



GAIA

Friggitrice ad aria

Air fryer

Freidora

Friteuse à air

Luftfritteuse

Cod. 118340024



IT Manuale d'uso

EN User manual

ES Manual de instrucciones

FR Manuel d'instruction

DE Benutzerhandbuch

1

12

22

33

44





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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Estrarre l'apparecchio dall'imballo e assicurarsi che sia integro. Se sussistono dubbi sulle sue condizioni, rivolgersi al rivenditore. Tenere i sacchetti di cellophane, le graffette e gli altri componenti dell'imballo lontano dalla portata dei bambini.
2. 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.
3. 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.
4. Utilizzare l'apparecchio unicamente per gli scopi descritti nel presente manuale. Qualsiasi altro impiego potrebbe causare danni alla persona o all'apparecchio.
5. Il produttore e il distributore non possono essere ritenuti responsabili di eventuali danni provocati da un utilizzo dell'apparecchio difforme da quanto indicato in questo manuale.
6. Non esporre l'apparecchio alla pioggia, alla radiazione solare o all'azione di altri agenti atmosferici.
7. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e orizzontale.
8. Quando l'apparecchio non è in funzione, spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente. Tenere le parti dell'apparecchio potenzialmente pericolose lontano dalla portata dei bambini.
9. Per la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
10. Questo apparecchio non è stato progettato per l'utilizzo da parte di bambini o persone con limitate capacità fisiche, sensoriali e cognitive e/o con scarsa esperienza, a meno che non si trovino sotto la diretta e costante sorveglianza di una persona qualificata o abbiano ricevuto da quest'ultima le necessarie istruzioni riguardanti il corretto utilizzo.
11. Assicurarsi che i bambini non utilizzino l'apparecchio per gioco.
12. Non collegare la spina del cavo di alimentazione a prolunghe o prese multiple.
13. Non piegare o danneggiare in alcun modo il cavo di alimentazione.
14. Non utilizzare timer di accensione o altri dispositivi che controllano autonomamente l'alimentazione dell'apparecchio. Diversamente, potrebbero svilupparsi incendi se questo si trova in una posizione impropria o se un oggetto ostruisce alcune delle sue parti.
15. Il prodotto (cavi ed adattatore di alimentazione compresi) non prevede di essere utilizzato in ambienti eccessivamente caldi o freddi, polverosi, umidi, in presenza di atmosfere sature di gas o vapori chimici
16. Il prodotto non deve essere utilizzato qualora presenti surriscaldamenti evidenti o deformazioni, o qualora emetta fumo o cattivi odori: in tal caso, disconnettere l'alimentazione utilizzando guanti isolati e rivolgersi ad un servizio tecnico specializzato
17. Non c'è ragione per procedere al disassemblaggio del prodotto, che deve essere evitato anche dopo la dismissione dello stesso. Qualsiasi genere di verifica tecnica o riparazione, dovrà tassativamente essere eseguita da personale tecnico competente e specializzato
18. Le operazioni di detergenza devono essere effettuate avendo cura di disconnettere il prodotto dall'alimentazione: fare riferimento al successivo capitolo per le relative prescrizioni
19. Non versare mai olio nella friggitrice, poiché potrebbe causare un pericolo di incendio
20. Non toccare l'interno del prodotto mentre è in funzione.

21. Durante la cottura viene emesso del vapore attraverso le aperture di circolazione dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e **griglie di dissipazione del calore**. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
22. **Durante il funzionamento e l'uso di questo prodotto, alcune parti potrebbero diventare molto calde, come il rivestimento esterno, i fori e le griglie di dissipazione del calore nella parte superiore e posteriore, ecc. Non toccare la superficie calda durante la cottura.**
23. **Dopo 60 minuti di utilizzo, far raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di procedere con altre cotture.**
24. Si prega di maneggiare l'apparecchio con cura dopo la cottura utilizzando strumenti ausiliari come guanti da forno. Dopo la cottura, per alcuni minuti ci sarà molto calore all'interno del prodotto, fare attenzione a non toccarlo direttamente.
25. Ricordarsi di posizionarlo su un tavolo per evitare di essere scottati dal vapore, dall'olio o dai cibi caldi.
26. Dopo l'uso, scollegare la spina di alimentazione e attendere che la friggitrice si raffreddi completamente prima di spostarla e pulirla.
27. Evitare che acqua o altri liquidi entrino nel prodotto.
28. Durante l'uso, non coprire l'ingresso di raffreddamento e l'uscita di scarico dell'aria.
29. Quando si apre il cestello fare attenzione al vapore caldo che fuoriesce, potrebbe provocare ustioni.
30. Non mettere olio o cibi ricchi di grassi nella friggitrice. Potrebbe esserci il rischio di incendio. L'apparecchio utilizza aria calda per cucinare.
31. Non ripempiare troppo il cestello.
32. Non riempire il cestello con olio. Pericolo di incendio.
33. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o qualsiasi parte della cucina del forno in acqua o altri liquidi.
34. Non lasciare che il cavo entri in contatto con superfici calde
35. Assicurarsi che gli ingredienti preparati con questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni. Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180 °C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).
36. Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di un fornello a gas o di altre fonti di calore.
37. Durante il funzionamento, mantenere l'apparecchio almeno 10 cm di spazio su tutti i lati del forno per consentire un'adeguata circolazione dell'aria
38. Non coprire alcuna parte con fogli di metallo o alluminio
39. Non pulire con spugne abrasive in metallo, i pezzi possono rompersi e toccare le parti elettriche, creando il rischio di scosse elettriche.
40. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento
41. Rischio di incendio se l'apparecchio viene coperto o tocca materiale infiammabile, inclusi tendaggi per tende, pareti. Non conservare oggetti sull'apparecchio durante il funzionamento.
42. Non mettere i seguenti materiali all'interno dell'apparecchio: cartone, plastica, carta o simili.
43. Non usare all'aperto.

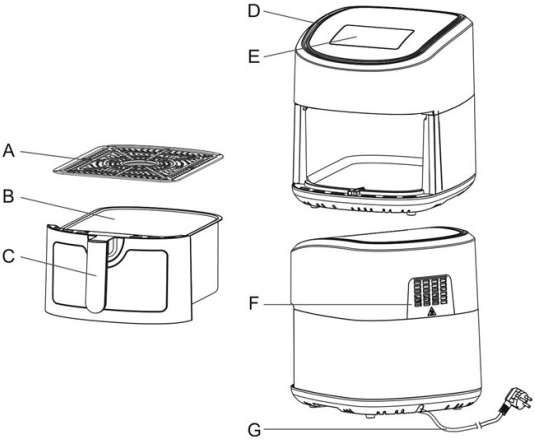
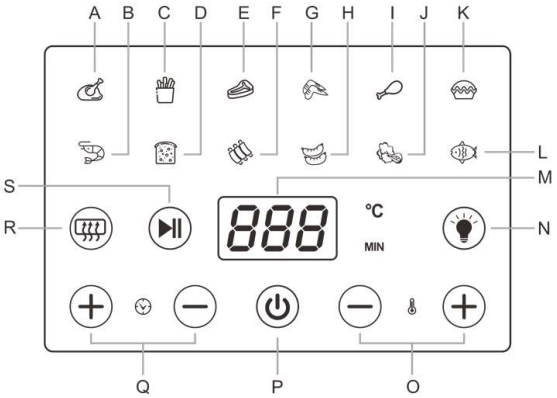
AVVERTENZA IMPORTANTE:



Attenzione: durante il funzionamento, l'apparecchio può raggiungere temperature elevate.

