccando l'icona (7) subito dopo avere posto l'apparecchio in pausa. La ventola richiama aria per ulteriori 40 secondi e si pone in modalità raffreddamento, mostrando sul display la sola icona (7); al termine del raffreddamento, l'apparecchio si pone in modalità stand-by.

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

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

- Il tempo di cottura ideale risente in ogni caso della quantità di cibo inserita nel cassetto: in caso di quantità considerevoli, è sempre bene allungare la cottura di qualche minuto e viceversa
- Nel caso di cibo frazionato (polpette di carne, bocconcini, ecc.) i tempi di cottura dovrebbero essere leggermente ridotti rispetto allo stesso volume di cibo in unico pezzo
- L'apertura del cassetto, per quanto necessaria in taluni casi per il rimescolamento, impatta notevolmente sulla temperatura interna; le operazioni a cassetto aperto dovranno pertanto svolgersi nel minor tempo possibile, sempre considerando le necessarie precauzioni di sicurezza
- La necessità di procedere ad un rimescolamento è tanto maggiore quanto più finemente frazionato è il cibo. Nella maggior parte dei casi, un unico rimescolamento a metà del processo di cottura è comunque sufficiente per un buon risultato finale
- Per la preparazione di patatine fritte, può essere utilizzata una minima quantità di olio (circa ½ cucchiaio) per migliorare la cottura, distribuendolo sulla superficie con uno spruzzino alimentare prima dell'inserimento nell'apparecchio o spennellandolo con un pennello alimentare; verificare comunque che non siano state pretrattate in produzione con l'applicazione di condimenti grassi o unti
- La quantità ideale di patate fritte in unica cottura è di 250 grammi per ciascuno dei due cassetti.
- Evitare la cottura di cibi estremamente grassi, come salsicce o insaccati a pasta grossa particolarmente unti
- È anche possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti freddi, impostando una temperatura di 150° C ed un tempo generalmente non superiore a 10 minuti

CONSIGLI SPECIALI PER LE PATATINE FATTE IN CASA:

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

1) Pelare le patate e tagliarle a fiammifero
2) Immergere completamente le patate tagliate in un recipiente colmo d'acqua per 30 minuti
3) Asciugare le patate con carta assorbente
4) Ungere le patate in un recipiente con ½ cucchiaio di olio EVO
5) Prelevare le patate dal recipiente con le mani, per separarle dall'eccesso di olio
6) Cuocere le patate a 180° C per 18-25 minuti

DETERGENZA E MANUTENZIONE

Il prodotto non necessita di manutenzione, intesa quale sostituzione di parti consumabili o revisioni programmate; di norma è sufficiente procedere alla pulizia puntuale del cassetto e della griglia separagrassi mediante comune sapone per stoviglie applicato con una spugnetta ed adeguato risciacquo. Ogni operazione di detergenza deve tassativamente essere effettuata con cavo di alimentazione disconnesso e, prima di procedere alla riconnessione, occorre sincerarsi che tutte le parti siano completamente asciutte. Tutte le superfici e soprattutto le resistenze devono essere inoltre completamente fredde.

Evitare in ogni caso detersivi aggressivi, spugne abrasive, lana di ferro o altri detergenti chimici: i prodotti specifici per la pulizia del forno non devono essere utilizzati per pulire il vano del cassetto e non devono mai essere nebulizzati sulle resistenze, le quali non necessitano di essere pulite; per la pulizia delle pareti interne utilizzare un panno umido ad apparecchio completamente freddo. Qualora del materiale alimentare entri in contatto con una resistenza, attenderne il completo raffreddamento e rimuoverlo con estrema delicatezza utilizzando uno spazzolino a setole morbide.

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

PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

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

DATI TECNICI

Tensione operativa	: Inserire dati come da report LVD
Assorbimento elettrico	: Inserire dati come da report LVD
Capacità cassetto	: Inserire dati come da scheda tecnica
Temperatura di cottura	: 80 – 200 ℃
Timer	: 1-60 minuti
Lunghezza cavo	: Inserire dati come da scheda tecnica
Dimensioni	: Inserire dati come da scheda tecnica
Peso	: Inserire dati come da scheda tecnica

CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. FIONA (cod. 118340076) 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. FIONA (cod. 118340076) 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. FIONA (cod. 118340076) 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. FIONA (cod. 118340076) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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



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

GARANZIA

Melchioni Spa, con sede in Milano (Italia), via Colletta 37, riconosce garanzia convenzionale sul prodotto per il periodo di due anni dalla data del primo acquisto da parte del consumatore. Tale garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 128 e seguenti), dei quali diritti il consumatore rimane titolare. Tale garanzia si applica all'intero territorio dell'Unione Europea.
I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente per tramite del rivenditore, durante il periodo di garanzia di cui sopra Melchioni Spa si riserva il diritto di effettuare sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile od eccessivamente onerosa, con altro apparecchio di simili caratteristiche (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 130) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella dell'acquisto originale: la prestazione erogata in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.
Questo apparecchio non sarà in ogni caso considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, al fine di conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo comporta il decadimento dei benefici della garanzia.
La garanzia non copre:

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

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

Il riconoscimento della garanzia da parte di Melchioni Spa è subordinato alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data di acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature, in presenza dei quali Melchioni Spa si riserva il diritto di rifiutare l'erogazione del trattamento in garanzia.

La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasi o modificati.

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

IMPORTANT INFORMATION FOR THE CORRECT AND SAFE USE OF THE APPLIANCE

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

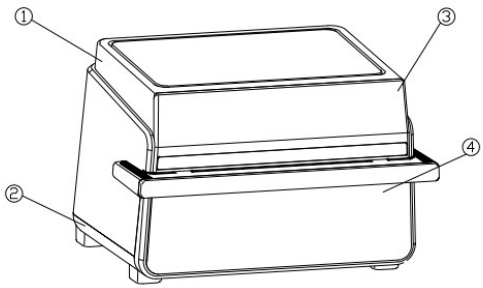
- The appliance is designed for domestic and non-intensive use. Any professional use compromises the safety requirement and is a condition for the inapplicability of the warranty
- The appliance is intended for indoor use and protected from the elements: use in an open environment compromises the safety requirement and constitutes a potential danger to the safety of the operator and surrounding persons
- The device must not be used if it has deformations, bulges, cracks in the casing, missing parts and other structural anomalies. When these conditions occur, disconnect the electrical supply and refer servicing to qualified service personnel
- The appliance must not be used if it emits unusual noises, bad smells, smoke, vapours or any other type of exhalation not attributable to cooking in progress. When these conditions occur, disconnect the electrical supply and refer servicing to qualified service personnel
- A slight smoke and a slight burning smell may occur when using the appliance for the first time: this situation is normal and does not constitute a fault or danger condition, unless it lasts beyond the first few minutes of use
- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, in the presence of atmospheres saturated with gases, fumes, excessive or too low temperatures or under direct sunlight
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, in the vicinity of explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.); Such use constitutes serious damage to the safety of the operator and surrounding people and may cause fire or explosion
- Make sure that each part of the appliance, especially the cable, is placed at a safe distance from heat sources (e.g. lit electric or gas stoves), both during use and when not in use
- During use, the appliance must be constantly supervised: do not use in the absence of operators or persons who can constantly check its correct operation
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 10 cm from surrounding objects on all sides: this precaution avoids overheating of the parts and improves its performance
- Do not introduce any material that is not food and in any case, it is imperative to avoid starting the appliance if non-food material has been introduced
- Use only the original accessories supplied; The use of non-original accessories could constitute a risk of damage to the appliance, as well as potential damage to health
- Do not run at no-load except for any preheating operation; Do not keep the appliance running with the drawer pulled out except for the time strictly necessary to insert the food
- Do not use oil during operation, or introduce water
- Be very careful not to touch any part inside the appliance during operation or in the minutes immediately following: they reach temperatures capable of causing burns and physical injuries; The containers must be operated using the appropriate utensils supplied and an oven mitt or potholders specifically designed
- Ensure a period of non-use of at least 30 minutes after 60 minutes of use of the appliance
- Be aware of sudden escaping of incandescent steam when removing the drawer • Do not overload the drawer and take special care that the food does not come into contact with the heating element
- Do not insert any kitchen utensils into the appliance, but only use the container with which the drawer is equipped
- Do not wash the drawer in the dishwasher
- Do not introduce any plastic or other material object into the appliance that could deform, melt or release substances when heated
- Avoid touching structural parts, even external ones, during operation, as some of them could reach high temperatures: the drawer opening handle, on the other hand, is subjected to modest heating and must be the only part to be touched

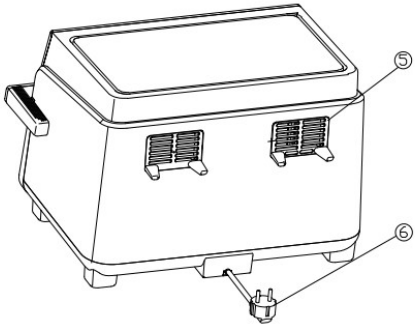
- Do not block the air intakes or air exhaust ducts: this duct creates potentially dangerous situations, as well as significantly worsening the performance of the appliance
- Periodically check the cleanliness of the rear ventilation slots: if accumulations of dust or dirt are found, refer to the next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



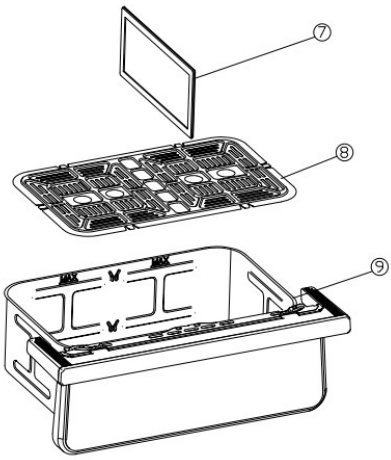
WARNING: Some surfaces of the appliance may become very hot during normal operation and maintain a high temperature even after use. Contact with such surfaces may cause burns. Use the appliance with caution and wait for it to cool down completely before any work on the appliance. **Keep children and pets away while operating the appliance and until it has completely cooled down.**

THE PARTS OF THE APPLIANCE:





1. Appliance body
2. Base
3. Display and control panel
4. Opening handle
5. Ejection duct
6. Power cord



7. Bulkhead for the division of rooms
8. Grease separator
9. Drawer

The display and the control panel



Icon #	Display	Function
1	88:88	Duration/temperature **display**: Displays, during programming and cooking, the expected duration of the program, the remaining time, the set temperature and other indications such as the state of OFF, HOLD, drawer opening (OPEN) or any anomalies
2	°C	Temperature indication: the cooking temperature is shown on the corresponding display
3	min	Duration indication: the corresponding display shows the cooking duration (programmed or remaining)
4	−	Decrease icon: reduces the cooking time or temperature during programming and cooking
5		Duration or temperature **selection**: Alternately switches the function of the "+" and "-" icons, allocating them to control the cooking time and the cooking temperature time
6	+	Increment icon: Increases the cooking duration or temperature during programming and cooking
7		On/off **icon**: Touched alternately, turns the appliance on and off
8		Control change icon **:** Touched repeatedly, it allows you to operate on the settings of the two cooking chambers alternately

