



GAIA PLUS

Friggitrice ad aria

Air fryer

Freidora de aire

Friteuse à air

Luftfritteuse

Cod. 118340055



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	17
ES Manual de instrucciones	32
FR Manuel d'instruction	48
DE Benutzerhandbuch	64



1. NOTA INTRODUTTIVA

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

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

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

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

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

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

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

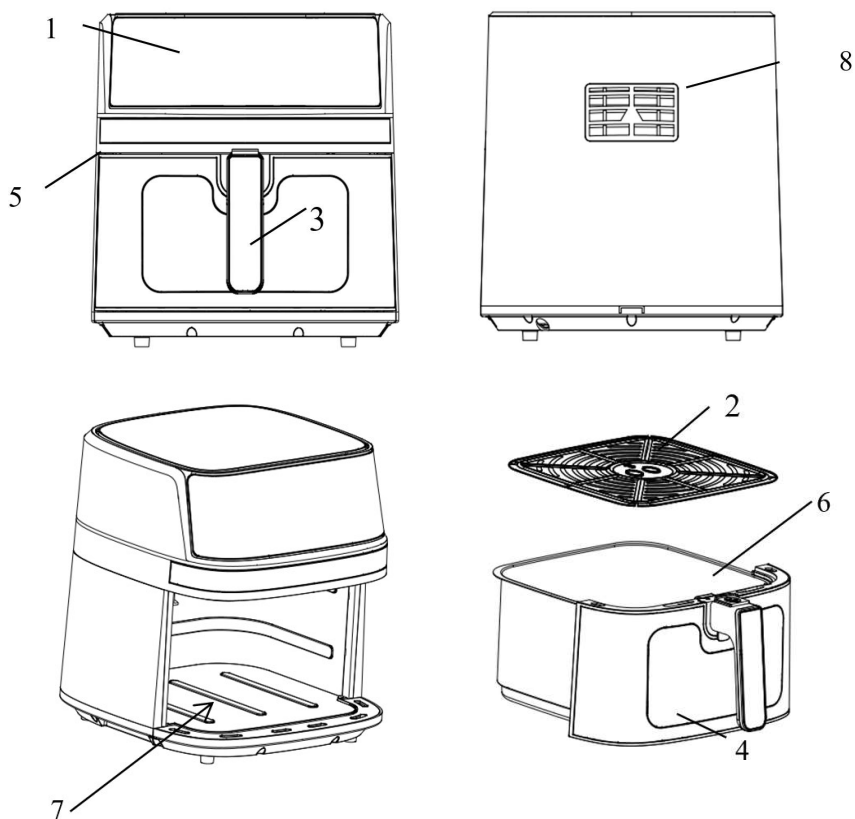
- Assicurare un periodo di inutilizzo di almeno 30 minuti dopo 60 minuti di utilizzo dell'apparecchio
- Prestare attenzione ad improvvise fuoriuscite di vapore incandescente all'atto dell'estrazione del cassetto
- Non sovraccaricare il cassetto e prestare particolare attenzione affinché il cibo non entri 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 cordonì prolungatori, ciabatte elettriche, prese multiple, timers, prese comandate o altri dispositivi che possano avviarlo autonomamente
- Qualora l'apparecchio non venisse utilizzato per un periodo di tempo prolungato, è opportuno scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente: questo accorgimento ne prolunga la vita e contribuisce a contenere il consumo energetico
- Non disconnettere l'alimentazione tirando il cavo: afferrare saldamente la spina con una mano, appoggiare l'altra mano alla cornice della presa elettrica e disconnettere con un movimento rapido e secco
- Prima di disconnettere l'apparecchio, verificare che sia spento e che non vi siano programmi in esecuzione, a meno che la disconnessione non avvenga in situazione di emergenza per comportamenti anomali come riportato nel presente capitolo
- L'apparecchio deve essere tenuto al di fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni; assicurarsi in ogni caso che non venga utilizzato per gioco
- Qualora l'apparecchio venga utilizzato da bambini, pur di età superiore agli 8 anni, o persone dalle ridotte capacità cognitive, sensoriali o motorie, esse devono essere istruite relativamente ai pericoli derivanti dall'uso scorretto dell'apparecchio e ci si deve assicurare che le informazioni siano state correttamente e completamente recepite e comprese; deve comunque essere assicurata adeguata supervisione
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di accumuli o sorgenti di liquidi, quali serbatoi, vasche, docce, lavandini, altri sanitari, rubinetti, tubature, irrigatori, bottiglie, vasi di accumulo, vasi di espansione, corsi d'acqua, vasi di fiori e simili; non collocare recipienti contenenti liquidi sopra l'apparecchio; verificare che anche il cavo di alimentazione o la spina elettrica non siano mai immersi
- Non vi è ragione per disassemblare l'apparecchio, nemmeno dopo la sua dismissione; esso è composto da parti che potrebbero essere ingerite da bambini o persone dalle ridotte capacità cognitive
- Non procedere in autonomia ad alcun tipo di eventuale riparazione; in caso di guasto, provvedere a far visionare l'apparecchio da parte di personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere in nessun caso modificato in alcuna delle sue parti: tale condotta costituisce di norma grave compromissione del requisito di sicurezza, condizione per l'immediato decadimento della garanzia e non comporta alcun incremento prestazionale

- Non sottoporre il cavo di alimentazione a pieghe eccessive o strozzature: eventuali lesioni interne al cavo non ravvisabili costituiscono grave pericolo per la sicurezza
- Collocare l'apparecchio ad adeguata distanza da parti che potrebbero muoversi autonomamente quali tende, battenti di porte e finestre, portelli o simili, al fine di evitarne il contatto fortuito
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile e verificare che l'apparecchio non possa muoversi autonomamente per gravità o forze esterne
- Conservare il presente manuale per eventuali riferimenti futuri

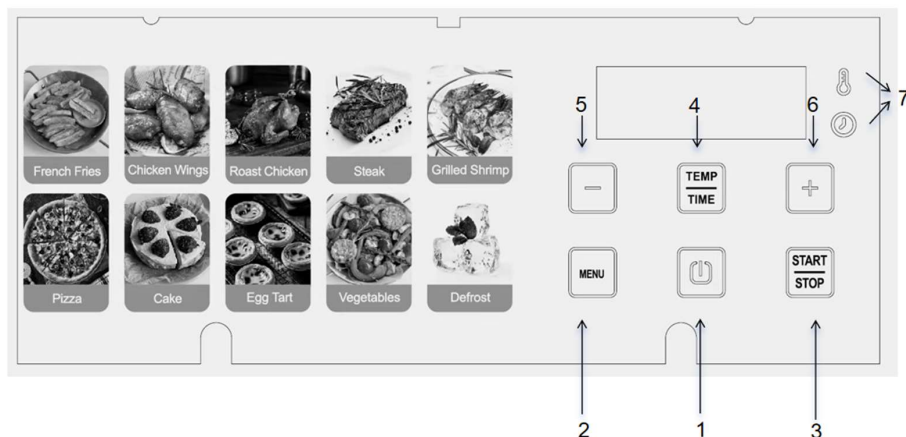
3. IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI

Il contenuto della confezione e le parti dell'apparecchio



- 1: Pannello comandi
 2: Griglia separagrassi
 3: Maniglia del cassetto

- 5: Corpo dell'apparecchio
 6: Cassetto
 7: Camera di cottura

Il display ed il pannello comandi

1: Icona accensione/spegnimento

2: Icona selezione programma

3: Icona avvio/arresto cottura

4: Icona selezione temperatura/durata

5: Icona decremento temperatura/durata

6: Icona incremento temperatura/durata

7: Icona indicante che il numero visualizzato sul display è la temperatura di cottura

8: Icona indicante che il numero visualizzato sul display è la durata della cottura

Sulla sinistra sono presenti le icone dei programmi premipostati, descritte di seguito.

4. MESSA IN SERVIZIO E PRIMO AVVIO

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

- Disimballare l'apparecchio e verificare l'integrità e completezza della dotazione, come indicato al precedente capitolo
- Conservare l'imballo per 15 giorni, al fine di riportarlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
- Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza
- Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne

- Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, avendo cura di riservare 10 cm di spazio su tutti i lati, posteriormente e sopra l'apparecchio, per favorire la necessaria circolazione d'aria
- Fare riferimento al cap. 2 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio
- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con normale sapone per i piatti; risciacquare adeguatamente ed attendere la completa asciugatura prima di procedere oltre
- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Toccare l'icona (1) per accendere l'apparecchio
- Toccare l'icona (2) per selezionare il primo programma dell'elenco
- Toccare l'icona (3) per avviare il riscaldamento
- Verificare che la luce all'interno del cassetto si accenda
- Attendere un minuto
- Verificare la fuoriuscita di aria tiepida dalla griglia di espulsione (4)
- Interrompere il processo toccando nuovamente l'icona (1) per tre secondi

Se l'apparecchio ha avuto un comportamento compatibile con quanto esposto sopra, esso può essere considerato funzionante ed utilizzato per la cottura. Diversamente, rivolgersi al rivenditore presso cui è stato acquistato.

5. USO DELL'APPARECCHIO

L'operazione di cottura prevede che il cibo venga disposto all'interno del cassetto e che questo venga completamente inserito nel vano fino al relativo scatto, prima di qualsiasi operazione sul pannello comandi. E' eventualmente possibile, ed in taluni casi quantomeno opportuno, se la natura del cibo lo richiede, procedere ad un riscaldamento preliminare della camera di cottura, precedente all'inserimento del cibo, utilizzando un programma libero, successivamente descritto, della 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, essere estratto ed il cibo al suo interno può essere prelevato e consumato, 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 (1). Per

passare alla modalità stand-by, toccare l'icona (1); la pulsantiera si illumina ed il display indica "On". E' ora necessario programmare i parametri di cottura ed avviare il processo.

E' 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.

Estrarre il cassetto dal vano, quindi collocare al suo interno gli alimenti avendo cura di:

- Assicurare la presenza in sede, sul fondo del recipiente, della griglia separagras, che permette una cottura più sana ed uniforme e previene la formazione di fumi e cattivi odori
- Evitare il più possibile di sovraccaricare il recipiente, in particolare in altezza, per prevenire il contatto con la resistenza
- Disporre il cibo sulla maggior superficie possibile del recipiente, in modo da prevenire accumuli e cotture non uniformi
- Reinserire completamente il cassetto in sede, fino allo scatto di fondo corsa, cui fa seguito l'accensione del pannello comandi

PROGRAMMI PREIMPOSTATI E SELEZIONE DURATA E TEMPERATURA

Dopo aver eseguito quanto sopra, per avviare uno dei 10 programmi preimpostati, toccare l'icona (2), se del caso per più volte, fino a provocare il lampeggio dell'icona corrispondente: sul display verranno visualizzate alternativamente le informazioni di temperatura e durata di cottura specifici. In questo momento, qualora si voglia personalizzare il programma preimpostato, limitatamente alla preparazione in corso, è possibile modificare i programmi preimpostati in temperatura, toccando le icone (5), ed in durata, toccando le icone (5) e (6) per modificare il valore, e l'icona (4) per commutare tra la regolazione della durata e della temperatura di cottura. Una volta modificati i parametri secondo il proprio desiderio, toccare l'icona (3) per avviare la cottura.

E' possibile selezionare un programma preimpostato tra i seguenti:

Icona	Programma	Temperatura	Durata	Quantità
	PATATINE	200° C	15 minuti	Max 1 Kg
	ALI DI POLLO	200° C	25 minuti	Max 1 Kg
	POLLO ARROSTO	200° C	30 minuti	Max 1 Kg
	CARNI ROSSE	200° C	25 minuti	Max 1 Kg
	CROSTACEI	190° C	10 minuti	Max 1 Kg
	PIZZA	200° C	25 minuti	Max 25 cm
	DOLCIUMI	200° C	20 minuti	Max 1 Kg
	PESCE	190° C	20 minuti	Max 1 Kg
	VERDURE	160° C	10 minuti	500 g

	DECONGELAMENTO	80° C	10 minuti	700 g
--	----------------	-------	-----------	-------

PRERISCALDAMENTO

Per poter introdurre il cibo in una camera di cottura che sia già alla temperatura prevista, evitando di perdere minuti di cottura per riscaldare l'apparecchio stesso e provocando una cottura insufficiente, il preriscaldamento è la soluzione. Esso va eseguito prima di introdurre il cibo ed a questo processo dovrà poi seguire, una volta riempito e reinserto il cassetto, la selezione del programma. Il preriscaldamento è gestito come un normale programma preimpostato, tipicamente della durata di tre minuti a 200° C: per avviarlo, selezionare un qualsiasi programma, modificarne temperatura e durata toccando le icone (4), (5) e (6) come descritto in precedenza e toccare l'icona (3); le caratteristiche del cibo e l'esperienza nel frattempo maturata possono suggerire tempi o temperature differenti, ma sempre nell'ordine di qualche minuto ad alta temperatura.

DURANTE LA COTTURA

Durante il processo, il display visualizza alternativamente la temperatura impostata ed il tempo rimanente al termine, mentre l'icona del programma preimpostato rimane l'unica attiva; durante la cottura, è possibile operare nei seguenti modi:

1) Rimescolamento del cibo: Talune preparazioni richiedono uno o più rimescolamenti nel corso della preparazione: per eseguire un rimescolamento è possibile estrarre il cassetto dalla sede ed agitarne il contenuto, prestando la massima attenzione per evitare tracimazioni e versamenti, potenzialmente pericolosi data l'elevata temperatura. E' 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.

2) 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); i parametri si adegueranno alle nuove scelte ed il processo continuerà fino al termine.

3) Illuminazione interna: Per migliorare la visibilità del cibo durante la cottura, un sistema di illuminazione interna rimane permanentemente in funzione: è opportuno utilizzare la finestra del cassetto (H) per valutare l'evoluzione della cottura e la possibile necessità di un rimescolamento o dell'arresto del processo.

4) Pausa del programma: E' possibile arrestare la cottura e successivamente riprenderla lasciando inalterati i minuti residui al termine del processo, senza che sia

necessario arrestare il programma, 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 nella camera di cottura, che non viene aperta, si raffreddano spontaneamente con estrema lentezza. Per mettere l'apparecchio in pausa, toccare l'icona (3) durante la cottura: il ripristino della cottura residua si effettua sempre toccando l'icona (3). Durante la pausa, la ventola richiama aria calda ancora per 40 secondi, trascorsi i quali essa si arresta insieme all'illuminazione interna. La pausa ha una durata massima di un minuto, decorso il quale essa si pone in modalità stand-by, circostanza che impone una nuova programmazione integrale della cottura.