Non toccare le parti calde. Usare la maniglia o le manopole

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

	A: Cestello B: Cassetto C: Maniglia del cassetto D: Copertura superiore E: Display e pannello di controllo F: Ingresso aria G: Cavo di alimentazione
	A: Tasto programma cottura pollo B: Tasto programma cottura gamberi e gamberetti C: Tasto programma cottura patatine fritte D: Tasto programma cottura pane E: Tasto programma cottura carni rosse F: Tasto programma cottura costine G: Tasto programma cottura ali di pollo H: Tasto programma cottura salsicce I: Tasto programma cottura cosce di pollo J: Tasto programma cottura verdure K: Tasto programma cottura torte e dolci L: Tasto programma cottura pesce M: Display tempo/temperatura N: Tasto illuminazione O: Tasti regolazione temperatura P: Tasto accensione Q: Tasti regolazione tempo di cottura R: Tasto funzione pre-riscaldamento S: Tasto avvio/arresto cottura

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello:	GAIA
Alimentazione:	220-240V ~ 50/60Hz
Potenza:	1800W
Capacità:	3KG
Temperatura regolabile:	50-200°C
Timer:	da 1 a 60 minuti

SUGGERIMENTI UTILI

- La friggitrice ad aria consente di preparare alimenti e snack in maniera più sana. La friggitrice utilizza aria calda in combinazione con la circolazione dell'aria a velocità elevata e una griglia superiore per preparare una varietà di pietanze saporite in modo salutare, veloce e semplice.
Gli ingredienti vengono cotti da tutti i lati contemporaneamente e per la maggior parte di essi non occorre aggiungere olio.
- Prima del primo utilizzo, estrarre il cassetto e il cestello e pulirli con il detersivo per piatti (paragrafo "CURA E MANUTENZIONE"). Dopo la pulizia, inserirli nella friggitrice e preriscaldare per 10 minuti per eliminare eventuali residui di olio di imballaggio che potrebbe rimanere dopo la spedizione.
- Al primo utilizzo potrebbe essere emessa una piccola quantità di fumo o un leggero odore, ed è normale.

- Utilizzare gli accessori originali di questo prodotto.
- La luce all'interno dell'apparecchio proviene dal riscaldamento della resistenza. Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata, la resistenza interrompe il riscaldamento e la luce scompare temporaneamente. Quando la temperatura interna scenderà al di sotto della temperatura impostata, la resistenza si attiverà di nuovo e la luce riprenderà, ed è un fenomeno normale. L'apparecchio dispone inoltre di una illuminazione supplementare comandabile dall'apposito tasto.
- Non utilizzare contenitori di plastica o carta non resistenti al calore per portare gli alimenti all'interno della friggitrice.
- Il cassetto non è un contenitore per l'acqua. Quando il livello dell'acqua diventa troppo alto, possono verificarsi perdite. Questo è un fenomeno normale. Si consiglia di posizionare il cassetto in un lavandino per la pulizia invece di riempirlo con acqua.
- **La superficie esterna e la griglia di uscita dell'aria possono raggiungere temperature elevate durante il funzionamento e per un certo periodo di tempo dopo lo spegnimento. Si prega di non toccare o spostare l'apparecchio per evitare pericolo di ustioni.**
- L'apparecchio deve essere posizionato stabilmente su una superficie piana, in modo che il cavo di alimentazione possa raggiungere comodamente la presa a muro, e mantenere l'area intorno al prodotto ventilata e non vicino a fonti o materiali infiammabili.
- Prima di introdurre il cibo nel cestello, preriscaldare l'apparecchio per 3-5 minuti, il risultato di cottura sarà migliore.
- Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e aiuta una cottura uniforme.
- Per un risultato croccante aggiungere pochissimo olio alle patate fresche.
- Nella friggitrice ad aria possono essere cotti anche snack da cuocere al forno.
- Utilizzare paste pronte per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. Le paste già pronte cuociono più velocemente di quelle fatte in casa
- In caso di malfunzionamento del prodotto, sospenderne l'utilizzo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato.

ISTRUZIONI DI UTILIZZO

PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, compresi eventuali nastri adesivi.
2. Pulire accuratamente il cassetto e il cestello con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
3. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido.

Questo apparecchio è riscaldato ad aria calda. Non versare mai olio o grasso nel cestello.

PREPARAZIONE PER L'USO

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

N.B. Se il cassetto non è correttamente inserito nel proprio vano, l'apparecchio non si avvia.

Non insistere ad aprire il cassetto senza prima sbloccarlo con l'apposito meccanismo, soprattutto se l'apparecchio è caldo. Rischio di danneggiamento del meccanismo di apertura.

FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

1. Accensione

Collegare la spina dell'apparecchio alla presa di corrente, si sentirà un suono BEEP. Il display si illuminerà per 1 secondo e tornerà

in modalità standby: tutte le luci si spegneranno ad eccezione della spia .

2. Selezione Menu Temperatura / Tempo

- Premere il tasto di accensione  e il display visualizzerà la temperatura e il tempo del programma pre-impostato, che sono rispettivamente di 180°C e 15 min.
A questo punto è possibile regolare il tempo e la temperatura liberamente utilizzando i tasti di regolazione Tempo +/- e Temperatura +/-.
È inoltre possibile premere uno qualsiasi dei programmi pre-impostati per cuocere cibi diversi.
- Premendo uno qualsiasi dei tasti di cottura pre-impostati, le luci lampeggeranno, premere quindi il tasto di avvio  e l'apparecchio inizierà a cuocere. Ogni programma ha il proprio tempo e temperatura impostati di default (come mostrato nella tabella). L'utente può regolare l'ora e la temperatura liberamente utilizzando i tasti Tempo +/- e Temperatura +/-.
 - a) L'intervallo di regolazione della temperatura è compreso tra 50 e 200°C. Premendo il tasto Temperatura +/- è possibile aumentare o diminuire di 10°C. Arrivati a 200°C, premendo una volta il tasto "+" la temperatura tornerà a 50°C, ripremendo il tasto "-" tornerà a 200°C. Durante il processo di regolazione della temperatura, la temperatura lampeggerà sul display (non lampeggia durante il funzionamento), e, dopo 3 lampeggi, la temperatura selezionata si intende confermata.
 - b) L'intervallo di regolazione del tempo è compreso tra 1 e 60 minuti. Premendo il tasto Tempo +/- è possibile aumentare o diminuire di 1 minuto. Arrivati a 60 minuti, premendo una volta il tasto "+" il tempo tornerà a 1 minuto, ripremendo il tasto "-" tornerà a 60 minuti. Durante il processo di regolazione del tempo, il tempo lampeggerà sul display (non lampeggia durante il funzionamento), e dopo 3 lampeggi il tempo selezionato si intende confermato.