9	SYNC	Synchronised cooking **icon**: Allows you to automatically start cooking in the chamber for which the shorter duration has been set, so that the conclusion of the two cooking takes place simultaneously
10		Interior Lighting **Icon**: Activates the lighting of the cooking chambers to check progress during preparation
11	DUAL	Double cooking **icon**: Allows you to give the same programming commands to both cooking chambers at the same time
12		Start **/pause icon:** Touched repeatedly, starts and pauses the cooking process
13		Default Program Chips Icon : Duration 20 minutes, modifiable from 1 to 60, in steps of 1 Temperature 200° C, modifiable from 80 to 200, in steps of 5
14		Red meat **(Steak)** default program icon: Duration 15 minutes, modifiable from 1 to 60, in steps of 1 Temperature 190° C, modifiable from 80 to 200, in steps of 5
15		Default program icon **chicken wings** (Wings): Duration 20 minutes, modifiable from 1 to 60, in steps of 1 Temperature 200° C, modifiable from 80 to 200, in steps of 5
16		Roast Chicken Default Program Icon : Duration 30 minutes, modifiable from 1 to 60, in steps of 1 Temperature 200° C, modifiable from 80 to 200, in steps of 5
17		Shrimps default program icon : Duration 15 minutes, modifiable from 1 to 60, in steps of 1 Temperature 190° C, modifiable from 80 to 200, in steps of 5
18		Fish Default Program Icon : Duration 20 minutes, modifiable from 1 to 60, in steps of 1 Temperature 200° C, modifiable from 80 to 200, in steps of 5
19		Pizza Default Program Icon (Pizza): Duration 10 minutes, modifiable from 1 to 60, in steps of 1 Temperature 180° C, modifiable from 80 to 200, in steps of 5
20		Cake Default Program Icon : Duration 15 minutes, modifiable from 1 to 60, in steps of 1 Temperature 180° C, modifiable from 80 to 200, in steps of 5
21		Defrost Default Program Icon: Duration 20 minutes, changeable from 1 minute to 2 hours, in 1-minute steps Temperature 55° C, non-changeable
22		Dehydrate Default Program Icon : Duration 8 hours, modifiable from 1 to 24, in steps of 1 Temperature 55° C, modifiable from 30 to 80, in steps of 5

COMMISSIONING

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

- Unpack the appliance and check that the equipment is complete and complete, as indicated in the previous chapter
- Keep the packaging for 15 days, in order to store it in case of need to return it to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the material separation requirements on the material separation on the material
- Read this booklet in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use
- Carefully remove any fastening materials of the parts, including internal ones
- Completely remove any stickers on the surfaces of the appliance
- Place the appliance on a flat and stable surface, taking care to reserve 10 cm of space on all sides, at the back and above the appliance, to facilitate the necessary air circulation
- Refer to chapter 1 for further details and instructions on the positioning and installation of the appliance
- Wash all accessories in warm water with normal dish soap; Rinse properly and wait for complete drying before proceeding further

• Connect the electrical plug to a wall socket equipped with a regular residual current circuit breaker upstream
• Check that the cable does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking
• Touch the icon (7) to switch on the appliance
• Tap the icon (13) to select the first program in the list
• Touch the icon (12) to start heating
• Wait one minute, then check for warm air from the rear ejection grille
• Stop the process by tapping the icons (12) and (7) in sequence
If the appliance has behaved in a manner consistent with the above, it can be considered functional and used for cooking. Otherwise, contact the retailer where you purchased it.

USING THE APPLIANCE

The cooking operation requires that the food is placed inside each drawer and that they are completely inserted into the respective compartment until they click, before any operation on the control panel. It is possible, and in some cases at least appropriate, if the nature of the food requires it, to proceed with a preliminary heating of the cooking chambers, before inserting the food, by modifying a program, as described below, bringing it to a duration of three minutes at 200° C. At the end of cooking, the appliance stops all heating, emits some prolonged sounds and, after a short cooling, goes into standby; The drawer can then be removed and the food inside it can be removed and consumed, while the appliance can be left to cool, preferably with the drawer pulled out, for subsequent cleaning. After a period of non-use, even if connected to the electrical outlet, the appliance is completely switched off, with the exception of the icon (7). To switch to standby mode, tap the icon (7); The control panel and display light up. It is now necessary to program the cooking parameters and start the process. It is possible to select one of the 10 preset programs to obtain the cooking of the most common foods according to specific factory parameters for each type of food, which can still be modified by setting the cooking temperature and the duration of the process according to your experience or desire.
First of all, remove the drawer from the compartment, place the partition in place and arrange the food, taking care to:
• Make sure that the grease separator is in place at the bottom of the container, which allows for healthier and more uniform cooking and prevents the formation of fumes and bad odours
• Avoid overloading the two containers as much as possible thanks to the insertion of the bulkhead, especially at height, to prevent contact with the heating elements
• Place food on as much surface as possible of the containers, in order to prevent accumulation and uneven cooking
• Arrange the largest portions in the centre and the smaller portions along the inner perimeter of the containers as far as possible and in the case of split food
• Insert the drawer completely back into place, until it clicks out of the stroke, followed by switching on the control panel
PROGRAMMING COOKING: Once the food has been arranged as described above, it is necessary to program cooking; the first operation to be done is to switch on the appliance by touching the icon (7), then select the programme best suited to the nature of the food placed in the left-hand cooking chamber, by touching the icon corresponding to the desired programme between (13) and (22). It is therefore necessary to make the same choice for the right cooking chamber, therefore it is necessary to touch the icon (8), which, if pressed repeatedly, alternates the selection of controls between the two cooking chambers; The selected cooking chamber, i.e. on which selections and changes can be made, is indicated by the flashing of the display (1) and the icon of the selected programme (13)-(22). Once the two programs have been selected, it is possible to change the cooking parameters by touching the icons (4), (5) and (6) corresponding to each of the two cooking chambers, as described in the previous table, by entering personalized parameters or the result of personal experience, to modify each of the two previously selected preset programs: with display of the indication (2), The icons (4) and (6) change the cooking temperature, while the display (3) changes the cooking time, as shown in the table in chapter 3. After adjusting the settings as desired, the optional settings must be made, which are described below.
DOUBLE COOKING: It is possible to make settings that apply simultaneously to both cooking chambers: in this way they will carry out an identical cooking, this method being suitable when it is necessary to cook a large quantity of food, to the point of making it more advantageous to give up differentiated and simultaneous cooking. By touching the icon (11) it is possible to activate the function, as evidenced by the

flashing of the same: the parameters relating to the most recently set cooking chamber are automatically transferred to the other, which assumes the same settings; With the icons (4), (5) and (6), of any of the rooms, the program, the duration and the temperature of both will be modified, in fact both displays (1) will show the same information. You can deactivate the function by tapping the icon (11) again.

SYNCHRONISED COOKING: If the two cooking chambers have been set with cooking of different durations, it is possible to activate the synchronised cooking function, through which the chamber for which shorter cooking is planned will start cooking later than the other, so that both cooking times end at the same time, resulting in ready-to-eat food all at once. The function is activated by touching the icon (9), and is highlighted, when activated, by the flashing of the same: once cooking has started, the display of the waiting chamber shows the word "HOLD", indicating that it is expected to start. During the "Hold" period, it is advisable to avoid removing the drawer of the waiting chamber, since, if it is not in place at the time of start-up, the cooking duration will be reduced by the time in which the drawer will be extracted: in other words, the simultaneous end of cooking will still be guaranteed, albeit at the expense of the completeness of the cooking.

COOKING START : There are no other parameters to set and it is time to start cooking by touching the icon (12). Heating and air supply start immediately and with them the countdown to the end of cooking, which alternates on the display (1) with that of the set temperature. Below are the possible operations during cooking.

INTERNAL LIGHTING: By touching the icon (10) it is possible to activate the internal lighting of the cooking chamber on which you have worked most recently; turning on the lighting of one chamber does not exclude the possibility of lighting the other as well, which can be done by touching the icon (8) (which moves the control to the other chamber) and again the icon (10), which turns on the lighting. In any case, the duration of the lighting is one minute from its switch-on.

FOOD MIXING: Some preparations require one or more stirrings during preparation, in order to distribute the heating over a larger volume of food: to perform a stirring it is possible to remove a drawer from its seat and shake its contents, paying the utmost attention to avoid overflows and spills, potentially dangerous given the high temperature. It is also possible to place the drawer on an inert material surface (marble, stone, metals) and use a heat-resistant cutlery, possibly not sharp, to stir the contents. At the end, by placing the drawer back in place and pushing it until it clicks, cooking starts again with the remaining temperature and time prior to the interruption.

CHANGING THE COOKING PARAMETERS: During cooking, it is possible to view the food from the appropriate window in front or during stirring, as described above. If you deem it appropriate or necessary, you can change the remaining cooking time or temperature to improve the result, by touching the icons (4), (5) and (6), as described above, if necessary by changing the cooking space to be reset by touching the icon (8); the parameters will adapt to the new choices and the process will continue until the end.

PAUSE: It is possible to stop cooking and then resume it, leaving the remaining minutes at the end of the process unaltered, without the need to stop the programs, losing the cooking data, or remove the drawer, causing an abrupt lowering of the preparation which could be compromised in this way. The pause is useful in all those cases in which the operation of the appliance should be annoying, reserving, for example, a large part of the available current on a common domestic system; By pausing the appliance, the heating element does not heat up until the next time it is restarted, while the food, remaining confined to the cooking chambers, which are not opened, cools spontaneously very slowly. To pause the appliance, touch the icon (12) during cooking: the remaining cooking is always restored by touching the icon (12). During the pause, the fan draws in hot air for another twenty seconds, after which it stops together with the interior lighting. During the pause, you can select a new program or change all the parameters as if you were in the initial stages of use.

COOKING STOP: At the end of the programmed cooking period, the appliance stops it automatically, however you can act in advance, manually stopping the process, if you consider it satisfactory, by touching the icon (7) immediately after pausing the appliance. The fan draws air for a further 40 seconds and is in cooling mode, showing only the icon (7) on the display; When cooling is complete, the appliance goes into stand-by mode.

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

TIPS FOR OPTIMAL USE: Although the best performance is obtained by perfecting the technique with experience, some tricks can immediately facilitate the use of the appliance. It is always good to keep in mind that:

- The ideal cooking time is in any case affected by the amount of food placed in the drawer: in the case of considerable quantities, it is always good to extend cooking by a few minutes and vice versa
- In the case of fractional food (meatballs, bites, etc.) the cooking times should be slightly reduced compared to the same volume of food in one piece
- Opening the drawer, although necessary in some cases for stirring, has a significant impact on the internal temperature; Open drawer operations must therefore be carried out as quickly as possible, always taking into account the necessary safety precautions
- The need for mixing is greater the more finely divided the food. In most cases, a single stirring halfway through the cooking process is still enough for a good end result
- For the preparation of French fries, a small amount of oil (about 1/2 tablespoon) can be used to improve cooking, distributing it on the surface with a food sprayer before inserting it into the appliance or brushing it with a food brush; however, check that they have not been pre-treated in production with the application of fatty or greasy condiments
- The ideal amount of French fries in a single cooking is 250 grams for each of the two drawers.
- Avoid cooking extremely fatty foods, such as sausages or particularly greasy coarse sausages
- It is also possible to use the appliance to heat cold food, setting a temperature of 150° C and a time generally no longer than 10 minutes

SPECIAL TIPS FOR HOMEMADE CHIPS:

For an optimal result in the preparation of homemade chips, it can be useful to follow these steps:

1) Peel the potatoes and cut them into matchsticks
2) Completely immerse the cut potatoes in a container full of water for 30 minutes
3) Pat the potatoes dry with paper towels
4) Grease the potatoes in a bowl with 1/2 tablespoon of extra virgin olive oil
5) Take the potatoes out of the container with your hands, to separate them from the excess oil
6) Bake the potatoes at 180° C for 18-25 minutes

CLEANING AND MAINTENANCE

The product does not require maintenance, understood as replacement of consumable parts or scheduled overhauls; As a rule, it is sufficient to clean the drawer and the grease rack with common dishwashing soap applied with a sponge and adequate rinsing. Any cleaning operation must be carried out with the power cable disconnected and, before proceeding with the reconnection, it is necessary to make sure that all parts are completely dry. All surfaces and especially heating elements must also be completely cool.

In any case, avoid aggressive detergents, abrasive sponges, iron wool or other chemical detergents: specific products for cleaning the oven must not be used to clean the drawer compartment and must never be sprayed on the heating elements, which do not need to be cleaned; To clean the internal walls, use a damp cloth when the appliance is completely cold. If food material comes into contact with a heating element, wait for it to cool completely and remove it with

extreme gentleness using a soft-bristled toothbrush.

For external surfaces, use only a cloth moistened with water.