5) Arresto della cottura: Al termine del periodo programmato per la cottura, l'apparecchio arresta automaticamente la cottura, tuttavia è possibile agire con anticipo, arrestando manualmente il processo, qualora lo si ritenga soddisfacente, toccando l'icona (1) per tre secondi. La ventola richiama aria per ulteriori 40 secondi e si pone in modalità raffreddamento, mostrando sul display la scritta "OFF"; 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 il cassetto e prelevare il cibo; 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. E' bene tenere sempre presente che:

- Il tempo di cottura ideale risente in ogni caso della quantità di cibo inserita nel cassetto: in caso di quantità considerevoli, è sempre bene allungare la cottura di qualche minuto e viceversa

- Nel caso di cibo frazionato (polpette di carne, bocconcini, ecc.) i tempi di cottura dovrebbero essere leggermente ridotti rispetto allo stesso volume di cibo in unico pezzo
- L'apertura del 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 cucchiaino) per migliorare la cottura, distribuendolo sulla superficie con uno spruzzino alimentare prima dell'inserimento nell'apparecchio o spennellandolo con un pennello alimentare; verificare comunque che non siano state pretrattate in produzione con l'applicazione di condimenti grassi o unti
- La quantità ideale di patate fritte in unica cottura è di 350 grammi
- Evitare la cottura di cibi estremamente grassi, come salsicce o insaccati a pasta grossa particolarmente unti
- E' anche possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti freddi, impostando una temperatura di 150° C ed un tempo generalmente non superiore a 10 minuti

INDICAZIONI DI COTTURA PER CIBI SPECIFICI

Cottura di	Temp	Durata	Rimescolamento	Consigli
Patate e patatine				
Patatine surgelate sottili	200° C	12-16 min	A metà cottura	
Patatine surgelate spesse	200° C	12-20 min	A metà cottura	
Patatine fresche (8x8 mm)	180° C	18-25 min	A metà cottura	½ cucchiaino olio EVO
Patate fresche a spicchi	180° C	18-22 min	A metà cottura	½ cucchiaino olio EVO
Patate fresche a cubetti	200° C	12-18 min	A metà cottura	½ cucchiaino olio EVO
Rösti	180° C	15-18 min		
Gratin di patate	180° C	18-22 min		
Carne e pollame				
Bistecche	180° C	8-12 min		
Braciolo di maiale	180° C	10-14 min		
Hamburger	180° C	7-14 min		
Salsiccia (magra)	200° C	13-15 min		
Cosce di pollo	180° C	18-22 min		
Petto di pollo	180° C	10-15 min		
Snacks				
Involttini primavera	200° C	8-10 min	Girare a metà cottura	Preriscaldamento
Nuggets di pollo surgelati	200° C	6-10 min	Girare a metà cottura	Preriscaldamento
Bastoncini di pesce	200° C	6-10 min		Preriscaldamento
Formaggio impanato	200° C	10 min		Preriscaldamento
Verdure ripiene	160° C	10 min		Preriscaldamento

CONSIGLI SPECIALI PER LE PATATINE FRESCHE FATTE IN CASA

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

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

6. 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 separagrasci mediante comune sapone per stoviglie applicato con una spugna ed adeguato risciacquo. Ogni operazione di detergenza deve tassativamente essere effettuata con cavo di alimentazione disconnesso e, prima di procedere alla riconnessione, occorre sincerarsi che tutte le parti siano completamente asciutte. Tutte le superfici e soprattutto la resistenza devono essere inoltre completamente fredde.

Evitare in ogni caso detersivi aggressivi, spugne abrasive, lana di ferro o altri detergenti chimici: i prodotti specifici per la pulizia del forno non devono essere utilizzati per pulire 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.

7. 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 ricollocare 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 rimanente
Gli snacks non risultano croccanti	Sono stati cotti snacks non adatti 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 odore 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 descritto al cap. 6

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

8. DATI TECNICI

Tensione di alimentazione	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Potenza massima	: 1.900 – 2.200 Watt
Capacità cassetto	: 8,0 L
Dimensioni esterne (L x A x P)	: 28,8 x 33,7 x 38,4 cm
Peso	: 4,9 Kg

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. GAIA PLUS (cod. 118340055) 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. GAIA PLUS (cod. 118340055) 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. GAIA PLUS (cod. 118340055) 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. GAIA PLUS (cod. 118340055) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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



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

10 . GARANZIA

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

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

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

La garanzia non copre:

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

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

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale

inefficienza dell'apparecchio. Eventuali estensioni, promesse o prestazioni in merito, assicurate dal rivenditore, saranno a carico di quest'ultimo.

1. INTRODUCTORY NOTE

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

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

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

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

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

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

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

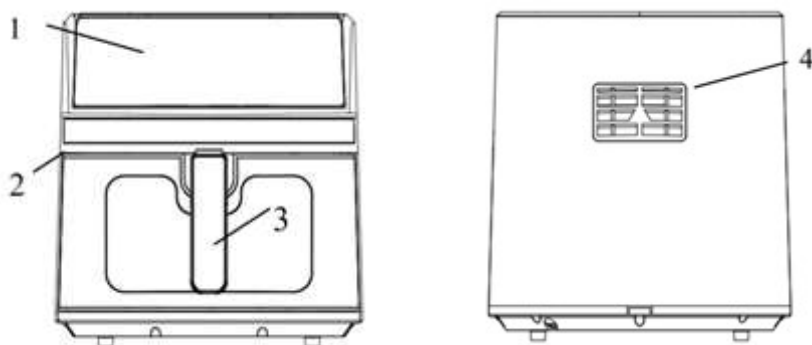
- Do not obstruct air intakes or exhaust ducts: doing so creates potentially dangerous situations as well as significantly worsening the performance of the appliance.
- Periodically check the cleanliness of the rear ventilation slots: refer to the following chapter on cleaning if dust or dirt accumulation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

has been correctly and fully understood. Adequate supervision must however be ensured.

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

3. IDENTIFICATION OF PARTS

The contents of the package and the parts of the appliance

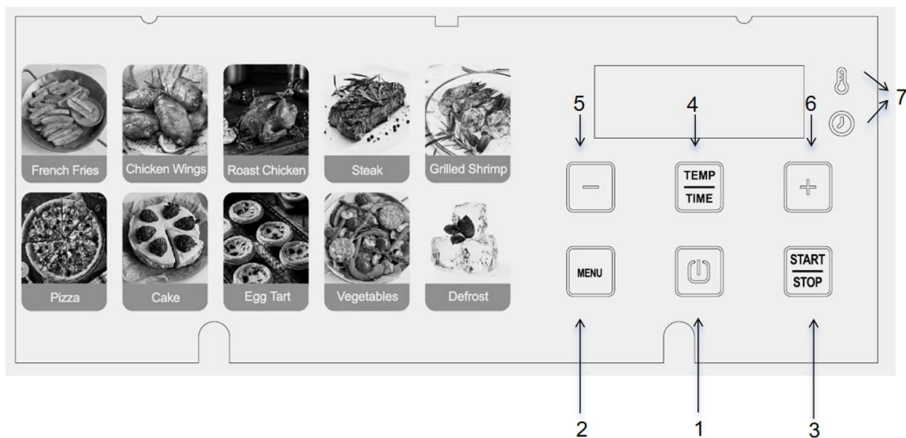




- 1: Control panel
- 2: Appliance body
- 3: Drawer handle
- 4: Ejection grille

- 5: Cooking chamber
- 6: Grease trap grille
- 7: Drawer
- 8: Drawer window

The display and control panel



- 1: Power on/off icon
- 2: Program selection icon
- 3: Cooking start/ stop icon
- 4: Temperature/time selection icon
- 5: Temperature/time decrease icon

6: Temperature/time increase icon

7: Icon indicating that the number shown on the display is the cooking temperature

8: Icon indicating that the number shown on the display is the cooking time

On the left are the icons of the pre-set programs, described below.

4. COMMISSIONING AND FIRST START-UP

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

- Unpack the appliance and check the conditions and completeness of the equipment, as indicated in the previous chapter.
- Keep the packaging for 15 days in case it needs to be returned to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the instructions on the separation of materials indicated on it.
- Read this manual in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use.
- Carefully remove all possible fastening materials from parts, including internal parts.
- Fully remove any stickers from the surface of the appliance.
- Place the appliance on a flat, stable surface, taking care to reserve 10 cm of space on all sides, at the rear and above the appliance for the necessary air circulation.
- Refer to chapter 2 for further details and instructions on appliance positioning and installation.
- Wash all accessories in lukewarm water with normal dish soap. Rinse properly and wait until completely dry before proceeding further.
- Connect the electrical plug to a wall socket with a regular upstream earth leakage circuit breaker.
- Ensure that the cord does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking.
- Tap the icon (1) to turn on the appliance.
- Tap the icon (2) to select the first program from the list.
- Tap the icon (3) to start heating.
- Make sure that the light inside the drawer switches on.
- Wait one minute.
- Verify that warm air is coming out from the ejection grille (4).
- Interrupt the process by tapping the icon (1) again for three seconds.

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

5. USING THE APPLIANCE

Cooking involves placing the food inside the drawer and inserting it completely into the compartment until it clicks into place, before any operation on the control panel. It is possible, and in some cases at least advisable, if so required by the nature of the food, to perform a preliminary preheating of the cooking chamber, prior to insertion of the food, using a free program, described below, lasting three minutes at 200°C. At the end of cooking, the appliance stops all heating, emits a few prolonged beeps and, after brief cooling, goes into stand-by. At this point, the drawer can be removed and the food inside it can be removed and consumed, while the appliance can be left to cool down, preferably with the drawer out, for subsequent cleaning.

After even just a short period of inactivity, the appliance will completely switch off, even if it is plugged in, with the exception of the icon (1). To switch to stand-by mode, tap the icon (1); the push-button panel lights up and the display shows the message “On”. It is now necessary to program the cooking parameters and start the process.

You can select one of the 10 pre-set programs to cook the most common foods according to specific factory parameters for each type of food, which can however be modified by setting the cooking temperature and time of the process according to your own experience or needs.

Remove the drawer from the compartment, then place the food inside, taking care to:

- Make sure that the grease trap grille is in place at the bottom of the container. This allows for healthier and more uniform cooking and prevents the formation of fumes and unpleasant odours.
- As much as possible, avoid overloading the container too high to prevent contact with the heating element.
- Arrange the food on as much of the surface of the container as possible to prevent accumulation and uneven cooking.
- Push the drawer all the way back in until it clicks into place, after which the control panel will switch on.

PRE-SET PROGRAMS AND SELECTING TIME AND TEMPERATURE

After doing the above, tap the corresponding icon (2) to start one of the 10 pre-set programs, if necessary several times, until the corresponding icon flashes: the display will alternately show the specific temperature and cooking time information. At this time, if you wish to customise the pre-set program, only for the current recipe, you can change the pre-set programs in temperature by tapping the (5) icons and in time by tapping the icons (5) and (6) to change the value, and the icon (4) to switch between

time and cooking temperature setting. Once the parameters have been changed as desired, tap the icon (3) to start cooking.

A pre-set program can be selected from the following:

Icon	Program	Temperature	Cooking time	Quantity
	CHIPS	200° C	15	Max 1 Kg
	CHICKEN WINGS	200° C	25	Max 1 Kg
	ROAST CHICKEN	200° C	30	Max 1 Kg
	RED MEAT	200° C	25	Max 1 Kg
	SEAFOOD	190° C	10	Max 1 Kg
	PIZZA	200° C	25	Max 25 cm
	BAKE	200° C	20	Max 1 Kg
	FISH	190° C	20	Max 1 Kg
	VEGETABLES	160° C	10	500 g
	THAWING	80° C	10	700 g

PREHEATING

Preheating is the best solution for placing food in a cooking chamber that is already at the required temperature, avoiding wasting minutes of cooking time to heat the appliance itself and causing undercooking. Preheating must be performed before the food is inserted and this process must then be followed, once the drawer has been filled and reinserted, by selection of a program. Preheating is managed like a normal pre-set program, typically lasting three minutes at 200°C; to start it, select any program, change its temperature and time by tapping the icons (4), (5) and (6) as described above and tap the icon (3). The characteristics of the food and experience gained in the meantime may suggest different times or temperatures, but it is always approximately a few minutes at high temperature.

DURING COOKING

During the process, the display alternately shows the set temperature and the time remaining to the end, while the pre-set program icon remains the only one active; during cooking, you can operate in the following ways:

1) Stirring food: Certain recipes require one or more stirrings during preparation: to stir, the drawer can be removed from its seat and the contents shaken, taking great care to avoid overflowing and spilling, which are potentially dangerous given the high temperature. The drawer can also be placed on an inert surface (marble, stone, metal), using heat-resistant cutlery, which is preferably not sharp, to stir the contents. When you are finished, set the drawer back in place and push it in until it clicks and cooking restarts with the temperature and time remaining and preceding the interruption.

2) Changing cooking parameters: During cooking, the food can be viewed through the special front window or during stirring, as described above. If deemed appropriate or necessary, you can change the remaining time or the cooking temperature to improve the result by tapping the icons (4), (5), and (6). The parameters will adapt to the new choices and the process will continue until the end.

3) Interior lighting: To improve the visibility of food during cooking, an internal lighting system is permanently in operation: the drawer window (H) should be used to assess cooking progress and any need for stirring or stopping the process.

4) Pausing the program: You can stop and then resume cooking, leaving the minutes remaining at the end of the process unchanged, without having to stop the program, losing the cooking data, or pulling out the drawer, causing an abrupt drop in preparation that could thus be compromised. Pauses are useful whenever operation of the appliance would be inconvenient, reserving, for example, a large part of the current available on an ordinary domestic appliance. In fact, by pausing the appliance, the heating element does not undergo any heating until the next restart, while the food remaining inside the cooking chamber, which is not opened, cools spontaneously extremely slowly. To pause the appliance, tap the icon (3) during cooking: the remaining cooking time is always reset by tapping the icon (3). During the pause, the fan draws in hot air again for 40 seconds, after which it stops along with the internal lighting. Pauses last for a maximum of one minute, after which they go into stand-by mode, which requires the cooking process to be fully programmed again.