3. Avvio, pausa / arresto

Dopo aver selezionato il programma, il tempo e la temperatura desiderati, premere il tasto  per iniziare la cottura.

L'icona  inizierà a lampeggiare, si sentirà un BEEP e l'apparecchio inizierà a funzionare.

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

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

Note:

- a) E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per mescolare gli ingredienti o aggiungerne degli altri semplicemente estraendo il cassetto dalla propria sede. L'apparecchio riprenderà il funzionamento reinserendolo il cassetto nel vano.
- b) Scollegando l'apparecchio dall'alimentazione durante il funzionamento, si interrompe il processo di cottura e tutte le spie di spegneranno. L'apparecchio riprenderà a funzionare ricollegandolo alla presa di corrente.
- c) Durante il funzionamento, si accendono cinque luci rosse in sequenza, ad indicare che l'elemento riscaldante sta funzionando. Non appena l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata, l'elemento riscaldante smette di funzionare e le cinque luci rosse smetteranno di lampeggiare.
- d) A metà cottura, l'apparecchio ricorderà che occorre rimescolare il cibo.

4. Fine del programma impostato

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

TABELLA MENU'

PROGRAMMI PRE-IMPOSTATI			
	Menu	Tempo di default (min)	Default temperature (°C)
Funzioni	 Pre-riscaldamento	3	180
	 Pollo	30	200
	 Patatine fritte	18	200
	 Carni rosse	12	180
	 Ali di pollo	15	200
	 Cosce di pollo	18	200
	 Torte e dolci	12	160
	 Gamberi / gamberetti	10	180
	 Pane	12	200
	 Costine	16	200
	 Salsicce	15	180
	 Verdura	10	160
	 Pesce	15	180

Attenzione: non toccare il cassetto durante e per circa 30 minuti dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tenere il cassetto solo per il manico.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

1. Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
2. Mettere gli ingredienti nel cassetto.
3. Inserire il cassetto correttamente nel proprio vano. Scegliere la funzione desiderata dal menu e premere il tasto  AVVIO / PAUSA per avviare la cottura.
4. Visualizzazione del display:
 - il display visualizzerà la temperatura e il tempo. La temperatura è la temperatura impostata e il tempo è il tempo di lavoro rimanente.
 - L'indicazione della funzione selezionata lampeggerà.
5. Alcuni ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di cottura (vedere il paragrafo "Impostazioni"). Per scuotere gli ingredienti, estrarre il cassetto utilizzando la maniglia e scuoterlo. Quindi reinserire il cassetto nel proprio vano.

Attenzione: non premere il pulsante di rilascio del cestello durante l'azione di scuotimento.

6. Quando si sente il campanello del timer, il tempo impostato è scaduto. Estrarre il cassetto dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
7. Controllare se gli ingredienti sono pronti.
Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente inserire nuovamente il cassetto nell'apparecchio e cuocere per altri minuti.
Non capovolgere il cassetto, poiché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo del cassetto fuoriesce e cola sugli ingredienti.
Dopo la frittura ad aria calda, il cassetto e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingrediente, del vapore potrebbe fuoriuscire dal cassetto.
8. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.
Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, utilizzare un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dal cassetto.
9. Al termine di una cottura, la friggitrice ad aria è subito in condizione di riprendere una nuova cottura.
N.B.: Dopo 60 minuti di utilizzo, far raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di procedere con altre cotture

Nota: quando si utilizza la friggitrice per la prima volta, è possibile che un leggero fumo o odore possa essere emesso. Questo è normale e diminuirà in poco tempo. Assicurarsi che ci sia sufficiente ventilazione intorno alla friggitrice.

IMPOSTAZIONI

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

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

Poiché la tecnologia utilizzata dall'apparecchio ne riscalda istantaneamente l'aria all'interno, aprire brevemente il cassetto durante la cottura incide a malapena sul risultato finale.

Suggerimenti:

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione e di cottura leggermente inferiore rispetto agli ingredienti più grandi.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire una cottura non uniforme.
- E' possibile inumidire le patate fresche con un filo d'olio per un risultato più croccante (**aggiungere al massimo ½ cucchiaino di olio. Quantità superiori possono compromettere l'integrità dell'apparecchio**). Cuocere gli ingredienti entro pochi minuti.
- Non cuocere ingredienti estremamente grassi all'interno della friggitrice ad aria.
- Gli snack che possono essere preparati in un forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 400 grammi.
- Usare impasto già pronto per preparare velocemente e facilmente spuntini ripieni. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- È inoltre possibile utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti impostando la temperatura a 150°C e il tempo a circa 10 minuti

ATTENZIONE!

Non riempire il contenitore con olio

Non sovraccaricare il cestello con molto cibo

CONSIGLI DI COTTURA

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

Note:

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

Preparare patatine fritte fatte in casa

Per ottenere risultati ottimali, consigliamo di utilizzare patatine fritte precotte. Se si desidera preparare patatine fritte fatte in casa, seguire i seguenti passaggi:

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

Nota: non inclinare la ciotola per mettere tutti i bastoncini nel cestello in una volta sola, per evitare che l'olio in eccesso si raccolga sul fondo del cassetto.

5. Friggere i bastoncini di patate secondo le istruzioni sopra descritte.

CURA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non immergere l'apparecchio in acqua.

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

1. Togliete la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.
Nota: rimuovere il cassetto per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire il cassetto e il cestello con acqua calda, un pò di detersivo liquido per piatti e una spugna non abrasiva.
È possibile utilizzare detersivo per piatti per rimuovere lo sporco residuo.
Suggerimento: se lo sporco è rimasto attaccato al cestello o sul fondo del cassetto, riempire il cassetto con acqua calda e un pò di detersivo liquido per piatti. Mettere il cestello nel cassetto e lasciare in ammollo cassetto e cestello per circa 10 minuti.
4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola **non metallica** per pulire per rimuovere eventuali residui di cibo (se la resistenza rimane lesionata, esiste la possibilità che materiale metallico che si distacca da essa transiti nel cibo).