PROBLEMS AND POSSIBLE SOLUTIONS

Problem	Possible cause	Probable solution
The display remains off	The power cord is disconnected	Connect the power cord
	The electrical outlet is not powered	Check the switches on the electrical panel
The appliance gets hot	The rear ejection grille is obstructed	Clean the grill or place the appliance in a clear area
Food is still raw after cooking is done	An excessive amount of food has been loaded	Divide the food into several parts and continue cooking separately
	Insufficient cooking time has been programmed	Continue cooking at the same temperature for a few minutes
	A temperature has been programmed too low	Cook for a further short time at a slightly higher temperature

Cooking is not even	The necessary shuffling has not been carried out	Remove the more cooked food and cook the remaining food for a short time
The snacks were not found to be crunchy	Cooked snacks not suitable for air cooking	Prepare snacks inside a traditional convection oven
The drawer is difficult to insert	The drawer is overloaded	Split the food and perform several successive cooking
The appliance produces excessive smoke and odors	Too greasy food has been inserted	Stop cooking and check the food inserted
	The resistance is dirty	Stop cooking and clean as indicated in chapter 6

TECHNICAL DATA

Operating voltage : Inserire dati come da report LVD
Power consumption : Inserire dati come da report LVD
Drawer capacity : Inserire dati come da scheda tecnica
Cooking temperature : 80 – 200 °C
Timer A: 1-60 minutes
Cable length : Inserire dati come da scheda tecnica
Dimensions : Inserire dati come da scheda tecnica
Weight : Inserire dati come da scheda tecnica

PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. FIONA (cod. 118340076) 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. FIONA (cod. 118340076) 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. FIONA (cod. 118340076) 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. FIONA (cod. 118340076) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 june 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

According to Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council, of 4 july 2012, on waste electrical and electronic equipment (WEEE), the presence of the crossed-out bin symbol indicates that this appliance is not to be considered as urban waste: its disposal must therefore be carried out by separate collection. Disposal in a non-separate manner may constitute a potential harm to the environment and health. This product can be returned to the distributor when purchasing a new device. Improper disposal of the appliance constitutes misconduct and is subject to sanctions by the Public Security Authority. For further information, contact the local administration responsible for environmental matters.



PRODUCT WARRANTY

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

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

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

The warranty does not cover:

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

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

of which Melchioni Spa reserves the right to refuse the provision of treatment under warranty.
The warranty will not be recognized if the serial number or model of the appliance is non-existent, abraded or modified.
This warranty does not include any right to compensation for direct or indirect damage, of any nature, to people or things, caused by any inefficiency of the appliance. Any extensions, promises or services in this regard, insured by the retailer, will be borne by the latter.

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL USO CORRECTO Y SEGURO DEL APARATO

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

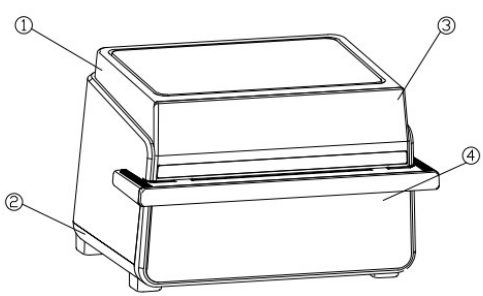
- El aparato está diseñado para uso doméstico y no intensivo. Cualquier uso profesional compromete el requisito de seguridad y es una condición para la inaplicabilidad de la garantía
- El aparato está pensado para uso en interiores y protegido de los elementos: su uso en un entorno abierto compromete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

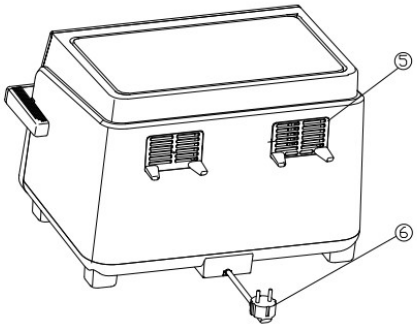
- Evita tocar partes estructurales, incluso externas, durante el funcionamiento, ya que algunas podrían alcanzar altas temperaturas: la manilla de apertura del cajón, en cambio, está sometida a un calentamiento moderado y debe ser la única pieza que se toque
- No bloquees las entradas de aire ni los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



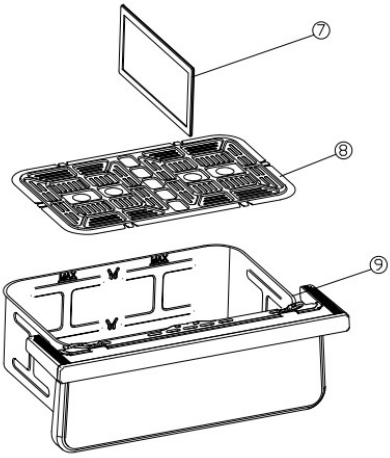
ADVERTENCIA: Algunas superficies del aparato pueden calentarse mucho durante el funcionamiento normal y mantener una temperatura alta incluso después de su uso. El contacto con estas superficies puede causar quemaduras. Usa el aparato con precaución y espera a que se enfríe completamente antes de hacer cualquier trabajo. **Mantén alejados a los niños y mascotas mientras usas el aparato y hasta que se haya enfriado por completo.**

LAS PIEZAS DEL APARATO:





1. Cuerpo del electrodoméstico
2. Base
3. Panel de pantalla y control
4. Manilla de apertura
5. Conducto de eyección
6. Cable de alimentación



7. Mamparo para la división de habitaciones
8. Separador de grasa
9. Cajón

La pantalla y el panel de control



Icono #	Pantalla	Función
1		Visualización de duración/temperatura: Mostra, durante la programación y la cocción, la duración esperada del programa, el tiempo restante, la temperatura ajustada y otras indicaciones como el estado de OFF, HOLD, apertura del cajón (OPEN) o cualquier anomalía
2		Indicación **de temperatura**: la temperatura de cocción se muestra en la pantalla correspondiente
3		Indicación **de duración**: la pantalla correspondiente muestra la duración de la cocción (programada o restante)
4		Icono **de** disminuir: reduce el tiempo o la temperatura de cocción durante la programación y la cocción
5		Duración o selección de temperatura: Alterna la función de los iconos "+" y "-", asignándolos para controlar el tiempo de cocción y el tiempo de temperatura de cocción
6		Icono **de** incremento: Aumenta la duración o la temperatura de cocción durante la programación y la cocción
7		Icono de encendido/apagado: Toca alternativamente, enciende y apaga el aparato
8		Icono de cambio de control **:** Tocado repetidamente, te permite operar alternando los ajustes de las dos cámaras de cocción

9	SYNC	Icono de cocción sincronizada: Permite empezar a cocinar automáticamente en la cámara para la que se ha establecido la duración más corta, de modo que la conclusión de ambas cocciones ocurra simultáneamente
10	☼	Icono de iluminación interior: Activa la iluminación de las cámaras de cocción para comprobar el progreso durante la preparación
11	DUAL	Doble icono **de cocina:** Permite dar los mismos comandos de programación a ambas cámaras de cocina al mismo tiempo
12	▶II	Icono de inicio **/pausa:** Tocado repetidamente, inicia y pausa el proceso de cocción
13		Icono de **chips de programa por defecto** : Duración 20 minutos, modificable de 1 a 60, en pasos de 1 Temperatura 200° C, modificable de 80 a 200, en pasos de 5
14		Icono predeterminado **de la carne** roja (filete): Duración 15 minutos, modificable de 1 a 60, en pasos de 1 Temperatura 190° C, modificable de 80 a 200, en pasos de 5
15		Alitas de pollo (Wings) icono de programa por defecto : Duración 20 minutos, modificable de 1 a 60, en pasos de 1 Temperatura 200° C, modificable de 80 a 200, en pasos de 5
16		Icono **de programa predeterminado de pollo asado** : Duración 30 minutos, modificable de 1 a 60, en pasos de 1 Temperatura 200° C, modificable de 80 a 200, en pasos de 5
17		Icono **de programa por defecto de las gambas** : Duración 15 minutos, modificable de 1 a 60, en pasos de 1 Temperatura 190° C, modificable de 80 a 200, en pasos de 5
18		Icono **de programa predeterminado Fish** : Duración 20 minutos, modificable de 1 a 60, en pasos de 1 Temperatura 200° C, modificable de 80 a 200, en pasos de 5
19		Icono **de programa predeterminado de pizza** (pizza): Duración 10 minutos, modificable de 1 a 60, en pasos de 1 Temperatura 180° C, modificable de 80 a 200, en pasos de 5
20		Icono **de programa predeterminado de la tarta** : Duración 15 minutos, modificable de 1 a 60, en pasos de 1 Temperatura 180° C, modificable de 80 a 200, en pasos de 5
21		Descongelar icono de programa predeterminado: Duración 20 minutos, cambiable de 1 minuto a 2 horas, en pasos de 1 minuto Temperatura 55° C, no cambiable
22		Icono de **deshidratar el programa por defecto** : Duración 8 horas, modificable de 1 a 24, en pasos de 1 Temperatura 55° C, modificable de 30 a 80, en pasos de 5

PUESTA EN SERVICIO

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

- Desempaqueta el aparato y comprueba que el equipo esté completo y completo, como se indicó en el capítulo anterior
- Conserva el embalaje durante 15 días para poder almacenarlo en caso de que necesites devolverlo al minorista; Tras este periodo, deshazlo de acuerdo con los requisitos de separación de materiales sobre la separación de materiales sobre el material
- Lee este folleto completo, prestando especial atención a las instrucciones para un uso seguro
- Retira cuidadosamente cualquier material de fijación de las piezas, incluidos los internos
- Elimina completamente cualquier pegatina en las superficies del electrodoméstico
- Coloca el aparato sobre una superficie plana y estable, teniendo cuidado de reservar 10 cm de espacio en todos los lados, en la parte trasera y por encima del aparato, para facilitar la circulación de aire necesaria
- Consulte el capítulo 1 para más detalles e instrucciones sobre la posición e instalación del aparato

• Lava todos los accesorios con agua tibia y jabón para platos normal; Enjuaga bien y espera a que se seque completamente antes de continuar
• Conecta el enchufe eléctrico a un enchufe de pared equipado con un interruptor de corriente residual normal aguas arriba
• Comprueba que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté expuesto a doblamientos o dobleces excesivos
• Toca el icono (7) para encender el aparato
• Toca el icono (13) para seleccionar el primer programa de la lista
• Toca el icono (12) para empezar a calentar
• Espera un minuto y luego comprueba si hay aire caliente por la rejilla de eyección trasera
• Detener el proceso tocando los iconos (12) y (7) en secuencia
Si el aparato se ha comportado de manera coherente con lo anterior, puede considerarse funcional y utilizado para cocinar. Si no, contacta con el minorista donde lo compraste.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

La operación de cocción requiere que la comida se coloque en cada cajón y que se inserte completamente en el compartimento correspondiente hasta que haga clic, antes de cualquier operación en el panel de control. Es posible, y en algunos casos al menos apropiado, si la naturaleza del alimento lo requiere, proceder con un calentamiento preliminar de las cámaras de cocción antes de introducir el alimento, modificando un programa, como se describe a continuación, llevándolo a una duración de tres minutos a 200° C. Al final de la cocción, el aparato deja de calentarse, emite algunos sonidos prolongados y, tras un breve enfriamiento, entra en modo de espera; Luego se puede retirar el cajón y la comida que contiene puede ser retirada y consumida, mientras que el aparato puede dejarse enfriar, preferiblemente con el cajón abierto, para su limpieza posterior. Tras un periodo sin uso, incluso si está conectado al enchufe eléctrico, el aparato queda completamente apagado, salvo por el icono (7). Para cambiar a modo de espera, pulsa el icono (7); El panel de control y la pantalla se iluminan. Ahora es necesario programar los parámetros de cocción y comenzar el proceso. Es posible seleccionar uno de los 10 programas preestablecidos para obtener la cocción de los alimentos más comunes según parámetros específicos de fábrica para cada tipo de alimento, que aún pueden modificarse ajustando la temperatura de cocción y la duración del proceso según tu experiencia o deseo.
Primero, saca el cajón del compartimento, coloca la mampara en su sitio y coloca la comida, teniendo cuidado de:
• Asegúrate de que el separador de grasa esté en el fondo del recipiente, lo que permite una cocción más saludable y uniforme y evita la formación de humos y malos olores
• Evitar sobrecargar los dos contenedores tanto como sea posible gracias a la inserción del mamparo, especialmente en altura, para evitar el contacto con los elementos calefactores
• Coloca la comida sobre la mayor superficie posible de los recipientes para evitar acumulaciones y cocción desigual
• Coloca las porciones más grandes en el centro y las más pequeñas a lo largo del perímetro interior de los recipientes tanto como sea posible y en caso de comida partida
• Inserta el cajón completamente en su sitio, hasta que se deshaga del recorrido, y luego enciende el panel de control
PROGRAMACIÓN DE LA COCINA: Una vez que la comida ha sido dispuesta como se ha descrito arriba, es necesario programar la cocción; la primera operación que se debe realizar es encender el aparato tocando el icono (7), luego seleccionar el programa más adecuado para la naturaleza del alimento colocado en la cámara de cocina izquierda, tocando el icono correspondiente al programa deseado entre (13) y (22). Por tanto, es necesario hacer la misma elección para la cámara de cocción adecuada, por lo que es necesario tocar el icono (8), que, si se pulsa repetidamente, alterna la selección de controles entre las dos cámaras de cocción; La cámara de cocina seleccionada, es decir, donde se pueden hacer selecciones y cambios, se indica mediante el parpadeo de la pantalla (1) y el icono del programa seleccionado (13)-(22). Una vez seleccionados los dos programas, es posible cambiar los parámetros de cocción tocando los iconos (4), (5) y (6) correspondientes a cada una de las dos cámaras de cocina, como se describe en la tabla anterior, introduciendo parámetros personalizados o el resultado de la experiencia personal, para modificar cada uno de los dos programas preestablecidos previamente seleccionados: con la visualización de la indicación (2), Los iconos (4) y (6) cambian la temperatura de cocción, mientras que la pantalla (3) cambia el tiempo de cocción, como se muestra en la tabla del capítulo 3. Tras ajustar los ajustes según se desee, deben realizarse los ajustes opcionales, que se describen a continuación.