5) Stopping cooking: At the end of the programmed cooking time, the appliance automatically stops cooking; however, it is possible to stop it in advance, stopping the process manually if you decide it has been cooked enough, by touching the icon (1) for three seconds. The fan draws in air for a further 40 seconds and goes into cooling mode, while showing “OFF” on the display; when cooling is complete, the appliance goes into stand-by mode.

AT THE END OF COOKING

Once the remaining time has elapsed, the appliance emits a few consecutive beeps and, after a short period of idle operation, stops; it is now possible to pull out the drawer and remove the food. In some cases it is advisable to let it rest for a few moments immediately after extraction to stop any grease boiling.

Let the appliance rest until it has cooled down considerably, taking care not to come into contact with hot or incandescent surfaces, whether outside or inside the drawer compartment. Avoid emptying the drawer by turning it upside down, as the grease trap grille is not connected to the bottom and therefore it can fall out, creating a hazardous situation.

TIPS FOR OPTIMAL USE

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

- The ideal cooking time is always affected by the amount of food placed in the drawer: in the case of large quantities, it is always a good idea to extend the cooking time by a few minutes and vice versa
- In the case of portioned food (meatballs, chunks, etc.), the cooking time should be slightly shorter than for the same volume of food in a single piece.
- Drawer opening, although necessary in some cases for stirring, has a considerable impact on the internal temperature; operations with the drawer open should therefore be carried out in the shortest possible time, always considering the necessary safety precautions
- The need to stir is all the greater the more finely portioned the food is. In most cases, a single stirring halfway through the cooking process is sufficient for a good end result.
- When preparing chips, a small amount of oil (approx. ½ tablespoon) can be used to improve cooking, spreading it over the surface with a food spray before putting them in the appliance or brushing it on with a food brush. Check in any case that they have not been pre-treated in production with the application of greasy or oily seasoning.
- The ideal quantity of chips in a single batch is 350 grams.
- Avoid cooking extremely fatty foods such as sausages or particularly greasy coarse-textured sausages.
- The appliance can be used to reheat cold food, setting a temperature of 150°C and a time generally not exceeding 10 minutes.

COOKING INSTRUCTIONS FOR SPECIFIC FOODS

Cooking	Temp	Cooking time	Stirring	Tips
Potatoes and chips				
Thin frozen chips	200° C	12-16 min	Halfway through cooking	
Thick frozen chips	200° C	12-20 min	Halfway through cooking	
Fresh chips (8x8 mm)	180° C	18-25 min	Halfway through cooking	½ tablespoon EVO oil
Fresh potato wedges	180° C	18-22 min	Halfway through cooking	½ tablespoon EVO oil
Fresh diced potatoes	200° C	12-18 min	Halfway through cooking	½ tablespoon EVO oil
Rösti	180° C	15-18 min		
Gratin potatoes	180° C	18-22 min		

Meat and poultry				
Steaks	180° C	8-12 min		
Pork chops	180° C	10-14 min		
Hamburgers	180° C	7-14 min		
Sausage (lean)	200° C	13-15 min		
Chicken drumsticks	180° C	18-22 min		
Chicken breast	180° C	10-15 min		
Snacks				
Spring rolls	200° C	8-10 min	Turn halfway through cooking	Preheating
Frozen chicken nuggets	200° C	6-10 min	Turn halfway through cooking	Preheating
Fish sticks	200° C	6-10 min		Preheating
Breaded cheese	200° C	10 min		Preheating
Stuffed vegetables	160° C	10 min		Preheating

SPECIAL TIPS FOR FRESH HOMEMADE CHIPS

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

- 1) Peel the potatoes and cut them into matchsticks.
- 2) Completely soak the cut potatoes in a container filled with water for 30 minutes.
- 3) Dry the potatoes with paper towels.
- 4) Grease the potatoes in a bowl with ½ tablespoon EVO oil.
- 5) Remove the potatoes from the pan with your hands to separate them from the excess oil.
- 6) Bake the potatoes at 180° C for 18–25 minutes.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

The product does not require maintenance, or rather the replacement of consumable parts or scheduled overhaul. As a rule, it is sufficient to clean the drawer and the grease trap grille at regular intervals using common dish soap applied with a sponge and adequate rinsing. All cleaning must absolutely be carried out with the power cord disconnected and, before reconnecting, you must ensure that all parts are completely dry. All surfaces and especially the heating element must also be completely cooled down.

Always avoid aggressive detergents, abrasive sponges, iron wool or other chemical cleaners: specific products for cleaning the oven must not be used to clean the drawer compartment and must never be sprayed on the heating elements, which do not need to be cleaned. Use a damp cloth to clean the inside walls when the appliance is completely cooled down. If food material comes into contact with a heating element,

wait until it has cooled down completely and remove it very gently using a soft-bristled brush.

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

7. TROUBLESHOOTING

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 is overheating	The rear ejection grille is obstructed	Clean the grille or put the appliance back in a free area
Food is still raw after cooking is complete	Too much 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
	Too low a temperature has been programmed	Continue cooking for a short time at a slightly higher temperature
The food is not cooked evenly	Stirring has not been carried out as necessary	Take out the most cooked food and briefly cook the remainder further
Snacks are not crispy	Snacks not suitable for air cooking have been cooked	Prepare snacks in a conventional convection oven
It is difficult to slide the drawer in	The drawer is overloaded	Break up the food and carry out several successive cooking steps
The appliance produces excessive smoke and odours	Too much greasy food has been loaded	Stop cooking and check the food loaded
	The heating element is dirty	Stop cooking and clean as described in chapter 6

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

8. TECHNICAL DATA

Power supply voltage	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Maximum power	: 1,900 – 2,200 Watts
Drawer capacity	: 8.0 L
External dimensions (L x H x D)	: 28.8 x 33.7 x 38.4 cm
Weight	: 4.9 Kg

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. GAIA PLUS (cod. 118340055) 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. GAIA PLUS (cod. 118340055) 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. GAIA PLUS (cod. 118340055) 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. GAIA PLUS (cod. 118340055) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 june 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

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



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

10. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

The warranty does not cover:

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

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

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

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

1. NOTA INTRODUCTORIA

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

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

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

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

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

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

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

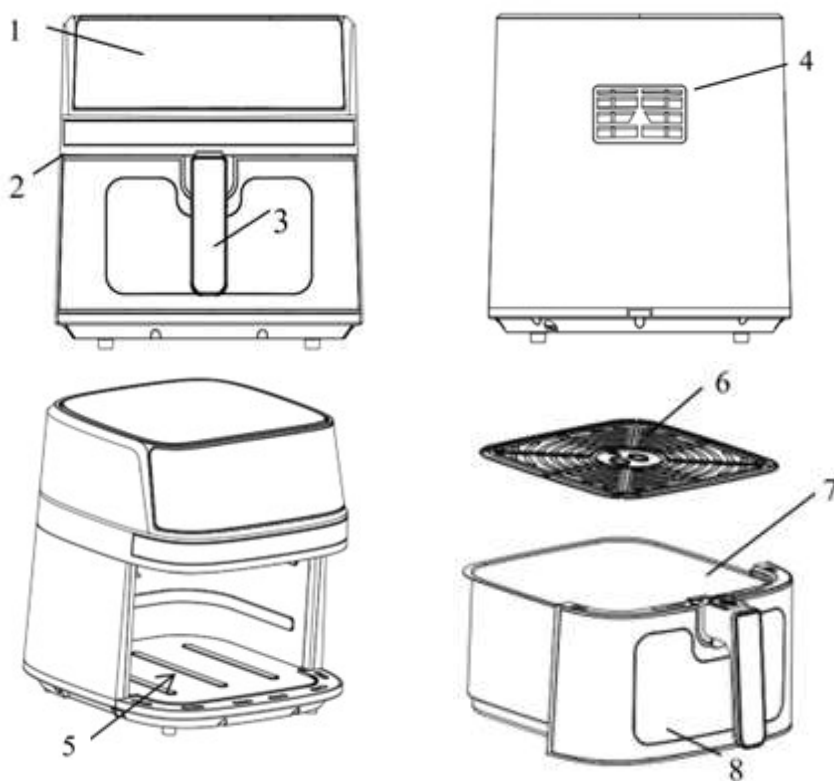
- Asegúrese un periodo de inutilización de por lo menos 30 minutos después de 60 minutos de uso del aparato
- Preste atención a escapes imprevistos de vapor incandescente en el acto de la extracción del cajón
- No sobrecargue el cajón y preste particular atención para que el alimento no entre en contacto con la resistencia
- No introduzca ningún utensilio de cocina en el aparato, utilice solo el contenedor proporcionado en el cajón
- No lave el cajón en el lavavajillas
- No introduzca en el aparato en funcionamiento ningún objeto de plástico u otro material que pueda deformarse, derretirse o ceder sustancias en caso de calentamiento
- Evite tocar partes estructurales incluso externas durante el funcionamiento, ya que algunas de estas podrían alcanzar temperaturas elevadas: el tirador de apertura del cajón, en cambio, está sometida a calentamientos modestos y debe ser la única parte que se debe tocar
- No obstruya las tomas de aire o los conductos de expulsión del aire: este conducto crea situaciones de peligro potencial, además de que empeora sensiblemente los rendimientos del aparato
- Verifique periódicamente la limpieza de las ranuras de ventilación traseras: siempre que se muestren acumulaciones de polvo o suciedad, consulte el capítulo siguiente para la limpieza
- No revista el aparato con ningún material termorreflectante (p. ej., aluminio); esta conducta implica el sobrecalentamiento del aparato, con posibilidad de averías y peligro para el operador o las personas circundantes
- Antes de ser depositado, asegúrese de que cada parte del aparato se haya enfriado adecuadamente: para facilitar la operación, deje el cajón extraído varios minutos después del uso
- No utilice el aparato en caso de que una o varias partes entre las que se enumeran en el siguiente capítulo falten o estén dañadas: diríjase al propio revendedor para el restablecimiento
- Verifique periódicamente la integridad de las partes que componen el aparato, en particular el cable de alimentación: siempre que se encuentren anomalías, absténgase del uso y diríjase a personal técnico cualificado
- Para las operaciones de limpieza, no utilice esponjas abrasivas o detergentes agresivos: consulte el siguiente capítulo para las prescripciones completas
- Las operaciones de limpieza deben ser realizadas teniendo cuidado de desconectar el aparato de la alimentación: consulte el siguiente capítulo para las relativas prescripciones

- El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico que cumpla con las normativas. El sistema eléctrico debe poseer una potencia nominal igual o superior a la del aparato, y debe estar equipado con puesta a tierra
- Antes de conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje del propio sistema doméstico se corresponda con el indicado en el aparato
- No conecte el aparato con prolongaciones, regletas eléctricas, tomas múltiples, temporizadores, tomas controladas u otros dispositivos que puedan ponerlo en marcha de forma autónoma
- Siempre que el aparato no sea utilizado por un periodo de tiempo prolongado, es necesario desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente: esta precaución prolonga su vida útil y contribuye a reducir su consumo energético
- No desconecte la alimentación tirando del cable: sujete firmemente el enchufe con una mano, apoye la otra mano al marco de la toma eléctrica y desconecte con un movimiento rápido y seco
- Antes de desconectar el aparato, verifique que se haya apagado y que no haya programas en ejecución, a menos que la desconexión no se produzca en situaciones de emergencia para comportamientos anormales como se muestra en el presente capítulo
- El aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños de edad inferior a los 8 años: asegúrese en todo caso de que no se utilice para jugar
- Siempre que el aparato sea utilizado por niños, incluso de edad superior a los 8 años, o personas con reducidas capacidades cognitivas, sensoriales o motrices, estas deben ser instruidas relativamente sobre los peligros derivados del uso incorrecto del aparato y se debe asegurar de que la información se haya recibido y comprendido correcta y completamente; de todos modos, se debe asegurar la supervisión adecuada
- No utilice el aparato cerca de acumulaciones o fuentes de líquidos, como tanques, bandejas, duchas, lavabos, otros sanitarios, grifos, tuberías, irrigadores, botellas, vasos de acumulación, vasos de expansión, cursos de agua, macetas de flores y similares; no coloque recipientes que contengan líquidos sobre el aparato; verifique que también el cable de alimentación o el enchufe eléctrico nunca estén sumergidos
- No hay razón para desarmar el aparato, ni siquiera después de su cesión; este está compuesto por partes que podrían ser ingeridas por niños o personas con reducidas capacidades cognitivas
- No proceda de manera independiente con ningún tipo de eventual reparación; en caso de avería, haga revisar el aparato a personal técnico cualificado
- El aparato no debe ser modificado en ningún caso en ninguna de sus partes: esta conducta constituye como norma una grave alteración del requisito de seguridad, condición para la inmediata anulación de la garantía y no implica ningún incremento de rendimiento

- No someta el cable de alimentación a pliegues excesivos o estrangulamientos: si hubiera daños internos en el cable que no se advierten constituirían un grave peligro para la seguridad
- Coloque el aparato a una distancia adecuada de partes que podrían moverse autónomamente como cortinas, puertas batientes y ventanas, escotillas o similares, con el fin de evitar el contacto fortuito
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable y verifique que el aparato no pueda moverse autónomamente por gravedad o fuerzas externas
- Conserve el presente manual para eventuales referencias futuras

3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

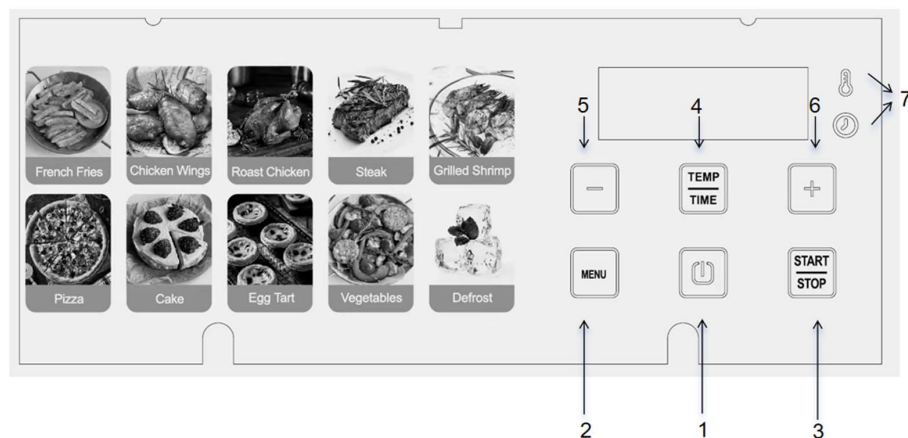
El contenido del empaque y las partes del aparato



- 1: Panel de mandos
2: Cuerpo del aparato
3: Tirador del cajón

- 5: Cámara de cocción
6: Rejilla de separación de grasas
7: Cajón
8: Tirador

La pantalla y el panel de mandos



1: Icono encendido/apagado

2: Icono selección de programa

3: Icono inicio/parada cocción

4: Icono selección temperatura/duración

5: Icono disminución temperatura/duración

6: Icono aumento temperatura/duración

7: Icono que indica que el número que se muestra en la pantalla es la temperatura de cocción

8: Icono que indica que el número que se muestra en la pantalla es la duración de la cocción

A la izquierda se encuentran los iconos de los programas preconfigurados, que se describen a continuación.

4. PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

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

- Desembale el aparato y verifique la integridad y exhaustividad del suministro, como se indica en el presente capítulo
- Conserve el embalaje durante 15 días, con el fin de volver a ponerlo en caso de necesidad de restitución al revendedor; al transcurrir este periodo, elimínelo

respetando las prescripciones sobre la separación de los materiales que figuran en el envase

- Lea totalmente el presente manual, con particular atención a las prescripciones para su uso seguro
- Retire con atención todos los eventuales materiales de fijación de las partes, incluso internas
- Remueva completamente eventuales pegatinas presentes en las superficies del aparato
- Posicione el aparato en una superficie plana y estable, teniendo cuidado de reservar 10 cm de espacio en todos los lados, en la parte trasera y sobre el aparato, para favorecer la circulación necesaria del aire
- Consulte el cap. 2 para más detalles y prescripciones sobre el posicionamiento e instalación del aparato
- Lave todos los accesorios en agua tibia con detergente normal para la vajilla; enjuague adecuadamente y espere el secado completo antes de seguir adelante
- Conecte el enchufe eléctrico a una toma de pared provista con interruptor regular diferencial aguas arriba
- Verifique que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté sometido a excesivos pliegues o estrangulamientos
- Toque el icono (1) para encender el aparato
- Toque el icono (2) para seleccionar el primer programa de la lista
- Toque el icono (3) para iniciar el calentamiento
- Compruebe que la luz dentro del cajón se encienda
- Espere un minuto
- Compruebe la salida de aire tibio de la rejilla de expulsión (4)
- Detenga el proceso tocando de nuevo el icono (1) durante tres segundos

Si el aparato ha tenido un comportamiento compatible con lo anterior, se puede considerar que funciona y se utiliza para la cocción. De lo contrario, comuníquese con el distribuidor donde se compró.

5. USO DEL APARATO

La operación de cocción prevé que el alimento se disponga en el interior del cajón y que se introduzca completamente en el compartimiento hasta el correspondiente chasquido, antes de cualquier operación en el panel de mandos. Eventualmente es posible, y en algunos casos al menos oportuno, si la naturaleza del alimento lo requiere, proceder a un calentamiento preliminar de la cámara de cocción, anterior a la introducción del alimento, utilizando un programa libre, descrito posteriormente, con una duración de tres minutos a 200 °C. Al terminar la cocción, el aparato detiene

cualquier calentamiento, emite algunos sonidos prolongados y, después de un breve enfriamiento, se posiciona en stand-by; el cajón puede, en este punto, ser extraído y el alimento en su interior puede ser retirado y consumido, mientras que el aparato puede dejarse enfriar, preferiblemente con cajón extraído, para la posterior limpieza.

Después de un periodo de inutilización incluso breve, aunque esté conectado a la toma eléctrica, el aparato se presenta completamente apagado, a excepción del icono (1). Para pasar a la modalidad stand-by, toque el icono (1); la botonera se ilumina y la pantalla indica "On". Ahora es necesario programar los parámetros de cocción y poner en marcha el proceso.

Es posible seleccionar uno entre los 10 programas preconfigurados para obtener la cocción del alimento más comunes según parámetros de fábrica específicos para cada tipo de alimento, los cuales podrán ser modificados configurando la temperatura de cocción y la duración del proceso según la propia experiencia o deseo.

Extraiga el cajón del compartimiento, luego coloque en su interior los alimentos teniendo cuidado de:

- Asegurarse la presencia en su lugar, en el fondo del recipiente, de la rejilla de separación de grasas, que permite una cocción más sana y uniforme y previene la formación de humos y malos olores
- Evitar lo más posible sobrecargar el recipiente, en particular en altura, para prevenir el contacto con la resistencia
- Colocar el alimento en la mayor superficie posible del recipiente, de modo que se prevengan acumulaciones y cocciones no uniformes
- Introducir de nuevo el cajón completamente en su lugar, hasta el chasquido de final de carrera, el que hace referencia al encendido del panel de mandos

PROGRAMAS PRECONFIGURADOS Y SELECCIÓN DE DURACIÓN Y TEMPERATURA

Después de haber realizado lo que se muestra anteriormente, para poner en marcha uno de los 10 programas preconfigurados, toque el icono (2), si es necesario varias veces, hasta provocar el parpadeo del icono correspondiente: en la pantalla se visualizará alternativamente la información de temperatura y duración de cocción específicos. En este momento, siempre que se quiera personalizar el programa preconfigurado, limitadamente a la preparación en curso, es posible modificar los programas preconfigurados en temperatura, tocando el icono (5) y en duración, tocando los iconos (5) y (6) para modificar el valor, y el icono (4) para cambiar entre el ajuste de la duración y el de la temperatura de cocción. Una vez modificados los parámetros según su deseo, toque el icono (3) para poner en marcha la cocción.

Es posible seleccionar un programa preconfigurado entre los siguientes:

Icono	Programa	Temperatura	Duración	Cantidad
	PATATAS FRITAS	200 °C	15	Máx. 1 kg
	ALITAS DE POLLO	200 °C	25	Máx. 1 kg
	POLLO ASADO	200 °C	30	Máx. 1 kg
	CARNES ROJAS	200 °C	25	Máx. 1 kg
	CRUSTÁCEOS	190 °C	10	Máx. 1 kg
	PIZZA	200 °C	25	Máx. 25 cm
	DULCES	200 °C	20	Máx. 1 kg
	PESCADO	190 °C	20	Máx. 1 kg
	VERDURAS	160 °C	10	500 g
	DESCONGELACIÓN	80 °C	10	700 g

PRECALENTAMIENTO

Para poder introducir los alimentos en una cámara de cocción que ya esté a la temperatura prevista, evitando perder minutos de cocción para calentar el propio aparato y provocando una cocción insuficiente, el precalentamiento es la solución. Esto debe realizarse antes de introducir el alimento y a este proceso deberá luego seguir, una vez llenado y reinsertado el cajón, la selección del programa. El precalentamiento se gestiona como un programa normal preconfigurado, normalmente con una duración de tres minutos a 200 °C: para ponerlo en marcha, seleccione un programa cualquiera, modifique la temperatura y duración tocando los iconos (4), (5) y (6) como descrito anteriormente y toque el icono (3); las características de los alimentos y la experiencia adquirida mientras tanto pueden sugerir tiempos o temperaturas diferentes, pero siempre dentro del margen de unos pocos minutos a alta temperatura.

DURANTE LA COCCIÓN

Durante el proceso, la pantalla muestra alternativamente la temperatura configurada y el tiempo que queda al terminar, mientras que el icono del programa preconfigurado permanece activo; durante la cocción, es posible operar en los siguientes modos:

1) Mezclado del alimento: Estas preparaciones requieren uno o varios mezclados en el transcurso de la preparación: para realizar un mezclado es posible extraer el cajón de la sede y agitar el contenido, prestando la máxima atención para evitar desbordamientos y vertidos, potencialmente peligrosos dada la elevada temperatura. También es posible apoyar el cajón en una superficie de material inerte (mármol, piedra, metales) y utilizar un utensilio resistente al calor, posiblemente no afilado, para mezclar el contenido. Al terminar, coloque nuevamente el cajón en su lugar y empújelo hasta sentir el chasquido, la cocción se pone en marcha nuevamente con la temperatura y el tiempo residuales y previos a la interrupción.

2) Modificación de los parámetros de cocción: Durante la cocción es posible ver el alimento desde la ventana delantera correspondiente o con ocasión de un mezclado,

como se describe anteriormente. Si se considera oportuno o necesario, es posible modificar el tiempo residual o la temperatura de cocción para mejorar el resultado, tocando los iconos (4), (5) y (6); los parámetros se adecuarán a las nuevas elecciones y el proceso continuará hasta el final.

3) Illuminación interna: Para mejorar la visibilidad del alimento durante la cocción, un sistema de iluminación interna queda permanentemente en funcionamiento: es conveniente utilizar la ventana del cajón (H) para evaluar la evolución de la cocción y la posible necesidad de mezclar o detener el proceso.

4) Pausa del programa: Es posible detener la cocción y luego reanudarla dejando inalterados los minutos restantes al final del proceso, sin que sea necesario detener el programa, perdiendo los datos de cocción, o extraer el cajón, provocando una bajada brusca 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 resulte molesto, reservándose, por ejemplo, gran parte de la corriente disponible en una instalación doméstica común; de hecho, al pausar el aparato, la resistencia no sufre ningún calentamiento hasta el siguiente reinicio, mientras que los alimentos, permaneciendo confinados en la cámara de cocción, que no se abre, se enfrían espontáneamente con extrema lentitud. Para poner el aparato en pausa, toque el icono (3) durante la cocción: el restablecimiento de la cocción residual se realiza siempre tocando el icono (3). Durante la pausa, el ventilador genera aire caliente durante 40 segundos, transcurridos los cuales se detiene junto con la iluminación interna. La pausa tiene una duración máxima de un minuto, transcurrido el cual se pone en modo stand-by, circunstancia que impone una nueva programación integral de la cocción.

5) Parada de la cocción: Al final del período programado para la cocción, el aparato detiene automáticamente la cocción, sin embargo, es posible actuar con antelación, deteniendo manualmente el proceso, si se considera satisfactorio, tocando el icono (1) durante tres segundos. El ventilador genera aire durante otros 40 segundos y se pone en modo enfriamiento, mostrando en la pantalla la palabra "OFF", ; al final del enfriamiento, el aparato se pone en modo stand-by.

AL TERMINAR LA COCCIÓN

Una vez agotado el conteo del tiempo residual, el aparato emite algunos sonidos consecutivos y, después de un breve periodo de funcionamiento en vacío, se para; es posible en este punto extraer el cajón y extraer el alimento; es necesario, en este caso, dejarlo reposar por algunos instantes inmediatamente después de la extracción, para parar el eventual proceso de ebullición de las grasas.

Deje reposar el aparato hasta provocar un considerable enfriamiento, de todos modos, prestando atención a no entrar en contacto con las superficies calentadas o incandescentes, ya sean estas externas o internas en el compartimiento del cajón. Evite

vaciar el cajón invirtiéndolo, ya que, al no estar conectada la rejilla de separación de grasas al fondo, esta puede escapar creando situaciones de riesgo.

CONSEJOS PARA UN USO IDEAL

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

- El tiempo de cocción ideal se ve afectado en todo caso por las cantidades de alimento introducidas en el cajón: en caso de cantidad considerable, siempre se recomienda extender la cocción algunos minutos y viceversa
- En el caso de alimento fraccionado (albóndigas de carne, bocaditos, etc.) los tiempos de cocción deberían ser ligeramente reducidos respecto al mismo volumen de alimento en una única pieza
- La apertura del cajón, en la medida necesaria en algunos casos para el mezclado, impacta notablemente en la temperatura interna; por lo tanto, las operaciones con cajón abierto deberán llevarse a cabo en el menor tiempo posible, siempre considerando las necesarias precauciones de seguridad
- La necesidad de proceder a un mezclado es mayor cuanto más finamente fraccionado esté el alimento. En la mayor parte de los casos, un único mezclado a la mitad del proceso de cocción es suficiente para un buen resultado final
- Para la preparación de patatas fritas, puede ser utilizada una mínima cantidad de aceite (aproximadamente ½ cuchara) para mejorar la cocción, distribuyéndolo en la superficie con un pulverizador alimentario antes de la introducción en el aparato o embadurnándolo con un pincel alimentario; de todos modos, verifique que no se hayan pretratado en producción con la aplicación de condimentos grasos o untuosos
- La cantidad ideal de patatas fritas en una única cocción es de 350 gramos
- Evite la cocción de alimentos extremadamente grasos, como salchichas o embutidos de pasta gruesa particularmente untuosos
- También es posible utilizar el aparato para calentar alimentos fríos, configurando una temperatura de 150 °C y un tiempo generalmente no superior a 10 minutos

INDICACIONES DE COCCIÓN PARA ALIMENTOS ESPECÍFICOS

Cocción de	Temp	Duración	Mezclado	Consejos
Patatas y patatas fritas				
Patatas fritas congeladas finas	200 °C	12-16 min	A mitad de la cocción	
Patatas fritas congeladas gruesas	200 °C	12-20 min	A mitad de la cocción	
Patatas fritas frescas (8x8 mm)	180 °C	18-25 min	A mitad de la cocción	½ cucharada de aceite de oliva virgen extra (AOVE)

Patatas frescas en rodajas	180 °C	18-22 min	A mitad de la cocción	½ cucharada de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
Patatas frescas en cubitos	200 °C	12-18 min	A mitad de la cocción	½ cucharada de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
Rösti	180 °C	15-18 min		
Patatas gratinadas	180 °C	18-22 min		

Carne y pollo

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

Snacks

Rollitos de primavera	200 °C	8-10 min	Girar a la mitad de la cocción	Precalentamiento
Nuggets de pollo congelados	200 °C	6-10 min	Girar a la mitad de la cocción	Precalentamiento
Bastones de pescado	200 °C	6-10 min		Precalentamiento
Queso rebozado	200 °C	10 min		Precalentamiento
Verduras rellenas	160 °C	10 min		Precalentamiento

CONSEJOS ESPECIALES PARA LAS PATATAS FRITAS FRESCAS HECHAS EN CASA

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

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

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El producto no necesita mantenimiento, entendido como sustitución de partes consumibles o revisiones programadas, como norma es suficiente proceder con la limpieza puntual del cajón y de la rejilla de separación de grasas con jabón para vajillas aplicado con una esponja y adecuado enjuague. Cada operación de limpieza debe ser obligatoriamente realizada con cable de alimentación desconectado y, antes de

proceder con la reconexión, es necesario asegurarse de que todas las partes estén completamente secas. Además, todas las superficies y, sobre todo, la resistencia deben estar completamente frías.