CONSERVAZIONE

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

ANALISI DEI GUASTI E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'alimentazione non è collegata	Inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa con messa a terra
	E' stato acceso l'apparecchio senza impostare il tempo	Impostare il tempo di cottura desiderato
	Il cassetto non è correttamente posizionato	Togliere e rimettere il cassetto assicurandosi che sia correttamente posizionato
Il cibo non è cotto	Troppo cibo nel cestello	Mettere piccole quantità di ingredienti nel cestello. Se il cestello è troppo pieno, gli ingredienti rimarranno crudi
	Il tempo di cottura impostato è troppo breve	Aumentare il tempo di cottura
	La temperatura impostata è troppo bassa	Impostare la temperatura corretta per l'ingrediente selezionato

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

CONFORMITÀ PRODOTTO

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. GAIA (Cod. 118340024) 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 (Cod. 118340024) 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 (Cod. 118340024) 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 (Cod. 118340024) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sui rifiuti di apparecchiature



elettriche ed elettroniche (RAEE), la presenza del simbolo del bidone barrato  indica che questo apparecchio non è da

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

GARANZIA CONVENZIONALE

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

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

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

La garanzia non copre:

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

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

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

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



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

SAFETY WARNINGS

1. Remove the device from the packaging and make sure it is intact. If not, contact your dealer. Keep cellophane bags, paper clips and other packaging components out of the reach of children.
2. Before connecting the power cable to the mains, verify that your home system voltage corresponds to that indicated on the product.
3. The appliance must be connected to an electrical system in compliance with the law. The electrical system must have a nominal power equal to or greater than that of the appliance, and must be grounded.
4. Use the device only for the purposes described in this manual. Any other use could cause damage to the person or to the appliance.
5. The manufacturer and the distributor cannot be held responsible for any damage caused by use of the device other than that indicated in this manual.
6. Do not expose the device to rain, sunlight or the action of other atmospheric agents.
7. Always put the device on a flat, horizontal and stable surface.
8. When the device is not in use, switch it off and disconnect it from the mains. Keep potentially dangerous parts of the appliance away from children.
9. To replace a damaged power cable, contact an authorized Technical Assistance Center.
10. This appliance has not been designed for use by children or people with limited physical, sensory and cognitive abilities and / or inexperienced, unless they are under the direct supervision of a qualified person or have received the necessary instructions for correct use.
11. Children must not play with the appliance.
12. Do not use extension cables or multiple sockets.
13. Do not bend or damage the power cord.
14. Do not use on timers or other devices that can control the power supply of the appliance. Otherwise, fires could break out if this is in an improper position or if an object obstructs some of its parts.
15. The product (cables and power adapter included) is not intended to be used in excessively hot or cold, dusty, humid environments, or in the presence of atmospheres saturated with gas or chemical vapors.
16. The device must not be used if there is obvious overheating or deformation, or if it emits smoke or bad smells: in this case, disconnect the power supply using insulated gloves and contact a specialized technical service.
17. Do not disassemble the product, not even after its disposal. Any kind of technical check or repair must strictly be carried out by competent and specialized technical personnel.
18. Cleaning operations must be done after disconnecting the product from the mains: refer to the next chapter for the related requirements.
19. Never pour oil into the fryer: danger of fire
20. Do not touch the inside of the product while it is in operation.
21. During cooking, steam is emitted through the air circulation openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and heat dissipation grids. Beware of steam and hot air even when you remove the container from the appliance.
- 22. During the operation and use of this product, some parts may become very hot, such as the outer casing, the heat dissipation holes and grilles at the top and rear, etc. Do not touch the hot surface while cooking.**
- 23. After 60 minutes of use, allow the appliance to cool for 30 minutes before proceeding with other cooking.**
24. Please handle the appliance with care after cooking using auxiliary tools such as oven gloves. When finished, there will be a lot of heat inside the product for a few minutes, be careful not to touch it directly.

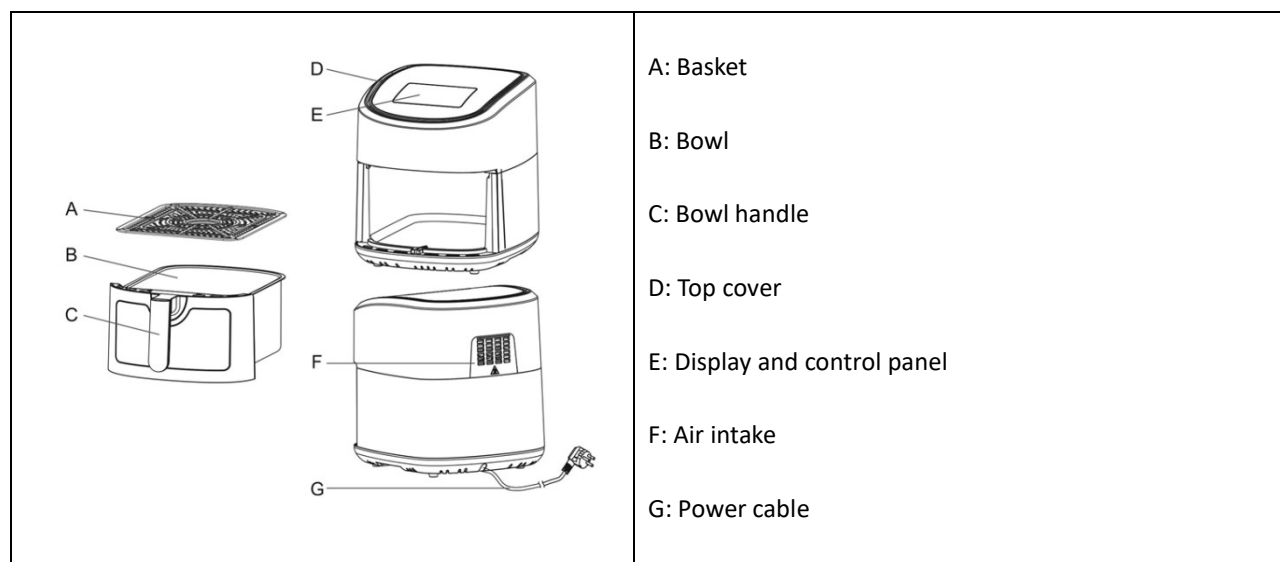
25. Remember to place it on a table to avoid burns from steam or hot foods.
26. After use, unplug the power plug and wait for the fryer to cool completely before moving and cleaning it.
27. Prevent water or other liquids from entering into the product.
28. During use, do not cover the cooling inlet and air outlet.
29. When opening the basket, be careful of hot steam escaping, it could cause burns.
30. Do not put oil or high fat foods in the fryer. There may be a risk of fire. The appliance uses hot air for cooking.
31. Do not overfill the basket.
32. Do not fill the basket with oil. Danger of fire.
33. To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or any part of the fryer in water or other liquids.
34. Do not let the cable come into contact with hot surfaces.
35. Make sure that the ingredients prepared with this appliance are golden yellow in color and not dark or brown. Remove burnt residues. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180 ° C (to minimize the production of acrylamide).
36. Do not place the appliance near other heat sources.
37. During operation, keep at least 10 cm of space on all sides of the appliance to allow for adequate air circulation.
38. Do not cover any part with metal or aluminum foil.
39. Do not clean with abrasive metal sponges, the pieces may break and touch live parts, creating the risk of electric shock.
40. Never leave the appliance unattended during operation.
41. Risk of fire if the appliance is covered or touches flammable material, including curtains or walls. Do not place objects on the appliance during operation.
42. Do not put cardboard, plastic, paper or the like inside the appliance.
43. Do not use outdoors.