DOBLE COCCIÓN: Es posible establecer ajustes que se apliquen simultáneamente a ambas cámaras de cocción: de este modo realizarán una cocción idéntica, siendo este método adecuado cuando es necesario cocinar una gran cantidad de alimentos, hasta el punto de ser más ventajoso renunciar a la cocción diferenciada y simultánea. Al tocar el icono (11) es posible activar la función, como lo demuestra el parpadeo de la misma: los parámetros relacionados con la cámara de cocción más recientemente configurada se transfieren automáticamente a la otra, que asume los mismos ajustes; Con los iconos (4), (5) y (6) de cualquiera de las habitaciones, el programa, la duración y la temperatura de ambas se modificarán; de hecho, ambas pantallas (1) mostrarán la misma información. Puedes desactivar la función tocando de nuevo el icono (11).

COCINA SINCRONIZADA: Si las dos cámaras de cocción han sido configuradas con cocinas de duraciones diferentes, es posible activar la función de cocción sincronizada, a través de la cual la cámara para la que se planea una cocción más corta comienza a cocinar más tarde que la otra, de modo que ambos tiempos de cocción terminen al mismo tiempo, resultando en alimentos listos para comer a la vez. La función se activa tocando el icono (9), y se resalta, al activarse, con el parpadeo del mismo: una vez que ha comenzado la cocción, la pantalla de la cámara de espera muestra la palabra "HOLD", indicando que se espera que comience. Durante el periodo de "Hold", se recomienda evitar retirar el cajón de la cámara de espera, ya que, si no está en su lugar en el momento del arranque, la duración de la cocción se reducirá al tiempo en que se extraiga el cajón: es decir, el final simultáneo de la cocción seguirá garantizado, aunque a costa de la completitud de la cocción.

INICIO DE COCINA : No hay otros parámetros que establecer y es hora de empezar a cocinar tocando el icono (12). La calefacción y el suministro de aire comienzan inmediatamente y con ellos la cuenta atrás para el final de la cocción, que alterna en la pantalla (1) con la temperatura establecida. A continuación se muestran las posibles operaciones durante la cocción.

ILUMINACIÓN INTERNA: Al tocar el icono (10) es posible activar la iluminación interna de la cámara de cocina en la que has trabajado más recientemente; encender la iluminación de una cámara no excluye la posibilidad de encender también la otra, lo que se puede hacer tocando el icono (8) (que mueve el control a la otra cámara) y de nuevo el icono (10), que enciende la iluminación. En cualquier caso, la duración de la iluminación es de un minuto desde su encendido.

MEZCLA DE ALIMENTOS: Algunas preparaciones requieren una o más revoltas durante la preparación para distribuir el calentamiento sobre un mayor volumen de comida: para realizar una remoción es posible sacar un cajón de su asiento y agitar su contenido, prestando la máxima atención para evitar desbordamientos y derrames, potencialmente peligrosos dada la alta temperatura. También es posible colocar el cajón sobre una superficie de material inerte (mármol, piedra, metales) y usar cubiertos resistentes al calor, posiblemente no afilados, para remover el contenido. Al final, al volver a colocar el cajón en su sitio y empujarlo hasta que haga clic, la cocción vuelve a empezar con la temperatura y el tiempo restantes antes de la interrupción.

CAMBIO DE PARÁMETROS DE COCCIÓN: Durante la cocción, es posible ver la comida desde la ventana adecuada delante o durante la revuelta, como se ha descrito anteriormente. Si lo consideras apropiado o necesario, puedes cambiar el tiempo o la temperatura restante para mejorar el resultado, tocando los iconos (4), (5) y (6), como se ha descrito antes, si es necesario cambiando el espacio de cocción a reiniciar tocando el icono (8); Los parámetros se adaptarán a las nuevas elecciones y el proceso continuará hasta el final.

PAUSA: Es posible detener la cocción y luego reanudarla, dejando los minutos restantes al final del proceso sin alteraciones, sin necesidad de detener los programas, perder los datos de cocción o quitar el cajón, lo que provoca una bajada abrupta de la preparación que podría verse comprometida de esta manera. La pausa es útil en todos aquellos casos en los que el funcionamiento del aparato debería ser molesto, reservando, por ejemplo, una gran parte de la corriente disponible en un sistema doméstico común; Al pausar el aparato, el elemento calefactor no se calienta hasta la próxima vez que se reinicia, mientras que la comida, que permanece confinada a las cámaras de cocción, que no están abiertas, se enfría espontáneamente muy lentamente. Para pausar el aparato, toca el icono (12) durante la cocción: el resto de la cocción siempre se restaura tocando el icono (12). Durante la pausa, el ventilador aspira aire caliente durante otros veinte segundos, tras lo cual se detiene junto con la iluminación interior. Durante la pausa, puedes seleccionar un nuevo programa o cambiar todos los parámetros como si estuvieras en las primeras fases de uso.

PARADA DE COCINAR: Al final del periodo programado de cocina, el aparato lo detiene automáticamente, aunque puedes actuar con antelación, deteniendo manualmente el proceso, si lo consideras satisfactorio, tocando el icono (7) inmediatamente después de pausar el aparato. El ventilador aspira aire durante otros 40 segundos y está en modo de refrigeración, mostrando solo el icono (7) en la pantalla; Cuando termina la refrigeración, el aparato entra en modo de espera.

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

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

- El tiempo ideal de cocción se ve afectado en cualquier caso por la cantidad de comida que se coloque en el cajón: en el caso de cantidades considerables, siempre es bueno alargar la cocción unos minutos y viceversa
- En el caso de alimentos fraccionados (albóndigas, bocados, etc.) los tiempos de cocción deberían reducirse ligeramente en comparación con el mismo volumen de comida en una sola pieza
- Abrir el cajón, aunque es necesario en algunos casos para agitar, tiene un impacto significativo en la temperatura interna; Por tanto, las operaciones en cajones abiertos deben realizarse lo antes posible, siempre teniendo en cuenta las precauciones de seguridad necesarias
- La necesidad de mezclar es mayor cuanto más finamente se divide la comida. En la mayoría de los casos, una sola remoción a mitad de la cocción sigue siendo suficiente para un buen resultado final
- Para la preparación de patatas fritas, se puede usar una pequeña cantidad de aceite (aproximadamente media cucharada) para mejorar la cocción, distribuyéndolo sobre la superficie con un pulverizador de alimentos antes de introducirlo en el aparato o cepillarlo con un cepillo para alimentos; Sin embargo, comprueba que no hayan sido pretratados en la producción con la aplicación de condimentos grasos o grasos
- La cantidad ideal de patatas fritas en una sola cocción es de 250 gramos para cada uno de los dos cajones.
- Evita cocinar alimentos extremadamente grasos, como salchichas o salchichas gruesas especialmente grasientas
- También es posible usar el aparato para calentar alimentos fríos, ajustando una temperatura de 150° C y un tiempo generalmente no superior a 10 minutos

CONSEJOS ESPECIALES PARA PATATAS FRITAS CASERAS:

Para obtener un resultado óptimo en la preparación de patatas caseras, puede ser útil seguir estos pasos:

1) Pela las patatas y córtalas en cerillas
2) Sumergir completamente las patatas cortadas en un recipiente lleno de agua durante 30 minutos
3) Secar las patatas con papel de cocina
4) Engrasa las patatas en un bol con media cucharada de aceite de oliva virgen extra
5) Saca las patatas del recipiente con las manos para separarlas del exceso de aceite
6) Hornear las patatas a 180° C durante 18-25 minutos

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El producto no requiere mantenimiento, entendido como reemplazo de piezas consumibles ni revisiones programadas; Por lo general, basta con limpiar el cajón y el estante con jabón común para lavar platos aplicado con esponja y un enjuague adecuado. Cualquier operación de limpieza debe realizarse con el cable de alimentación desconectado y, antes de proceder con la reconexión, es necesario asegurarse de que todas las piezas estén completamente secas. Todas las superficies, especialmente los elementos calefactores, también deben estar completamente frías.

En cualquier caso, evite detergentes agresivos, esponjas abrasivas, lana de hierro u otros detergentes químicos: no se deben usar productos específicos para limpiar el compartimento del cajón ni pulverizarse sobre los elementos calefactores, que no necesitan ser limpiados; Para limpiar las paredes interiores, utiliza un paño húmedo cuando el aparato esté completamente frío. Si el material alimenticio entra en contacto con un elemento calefactor, espera a que se enfríe completamente y sácalo con
extrema delicadeza usando un cepillo de cerdas suaves.

Para superficies externas, usa solo un paño humedecido con agua.

PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

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

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de funcionamiento : Inserire dati come da report LVD
Consumo eléctrico : Inserire dati come da report LVD
Capacidad de cajones : Inserire dati come da scheda tecnica
Temperatura de cocción : 80 – 200 ℃
Temporizador : 1-60 minutos
Longitud del cable : Inserire dati come da scheda tecnica
Dimensiones : Inserire dati come da scheda tecnica
Peso : Inserire dati come da scheda tecnica

CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. FIONA (cod. 118340076) 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. FIONA (cod. 118340076) 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. FIONA (cod. 118340076) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. FIONA (cod. 118340076) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE), la presencia del símbolo del contenedor tachado indica que este aparato no debe considerarse un residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe realizarse por recolección separada. La eliminación de forma no separada puede constituir un daño potencial para el medio ambiente y la salud. Este producto se puede devolver al distribuidor al comprar un nuevo dispositivo. La eliminación inadecuada del aparato constituye una conducta indebida y está sujeta a sanciones por parte de la Autoridad de Seguridad Pública. Para más información, contactar con la administración local responsable de asuntos ambientales.



LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

Melchioni Spa, con sede en Milán (Italia), a través de Colletta 37, reconoce una garantía convencional sobre el producto por un período de dos años a partir de la fecha de la primera compra por parte del consumidor. Esta garantía no afecta la validez de la legislación vigente sobre bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los cuales el consumidor sigue siendo el propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea.
Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas determinadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor, durante el período de garantía anterior.
Melchioni Spa se reserva el derecho a realizar un reemplazo completo del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 no. 206 art. 130) durante el período de garantía. En este caso, la validez de la garantía sigue siendo la de la compra original: el servicio proporcionado bajo garantía no extiende el período de garantía.
En cualquier caso, este aparato no se considerará defectuoso en cuanto a materiales o fabricación en caso de ser adaptado, cambiado o ajustado, con el fin de cumplir con las normas técnicas y / o de seguridad nacionales o locales, vigentes en un país distinto al cuál fue originalmente diseñado y fabricado. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

- piezas sujetas a desgaste o roturas, ni aquellas piezas que requieran reemplazo y / o mantenimiento periódicos
- uso profesional del producto

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

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni Spa está sujeto a la presentación de un documento fiscal que acredite la fecha real de compra. El mismo no debe mostrar alteraciones o eliminaciones, en presencia de las cuales Melchioni Spa se reserva el derecho a rechazar la prestación del tratamiento en garantía.
La garantía no será reconocida si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado.
Esta garantía no incluye ningún derecho a compensación por daños directos o indirectos, de cualquier naturaleza, a personas o cosas, causados por cualquier ineficiencia del aparato. Las ampliaciones, promesas o servicios en este sentido, asegurados por el minorista, correrán a cargo de este último.