Evite en todo caso detergentes agresivos, esponjas abrasivas, lana de hierro u otros detergentes químicos: los productos específicos para la limpieza del horno no deben ser utilizados para limpiar el compartimiento del cajón y nunca deben ser nebulizados en las resistencias, las cuales no necesitan ser limpiadas; para la limpieza de las partes internas utilice un paño húmedo con el aparato completamente frío. Siempre que el material alimentario entre en contacto con una resistencia, espere al completo enfriamiento y remuévalo con suma delicadeza utilizando un cepillo de cerdas suaves.

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

7. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Probable solución
La pantalla permanece apagada	El cable de alimentación está desconectado	Conecte el cable de alimentación
	La toma eléctrica no está alimentada	Verifique los interruptores en el cuadro eléctrico
El aparato se sobrecalienta	La rejilla de expulsión trasera está obstruida	Limpe la rejilla o coloque nuevamente el aparato al aire libre
El alimento todavía está crudo al terminar la cocción	Se ha cargado una cantidad de alimento excesiva	Fraccione el alimento en varias partes y prosiga la cocción de forma separada
	Se ha programado un tiempo de cocción insuficiente	Prosiga la cocción a la misma temperatura durante algunos minutos
	Se ha programado una temperatura demasiado baja	Realice una cocción breve adicional a temperatura levemente superior
La cocción no es uniforme	No se ha realizado el mezclado necesario	Extraiga el alimento más cocido y realice una breve cocción adicional con lo restante
Los snacks no están crujientes	Se han cocinado snacks no adecuados para la cocción con aire	Prepare los snacks en el interior de un horno tradicional por convección
El cajón se introduce con dificultad	El cajón está sobrecargado	Fraccione el alimento y realice varias cocciones sucesivas
El aparato produce humo y olores excesivos	Se ha introducido un alimento demasiado graso	Detenga la cocción y verifique el alimento introducido
	La resistencia está sucia	Detenga la cocción y proceda con la limpieza, como se describe en el cap. 6

Siempre que se verifiquen anomalías de funcionamiento diferentes de las antes mencionadas, incluida la falta de encendido de la iluminación interna, o en el caso en que se vea un código de error (E01 o E02), una solución en autonomía no resulta practicable y el producto debe ser visualizado por personal técnico cualificado.

8. DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Potencia máxima	: 1900 – 2200 watts
Capacidad cajón	: 8,0 L
Dimensiones externas (L x A x P)	: 28,8 x 33,7 x 38,4 cm
Peso	: 4,9 kg

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. GAIA PLUS (cod. 118340055) 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. GAIA PLUS (cod. 118340055) 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. GAIA PLUS (cod. 118340055) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaure 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. GAIA PLUS (cod. 118340055) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

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



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

10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

La garantía no cubre:

- piezas sujetas a desgaste o roturas, ni aquellas piezas que requieran reemplazo y / o mantenimiento periódicos
- uso profesional del producto
- mal funcionamiento o cualquier defecto debido a una instalación, configuración, software / BIOS / actualización de firmware incorrectos no realizados por Melchioni Spa autorizado.

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

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

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

1. NOTE D'INTRODUCTION

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

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

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

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

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

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

ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter du personnel technique qualifié.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il émet des bruits inhabituels, de mauvaises odeurs, de la fumée, des vapeurs ou tout autre type d'exhalaison non liée à la cuisson en cours. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter du personnel technique qualifié.

- Une légère fumée et une légère odeur de brûlé peuvent se dégager lors de la première utilisation de l'appareil : cette situation est normale et ne constitue pas une condition de panne ou de danger, sauf si elle persiste au-delà des premières minutes d'utilisation.

- L'appareil ne doit pas être rangé ou utilisé dans des environnements excessivement humides ou poussiéreux, en présence d'atmosphères saturées de gaz, de fumées, de températures excessives ou trop basses ou sous rayonnement solaire direct.

- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des atmosphères explosives, à proximité de matériaux explosifs, combustibles, détonants ou inflammables (par ex. pompes à essence, bouteilles de gaz, etc.) ; une telle utilisation nuit gravement à la sécurité de l'opérateur et des personnes autour et peut provoquer des incendies ou des explosions.

- Veiller à ce que chaque partie de l'appareil, en particulier le câble, soit placée à une certaine distance des sources de chaleur (par ex. des cuisinières électriques ou à gaz), aussi bien pendant l'utilisation que lors des moments d'inutilisation.

- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être surveillé en permanence : ne pas utiliser l'appareil en l'absence d'opérateurs ou de personnes pouvant vérifier en permanence son bon fonctionnement.

- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé à une distance minimale de 10 cm de chaque côté des objets environnants : cette précaution permet d'éviter la surchauffe des pièces et d'améliorer les performances.

- Ne pas introduire de matériel non alimentaire et, dans tous les cas, éviter à tout prix de mettre l'appareil en marche si du matériel non strictement alimentaire a été introduit.

- Utiliser uniquement les accessoires originaux fournis ; l'utilisation d'accessoires non originaux peut constituer un risque d'endommagement de l'appareil, ainsi qu'un danger potentiel pour la santé.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, sauf pour l'éventuel préchauffage ; ne pas laisser fonctionner l'appareil avec le tiroir extrait sauf pendant le temps strictement nécessaire à l'introduction des aliments.

- Ne pas utiliser d'huile pendant le fonctionnement et ne pas introduire d'eau.

- Ne pas toucher les parties internes de l'appareil pendant son fonctionnement ou dans les minutes suivantes : elles atteignent des températures pouvant provoquer des brûlures et des lésions physiques ; les récipients doivent être manipulés à l'aide des outils fournis appropriés et d'un gant de cuisine ou de maniques spéciales.

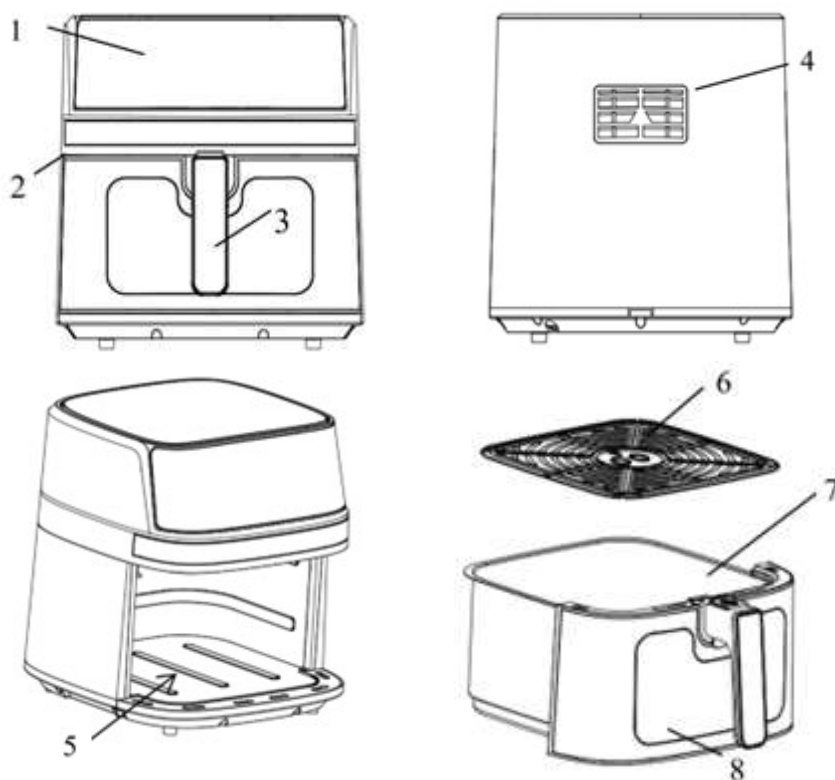
- Assurer une période d'arrêt d'au moins 30 minutes après 60 minutes d'utilisation de l'appareil.
- Attention aux sorties soudaines de vapeur incandescente au moment du retrait du tiroir.
- Ne pas surcharger le tiroir et veiller à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance.
- N'introduire aucun ustensile de cuisine dans l'appareil, mais utiliser seulement le récipient dont le tiroir est équipé.
- Ne pas laver le tiroir au lave-vaisselle.
- Ne pas introduire dans l'appareil en marche des objets en plastique ou autre matériau qui pourraient se déformer, fondre ou dégager des substances sous l'effet de la chaleur.
- Éviter de toucher les parties structurales, même externes, pendant le fonctionnement, car certaines d'entre elles peuvent atteindre des températures élevées : la poignée d'ouverture du tiroir est en revanche soumise à une température modérée et doit être la seule partie à être touchée.
- Ne pas obstruer les prises d'air ou les conduites d'évacuation de l'air : un tel comportement crée des situations potentiellement dangereuses et réduit considérablement les performances de l'appareil.
- Vérifier périodiquement la propreté des fentes d'aération postérieures : en cas d'accumulation de poussière ou de saleté, se référer au chapitre suivant pour le nettoyage.
- Ne pas recouvrir l'appareil d'un matériau réfléchissant la chaleur (par ex. l'aluminium) ; cela provoquerait une surchauffe de l'appareil, pouvant créer des défaillances et un danger pour l'opérateur ou les personnes autour.
- Avant de ranger l'appareil, contrôler que toutes les parties de l'appareil soient suffisamment refroidies : pour faciliter cette opération, laisser le tiroir ouvert pendant quelques minutes après l'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil si une ou plusieurs des pièces énumérées dans le chapitre suivant sont manquantes ou endommagées : contacter le revendeur pour les réparer.
- Vérifier périodiquement l'intégrité des pièces qui composent l'appareil, en particulier le câble d'alimentation : en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel technique qualifié.
- Pour les opérations de nettoyage, ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de détergents agressifs : se référer au chapitre suivant pour des instructions complètes.
- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en prenant soin de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique : se référer au chapitre suivant pour les instructions correspondantes.

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

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

3. IDENTIFICATION DES PIÈCES

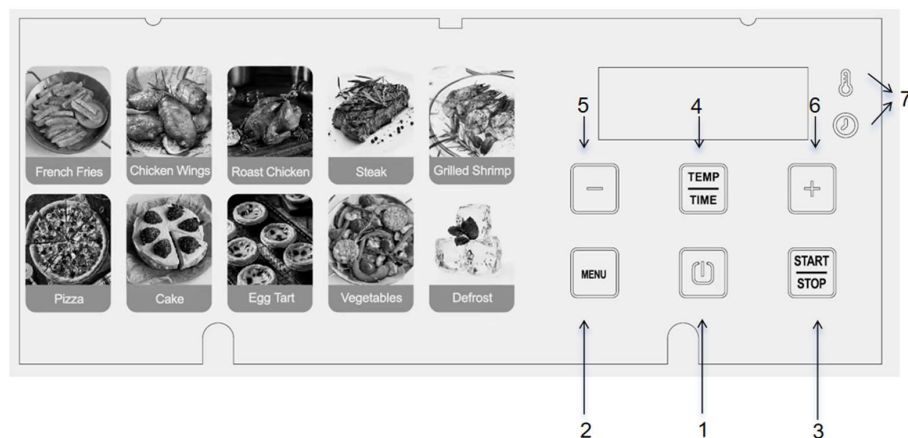
Le contenu de l'emballage et les parties de l'appareil



1 : Panneau de commande
 2 : Structure de l'appareil
 3 : Poignée du tiroir

5 : Chambre de cuisson
 6 : Grille de séparation des graisses
 7 : Tiroir

L'écran et le panneau de commande



1 : Icône marche/arrêt

2 : Icône sélection programme

3 : Icône démarrage/arrêt cuisson

4 : Icône sélection température/durée

5 : Icône diminution température/durée

6 : Icône augmentation température/durée

7 : Icône indiquant que le numéro affiché sur l'écran est la température de cuisson

8 : Icône indiquant que le numéro affiché sur l'écran est la durée de la cuisson

Les icônes des programmes prédéfinis décrits ci-dessous sont présentes sur la gauche.

4. MISE EN SERVICE ET PREMIER DÉMARRAGE

Avant de procéder à la première utilisation, certaines opérations préliminaires sont nécessaires. Procéder comme suit :

- Déballez l'appareil et vérifiez le bon état et l'intégralité de l'équipement, comme indiqué au chapitre précédent.
- Conservez l'emballage pendant 15 jours, afin de le remballer en cas de restitution au revendeur ; après cette période, l'emballage doit être éliminé conformément aux instructions de tri sélectif des matériaux imprimées dessus.
- Lire ce manuel dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation en toute sécurité.

- Retirer soigneusement le matériel de fixation éventuel des pièces, y compris les pièces internes.
 - Retirer complètement tous les adhésifs éventuellement présents à la surface de l'appareil.
 - Positionner l'appareil sur une surface plane et stable, en veillant à réserver un espace de 10 cm de chaque côté, à l'arrière et au-dessus de l'appareil afin de faciliter la circulation de l'air.
 - Se référer au chapitre 2 pour plus de détails et d'autres instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil.
 - Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du liquide vaisselle normal ; rincer correctement et attendre qu'ils soient complètement secs avant de les réutiliser.
 - Brancher la fiche électrique dans une prise murale dotée d'un disjoncteur différentiel conforme en amont.
 - Veiller à ce que le câble n'entre pas en contact avec des pièces chaudes et qu'il ne soit pas soumis à des pliures excessives ou à des étranglements.
 - Toucher l'icône (1) pour allumer l'appareil
 - Toucher l'icône (2) pour sélectionner le premier programme de la liste
 - Toucher l'icône (3) pour démarrer le réchauffement
 - Vérifier que la lumière à l'intérieur du tiroir s'allume
 - Attendre une minute
 - Vérifier que de l'air tiède sorte de la grille d'expulsion (4)
 - Interrompre le processus en touchant à nouveau l'icône (1) pendant trois secondes
- Si l'appareil a présenté un fonctionnement conforme à ce qui est décrit ci-dessus, il peut être considéré comme opérationnel et utilisé pour la cuisson. Le cas échéant, contacter le revendeur auprès duquel l'achat a été réalisé.