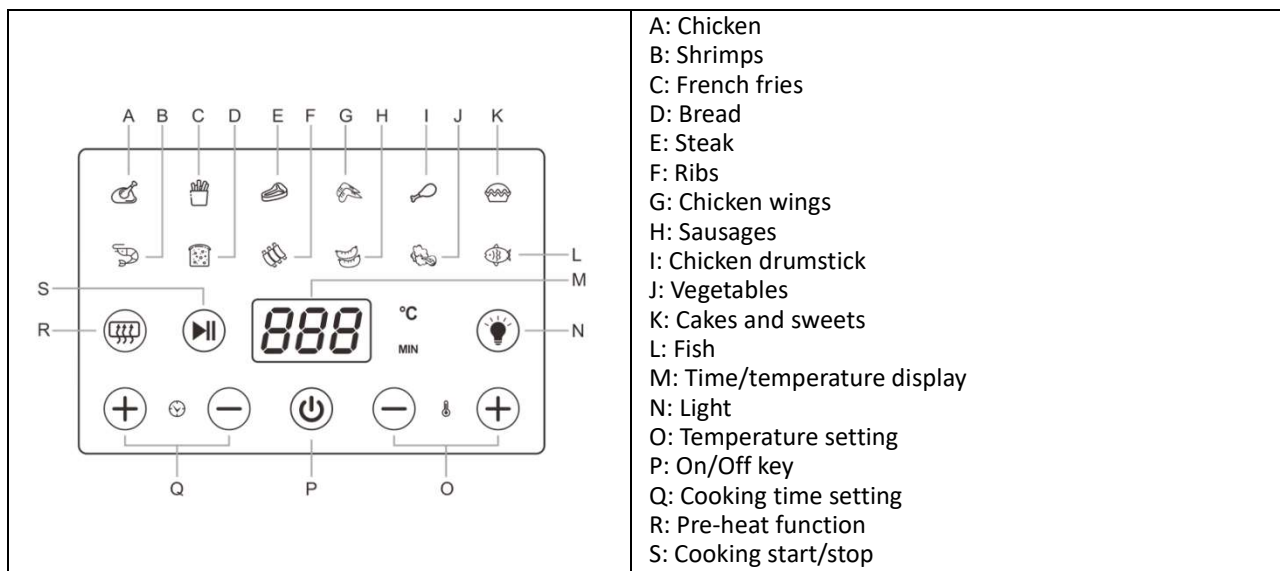
IMPORTANT NOTICE:



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

APPLIANCE DESCRIPTION





TECHNICAL SPECIFICATION

Model:	GAIA
Voltage supply:	220-240V ~ 50/60Hz
Power:	1800W
Capacity:	3KG
Temperature range:	50-200°C
Timer:	from 1 to 60 minutes

USEFUL SUGGESTIONS

- The air fryer allows you to prepare food and snacks in a healthier way. The fryer uses hot air in combination with high speed air circulation and a top grill to prepare a variety of flavorful dishes in a healthy, quick and easy way. The ingredients are cooked from all sides at the same time and for most of them there is no need to add oil.
- Before using for the first time, remove the bowl and basket and clean them with dish detergent (paragraph "CARE AND MAINTENANCE"). After cleaning, place them in the cooking chamber and preheat for 10 minutes to remove any packaging oil residues that may remain after shipping.
- A small amount of smoke or a slight odor may be emitted upon first use, and this is normal.
- Use only the original accessories of this product.
- The light inside the device comes from the resistance heating. When the appliance reaches the set temperature, the resistance stops heating and the light disappears temporarily. When the internal temperature drops below the set point, the resistor will turn on again and the light will resume, and it is a normal phenomenon. The device also has additional lighting that can be controlled from the appropriate button.
- Do not use non-heat resistant plastic or paper containers to place food inside the fryer.
- The bowl is not a water container. It is recommended to place the bowl in a sink for cleaning instead of filling it with water.
- **The outer surface and the air outlet grille can reach high temperatures during operation and for a certain period of time after it is turned off. Please do not touch or move the appliance to avoid the danger of burns.**
- The appliance must be positioned stably on a flat surface, so that the power cord can comfortably reach the wall socket, and keep the area around the product ventilated and not near sources or flammable materials.
- Before placing the food in the basket, preheat the appliance for 3-5 minutes, the cooking result will be better.
- Mixing the smaller ingredients halfway through cooking optimizes the final result and helps even cooking.
- For a crunchy result, add very little oil to fresh potatoes.
- Snacks for baking can also be cooked in the air fryer.
- Use ready-made pasta to prepare filled snacks quickly and easily. Ready-made pasta cooks faster than homemade ones

- In case of product malfunction, discontinue use and immediately contact the authorized technical assistance service.

OPERATION

BEFORE FIRST USE

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

This appliance is heated with hot air. Never pour oil or fat into the basket.

PREPARATION FOR USE

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

N.B. If the bowl is not correctly inserted into the cooking chamber, the appliance will not start.

Do not insist on opening the drawer without first unlocking it with the special mechanism, especially if the appliance is hot. Risk of damage to the opening mechanism.

PRODUCT OPERATION

1. Power on

Connect the appliance plug to the power socket, you will hear a BEEP sound. The display will light up for 1 second and return to standby mode: all lights go out except the indicator light.

2. Temperature / Time Menu Selection

Press the power button  and the display will show the temperature and the time of the pre-set program, which are respectively 180 ° C and 15 min.

At this point it is possible to adjust the time and temperature freely using the Time +/- and Temperature +/- adjustment buttons.

You can also press any of the pre-set programs to cook different foods.

- By pressing any of the pre-set cooking buttons, the lights will flash, then press the start button  and the appliance will start cooking. Each program has its own time and temperature set by default (as shown in the table). The user can adjust the time and temperature freely using the Time +/- and Temperature +/- buttons.
 - a) The temperature adjustment range is between 50 and 200 ° C. By pressing the Temperature +/- button it is possible to increase or decrease by 10 ° C. When you reach 200 ° C, by pressing the "+" key once, the temperature will return to 50 ° C, by pressing the "-" key again it will return to 200 ° C. During the temperature adjustment process, the temperature will flash on the display (it does not flash during operation), and, after 3 flashes, the selected temperature is confirmed.
 - b) The time setting is between 1 and 60 minutes. By pressing the Time +/- button it is possible to increase or decrease by 1 minute. When you reach 60 minutes, by pressing the "+" button once, the time will return to 1 minute, by pressing the "-" button again it will return to 60 minutes. During the time adjustment process, the time will flash on the display (it does not flash during operation), and after 3 flashes the selected time is confirmed.