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

Les informations suivantes doivent être lues, comprises et respectées avant la mise en service de l'appareil. Ils sont particulièrement utiles pour garantir la sécurité, l'intégrité physique et la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes, ainsi que pour fournir des informations précieuses pour prévenir les pannes et dysfonctionnements, prolonger la durée de vie de fonctionnement, limiter la consommation d'énergie et promouvoir la protection de l'environnement.

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

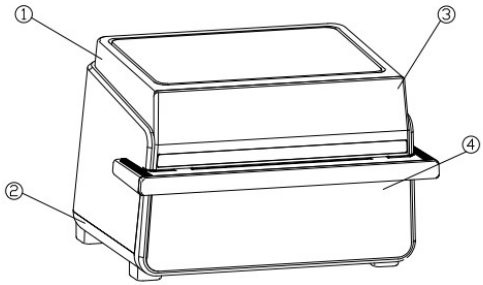
• N'introduisez aucun objet en plastique ou autre matériau dans l'appareil qui pourrait déformer, fondre ou libérer des substances lorsqu'il est chauffé
• Évitez de toucher les parties structurelles, même externes, pendant le fonctionnement, car certaines pourraient atteindre des températures élevées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

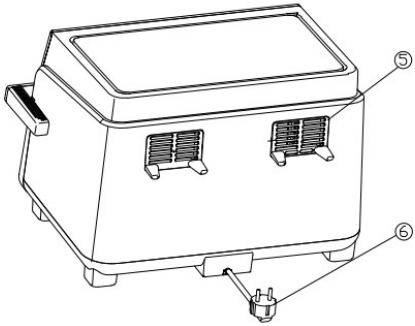
• Placez l'appareil sur une surface plane et stable et vérifiez qu'il ne peut pas bouger indépendamment à cause de la gravité ou des forces externes
• Gardez ce manuel pour référence future



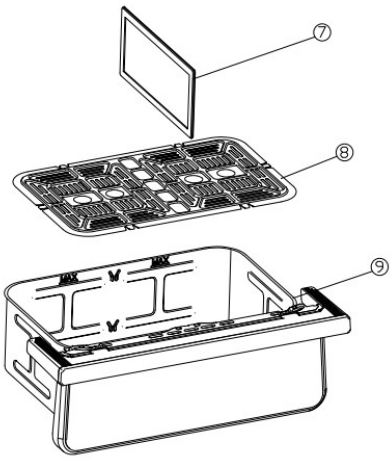
AVERTISSEMENT : Certaines surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes lors d'un fonctionnement normal et maintenir une température élevée même après utilisation. Le contact avec ces surfaces peut provoquer des brûlures. Utilisez l'appareil avec précaution et attendez qu'il refroidisse complètement avant de tout travail sur l'appareil. **Éloignez les enfants et les animaux de compagnie pendant que vous utilisez l'appareil et jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.**

LES PIÈCES DE L'APPAREIL :





1. Corps de l'appareil
2. Base
3. Affichage et panneau de contrôle
4. Poignée d'ouverture
5. Conduit d'éjection
6. Câble d'alimentation



7. Cloison pour la division des pièces
8. Séparateur de graisse
9. Tiroir

L'affichage et le panneau de contrôle



Icône #	Affichage	Fonction
1		Affichage de durée/température : Affiche, lors de la programmation et de la cuisson, la durée prévue du programme, le temps restant, la température réglée et d'autres indications telles que l'état de OFF, HOLD, ouverture du tiroir (OPEN) ou toute anomalie
2		Indication **de température** : la température de cuisson est affichée sur l'affichage correspondant
3		Indication **de durée** : l'affichage correspondant affiche la durée de cuisson (programmée ou restante)
4		Icône **de diminution** : réduit le temps de cuisson ou la température pendant la programmation et la cuisson
5		Durée ou sélection de la température : Alternativement la fonction des icônes « + » et « - », les allouant pour contrôler le temps de cuisson et le temps de température de cuisson
6		Icône **d'incrément** : Augmente la durée ou la température de cuisson pendant la programmation et la cuisson
7		Icône **marche/arrêt** : Touché alternativement, allume et éteint l'appareil

8		Icône de changement de contrôle **:** Touchée à plusieurs reprises, elle vous permet d'opérer alternativement sur les réglages des deux chambres de cuisson
9		Icône de cuisson synchronisée : Permet de commencer automatiquement la cuisson dans la chambre pour laquelle la durée la plus courte a été réglée, de sorte que la fin des deux cuissons se fasse simultanément
10		Icône d'éclairage intérieur : Active l'éclairage des chambres de cuisson pour vérifier l'avancement de la préparation
11		Double icône de cuisson : Permet de donner les mêmes commandes de programmation aux deux chambres de cuisson en même temps
12		Icône **Démarrer/pause :** Touchée plusieurs fois, démarre et met en pause le processus de cuisson
13		Icône des **puces de programme par défaut** : Durée 20 minutes, modifiable de 1 à 60, par pas de 1 Température 200° C, modifiable de 80 à 200, par échelons de 5
14		Icône de programme **par défaut de viande** rouge (steak) : Durée 15 minutes, modifiables de 1 à 60, par étapes de 1 Température 190° C, modifiable de 80 à 200, par échelons de 5
15		Icône de programme par défaut **ailes de poulet** (Wings) : Durée 20 minutes, modifiable de 1 à 60, par pas de 1 Température 200° C, modifiable de 80 à 200, par échelons de 5
16		Icône **par défaut du programme Roast Chicken** : Durée : 30 minutes, modifiables de 1 à 60, par étapes de 1 Température 200° C, modifiable de 80 à 200, par échelons de 5
17		Icône **par défaut du programme des crevettes** : Durée 15 minutes, modifiables de 1 à 60, par étapes de 1 Température 190° C, modifiable de 80 à 200, par échelons de 5
18		Icône **de programme par défaut Fish** : Durée 20 minutes, modifiable de 1 à 60, par pas de 1 Température 200° C, modifiable de 80 à 200, par échelons de 5
19		Icône **de programme par défaut de la pizza** (pizza) : Durée : 10 minutes, modifiable de 1 à 60, par étapes de 1 Température 180° C, modifiable de 80 à 200, par étapes de 5
20		Icône **de programme par défaut du gâteau** : Durée 15 minutes, modifiables de 1 à 60, par étapes de 1 Température 180° C, modifiable de 80 à 200, par étapes de 5
21		Icône de dégivrage du programme par défaut : Durée : 20 minutes, variant de 1 minute à 2 heures, par étapes d'une minute Température 55° C, non changeable
22		Icône **de programme par défaut** : Durée : 8 heures, modifiables de 1 à 24, par étapes de 1 Température 55° C, modifiable de 30 à 80, par échelons de 5

MISE EN SERVICE

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

- Déballez l'appareil et vérifiez qu'il est complet et complet, comme indiqué dans le chapitre précédent
- Conservez l'emballage pendant 15 jours, afin de pouvoir le stocker en cas de retour au détaillant ; Après cette période, éliminez-le conformément aux exigences de séparation des matériaux sur la séparation des matériaux sur le matériau
- Lisez ce livret dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation en toute sécurité
- Retirez soigneusement tous les matériaux de fixation des pièces, y compris les internes
- Enlève complètement tous les autocollants sur les surfaces de l'appareil

• Placez l'appareil sur une surface plane et stable, en veillant à réserver 10 cm d'espace sur tous les côtés, à l'arrière et au-dessus de l'appareil, afin de faciliter la circulation de l'air nécessaire
• Consultez le chapitre 1 pour plus de détails et des instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil
• Lavez tous les accessoires à l'eau tiède avec du liquide vaisselle classique ; Rincez correctement et attendez le séchage complet avant de continuer
• Branchez la prise électrique à une prise murale équipée d'un disjoncteur à courant résiduel classique en amont
• Vérifiez que le câble ne touche pas les parties chaudes et qu'il n'est pas soumis à des penchants ou des pliés excessifs
• Touchez l'icône (7) pour allumer l'appareil
• Appuyez sur l'icône (13) pour sélectionner le premier programme de la liste
• Touchez l'icône (12) pour commencer à chauffer
• Attendez une minute, puis vérifiez s'il y a de l'air chaud provenant de la grille d'éjection arrière
• Arrêtez le processus en tapotant les icônes (12) et (7) dans l'ordre
Si l'appareil s'est comporté conformément à ce qui précède, il peut être considéré comme fonctionnel et utilisé pour la cuisine. Sinon, contactez le revendeur où vous l'avez acheté.

UTILISATION DE L'APPAREIL

L'opération de cuisson nécessite que les aliments soient placés dans chaque tiroir et qu'ils soient complètement insérés dans le compartiment correspondant jusqu'à ce qu'ils cliquent, avant toute opération sur le panneau de contrôle. Il est possible, et dans certains cas du moins approprié, si la nature de la nourriture l'exige, de procéder à un chauffage préliminaire des chambres de cuisson avant d'insérer la nourriture, en modifiant un programme, comme décrit ci-dessous, en la portant à une durée de trois minutes à 200° C. À la fin de la cuisson, l'appareil cesse toute chaleur, émet des bruits prolongés et, après un court refroidissement, passe en veille ; Le tiroir peut alors être retiré et la nourriture à son intérieur peut être retirée et consommée, tandis que l'appareil peut être laissé refroidir, de préférence avec le tiroir sorti, pour un nettoyage ultérieur. Après une période d'inutilisation, même si elle est connectée à la prise électrique, l'appareil est complètement éteint, à l'exception de l'icône (7). Pour passer en mode veille, appuyez sur l'icône (7) ; Le panneau de contrôle et l'écran s'allument. Il est maintenant nécessaire de programmer les paramètres de cuisson et de commencer le processus. Il est possible de sélectionner l'un des 10 programmes prédéfinis pour obtenir la cuisson des aliments les plus courants selon des paramètres d'usine spécifiques pour chaque type d'aliment, qui peuvent toujours être modifiés en réglant la température de cuisson et la durée du processus selon votre expérience ou votre souhait.
Tout d'abord, retirez le tiroir du compartiment, placez la cloison en place et rangez la nourriture, en prenant soin de :
• Assurez-vous que le séparateur de graisse est bien en place au fond du récipient, ce qui permet une cuisson plus saine et uniforme et évite la formation de vapeurs et de mauvaises odeurs
• Évitez de surcharger autant que possible les deux conteneurs grâce à l'insertion de la cloison, surtout en hauteur, pour éviter le contact avec les éléments chauffants
• Placez la nourriture sur autant de surface que possible des contenants, afin d'éviter l'accumulation et la cuisson inégale
• Disposez les plus grandes portions au centre et les plus petites le long du périmètre intérieur des contenants autant que possible et en cas de nourriture fendue
• Insérez complètement le tiroir en place, jusqu'à ce qu'il se retire de la course, puis allumez le panneau de configuration
PROGRAMMATION DE LA CUISSON : Une fois la nourriture disposée comme décrit ci-dessus, il est nécessaire de programmer la cuisson ; la première opération à effectuer consiste à allumer l'appareil en touchant l'icône (7), puis à sélectionner le programme le mieux adapté à la nature des aliments placés dans la chambre de cuisson de gauche, en touchant l'icône correspondant au programme souhaité entre (13) et (22). Il est donc nécessaire de faire le même choix pour la bonne chambre de cuisson, il est donc nécessaire de toucher l'icône (8), qui, si elle est pressée à plusieurs reprises, alterne la sélection des commandes entre les deux chambres de cuisson ; La chambre de cuisson sélectionnée, c'est-à-dire sur laquelle les sélections et modifications peuvent être effectuées, est indiquée par le clignotement de l'affichage (1) et de l'icône du programme sélectionné (13)-(22). Une fois les deux programmes sélectionnés, il est possible de modifier les paramètres de cuisson en touchant les icônes (4), (5) et (6) correspondant à chacune des deux chambres de cuisson, comme décrit dans le tableau précédent, en saisissant des paramètres personnalisés ou le résultat

d'une expérience personnelle, afin de modifier chacun des deux programmes prédéfinis précédemment sélectionnés : avec affichage de l'indication (2), Les icônes (4) et (6) modifient la température de cuisson, tandis que l'affichage (3) modifie le temps de cuisson, comme montré dans le tableau du chapitre 3. Après avoir ajusté les réglages souhaités, les réglages optionnels doivent être réalisés, décrits ci-dessous.