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

L'opération de cuisson prévoit que la nourriture soit disposée à l'intérieur du tiroir et que ce dernier soit complètement inséré dans le compartiment jusqu'au déclic correspondant, avant toute opération sur le panneau de commande. Il est éventuellement possible, et dans certains cas au moins opportun, si la nature des aliments l'exige, de procéder à un préchauffage de la chambre de cuisson avant l'insertion des aliments, en utilisant un programme libre, décrit ultérieurement, d'une durée de trois minutes à 200 °C. Une fois la cuisson terminée, l'appareil arrête de chauffer, émet des sons prolongés et, après un bref refroidissement, se met en stand-by ; le tiroir peut alors être retiré et la nourriture à l'intérieur peut être prélevée et consommée. Laisser refroidir l'appareil, de préférence avec le tiroir retiré, pour son nettoyage successif éventuel.

Après une période sans utilisation même brève, l'appareil, même s'il est branché à la prise électrique, est complètement éteint, à l'exception de l'icône (1). Pour passer en modalité veille, toucher l'icône (1) ; le panneau de commande s'allume et l'écran indique « On ». Il est maintenant nécessaire de programmer les paramètres de cuisson et de démarrer le processus.

Il est possible de sélectionner l'un des 10 programmes prédéfinis pour obtenir la cuisson des aliments plus communs selon les paramètres d'usine spécifiques pour chaque type d'aliment, que l'on pourra toutefois modifier en programmant la température de cuisson et la durée du processus selon sa propre expérience ou son propre souhait.

Retirer le tiroir du compartiment, puis placer les aliments à l'intérieur en prenant soin de :

- Contrôler la présence de la grille de séparation des graisses dans son siège, sur le fond du récipient, qui permet une cuisson plus saine et uniforme et prévient la formation de fumées et de mauvaises odeurs.
- Éviter le plus possible de surcharger le récipient, plus particulièrement en hauteur, pour éviter le contact avec la résistance.
- Placer la nourriture sur la plus grande surface possible du récipient afin de prévenir des accumulations et des cuissons non uniformes.
- Réinsérer complètement le tiroir dans son siège, jusqu'au déclic de fin de course, qui suit l'allumage du panneau de commande.

PROGRAMMES PRÉDÉFINIS ET SÉLECTION DURÉE ET TEMPÉRATURE

Après avoir effectué les étapes ci-dessus, pour démarrer l'un des 10 programmes prédéfinis, toucher l'icône (2) plusieurs fois si nécessaire, jusqu'au clignotement de l'icône correspondante : l'écran affichera de manière alternée la température et la durée de cuisson spécifiques. À cet instant, si l'on veut personnaliser le programme prédéfini, en se limitant à la préparation en cours, il est possible de modifier les programmes prédéfinis en température en touchant les icônes (5) et en durée en touchant les icônes (5) et (6) pour modifier la valeur, et l'icône (4) pour commuter entre le réglage de la durée et celui de la température de cuisson. Toucher l'icône (3) pour démarrer la cuisson après avoir modifier les paramètres selon votre propre souhait.

Il est possible de sélectionner un programme prédéfini parmi les suivants :

icône	Programme	Température	Durée	Quantité
	FRITES	200° C	15	Max 1 Kg
	AILES DE POULET	200° C	25	Max 1 Kg
	POULET RÔTI	200° C	30	Max 1 Kg
	VIANDES ROUGES	200° C	25	Max 1 Kg
	FRUITS DE MER	190° C	10	Max 1 Kg

	PIZZA	200° C	25	Max 25 cm
	CONFISERIES	200° C	20	Max 1 Kg
	POISSON	190° C	20	Max 1 Kg
	LÉGUMES	160° C	10	500 g
	DÉCONGÉLATION	80° C	10	700 g

PRÉCHAUFFE

Pour pouvoir insérer les aliments dans une chambre de cuisson déjà à la température prévue, évitant ainsi de perdre des minutes de cuisson pour chauffer l'appareil lui-même et provoquant une cuisson insuffisante, le préchauffage est la solution. Il doit être effectué avant d'introduire les aliments, et ce processus devra ensuite être suivi, une fois le tiroir rempli et réinséré, par la sélection du programme. Le préchauffage est géré comme un programme prédéfini classique, généralement d'une durée de trois minutes à 200 °C : pour le lancer, sélectionner n'importe quel programme, modifier sa température et sa durée en touchant les icônes (4), (5) et (6) comme décrit précédemment et toucher l'icône (3). Les caractéristiques des aliments et l'expérience acquise peuvent suggérer des durées ou des températures différentes, mais toujours de l'ordre de quelques minutes à haute température.

DURANT LA CUISSON

Durant la cuisson, l'écran affiche de manière alternée la température programmée et le temps restant avant la fin du processus, alors que l'icône du programme prédéfini reste la seule activée ; il est possible d'intervenir de la manière suivante durant la cuisson :

1) Mélange de la nourriture : Certaines préparations nécessitent un ou plusieurs mélanges au cours de leur élaboration : pour réaliser un mélange, il est possible de retirer le tiroir de son siège et d'agiter son contenu, en faisant très attention pour éviter des débordements potentiellement dangereux en raison de la température élevée. Il est également possible de poser le tiroir sur une surface en matériau inerte (marbre, pierre, métaux) et de se servir de couverts résistant à la chaleur, de préférence non affûtés, pour mélanger le contenu. Ensuite, placer à nouveau le tiroir dans son siège et le pousser jusqu'au déclic, la cuisson redémarre à la température et au temps restant précédant l'interruption.

2) Modification des paramètres de cuisson : Durant la cuisson, il est possible de regarder la nourriture par la fenêtre avant ou à l'occasion du mélange comme indiqué précédemment. En cas de besoin, il est possible de modifier le temps restant ou la température de cuisson pour améliorer le résultat, en touchant les icônes (4), (5) et (6) ; les paramètres s'adapteront aux nouveaux choix et le processus continuera jusqu'à son terme.

3) Éclairage intérieur : Pour améliorer la visibilité des aliments pendant la cuisson, un système d'éclairage interne reste en permanence actif : il est conseillé d'utiliser la fenêtre du tiroir (H) pour évaluer l'évolution de la cuisson et la nécessité éventuelle de remuer les aliments ou d'interrompre le processus.

4) Pause du programme : Il est possible d'interrompre la cuisson et de la reprendre ultérieurement tout en conservant les minutes restantes pour terminer le processus, sans qu'il soit nécessaire d'arrêter le programme et de perdre les données de cuisson, ni de retirer le tiroir, ce qui provoquerait une chute brutale de la température et pourrait compromettre la préparation. La mise en pause est utile dans tous les cas où le fonctionnement de l'appareil pourrait s'avérer gênant, par exemple en monopolisant une grande partie du courant disponible sur une installation domestique classique. En mettant l'appareil en pause, la résistance ne génère plus de chaleur jusqu'au redémarrage ultérieur, tandis que les aliments, restant confinés dans la chambre de cuisson qui n'est pas ouverte, se refroidissent spontanément de manière très lente. Pour mettre l'appareil en pause, toucher l'icône (3) durant la cuisson : pour reprendre la cuisson, toucher également l'icône (3). Pendant la pause, le ventilateur continue d'aspirer de l'air chaud pendant encore 40 secondes, après quoi il s'arrête, ainsi que l'éclairage intérieur. La pause a une durée maximale d'une minute, au-delà de laquelle l'appareil passe en mode veille, nécessitant une nouvelle programmation complète de la cuisson.

5) Arrêt de la cuisson : À la fin de la période de cuisson programmée, l'appareil arrête automatiquement la cuisson. Cependant, il est possible d'agir plus tôt en arrêtant manuellement le processus si vous estimez que le résultat est satisfaisant, en appuyant sur l'icône (1) pendant trois secondes. Le ventilateur aspire de l'air pendant 40 secondes supplémentaires et passe en mode refroidissement, en affichant sur l'écran l'inscription « OFF ». À la fin du refroidissement, l'appareil passe en mode veille.

À LA FIN DE LA CUISSON

Une fois le temps restant écoulé, l'appareil émet certains sons consécutifs et, après une brève période de fonctionnement à vide, s'arrête ; il est alors possible de retirer le tiroir et de prélever la nourriture ; dans ce cas, il est conseillé de laisser les aliments reposer quelques instants immédiatement après l'extraction pour arrêter le processus éventuel d'ébullition des graisses.

Laisser reposer l'appareil jusqu'à son refroidissement significatif en faisant attention à ne pas entrer en contact avec les surfaces chaudes ou incandescentes, extérieures ou intérieures du compartiment. Éviter de vider le tiroir en le retournant, la grille de séparation des graisses n'est pas attachée au fond et elle pourrait déborder créant des situations de risque.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE

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

- Le temps de cuisson idéal dépend en tout état de cause de la quantité de nourriture introduite dans le tiroir : en cas de grandes quantités, il est toujours conseillé de rallonger la cuisson de quelques minutes et inversement.
- En cas d'aliments en portions (boulettes de viande, bouchées, etc.) les temps de cuisson devraient être légèrement réduits par rapport au volume de nourriture en une seule pièce.
- L'ouverture du tiroir, qui peut s'avérer nécessaire dans certains cas pour le mélange, impacte nettement la température interne ; les opérations avec le tiroir ouvert devront donc se dérouler le plus rapidement possible, toujours en respectant les consignes de sécurité nécessaires.
- Plus la nourriture est finement fractionnée plus la nécessité de mélanger est importante. Dans la majeure partie des cas, un seul mélange à mi-cuisson est suffisant pour un bon résultat final.
- Pour la préparation de frites, une quantité minimale d'huile (environ ½ cuillère) peut être utilisée pour améliorer la cuisson en la vaporisant sur la surface avant de les introduire dans l'appareil ou au moyen d'un pinceau alimentaire ; vérifier toutefois qu'elles n'aient pas été déjà traitées en production par l'application d'assaisonnements gras ou huileux.
- La quantité idéale de frites en une seule cuisson est de 350 grammes.
- Éviter la cuisson d'aliments particulièrement gras comme les saucisses.
- Il est également possible d'utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments froids, en programmant une température de 150° C et un temps généralement non supérieur à 10 minutes.

INDICATIONS DE CUISSON POUR DES ALIMENTS SPÉCIFIQUES

Cuisson de	Temp	Durée	Mélange	Conseils
Pommes de terre et frites				
Frites fines surgelées	200° C	12-16 min	À mi-cuisson	
Frites épaisses surgelées	200° C	12-20 min	À mi-cuisson	
Frites fraîches (8x8 mm)	180° C	18-25 min	À mi-cuisson	½ cuillère huile EVO
Pommes de terre fraîches en quartiers	180° C	18-22 min	À mi-cuisson	½ cuillère huile EVO
Pommes de terre fraîches en cubes	200° C	12-18 min	À mi-cuisson	½ cuillère huile EVO
Rösti	180° C	15-18 min		
Gratin de pommes de terre	180° C	18-22 min		
Viande et volaille				

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

Snacks

Rouleaux de printemps	200° C	8-10 min	Tourner à mi-cuisson	Préchauffe
Nuggets de poulet surgelés	200° C	6-10 min	Tourner à mi-cuisson	Préchauffe
Bâtonnets de poisson pané	200° C	6-10 min		Préchauffe
Fromage pané	200° C	10 min		Préchauffe
Légumes farcis	160° C	10 min		Préchauffe

CONSEILS PARTICULIERS POUR LES FRITES FRAÎCHES FAITES MAISON

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

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

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le produit ne nécessite pas d'entretien, entendu comme remplacement des pièces consommables ou comme révisions programmées ; en règle générale, il suffit de nettoyer régulièrement le tiroir et la grille de séparation des graisses avec du liquide vaisselle commun appliqué à l'aide d'une éponge et de rincer adéquatement. Chaque opération de nettoyage doit impérativement être effectuée avec le câble d'alimentation débranché et, avant de le rebrancher, contrôler que toutes les pièces soient complètement sèches. De plus, toutes les surfaces et surtout la résistance doivent être complètement froides.

Dans tous les cas, éviter des nettoyants agressifs, des éponges abrasives, de la laine de fer ou autres détergents chimiques : les produits spécifiques pour le nettoyage des fours ne doivent pas être utilisés pour nettoyer le compartiment du tiroir et ne doivent jamais être vaporisés sur les résistances, qui n'ont pas besoin d'être nettoyées ; pour le nettoyage des parois internes, utiliser un chiffon humide quand l'appareil est complètement froid. Si des aliments entrent en contact avec une résistance, attendre

son refroidissement complet pour les retirer très délicatement à l'aide d'une brosse à poils doux.