3. Start, pause / stop

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

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

If during operation you wish to stop cooking, press the button  : you will hear a BEEP, the appliance will stop working and the

icon  will stop flashing.

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

Note:

- It is possible to interrupt cooking at any time to mix the ingredients or add others simply by removing the bowl from the cooking chamber. The appliance will resume operation by reinserting the bowl into the compartment.
- Disconnecting the appliance from the power supply during operation, the cooking process will be interrupted and all the lights will turn off. The appliance will restart to work by reconnecting it to the power outlet.
- During operation, five red lights illuminate in sequence, indicating that the heating element is operating. As soon as the appliance reaches the set temperature, the heating element stops working and the five red lights will stop flashing.
- Halfway through cooking, the appliance will remind you that the food must be stirred.

4. End of the set program

The heating element stops working when the appliance reaches the set time. The display shows 00 min, the motor continues to run and a BEEP is heard. The engine continues to run for another 1 minute, the appliance will begin to cool and will go into standby mode.

MENU TABLE

PRE-SET PROGRAMS			
	Menu	Default time (min)	Default temperature (°C)
Function	 Pre-heating	3	180
	 Chicken	30	200
	 French fries	18	200
	 Steak	12	180
	 Chicken wings	15	200
	 Chicken drumstick	18	200
	 Cakes and sweets	12	160
	 Shrimps	10	180
	 Bread	12	200
	 Ribs	16	200
	 Sausages	15	180
	 Vegetables	10	160
	 Fish	15	180

Warning: do not touch the bowl during and for about 30 minutes after use, as it gets very hot.
Hold the bowl by the handle only.

COOKING INSTRUCTION

1. Insert the power plug into a grounded wall outlet.
2. Put the ingredients in the bowl.
3. Insert the bowl correctly in its compartment. Choose the desired function from the menu and press the START / PAUSE button  to start cooking.
4. Display:
 - the display will show the temperature and time. The temperature is the set temperature and the time is the remaining working time.
 - The indication of the selected function will flash.
5. Some ingredients need to be stirred halfway through the cooking time (see "Settings" paragraph). To shake the ingredients, take the bowl out using the handle and shake it. Then reinsert it into its compartment.

Warning: do not press the basket release button during the shaking action.

6. When you hear the timer bell, the set time has expired. Remove the bowl from the appliance and place it on a heat resistant surface.

Check if the foods are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply put the bowl back into the appliance and cook for a further minutes.

Do not turn the bowl upside down, as the excess oil that has collected at the bottom leaks out and drips onto the ingredients.

After hot air frying, the bowl and ingredients are hot. Depending on the type of ingredient, steam may escape from the bowl.

7. Empty the basket onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift them from the bowl.

At the end of a cooking, the air fryer is immediately in a position to resume a new cooking.

N.B. : After 60 minutes of use, allow the appliance to cool for 30 minutes before proceeding with other cooking.

Note: When using the deep fryer for the first time, it is possible that a slight smoke or odor may be emitted. This is normal and will subside in no time. Make sure there is sufficient ventilation around the fryer.

SETTINGS

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

Note: these settings are indicative only, as ingredients differ in origin, size, shape and brand and it is not possible to guarantee the best setting for everyone.

Since the technology used by the appliance instantly heats the air inside, opening the bowl briefly during cooking has little impact on the final result.

Tips:

- Small ingredients usually require slightly less preparation and cooking time than large ones.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the final result and can help prevent uneven cooking.
- It is possible to moisten fresh potatoes with a drizzle of oil for a more crunchy result **(add at most ½ tablespoon of oil. Higher quantities can compromise the integrity of the device)**. Cook the ingredients within a few minutes.
- Do not cook extremely fatty ingredients.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.

- The optimal amount for making crispy fries is 400 grams.
- Use ready-made dough to quickly and easily prepare filled snacks. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- You can also use the air fryer to heat the ingredients by setting the temperature to 150 ° C and the time to about 10 minutes.

ATTENTION!

Do not fill the container with oil

Do not overload the basket with a lot of food

COOKING TIPS

Food	Cooking time (min)	Temp. °C	Shake	Note
Potatoes and fried				
Thin frozen fries	12-16	200	Shake every 6 minutes	
Thick frozen chips	12-20	200	Shake every 6 minutes	
Homemade french fries (8x8 mm)	18-25	180	Shake every 6 minutes	Add ½ tablespoon of oil
Homemade potato wedges	18-22	180	Shake every 6 minutes	Add ½ tablespoon of oil
Homemade potato cubes	12-18	200	Shake every 6 minutes	Add ½ tablespoon of oil
Potatoes au gratin	18-22	180		
Meat and poultry				
Steak	8-12	180		
Pork ribs	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Ribs	18-22	180		
Chicken breast	10-15	180		
Snacks				
Spring rolls	8-10	200	Shake every 6 minutes	Pre-heated bowl
Frozen chicken nuggets	6-10	200	Shake every 6 minutes	Pre-heated bowl
Frozen fish fingers	6-10	200		Pre-heated bowl
Frozen cheese snacks	10	200		Pre-heated bowl
Stuffed vegetables	20	160		Pre-heated bowl

Note:

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

Making homemade fries

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

below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, remove and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil into a bowl, pour in the sticks and mix until coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that the excess oil remains in the bowl. Put the sticks in the basket.
Note: do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket at once, to prevent excess oil from collecting at the bottom of the basket.
5. Fry the potato sticks according to the instructions described above.

CARE AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

Do not immerse the device in water.

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

1. Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: remove the bowl to allow the air fryer to cool down more quickly.
2. Clean the outside of the appliance with a damp cloth.
Clean the bowl and the basket with hot water, a little liquid dish detergent and a non-abrasive sponge.
You can use dish soap to remove residual dirt.
Suggestion: if the dirt has stuck to the basket or to the bottom of the bowl, fill the bowl with hot water and a little liquid dish detergent. Put the basket in the bowl and let both soak for about 10 minutes.
3. Clean the inside of the appliance with warm water and a non-abrasive sponge.
4. Clean the heating element with a non-metallic brush to clean and remove any food residues (if the heating element remains damaged, there is a possibility that metallic material that detaches from it ends up in the food).