DOUBLE CUISSON : Il est possible de mettre en place des réglages qui s'appliquent simultanément aux deux chambres de cuisson : de cette façon, ils effectueront une cuisson identique, cette méthode étant adaptée lorsqu'il est nécessaire de cuire une grande quantité d'aliments, au point de rendre plus avantageux de renoncer à la cuisson différenciée et simultanée. En touchant l'icône (11), il est possible d'activer la fonction, comme en témoigne le clignotement de celle-ci : les paramètres relatifs à la chambre de cuisson la plus récemment réglée sont automatiquement transférés à l'autre, qui suppose les mêmes réglages ; Avec les icônes (4), (5) et (6) de n'importe quelle salle, le programme, la durée et la température des deux seront modifiés, en fait les deux affichages (1) afficheront les mêmes informations. Vous pouvez désactiver la fonction en appuyant à nouveau sur l'icône (11).

CUISSON SYNCHRONISÉE : Si les deux chambres de cuisson ont été réglées avec des durées différentes, il est possible d'activer la fonction de cuisson synchronisée, par laquelle la chambre pour laquelle la cuisson plus courte commence à cuisser plus tard que l'autre, de sorte que les deux temps de cuisson se terminent en même temps, ce qui donne des aliments prêts à manger en même temps. La fonction s'active en touchant l'icône (9), et est mise en évidence, lorsqu'elle est activée, par le clignotement de celle-ci : une fois la cuisson commencée, l'affichage de la chambre d'attente affiche le mot « HOLD », indiquant qu'elle est censée commencer. Pendant la période de « Maintien », il est conseillé d'éviter de retirer le tiroir de la chambre d'attente, car, s'il n'est pas en place au moment du démarrage, la durée de cuisson sera réduite par le temps d'extraction du tiroir : en d'autres termes, la fin simultanée de la cuisson restera garantie, bien qu'au détriment de la complétude de la cuisson.

DÉBUT DE LA CUISSON : Il n'y a pas d'autres paramètres à définir et il est temps de commencer la cuisson en touchant l'icône (12). Le chauffage et l'alimentation en air démarrent immédiatement et avec eux le compte à rebours jusqu'à la fin de la cuisson, qui alterne sur l'affichage (1) avec la température réglée. Voici les opérations possibles pendant la cuisson.

ÉCLAIRAGE INTERNE : En touchant l'icône (10), il est possible d'activer l'éclairage interne de la chambre de cuisson sur laquelle vous avez travaillé le plus récemment ; allumer l'éclairage d'une chambre n'exclut pas la possibilité d'allumer l'autre également, ce qui peut se faire en touchant l'icône (8) (qui déplace le contrôle vers l'autre chambre) puis à nouveau l'icône (10), qui allume l'éclairage. Quoi qu'il en soit, la durée de l'éclairage est d'une minute après son allumage.

MÉLANGE DES ALIMENTS : Certaines préparations nécessitent une ou plusieurs brassées pendant la préparation afin de répartir le chauffage sur un volume plus important de nourriture : pour effectuer un remuage, il est possible de retirer un tiroir de son siège et de secouer son contenu, en faisant la plus grande attention pour éviter les débordements et les déversements, potentiellement dangereux compte tenu de la température élevée. Il est également possible de placer le tiroir sur une surface de matériau inerte (marbre, pierre, métaux) et d'utiliser des couverts résistants à la chaleur, parfois pas tranchants, pour remuer le contenu. À la fin, en remettant le tiroir en place et en le poussant jusqu'à ce que ça clique, la cuisson recommence avec la température et le temps restants avant l'interruption.

MODIFICATION DES PARAMÈTRES DE CUISSON : Pendant la cuisson, il est possible de voir la nourriture depuis la fenêtre appropriée à l'avant ou pendant le brassage, comme décrit ci-dessus. Si vous le jugez approprié ou nécessaire, vous pouvez modifier le temps de cuisson ou la température restante pour améliorer le résultat, en touchant les icônes (4), (5) et (6), comme décrit ci-dessus, si nécessaire, en changeant l'espace de cuisson à réinitialiser en touchant l'icône (8) ; Les paramètres s'adapteront aux nouveaux choix et le processus se poursuivra jusqu'à la fin.

PAUSE : Il est possible d'arrêter la cuisson puis de la reprendre, en laissant les minutes restantes à la fin du processus inchangées, sans avoir à arrêter les programmes, perdre les données de cuisson, ou retirer le tiroir, provoquant une baisse brutale de la préparation qui pourrait être compromise de cette manière. La pause est utile dans tous les cas où le fonctionnement de l'appareil devrait être gênant, en réservant, par exemple, une grande partie du courant disponible sur un système domestique commun ; En mettant l'appareil en pause, l'élément chauffant ne chauffe pas avant le redémarrage, tandis que la nourriture, restée confinée dans les chambres de cuisson, qui ne sont pas ouvertes, refroidit spontanément très lentement. Pour mettre l'appareil en pause, appuyez sur l'icône (12) pendant la cuisson : la cuisson restante est toujours restaurée en touchant l'icône (12). Pendant la pause, le ventilateur aspire de l'air chaud pendant encore vingt secondes, puis il s'arrête avec l'éclairage intérieur. Pendant la pause, vous pouvez sélectionner un nouveau programme ou modifier tous les paramètres comme si vous étiez aux premiers stades d'utilisation.

ARRÊT DE LA CUISSON : À la fin de la période de cuisson programmée, l'appareil l'arrête automatiquement, mais vous pouvez agir à l'avance, en arrêtant manuellement le processus, si cela vous semble satisfaisant, en touchant immédiatement l'icône (7) après la pause de l'appareil. Le ventilateur aspire de l'air pendant 40 secondes supplémentaires et est en mode refroidissement, affichant uniquement l'icône (7) sur l'écran ; Une fois le refroidissement terminé, l'appareil passe en mode veille.
À LA FIN DE LA CUISSON : Une fois le temps restant compté, l'appareil émet quelques bips consécutifs et, après une courte période de fonctionnement vide, s'arrête ; il est désormais possible de retirer les tiroirs et de retirer la nourriture cuite ; il est conseillé, dans certains cas, de le laisser reposer quelques instants immédiatement après l'extraction, afin d'arrêter tout processus d'ébullition de la graisse. Laissez l'appareil reposer jusqu'à ce qu'il refroidisse considérablement, mais veillez à ne pas entrer en contact avec des surfaces chauffées ou à incandescence, qu'elles soient extérieures ou internes au compartiment du tiroir. Évitez de vider le tiroir en le retournant à l'envers, car comme le séparateur de graisse n'est pas relié au fond, il peut en sortir et créer des situations risquées.
CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE : Bien que la meilleure performance soit obtenue en perfectionnant la technique avec de l'expérience, certaines astuces peuvent immédiatement faciliter l'utilisation de l'appareil. Il est toujours bon de garder à l'esprit que :

- Le temps de cuisson idéal dépend de toute façon de la quantité de nourriture placée dans le tiroir : en cas de quantités importantes, il est toujours bon de prolonger la cuisson de quelques minutes, et inversement
- Dans le cas des aliments fractionnés (boulettes de viande, bouchées, etc.), les temps de cuisson doivent être légèrement réduits par rapport au même volume de nourriture en une seule pièce
- Ouvrir le tiroir, bien que nécessaire dans certains cas pour remuer, a un impact significatif sur la température interne ; Les opérations dans les tiroirs ouverts doivent donc être effectuées aussi rapidement que possible, en tenant toujours compte des précautions de sécurité nécessaires
- Le besoin de mélanger est plus grand plus la nourriture est finement divisée. Dans la plupart des cas, un simple remuage à mi-parcours de la cuisson suffit encore pour un bon résultat final
- Pour la préparation des frites, une petite quantité d'huile (environ 1/2 cuillère à soupe) peut être utilisée pour améliorer la cuisson, en la répartissant sur la surface avec un pulvérisateur alimentaire avant de l'insérer dans l'appareil ou en brossant avec une brosse à manger ; Cependant, vérifiez qu'ils n'ont pas été prétraités lors de la production avec l'application de condiments gras ou gras
- La quantité idéale de frites en une seule cuisson est de 250 grammes pour chacun des deux tiroirs.
- Évitez de cuisiner des aliments très gras, comme les saucisses ou les saucisses grossières particulièrement grasses
- Il est également possible d'utiliser l'appareil pour chauffer des aliments froids, en réglant une température de 150° C et une durée généralement pas supérieure à 10 minutes

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Pour les surfaces extérieures, utilisez seulement un chiffon humidifié à l'eau.

4. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

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

DONNÉES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement : Inserire dati come da report LVD
Consommation d'énergie : Inserire dati come da report LVD
Capacité des tiroirs : Inserire dati come da scheda tecnica
Température de cuisson : 80 – 200 °C
Minuterie : 1 à 60 minutes
Longueur du câble : Inserire dati come da scheda tecnica
Dimensions : Inserire dati come da scheda tecnica
Poids : Inserire dati come da scheda tecnica

CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. FIONA (cod. 118340076) 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. FIONA (cod. 118340076) 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. FIONA (cod. 118340076) 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. FIONA (cod. 118340076) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Conformément à la directive 2012/19/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), la présence du symbole de la poubelle barrée indique que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet urbain: sa mise au rebut doit donc être effectuée par une collecte séparée. L'élimination de manière non séparée peut constituer un danger potentiel pour l'environnement et la santé. Ce produit peut être retourné au distributeur lors de l'achat d'un nouvel appareil. Une élimination inappropriée de l'appareil constitue une faute et est passible de sanctions de la part de l'autorité de sécurité publique. Pour plus d'informations, contactez l'administration locale responsable des questions environnementales.



GARANTIE DU PRODUIT

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

La garantie ne couvre pas:

- les pièces sujettes à l'usure ou à la déchirure, ni les pièces nécessitant un remplacement et / ou un entretien périodiques
- utilisation professionnelle du produit
- des dysfonctionnements ou des défauts dus à une installation, une configuration, une mise à jour logicielle / BIOS / micrologicielle incorrecte non effectuée par Melchioni Spa
- les réparations ou interventions effectuées par des personnes non autorisées par Melchioni Spa

- manipulation des composants d'assemblage ou, le cas échéant, du logiciel
- défauts dus à une chute ou au transport, à la foudre, aux fluctuations de tension, à l'infiltration de liquide, à l'ouverture de l'appareil, aux intempéries, au feu, aux troubles publics, à une ventilation inadéquate ou à une alimentation électrique incorrecte
- tous les accessoires, par exemple: boîtes, sacs, piles, etc. utilisés avec ce produit
- interventions à domicile pour des contrôles de commodité ou des défauts présumés

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

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE KORREKTE UND SICHERE NUTZUNG DES GERÄTS

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

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

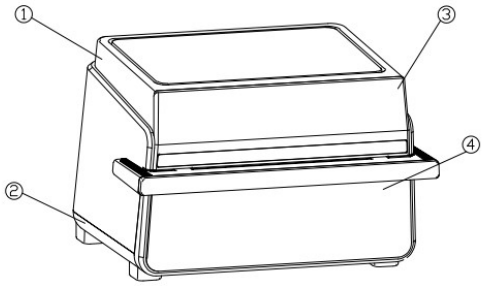
• Achten Sie auf das plötzliche Entweichen von Glühlampendampf, wenn Sie die Schublade entfernen • . Überladen Sie die Schublade nicht und achten Sie besonders darauf, dass das Essen nicht mit dem Heizelement in Kontakt kommt
• Stecken Sie keine Küchenutensilien in das Gerät, sondern verwenden Sie nur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