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

7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Problème	Cause possible	Solution probable
L'écran reste éteint	Le câble d'alimentation est débranché	Brancher le câble d'alimentation
	La prise électrique n'est pas alimentée	Vérifier les interrupteurs sur le tableau électrique
L'appareil surchauffe	La grille d'expulsion postérieure est obstruée	Nettoyer la grille ou replacer l'appareil dans une zone où l'air circule
Les aliments sont encore crus à la fin de la cuisson	Une quantité excessive d'aliments a été introduite	Diviser les aliments en plusieurs portions et les faire cuire séparément
	Un temps de cuisson insuffisant a été programmé	Poursuivre la cuisson à la même température pendant quelques minutes
	Une température trop basse a été programmée	Effectuer une autre cuisson brève à une température légèrement supérieure
La cuisson n'est pas uniforme	Le mélange nécessaire n'a pas été effectué	Retirer les aliments les mieux cuits et cuire à nouveau brièvement les autres
Les snacks ne sont pas croquants	Des snacks non adaptés à la cuisson à l'air ont été cuits	Préparer les snacks à l'intérieur d'un four à convection traditionnel
Le tiroir se ferme difficilement	Le tiroir est surchargé	Fractionner la nourriture et réaliser plusieurs cuissons successives
L'appareil dégage de la fumée et des mauvaises odeurs	Des aliments trop gras ont été introduits	Arrêter la cuisson et vérifier les aliments introduits
	La résistance est sale	Arrêter la cuisson et procéder au nettoyage, comme décrit au chap. 6

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

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Puissance maximale	: 1 900 – 2 200 Watts
Capacité du four	: 8,0 L
Dimensions extérieures (L x H x P)	: 28,8 x 33,7 x 38,4 cm
Poids	: 4,9 Kg

9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. GAIA PLUS (cod. 118340055) 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. GAIA PLUS (cod. 118340055) 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. GAIA PLUS (cod. 118340055) 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. GAIA PLUS (cod. 118340055) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

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



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

10. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

La garantie ne couvre pas:

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

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

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

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

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

1. EINLEITENDE ANMERKUNG

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

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

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

2. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES

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

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

dem laufenden Kochvorgang zusammenhängen. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal

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

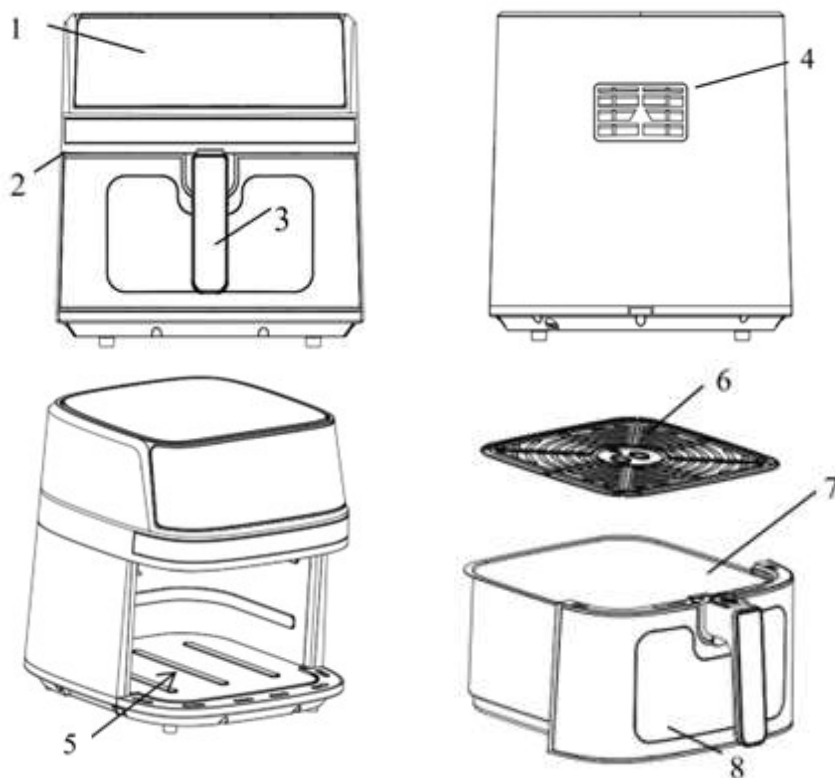
- Achten Sie beim Ausziehen der Schublade auf das plötzliche Entweichen von glühendem Dampf
- Überladen Sie die Schublade nicht und achten Sie besonders darauf, dass die Lebensmittel nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen
- Legen Sie keine Kochutensilien in das Gerät, sondern verwenden Sie nur den Behälter, mit dem die Schublade ausgestattet ist
- Reinigen Sie die Schublade nicht in der Spülmaschine
- Stecken Sie während des Betriebs keine Kunststoffe oder andere Materialien in das Gerät, die sich bei Erwärmung verformen, schmelzen oder Stoffe freisetzen könnten
- Vermeiden Sie während des Betriebs das Berühren von Bauteilen, einschließlich der Außenteile, da einige von ihnen hohe Temperaturen erreichen können: der Schubladenöffnungsgriff hingegen wird nur mäßig erhitzt und sollte als einziges Teil berührt werden
- Verstopfen Sie nicht die Luftein- und -auslässe: ein solches Verhalten schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert die Leistung des Geräts erheblich
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der hinteren Lüftungsschlitze des Geräts: Wenn Sie eine Ansammlung von Staub oder Schmutz feststellen, lesen Sie das folgende Kapitel über die Reinigung
- Decken Sie das Gerät nicht mit wärmeres reflektierendem Material (z.B. Aluminium) ab; dies führt zu einer Überhitzung des Geräts und kann zu Störungen und Gefahren für den Bediener oder umstehende Personen führen
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass alle Teile des Geräts ausreichend abgekühlt sind: Lassen Sie dazu die ausgezogene Schublade nach dem Gebrauch einige Minuten lang offen stehen
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines oder mehrere der im folgenden Kapitel aufgeführten Teile fehlen oder beschädigt sind: Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit der Teile, aus denen das Gerät besteht, insbesondere das Netzkabel: Sollten Sie Anomalien feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel: die vollständigen Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist: Die entsprechenden Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Das Gerät muss an ein vorschriftsmäßiges Stromnetz angeschlossen werden. Die elektrische Anlage muss mindestens die gleiche Leistung wie das Gerät haben und muss geerdet sein

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

- Stellen Sie das Gerät in einem angemessenen Abstand zu beweglichen Teilen wie Vorhängen, Tür- und Fensterflügeln, Luken oder Ähnlichem auf, um einen versehentlichen Kontakt zu vermeiden
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät nicht durch die Schwerkraft oder äußere Kräfte selbstständig bewegen kann
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf

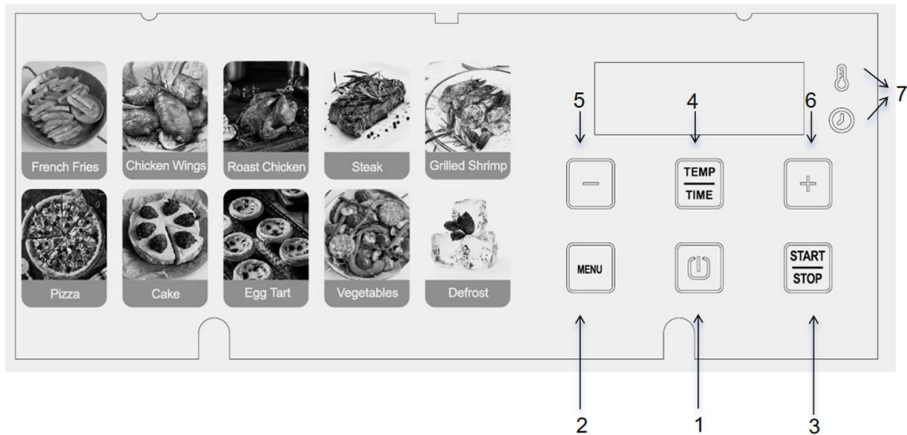
3. IDENTIFIZIERUNG DER TEILE

Inhalt der Verpackung und Teile des Geräts



- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 1: Bedienfeld | 5: Garraum |
| 2: Gehäuse des Geräts | 6: Grill-Fettabtrennung |
| 3: Schubladengriff | 7: Schublade |
| 4: Auswurfgitter | 8: Schubladenfenster |

Das Display und das Bedienfeld



- 1: Symbol für Einschalten/Ausschalten
 - 2: Symbol für Programmauswahl
 - 3: Symbol für Start/Stopp Garvorgang
 - 4: Symbol für die Temperatúrauswahl/Dauer
 - 5: Symbol für die Senkung der Temperatur/Dauer
 - 6: Symbol für die Erhöhung der Temperatur/Dauer
 - 7: Symbol, das anzeigt, dass die auf dem Display angezeigte Zahl die Gartemperatur ist
 - 8: Symbol, das anzeigt, dass die auf dem Display angezeigte Zahl die Brenndauer ist
- Auf der linken Seite befinden sich die Symbole der voreingestellten Programme, die im Folgenden beschrieben werden.

4. INBETRIEBNAHME UND ERSTINBETRIEBNAHME

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

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie die Unversehrtheit und Vollständigkeit der Ausrüstung, wie im vorherigen Kapitel beschrieben
- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage lang auf, um sie für den Fall aufzubewahren, dass sie an den Händler zurückgeschickt werden muss; entsorgen Sie sie nach diesem Zeitraum gemäß den aufgedruckten Anweisungen zur Trennung von Materialien
- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch und achten Sie dabei besonders auf die Hinweise zur sicheren Verwendung
- Entfernen Sie sorgfältig alle möglichen Befestigungsmaterialien von den Teilen, einschließlich der Innenteile

- Entfernen Sie alle Aufkleber vollständig von den Oberflächen des Geräts
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und achten Sie darauf, dass an allen Seiten, der Rückseite und der Oberseite des Geräts 10 cm Platz ist, um die notwendige Luftzirkulation zu ermöglichen
- Weitere Einzelheiten und Anweisungen zum Aufstellen und Installieren des Geräts finden Sie in Kapitel 2
- Waschen Sie alle Zubehörteile in lauwarmem Wasser mit normaler Spülmittellösung; spülen Sie sie gut ab und warten Sie, bis sie vollständig getrocknet sind, bevor Sie fortfahren
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit vorgeschaltetem Fehlerstromschutzschalter an
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt und nicht übermäßig gebogen oder geknickt wird
- Tippen Sie auf das Symbol (1), um das Gerät einzuschalten
- Tippen Sie auf das Symbol (2), um das erste Programm in der Liste auszuwählen
- Tippen Sie das Symbol (3), um die Erhitzung zu starten
- Prüfen Sie, ob das Licht in der Schublade aufleuchtet
- Warten Sie eine Minute
- Prüfen Sie, ob warme Luft aus dem Auswurfgitter (4) austritt
- Unterbrechen Sie den Vorgang, indem Sie das Symbol (1) erneut drei Sekunden lang berühren

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

5. VERWENDUNG DES GERÄTES

Für den Garvorgang müssen Sie das Gargut in die Schublade legen und diese vollständig in das Fach einschieben, bis sie einrastet, bevor Sie das Bedienfeld bedienen können. Es ist möglich und in manchen Fällen zumindest ratsam, den Garraum vor dem Einlegen der Speisen mit einem freien Programm, wie unten beschrieben, drei Minuten lang auf 200° C vorzuheizen, wenn die Art der Speisen dies erfordert. Am Ende des Garvorgangs stoppt das Gerät den Heizvorgang, gibt einige lang anhaltende Töne von sich und schaltet nach einer kurzen Abkühlung in den Standby-Modus; die Schublade kann dann herausgezogen und die darin befindlichen Speisen können entnommen und verzehrt werden, während Sie das Gerät abkühlen lassen können, vorzugsweise mit herausgezogener Schublade, um es anschließend zu reinigen.

Nach einer auch nur kurzen Zeit der Nichtbenutzung wird das Gerät, auch wenn es an die Steckdose angeschlossen ist, vollständig ausgeschaltet, mit Ausnahme des Symbols

(1). Um in den Standby-Modus zu wechseln, berühren Sie das Symbol (1); der Handschalter leuchtet auf und auf dem Display erscheint „On“. Sie müssen nun die Garparameter programmieren und den Vorgang starten.

Sie können eines von 10 voreingestellten Programmen wählen, um die gängigsten Lebensmittel nach bestimmten Werksparemtern zu garen. Diese können jedoch durch die Einstellung der Gartemperatur und der Dauer des Prozesses nach Ihren eigenen Erfahrungen oder Wünschen geändert werden.

Nehmen Sie die Schublade aus ihrem Fach und legen Sie die Lebensmittel hinein:

- Achten Sie darauf, dass sich das Trenngitter am Boden des Behälters befindet, was ein gesünderes und gleichmäßigeres Garen ermöglicht und die Bildung von Dämpfen und unangenehmen Gerüchen verhindert
- Vermeiden Sie so weit wie möglich eine Überladung des Behälters, insbesondere in der Höhe, um einen Kontakt mit dem Heizelement zu vermeiden
- Legen Sie die Lebensmittel so weit wie möglich auf die Oberfläche des Behälters, um Ablagerungen und ungleichmäßiges Garen zu vermeiden
- Setzen Sie die Schublade wieder vollständig ein, bis sie einrastet, und schalten Sie anschließend das Bedienfeld ein

VOREINGESTELLTE PROGRAMME UND AUSWAHL VON DAUER UND TEMPERATUR

Um eines der 10 voreingestellten Programme zu starten, berühren Sie das Symbol (2), wenn nötig mehrmals, bis das entsprechende Symbol blinkt: Auf dem Display werden abwechselnd die spezifische Temperatur und die Garzeit angezeigt. Wenn Sie das voreingestellte Programm auf die laufende Zubereitung beschränken möchten, können Sie zu diesem Zeitpunkt die voreingestellten Programme in der Temperatur ändern, indem Sie die Symbole (5) berühren, und in der Dauer, indem Sie die Symbole (5) und (6) berühren, um den Wert zu ändern, und das Symbol (4), um zwischen der Gardauer und der Temperatur zu wechseln. Sobald Sie die Parameter wie gewünscht geändert haben, berühren Sie das Symbol (3), um den Garvorgang zu starten.

Ein voreingestelltes Programm kann aus den folgenden ausgewählt werden:

Symbol	Programm	Temperatur	Dauer	Menge
	POMMES FRITES	200° C	15	Max 1 Kg
	HÄHNCHENFLÜGEL	200° C	25	Max 1 Kg
	GEBRATENES	200° C	30	Max 1 Kg
	ROTES FLEISCH	200° C	25	Max 1 Kg
	KRUSTENTIERE	190° C	10	Max 1 Kg
	PIZZA	200° C	25	Max 25 cm
	BACKWARE	200° C	20	Max 1 Kg
	FISCH	190° C	20	Max 1 Kg

	GEMÜSE	160° C	10	500 g
	AUFTAUEN	80° C	10	700 g

VORHEIZEN

Um Speisen in einen Garraum einzuführen, der bereits die eingestellte Temperatur hat, und dabei zu vermeiden, dass Minuten an Garzeit verloren gehen, um das Gerät selbst aufzuheizen, und dadurch ein Untergaren verursacht wird, ist das Vorheizen die Lösung. Es muss vor dem Einschieben der Speisen durchgeführt werden, und nach dem Befüllen und Wiedereinschieben der Schublade muss das Programm ausgewählt werden. Das Vorheizen wird wie ein normales voreingestelltes Programm gehandhabt und dauert in der Regel drei Minuten bei 200° C: Um es zu starten, wählen Sie ein beliebiges Programm aus, ändern Sie die Temperatur und die Dauer durch Berühren der Symbole (4), (5) und (6) wie oben beschrieben und berühren Sie das Symbol (3); die Eigenschaften der Lebensmittel und die in der Zwischenzeit gesammelten Erfahrungen können andere Zeiten oder Temperaturen vorschlagen, aber immer in der Größenordnung von ein paar Minuten bei hoher Temperatur.