STORAGE

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

TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS

Problem	Cause	Solution
The appliance does not work	Power is not connected	Insert the power cord plug into a grounded outlet
	The appliance was switched on without setting the time	Set the desired cooking time
	The bowl is not correctly positioned	Remove and replace the bowl making sure it is correctly positioned
The food is not cooked	Too much food in the basket	Put small amounts of ingredients in the basket. If the basket is too full, the ingredients will stay raw
	The cooking time set is too short	Increase the cooking time

	The set temperature is too low	Set the correct temperature for the selected ingredient
The food is not evenly browned	Was not stirred during cooking	Some stacked or offset foods can be mixed and stirred appropriately during the cooking process
Cooked food is not crunchy	No foods suitable for this cooking were used	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase their crunchiness
The basket cannot be inserted into the fryer	Excess ingredients in the pan	Cut down on excess ingredients
White smoke	Fatty ingredients are roasted	A lot of smoke will come out when cooking fatty ingredients, which is normal
	There are still grease residues from the last cooking in the basket or its compartment	Be sure to clean the fryer after each cooking
Fresh fries are fried unevenly	The potato sticks were not soaked properly before frying	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	The right type of potato was not used	Use fresh potatoes and make sure they stay firm when frying.
Fresh fries are not crunchy when they come out of the air fryer	The crunchiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Be sure to dry the potato sticks well before covering them with oil.
		Cut the potatoes into thinner sticks for a crisper result
		Add more oil for a crisper result.

CONFORMITY OF THE PRODUCT

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. GAIA (Code 118340024) 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 (Code 118340024) 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 (Code 118340024) 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 (Code 118340024) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 june 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

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

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

WARRANTY CONDITIONS

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 n. 206 art. 130) during the warranty period. In this case, the warranty period 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 due to materials or manufacturing 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 guarantee 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 Melchioni Spa
- repairs or interventions carried out by persons not authorized by Melchioni Spa
- manipulation of assembly components or, where applicable, of the software
- defects caused by falls or transport, lightning strikes, power surges, liquid infiltrations, opening of the appliance, bad weather, fire, public disturbances, inadequate ventilation or incorrect power supply
- any accessories, for example: boxes, bags, batteries, etc. used with this product
- home interventions for convenience checks or presumed defects

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

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

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



Gracias por haber comprado este producto. Antes de usarlo, lea atentamente todas las instrucciones y guárdelas para futuras consultas. No utilice este aparato para fines distintos a los descritos en este manual..

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

1. Retire el dispositivo del embalaje y asegúrese de que esté intacto. Si no es así, póngase en contacto con su distribuidor. Mantenga las bolsas de celofán, los sujetapapeles y otros componentes del embalaje fuera del alcance de los niños..
2. Antes de conectar el cable de alimentación a la red eléctrica, verifique que el voltaje de su sistema doméstico se corresponda con el indicado en el producto.
3. El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico de conformidad con la ley. El sistema eléctrico debe tener una potencia nominal igual o superior a la del aparato, y debe estar conectado a tierra.
4. Utilice el dispositivo únicamente para los fines descritos en este manual. Cualquier otro uso podría causar daños a la persona o al aparato..
5. El fabricante y el distribuidor no se hacen responsables de los daños causados por un uso del dispositivo diferente al indicado en este manual..
6. No exponga el dispositivo a la lluvia, la luz solar o la acción de otros agentes atmosféricos..
7. Coloque siempre el dispositivo sobre una superficie plana, horizontal y estable.
8. Cuando el dispositivo no es en uso, apágalo y desconéctelo de la red eléctrica. Mantenga las partes potencialmente peligrosas del aparato fuera del alcance de los niños..
9. Para reemplazar el cable de alimentación dañado, comuníquese con un Centro de Asistencia Técnica autorizado.
10. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales y cognitivas limitadas y/o sin experiencia, a menos que estén bajo la supervisión directa de una persona cualificada o hayan recibido las instrucciones necesarias para su correcto uso.
11. Los niños no deben jugar con el aparato.
12. No use cables de extensión o enchufes múltiples.
13. No doble ni dañe el cable de alimentación.
14. No lo use con temporizadores u otros dispositivos que puedan controlar el suministro de energía del aparato. De lo contrario, podrían producirse incendios si éste se encuentra en una posición inadecuada o si algún objeto obstruye alguna de sus partes.
15. El producto (cables y adaptador de corriente incluidos) no está diseñado para usarse en ambientes excesivamente cálidos o fríos, polvorientos o húmedos, o en presencia de atmósferas saturadas con gas o vapores químicos.
16. No se debe utilizar el dispositivo si hay un sobrecalentamiento o una deformación evidentes, o si emite humo o malos olores: en este caso, desconecte la alimentación con guantes aislantes y póngase en contacto con un servicio técnico especializado.
17. No desmonte el producto, ni siquiera después de su eliminación. Cualquier tipo de revisión técnica o reparación debe ser realizada estrictamente por personal técnico competente y especializado.
18. Las operaciones de limpieza deben realizarse después de desconectar el producto de la red eléctrica: consultar el siguiente capítulo para conocer los requisitos relacionados.
19. Nunca viertas aceite en la freidora: peligro de incendio.
20. No toque el interior del producto mientras está en funcionamiento.
21. Durante la cocción, se emite vapor a través de las aberturas de circulación de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las rejillas de disipación de calor y vapor. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente incluso cuando retire el recipiente del aparato.

22. Durante la operación y el uso de este producto, algunas partes pueden calentarse mucho, como la carcasa exterior, los orificios de disipación de calor y las rejillas en la parte superior y trasera, etc. No toque la superficie caliente mientras cocina.
23. Después de 60 minutos de uso, deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos antes de continuar con otra cocción.
24. Se ruega manejar el aparato con cura después de la cocción utilizando instrumentos auxiliares como manoplas para horno. Después de la cocción, por algunos minutos habrá mucho calor dentro del producto, tener cuidado de no tocarlo directamente.
25. Acordarse de posicionarlo sobre una mesa para evitar ser quemados por el vapor, del aceite o de las comidas calientes.
26. Después del uso, desconectar el enchufe y esperar a que la freidora se enfríe por completo antes de moverla y limpiarla.
27. Evitar que entre agua u otros líquidos en el producto.
28. Durante el uso, no cubrir la entrada de refrigeración ni la salida de aire.
29. Cuando se abre la cesta, tener cuidado con el escape de vapor caliente, podría causar quemaduras.
30. No pongas aceite ni alimentos con alto contenido de grasa en la freidora. Puede haber riesgo de incendio. El aparato utiliza aire caliente para cocinar.
31. No llenes demasiado la cesta.
32. No llene la cesta con aceite. Peligro de incendio.
33. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o cualquier parte de la freidora en agua u otros líquidos.
34. No permite que el cable entre en contacto con superficies calientes.
35. Cerciorarse que los ingredientes preparados con este aparato sean de color amarillo dorado y no oscuros ni marrones. Eliminar residuos quemados. No freír patatas frescas a una temperatura superior a 180 °C (para minimizar la producción de acrilamida).
36. No coloques el aparato cerca de otras fuentes de calor.
37. Durante el funcionamiento, mantener al menos 10 cm de espacio en todos los lados del aparato para permitir una circulación de aire adecuada.
38. No cubra ninguna parte con metal o papel de aluminio.
39. No limpiar con esponjas metálicas abrasivas, las piezas pueden romperse y tocar partes vivas, creando riesgo de descarga eléctrica.
40. Nunca deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
41. Riesgo de incendio si el aparato está cubierto o toca material inflamable, incluidas cortinas o paredes. No coloque objetos sobre el aparato durante el funcionamiento.
42. No coloque cartón, plástico, papel o similares dentro del aparato.
43. No usar al aire libre.