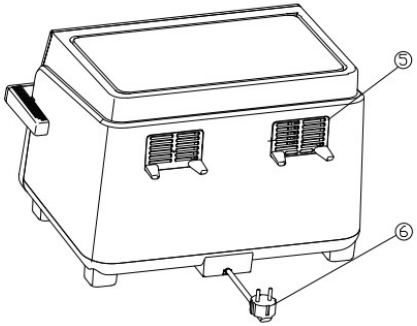
• Führen Sie keine Reparaturen eigenständig durch; Im Falle eines Fehlers lassen Sie das Gerät von qualifiziertem technischem Personal inspizieren
• Das Gerät darf unter keinen Umständen an irgendeinem seiner Teile modifiziert werden: Dieses Verhalten stellt normalerweise eine erhebliche Beeinträchtigung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



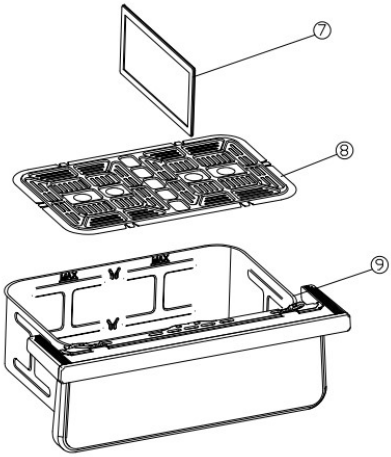
WARNUNG: Einige Oberflächen des Geräts können während des normalen Betriebs sehr heiß werden und halten auch nach Gebrauch eine hohe Temperatur. Kontakt mit solchen Oberflächen kann Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie das Gerät mit Vorsicht und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie daran arbeiten. **Halten Sie Kinder und Haustiere fern, während Sie das Gerät bedienen und bis es vollständig abgekühlt ist.**

DIE TEILE DES GERÄTS:





1. Gerätekörper
2. Basis
3. Display und Bedienfeld
4. Öffnen des Griffs
5. Auswurfkanal
6. Stromkabel



7. Schott für die Raumaufteilung
8. Schmierabscheider
9. Schublade

Das Display und das Bedienfeld



Ikone #	Anzeige	Funktion
1		Dauer-/Temperaturanzeige: Anzeigen während Programmierung und Kochen, die erwartete Programmdauer, die verbleibende Zeit, die eingestellte Temperatur und weitere Hinweise wie AUS, HALTEN, Schubladeöffnung (OFFEN) oder Anomalien
2		Temperaturanzeige: Die Kochtemperatur wird auf dem entsprechenden Display angezeigt
3		Daueranzeige: Die entsprechende Anzeige zeigt die Kochdauer (programmiert oder verbleibend) an.
4		Verkleinerungssymbol: Verringert die Kochzeit oder -temperatur während des Programmierens und Kochens
5		Dauer- oder **Temperaturauswahl**: Wechselt alternativ die Funktion der "+"- und "-"-Symbole und weist sie zu, um die Garzeit und die Gartemperatur zu steuern.
6		Inkrement-Symbol: Erhöht die Kochdauer oder -temperatur während der Programmierung und des Kochens
7		Ein/Aus-Symbol: Wechselweise berührt, schaltet das Gerät ein und aus
8		Steuerungswechsel-Symbol **:** Wiederholt berührt, ermöglicht es dir, die Einstellungen der beiden Kochkammern abwechselnd zu bedienen
9		Synchronisiertes **Kochsymbol**: Ermöglicht es dir, automatisch in der Kammer zu kochen, für die die kürzere Dauer eingestellt wurde, sodass der Abschluss der beiden Garzeiten gleichzeitig stattfindet
10		Innenbeleuchtungssymbol: Aktiviert die Beleuchtung der Kochkammern, um den Fortschritt während der Zubereitung zu überprüfen
11		Doppeltes **Kochsymbol**: Ermöglicht es, beide Kochkammern gleichzeitig die gleichen Programmbefehle zu geben
12		Start **-/Pause-Symbol:** Wiederholt berührt, startet und pausiert den Kochvorgang
13		Standard-Programmchips-Symbol: Dauer 20 Minuten, modifizierbar von 1 auf 60, in Schritten zu 1 Temperatur 200° C, modifizierbar von 80 bis 200, in Schritten von 5
14		Standard-Programmsymbol für **rotes Fleisch** (Steak): Dauer 15 Minuten, modifizierbar von 1 bis 60, in 1-Schritten Temperatur 190° C, modifizierbar von 80 bis 200, in Schritten von 5
15		Standard-Programmsymbol **Chicken Wings** (Wings): Dauer 20 Minuten, modifizierbar von 1 auf 60, in Schritten zu 1 Temperatur 200° C, modifizierbar von 80 bis 200, in Schritten von 5
16		Standard-Programmsymbol **Brathähnchen** : Dauer 30 Minuten, modifizierbar von 1 auf 60, in Schritten zu 1 Temperatur 200° C, modifizierbar von 80 bis 200, in Schritten von 5
17		Garnelen-Standard-Programmsymbol: Dauer 15 Minuten, modifizierbar von 1 bis 60, in 1-Schritten Temperatur 190° C, modifizierbar von 80 bis 200, in Schritten von 5
18		Fisch-Standard-Programmsymbol: Dauer 20 Minuten, modifizierbar von 1 auf 60, in Schritten zu 1 Temperatur 200° C, modifizierbar von 80 bis 200, in Schritten von 5
19		Pizza-Standard-Programmsymbol (Pizza): Dauer 10 Minuten, änderbar von 1 auf 60, in Schritten zu 1 Temperatur 180° C, modifizierbar von 80 bis 200, in Schritten von 5
20		Kuchen-Standard-Programmsymbol: Dauer 15 Minuten, modifizierbar von 1 bis 60, in 1-Schritten Temperatur 180° C, modifizierbar von 80 bis 200, in Schritten von 5

21		Abtau-Standard-Programmsymbol : Dauer: 20 Minuten, änderbar von 1 Minute auf 2 Stunden, in 1-Minuten-Schritten Temperatur 55° C, nicht veränderbar
22		Dehydratisierendes Standard-Programmsymbol : Dauer 8 Stunden, modifizierbar von 1 auf 24, in Schritten zu je 1 Temperatur 55° C, modifizierbar von 30 auf 80, in Schritten von 5

INDIENSTSTELLUNG

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

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie, ob die Ausrüstung vollständig und vollständig ist, wie im vorherigen Kapitel erwähnt
- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage auf, um sie im Falle einer Rückgabe an den Händler zu lagern; Nach diesem Zeitraum entsorgen Sie es gemäß den Materialabscheidungsanforderungen für die Materialtrennung auf dem Material
- Lesen Sie dieses Heft vollständig und achten Sie besonders auf die Anweisungen zur sicheren Nutzung
- Entfernen Sie vorsichtig alle Befestigungsmaterialien der Teile, einschließlich der inneren
- Entfernen Sie alle Aufkleber auf den Oberflächen des Geräts vollständig
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und achten Sie darauf, auf allen Seiten, hinten und oberhalb des Geräts, 10 cm Platz zu reservieren, um die notwendige Luftzirkulation zu ermöglichen
- Weitere Details und Anweisungen zur Positionierung und Installation des Geräts finden Sie in Kapitel 1
- Waschen Sie alle Accessoires in warmem Wasser mit normalem Spülmittel; Spülen Sie gründlich ab und warten Sie, bis Sie vollständig getrocknet sind, bevor Sie weitermachen
- Schließen Sie den elektrischen Stecker an eine Steckdose mit einem regulären Reststromschutzschalter stromaufwärts an
- Überprüfen Sie, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt und nicht übermäßig verbiegen oder knickt
- Drücken Sie das Symbol (7), um das Gerät einzuschalten.
- Tippen Sie auf das Symbol (13), um das erste Programm in der Liste auszuwählen
- Drücken Sie das Symbol (12), um mit dem Heizen zu beginnen
- Warte eine Minute und überprüfe dann nach warmer Luft vom hinteren Auswurfgitter
- Stoppen Sie den Vorgang, indem Sie die Symbole (12) und (7) nacheinander antippen

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

NUTZUNG DES GERÄTS

Der Kochvorgang erfordert, dass das Essen in jede Schublade gelegt und vollständig in das jeweilige Fach gelegt wird, bis es klickt, bevor das Bedienfeld geöffnet wird. Es ist möglich, und in manchen Fällen zumindest angemessen, wenn es die Natur des Lebensmittels erfordert, mit einer vorläufigen Erhitzung der Garkammern fortzufahren, bevor das Essen eingesetzt wird, indem man ein unten beschriebenes Programm modifiziert und es auf eine Dauer von drei Minuten bei 200° C bringt. Am Ende des Kochens stoppt das Gerät die gesamte Heizung, gibt einige anhaltende Geräusche von sich und geht nach einer kurzen Kühlung in den Standby; Die Schublade kann dann entfernt und das darin befindliche Essen entnommen und verzehrt werden, während das Gerät zum Abkühlen stehen bleibt, vorzugsweise mit herausgezogener Schublade, für die anschließende Reinigung. Nach einer Zeit der Nichtbenutzung wird das Gerät, selbst wenn es an die Steckdose angeschlossen ist, vollständig ausgeschaltet, mit Ausnahme des Symbols (7). Um in den Standby-Modus zu wechseln, tippen Sie auf das Symbol (7); Das Bedienfeld und das Display leuchten auf. Es ist nun notwendig, die Kochparameter zu programmieren und den Prozess zu starten. Es ist möglich, eines der 10 voreingestellten Programme auszuwählen, um das Kochen der häufigsten Lebensmittel nach spezifischen Fabrikparametern für jede Art zu erhalten, die dennoch durch Einstellung der Kochtemperatur und der Dauer des Prozesses nach Ihrer Erfahrung oder Ihrem Wunsch angepasst werden können.

Zuerst nehmen Sie die Schublade aus dem Fach, setzen Sie die Trennwand ein und ordnen Sie das Essen, wobei Sie darauf achten:

- Achten Sie darauf, dass der Fettabscheider am Boden des Behälters angebracht ist, was ein gesünderes und gleichmäßigeres Garen ermöglicht und die Bildung von Dämpfen und schlechten Gerüchen verhindert

• Vermeiden Sie eine Überladung der beiden Behälter so weit wie möglich, dank des Einsetzens der Schottwand, besonders in der Höhe, um den Kontakt mit den Heizelementen zu verhindern
• Stellen Sie das Essen auf so viel Oberfläche wie möglich der Behälter, um Ansammlungen und ungleichmäßiges Garen zu verhindern
• Stellen Sie die größten Portionen in der Mitte und die kleineren Portionen entlang des inneren Umfangs der Behälter so weit wie möglich an, und im Falle von geteiltem Essen
• Stecke die Schublade komplett wieder an ihren Platz, bis sie aus dem Strich herausklickt, gefolgt vom Einschalten des Bedienfelds

PROGRAMMIEREN KOCHEN: Sobald das Essen wie oben beschrieben angeordnet wurde, ist es notwendig, das Kochen zu programmieren; die erste Operation besteht darin, das Gerät durch Berühren des Symbols (7) einzuschalten und dann das Programm auszuwählen, das am besten zur Art des in der linken Garkammer platzierten Speisen passt, indem man das Symbol des gewünschten Programms zwischen (13) und (22) berührt. Es ist daher notwendig, dieselbe Wahl für die richtige Kochkammer zu treffen, daher ist es notwendig, das Symbol (8) zu berühren, das, wenn es wiederholt gedrückt wird, die Auswahl der Bedienelemente zwischen den beiden Kochkammern abwechselt; Die ausgewählte Kochkammer, also an der Auswahl und Änderungen vorgenommen werden können, wird durch das Blinken der Anzeige (1) und das Symbol des ausgewählten Programms (13)-(22) angezeigt. Sobald die beiden Programme ausgewählt wurden, ist es möglich, die Kochparameter zu ändern, indem man die Symbole (4), (5) und (6) berührt, die jeweils den beiden Kochkammern entsprechen, wie in der vorherigen Tabelle beschrieben, indem personalisierte Parameter oder das Ergebnis persönlicher Erfahrungen eingegeben werden, um jedes der beiden zuvor ausgewählten voreingestellten Programme zu modifizieren: mit Anzeige der Anzeige (2), Die Symbole (4) und (6) verändern die Kochtemperatur, während die Anzeige (3) die Kochzeit ändert, wie in der Tabelle in Kapitel 3 gezeigt. Nach der gewünschten Einstellung müssen die optionalen Einstellungen vorgenommen werden, die unten beschrieben werden.