WÄHREND DES GARENS

Während des Vorgangs zeigt das Display abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit bis zum Ende an, während das Symbol des voreingestellten Programms als einziges aktiv bleibt; während des Garvorgangs können Sie auf folgende Weise arbeiten:

1) Umrühren der Lebensmittel: Bestimmte Zubereitungen erfordern ein oder mehrere Rührvorgänge während der Zubereitung: Um einen Rührvorgang durchzuführen, können Sie nun die Schublade aus ihrem Sitz nehmen und den Inhalt schütteln, wobei Sie äußerst vorsichtig sein müssen, um ein Überlaufen und Verschütten zu vermeiden, was angesichts der hohen Temperatur gefährlich sein könnte. Sie können die Schublade auch auf eine Oberfläche aus inertem Material (Marmor, Stein, Metall) stellen und ein hitzebeständiges, möglichst nicht scharfes Besteck verwenden, um den Inhalt zu schütteln. Wenn Sie die Schublade nach Beendigung des Garvorgangs wieder einsetzen und einschieben, bis sie einrastet, wird der Garvorgang mit der verbleibenden Temperatur und Zeit vor der Unterbrechung wieder aufgenommen.

2) Ändern der Garparameter: Während des Garvorgangs können Sie, wie oben beschrieben, das Gargut durch das vordere Fenster vordere oder während des Rührens beobachten. Wenn Sie es für angebracht oder notwendig halten, können Sie die verbleibende Zeit oder die Brenntemperatur ändern, um das Ergebnis zu verbessern, indem Sie die Symbole (4), (5) und (6) berühren; die Parameter passen sich an die neue Auswahl an und der Vorgang wird bis zum Ende fortgesetzt.

3) Interne Beleuchtung: Um die Sichtbarkeit der Speisen während des Garvorgangs zu verbessern, ist ein internes Beleuchtungssystem ständig in Betrieb: Das Fenster der Schublade (H) sollte genutzt werden, um den Fortschritt des Garvorgangs und die eventuelle Notwendigkeit des Umrührens oder des Anhaltens des Vorgangs zu beurteilen.

4) Unterbrechen Sie das Programm: Es ist möglich, den Garvorgang anzuhalten und anschließend fortzusetzen, wobei die verbleibenden Minuten am Ende des Vorgangs unverändert bleiben, ohne dass das Programm angehalten werden muss und die Gardaten verloren gehen oder die Schublade herausgezogen wird, was zu einem abrupten Abbruch der Zubereitung führen würde, die auf diese Weise beeinträchtigt werden könnte. Die Pause ist in all jenen Fällen nützlich, in denen der Betrieb des Geräts unpraktisch wäre und beispielsweise einen großen Teil des Stroms eines normalen Haushaltsgeräts beanspruchen würde. Durch die Pause des Geräts wird das Heizelement nämlich bis zum nächsten Neustart nicht erhitzt, während die Speisen, die im nicht geöffneten Garraum eingeschlossen bleiben, spontan und extrem langsam abkühlen. Um das Gerät zu pausieren, berühren Sie während des Garvorgangs das Symbol (3): Der Neustart erfolgt immer durch Berühren des Symbols (3). Während der Pause saugt das Gebläse 40 Sekunden lang wieder heiße Luft an, danach schaltet es sich zusammen mit der Innenbeleuchtung aus. Die Pause dauert maximal eine Minute. Danach schaltet das Gerät in den Standby-Modus, für den der Garvorgang erneut vollständig programmiert werden muss.

5) Stoppen des Garvorgangs: Am Ende der programmierten Garzeit stoppt das Gerät automatisch den Garvorgang. Sie können jedoch auch vorher eingreifen und den Vorgang manuell stoppen, wenn Sie ihn für zufriedenstellend halten, indem Sie das Symbol (1) drei Sekunden lang berühren. Das Gebläse saugt weitere 40 Sekunden lang Luft an und geht in den Kühlmodus über, wobei auf dem Display „OFF“ angezeigt wird; wenn der Kühlvorgang abgeschlossen ist, geht das Gerät in den Standby-Modus über.

AM ENDE DES GARENS

Nach Ablauf der verbleibenden Zeit gibt das Gerät einige aufeinanderfolgende Töne von sich und schaltet sich nach einer kurzen Zeit des Leerlaufs ab. Nun können Sie die Schublade herausziehen und die Lebensmittel entnehmen; in einigen Fällen ist es ratsam, das Gerät unmittelbar nach der Entnahme einige Augenblicke ruhen zu lassen, um ein eventuelles Sieden des Fetts zu verhindern.

Lassen Sie das Gerät ruhen, bis es sich deutlich abgekühlt hat. Achten Sie jedoch darauf, dass es nicht mit erhitzten oder glühenden Oberflächen in Berührung kommt, weder außerhalb noch innerhalb des Schubladenfachs. Vermeiden Sie es, die Schublade zu leeren, indem Sie sie auf den Kopf stellen, denn da das Trenngitter nicht mit dem Boden verbunden ist, kann es herausfallen und eine gefährliche Situation schaffen.

TIPPS FÜR DIE OPTIMALE VERWENDUNG

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

- Die ideale Garzeit immer von der Menge der in die Schublade eingelegten Lebensmittel abhängt: bei großen Mengen ist es immer ratsam, die Garzeit um einige Minuten zu verlängern und umgekehrt
- Bei fraktionierten Lebensmitteln (Fleischbällchen, Häppchen usw.) sollte die Garzeit etwas kürzer sein als bei der gleichen Menge an Lebensmitteln in einem Stück
- Das Öffnen der Schublade, auch wenn es in manchen Fällen zum Umrühren notwendig ist, hat einen erheblichen Einfluss auf die Innentemperatur; daher sollte der Vorgang bei geöffneter Schublade so schnell wie möglich durchgeführt werden, wobei stets die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen zu beachten sind
- Die Notwendigkeit des Umrührens ist um so größer, je feiner die Lebensmittel sind. In den meisten Fällen reicht ein einmaliges Umrühren nach der Hälfte des Garvorgangs aus, um ein gutes Endergebnis zu erzielen
- Bei der Zubereitung von Pommes Frites kann eine kleine Menge Öl (ca. ½ Esslöffel) verwendet werden, um die Garzeit zu verkürzen, indem man sie vor dem Einlegen in das Gerät mit einer Sprühflasche die Oberfläche besprüht oder mit einem Pinsel einpinselt; achten Sie jedoch darauf, dass sie bei der Herstellung nicht mit fettigen oder öligen Gewürzen vorbehandelt wurden
- Die ideale Menge an Pommes Frites in einem einzigen Garvorgang beträgt 350 Gramm
- Vermeiden Sie das Garen von extrem fettigen Lebensmitteln wie Würstchen oder besonders fettigen groben Würstchen
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von kalten Speisen verwenden, indem Sie eine Temperatur von 150° C und eine Dauer von im Allgemeinen nicht mehr als 10 Minuten einstellen

GARANWEISUNGEN FÜR BESTIMMTE LEBENSMITTEL

Gar-	Temp	Dauer	Umrühren	Tipps
Kartoffeln und Pommes Frites				
Dünne gefrorene Pommes Frites	200° C	12-16 min	Bei Halbgaren	
Dicke gefrorene Pommes Frites	200° C	12-20 min	Bei Halbgaren	
Frische Pommes Frites (8x8 mm)	180° C	18-25 min	Bei Halbgaren	½ Löffle EVO-Öl
Frische Kartoffeln in Stücke	180° C	18-22 min	Bei Halbgaren	½ Löffle EVO-Öl

Frische Kartoffeln in Würfel	200° C	12-18 min	Bei Halbgaren	½ Löffle EVO-Öl
Rösti	180° C	15-18 min		
Kartoffelgratin	180° C	18-22 min		
Fleisch und Geflügel				
Steaks	180° C	8-12 min		
Schweinekoteletts	180° C	10-14 min		
Hamburger	180° C	7-14 min		
Wurst (mager)	200° C	13-15 min		
Hähnchenschenkel	180° C	18-22 min		
Hähnchenbrust	180° C	10-15 min		
Imbiss				
Frühlingsrollen	200° C	8-10 min	Bei Halbgaren drehen	Vorheisen
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	200° C	6-10 min	Bei Halbgaren drehen	Vorheisen
Fischstäbchen	200° C	6-10 min		Vorheisen
Panierter Käse	200° C	10 min		Vorheisen
Gefülltes Gemüse	160° C	10 min		Vorheisen

SPEZIELLE TIPPS FÜR FRISCHE SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES

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

- 1) Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Streichholzstäbchen
- 2) Weichen Sie die geschnittenen Kartoffeln 30 Minuten lang in einem mit Wasser gefüllten Behälter vollständig ein
- 3) Trocknen Sie die Kartoffeln mit Papiertüchern ab
- 4) Fetten Sie die Kartoffeln in einer Schüssel mit ½ Esslöffel EVO-Öl ein
- 5) Nehmen Sie die Kartoffeln mit den Händen aus der Pfanne, um sie von dem überschüssigen Öl zu befreien
- 6) Backen Sie die Kartoffeln bei 180° C für 18-25 Minuten

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Das Produkt benötigt keine Wartung im Sinne eines Austauschs von Verschleißteilen oder einer planmäßigen Überholung; es reicht in der Regel aus, die Schublade und das Grill-Fettabtrennung in regelmäßigen Abständen mit gewöhnlicher Spülmittel, das mit einem Schwamm aufgetragen wird, zu reinigen und ausreichend abzuspülen. Alle Reinigungsarbeiten müssen unbedingt bei abgezogenem Netzkabel durchgeführt werden. Bevor Sie das Gerät wieder anschließen, müssen Sie sicherstellen, dass alle Teile vollständig trocken sind. Alle Oberflächen und insbesondere das Heizelement müssen außerdem vollständig abgekühlt sein.

Vermeiden Sie auf jeden Fall aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, Eisenwolle oder andere chemische Reiniger: Spezielle Backofenreinigungsmittel dürfen nicht zur Reinigung des Schubladenfachs verwendet und niemals auf die Heizelemente gesprüht werden, die nicht gereinigt werden müssen; verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Innenwände zu reinigen, wenn das Gerät völlig kalt ist. Wenn Lebensmittel mit einem Heizelement in Berührung kommen, warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt sind, und entfernen Sie sie dann ganz vorsichtig mit einer weichen Bürste.

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

7. PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Wahrscheinliche Lösung
Das Display bleibt ausgeschaltet	Das Netzkabel ist nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel an
	Die Steckdose ist nicht mit Strom versorgt	Überprüfen Sie die Schalter an der Schalttafel
Das Gerät überhitzt	Das hintere Auswurfgitter ist verstopft	Reinigen Sie das Gitter oder stellen Sie das Gerät wieder in einen freien Bereich
Die Lebensmittel sind nach dem Garen noch roh	Es wurde zu viel Lebensmittel eingelegt	Zerteilen Sie die Lebensmittel in mehrere Teile und setzen Sie den Garvorgang getrennt fort
	Es wurde eine unzureichende Garzeit programmiert	Setzen Sie den Garvorgang einige Minuten lang bei derselben Temperatur fort
	Es wurde eine zu niedrige Temperatur programmiert	Führen Sie eine weitere kurze Garzeit bei einer etwas höheren Temperatur durch
Das Gargut ist nicht gleichmäßig gegart	Das notwendige Umrühren wurde nicht durchgeführt	Nehmen Sie die am meisten gegarten Lebensmittel heraus und backen Sie den Rest noch einmal kurz auf
Die Imbisse sind nicht knusprig	Die Imbisse sind nicht für das Luftgaren geeignet	Bereiten Sie die Imbisse in einem herkömmlichen Umluftofen zu
Die Schublade lässt sich nur schwer einschieben	Die Schublade ist überladen	Zerteilen Sie die Lebensmittel und führen Sie mehrere aufeinanderfolgende Garvorgänge durch
Das Gerät erzeugt übermäßigen Rauch und Geruch	Es wurden zu viele Lebensmittel eingelegt	Unterbrechen Sie den Garvorgang und überprüfen Sie die eingelegten Lebensmittel
	Das Heizelement sind verschmutzt	Beenden Sie den Garvorgang und führen Sie die Reinigung durch, wie im Kap. 6 beschrieben

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

8. TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Maximale Leistung	: 1.900 – 2.200 Watt
Schubladekapazität	: 8,0 L
Außenabmessungen (B x H x T)	: 28,8 x 33,7 x 38,4 cm
Gewicht	: 4,9 Kg

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. GAIA PLUS (cod. 118340055) 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. GAIA PLUS (cod. 118340055) 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. GAIA PLUS (cod. 118340055) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. GAIA PLUS (cod. 118340055) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

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



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

10. PRODUKTGARANTIE

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

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

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

Die Garantie gilt nicht für:

- Teile, die einem Verschleiß unterliegen, sowie Teile, die regelmäßig ausgetauscht und / oder gewartet werden müssen
- professionelle Verwendung des Produkts
- Fehlfunktionen oder Defekte aufgrund falscher Installation, Konfiguration, Software- / BIOS- / Firmware-Aktualisierung, die nicht von autorisierten Melchioni Spa durchgeführt wurden.
- Reparaturen oder Eingriffe von Personen, die nicht von Melchioni Spa

- Manipulation von Baugruppenkomponenten oder gegebenenfalls der Software
- Defekte durch Sturz oder Transport, Blitzschlag, Spannungsschwankungen, Eindringen von Flüssigkeit, Öffnen des Geräts, schlechtes Wetter, Feuer, öffentliche Störungen, unzureichende Belüftung oder falsche Stromversorgung
- jegliches Zubehör, zum Beispiel: Boxen, Taschen, Batterien usw., die mit diesem Produkt verwendet werden
- Eingriffe zu Hause zur Überprüfung der Zweckmäßigkeit oder vermutete Mängel

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

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

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



Melchioni Spa

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