DOPPELTES GAREN: Es ist möglich, Einstellungen zu machen, die gleichzeitig für beide Kochkammern gelten: So führen sie ein identisches Kochen durch, wobei diese Methode geeignet ist, wenn große Mengen Kochen notwendig sind, sodass es vorteilhafter ist, auf differenziertes und gleichzeitiges Kochen zu verzichten. Durch Berühren des Symbols (11) kann die Funktion aktiviert werden, wie das Blinken derselben zeigt: Die Parameter der zuletzt eingestellten Kochkammer werden automatisch in die andere übertragen, die die gleichen Einstellungen annimmt; Mit den Symbolen (4), (5) und (6) eines beliebigen Raums werden das Programm, die Dauer und die Temperatur beider geändert, tatsächlich zeigen beide Anzeigen (1) dieselben Informationen an. Du kannst die Funktion deaktivieren, indem du erneut auf das Symbol (11) tippst.

SYNCHRONISIERTES KOCHEN: Wenn die beiden Kochkammern mit unterschiedlichen Kochdauern eingestellt wurden, ist es möglich, die synchronisierte Kochfunktion zu aktivieren, durch die die Kammer, für die ein kürzeres Kochen geplant ist, später mit dem Kochen beginnt als die andere, sodass beide Kochzeiten gleichzeitig enden, was zu essensfertigen Speisen führt. Die Funktion wird durch Berühren des Symbols (9) aktiviert und wird beim Aktivieren durch das Blinken dieses Symbols hervorgehoben: Sobald das Kochen begonnen hat, zeigt das Display der Wartekammer das Wort "HOLD" an, was anzeigt, dass der Start erwartet wird. Während der "Halt"-Phase ist es ratsam, das Entfernen der Schublade der Wartekammer zu vermeiden, da sich die Kochzeit um die Zeit verkürzt, in der die Schublade entnommen wird: Mit anderen Worten, das gleichzeitige Ende des Kochens ist weiterhin garantiert, wenn auch auf Kosten der Vollständigkeit des Kochens.

GARBEGINN: Es gibt keine weiteren Parameter zu setzen, und es ist Zeit, mit dem Kochen zu beginnen, indem man das Symbol (12) berührt. Heizung und Luftzufuhr beginnen sofort und mit ihnen der Countdown bis zum Ende des Kochens, der auf der Anzeige (1) mit der eingestellten Temperatur abwechselt. Im Folgenden sind die möglichen Abläufe während des Kochens aufgeführt.

INNERE BELEUCHTUNG: Durch Berühren des Symbols (10) ist es möglich, die interne Beleuchtung der Kochkammer zu aktivieren, an der Sie zuletzt gearbeitet haben; das Einschalten der Beleuchtung einer Kammer schließt nicht die Möglichkeit aus, auch die andere zu beleuchten, was durch Berührung des Symbols (8) (wodurch die Steuerung in die andere Kammer übergeht) und erneut des Symbols (10), das das Licht einschaltet, geschehen kann. In jedem Fall beträgt die Dauer der Beleuchtung eine Minute nach dem Einschalten.

ESSENSMISCHUNG: Manche Zubereitungen erfordern ein oder mehrere Rührbewegungen während der Zubereitung, um die Erhitzung auf ein größeres Volumen zu verteilen: Um zu rühren, ist es möglich, eine Schublade aus dem Sitz zu nehmen und den Inhalt zu schütteln, wobei man größte Aufmerksamkeit schenkt, um Überläufe und Verschüttungen zu vermeiden, die bei der hohen Temperatur potenziell gefährlich sind. Es ist auch möglich, die Schublade auf eine inerte Materialoberfläche (Marmor, Stein, Metalle) zu stellen und mit einem hitzebeständigen, möglicherweise nicht scharfen Besteck den Inhalt zu rühren. Am Ende,

indem man die Schublade wieder an seinen Platz stellt und sie schiebt, bis sie klickt, beginnt das Kochen mit der verbleibenden Temperatur und der Zeit vor der Unterbrechung.
ÄNDERUNG DER GARPARAMETER: Beim Kochen ist es möglich, das Essen aus dem entsprechenden Fenster vor oder während des Rührens zu betrachten, wie oben beschrieben. Wenn Sie es für angemessen oder notwendig halten, können Sie die verbleibende Kochzeit oder -temperatur ändern, um das Ergebnis zu verbessern, indem Sie die oben beschriebenen Symbole (4), (5) und (6) berühren, falls nötig, indem Sie den Kochbereich durch Berühren des Symbols (8) zurücksetzen; Die Parameter passen sich den neuen Entscheidungen an und der Prozess wird bis zum Ende fortgesetzt.
PAUSE: Es ist möglich, das Kochen zu stoppen und dann fortzusetzen, wobei die verbleibenden Minuten am Ende des Vorgangs unverändert bleiben, ohne die Programme stoppen zu müssen, wodurch die Kochdaten verloren gehen oder die Schublade entfernt wird, was zu einer abrupten Absenkung der Zubereitung führt, die dadurch beeinträchtigt werden könnte. Die Pause ist in allen Fällen nützlich, in denen der Betrieb des Geräts störend sein sollte, da beispielsweise ein großer Teil des verfügbaren Stroms für ein gemeinsames Haushaltssystem reserviert wird; Durch das Anhalten des Geräts erwärmt sich das Heizelement erst beim nächsten Neustart, während das Essen, das in den nicht geöffneten Kochkammern bleibt, sehr langsam spontan abkühlt. Um das Gerät zu pausieren, drücken Sie während des Kochens auf das Symbol (12): Das restliche Kochen wird immer wiederhergestellt, indem man das Symbol (12) berührt. Während der Pause zieht der Ventilator für weitere zwanzig Sekunden heiße Luft ein, danach stoppt er zusammen mit der Innenbeleuchtung. Während der Pause können Sie ein neues Programm auswählen oder alle Parameter ändern, als wären Sie in den Anfangsphasen der Benutzung.
KOCHENSTOPP: Am Ende der programmierten Kochphase stoppt das Gerät sie automatisch, jedoch können Sie im Voraus handeln und den Vorgang manuell stoppen, wenn Sie ihn für zufriedenstellend halten, indem Sie das Symbol (7) unmittelbar nach dem Pausieren des Geräts berühren. Der Lüfter saugt weitere 40 Sekunden Luft und befindet sich im Kühlmodus, wobei nur das Symbol (7) auf dem Display angezeigt wird; Nach Abschluss der Kühlung schaltet das Gerät in den Standby-Modus.
AM ENDE DES KOCHENS: Sobald die verbleibende Zeit gezählt ist, gibt das Gerät einige aufeinanderfolgende Pieptöne von sich und stoppt nach einer kurzen Leerlaufphase; es ist nun möglich, die Schubladen zu entfernen und das gekochte Essen zu entfernen; in manchen Fällen ist es ratsam, es unmittelbar nach der Extraktion einige Momente ruhen zu lassen, um den Fettkochenprozess zu stoppen. Lassen Sie das Gerät ruhen, bis es deutlich abgekühlt ist, aber achten Sie darauf, nicht mit beheizten oder glühenden Oberflächen in Kontakt zu kommen, weder außen noch innen im Schubladech. Vermeiden Sie es, die Schublade zu entleeren, indem Sie sie umdrehen, denn da der Fettabscheider nicht am Boden verbunden ist, kann er herauskommen und riskante Situationen verursachen.
TIPPS FÜR OPTIMALE NUTZUNG: Obwohl die beste Leistung durch die Perfektionierung der Technik mit Erfahrung erzielt wird, können einige Tricks die Nutzung des Geräts sofort erleichtern. Es ist immer gut, im Hinterkopf zu behalten:

- Die ideale Garzeit hängt in jedem Fall von der Menge an Essen ab: Bei größeren Mengen ist es immer gut, das Kochen um einige Minuten zu verlängern und umgekehrt
- Im Fall von fraktioniertem Essen (Fleischbällchen, Bissen usw.) sollten die Kochzeiten im Vergleich zu dem gleichen Stückvolumen leicht reduziert werden
- Das Öffnen der Schublade, obwohl in manchen Fällen zum Rühren notwendig, hat einen erheblichen Einfluss auf die Innentemperatur; Geöffnete Schubladenoperationen müssen daher so schnell wie möglich durchgeführt werden, stets unter Berücksichtigung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen
- Je feiner das Futter gegliedert ist, desto größer ist das Mischen. In den meisten Fällen reicht ein einziges Rühren zur Hälfte des Kochvorgangs für ein gutes Endergebnis aus
- Für die Zubereitung von Pommes frites kann eine kleine Menge Öl (etwa 1/2 Esslöffel) verwendet werden, um das Kochen zu verbessern, indem es mit einem Lebensmittelsprüher auf der Oberfläche verteilt wird, bevor es in das Gerät eingefügt oder mit einer Küchenbürste berührt wird; Achten Sie jedoch darauf, dass sie in der Produktion nicht mit fetthaltigen oder fettigen Soßen vorbehandelt wurden
- Die ideale Menge Pommes bei einer einzigen Garung beträgt 250 Gramm für jede der beiden Schubladen.
- Vermeiden Sie das Kochen von extrem fetthaltigen Speisen wie Würstchen oder besonders fettigen, groben Würstchen
- Es ist auch möglich, das Gerät zum Erhitzen kalter Speisen zu verwenden, wobei eine Temperatur von 150° C eingestellt wird und eine Zeit in der Regel nicht länger als 10 Minuten beträgt

BESONDERE TIPPS FÜR SELBSTGEMACHTE CHIPS:

Für ein optimales Ergebnis bei der Zubereitung selbstgemachter Chips kann es hilfreich sein, diese Schritte zu befolgen:
1) Die Kartoffeln schälen und in Streichhölzer schneiden
2) Die geschnittenen Kartoffeln 30 Minuten lang vollständig in einen Behälter mit Wasser tauchen
3) Die Kartoffeln mit Papiertüchern trocknen
4) Fette die Kartoffeln in einer Schüssel mit einem halben Esslöffel natives Olivenöl extra
5) Nimm die Kartoffeln mit den Händen aus dem Behälter, um sie vom überschüssigen Öl zu trennen
6) Backen Sie die Kartoffeln bei 180° C für 18-25 Minuten

REINIGUNG UND WARTUNG

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

PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

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

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung	: Inserire dati come da report LVD
Stromverbrauch	: Inserire dati come da report LVD
Schubladenkapazität	: Inserire dati come da scheda tecnica
Kochtemperatur	: 80 – 200 °C
Timer	: 1–60 Minuten
Kabellänge	: Inserire dati come da scheda tecnica
Abmessungen	: Inserire dati come da scheda tecnica
Gewicht	: Inserire dati come da scheda tecnica

PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. FIONA (cod. 118340076) 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. FIONA (cod. 118340076) 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. FIONA (cod. 118340076) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Paraments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. FIONA (cod. 118340076) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

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



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

PRODUKTGARANTIE

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

Die Komponenten oder Teile, die aus bestimmten Herstellungsgründen als defekt befunden wurden, werden während der oben genannten Garantiezeit vom Händler kostenlos repariert oder ersetzt.
Melchioni Spa behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig zu ersetzen, wenn eine Reparaturfähigkeit unmöglich oder übermäßig teuer ist, durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130). In diesem Fall bleibt die Gültigkeit der Garantie die des ursprünglichen Kaufs: Der im Rahmen der Garantie erbrachte Service verlängert die Garantiezeit nicht.
In jedem Fall wird dieses Gerät nicht als Material- oder Herstellungsfehler angesehen, wenn es angepasst, geändert oder angepasst wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und / oder technischen Standards zu entsprechen, die in einem anderen Land als dem für gelten was es ist, wurde ursprünglich entworfen und hergestellt. Dieses Gerät wurde nur für den Hausgebrauch entwickelt und gebaut. Bei jeder anderen Verwendung werden die Vorteile der Garantie ungültig.

Die Garantie gilt nicht für:

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

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

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