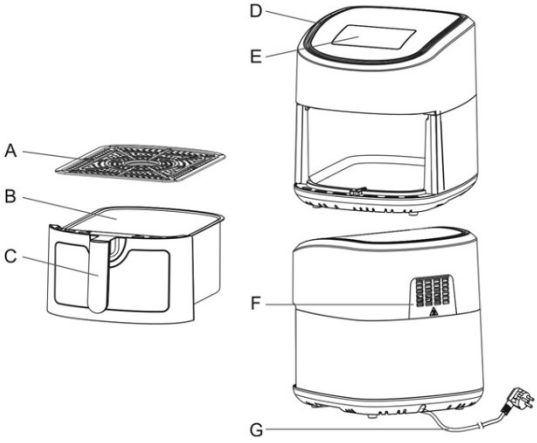
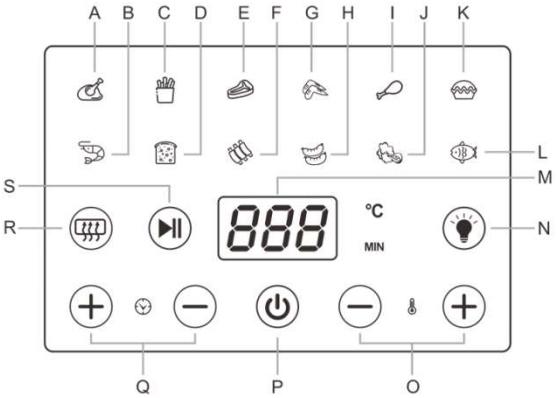
NOTICIA IMPORTANTE:



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

No toque las partes calientes. Utilice el mango o las perillas

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

	A: Cesta B: Sartén, (cuenco) C: Mango del cuenco D: Cubierta superior E: Pantalla y panel de control F: Entrada de aire G: Cable de alimentación
	A: Pollo B: Gambas C: Patatas fritas D: Pan E: Filete de carne F: Costillas G: Alitas de pollo H: Salchichas I: Muslos de pollo J: Verduras K: Tortas y dulces L: Pescado M: Pantalla de tiempo/temperatura N: Luz O: Regulación temperatura P: Tecla de encendido/apagado Q: Regulación tiempo de cocción R: Función de precalentamiento S: Inicio/parada de cocción

DATOS TÉCNICOS

Modelo:	GAIA
Alimentación:	220-240V ~ 50/60Hz
Potencia:	1800W
Capacidad:	3KG
Regulación temperatura:	50-200°C
Temporizador:	de 1 a 60 minutos

SUGERENCIAS ÚTILES

La freidora de aire permite preparar comidas y snacks de forma más saludable. La freidora usa aire caliente en combinación con circulación de aire de alta velocidad y una parrilla superior para preparar una variedad de platos sabrosos de una manera saludable, rápida y fácil.

Los ingredientes se cocinan por todos lados al mismo tiempo y para la mayoría de ellos no es necesario agregar aceite.

- Antes del primer empleo, extraer el cuenco y la cesta y limpiarlos con detergente para platos (párrafo “CURA Y MANUTENCIÓN”). Después de la limpieza, insertarlos en la cámara de cocción y precalentar durante 10 minutos para eliminar los residuos de aceite de embalaje que puedan quedar después del envío.
- Es posible que se emita una pequeña cantidad de humo o un ligero olor con el primer uso, y esto es normal.

- Utilizar únicamente los accesorios originales de este producto.
- La luz en el interior del dispositivo proviene del calentamiento de la resistencia. Cuando el aparato alcanza la temperatura establecida, la resistencia deja de calentar y la luz desaparece temporalmente. Cuando la temperatura interna cae por debajo del punto establecido, la resistencia se encenderá nuevamente y la luz se reanudará, y es un fenómeno normal. El dispositivo también tiene iluminación adicional que se puede controlar desde el botón apropiado.
- No utilice recipientes de plástico o papel que no sean resistentes al calor para colocar alimentos dentro de la freidora.
- El cuenco no es un recipiente de agua. Se recomienda colocar el cuenco en un fregadero para limpiarlo en lugar de llenarlo con agua.
- **La superficie exterior y la rejilla de salida de aire pueden alcanzar altas temperaturas durante el funcionamiento y durante un cierto tiempo después de que se apague. No toque ni mueva el aparato para evitar el peligro de quemaduras.**
- El aparato debe colocarse de forma estable sobre una superficie plana, de modo que el cable de alimentación pueda llegar cómodamente a la toma de corriente, y mantener el área alrededor del producto ventilada y alejada de fuentes o materiales inflamables.
- Antes de colocar los alimentos en la cesta, precalentar el aparato durante 3-5 minutos, el resultado de la cocción será mejor.
- Mezclar los ingredientes más pequeños a la mitad de la cocción optimiza el resultado final y ayuda a igualar la cocción.
- Para un resultado crujiente, agregue muy poco aceite a las patatas frescas.
- Los bocadillos para hornear también se pueden cocinar en la freidora de aire.
- Use pasta preparada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La pasta preparada se cocina más rápido de aquellas que se hacen en casa.
- En caso de mal funcionamiento del producto, suspender el uso y contactar inmediatamente el servicio de asistencia técnica autorizado.

FUNCIONAMIENTO

ANTES DEL PRIMER USO

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

Este aparato se calienta con aire caliente. Nunca vierta aceite o grasa en la cesta.

PREPARACIÓN PARA EL USO

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

N.B. Si el cuenco no se introduce correctamente en la cámara de cocción, el aparato no se pone en marcha.

No insista en abrir el cajón sin antes desbloquearlo con el mecanismo especial, especialmente si el aparato está caliente. Riesgo de daños en el mecanismo de apertura.

FUNCIONAMIENTO

1. Encendido

Conecte el enchufe del aparato a la toma de corriente, oirá un BIP. La pantalla se iluminará durante 1 segundo y volverá al modo de espera: todas las luces se apagarán excepto la luz indicadora

2. Selección del menú Temperatura/Tiempo

Presionar el botón de encendido  y la pantalla mostrará la temperatura y el tiempo del programa preestablecido, que son respectivamente 180 °C y 15 min.

En este punto es posible ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando los botones de ajuste de Tiempo +/- y Temperatura +/-.

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

- Al presionar cualquiera de los botones de cocción preestablecidos, las luces parpadearán, luego presione el botón de inicio  y el aparato comenzará a cocinar. Cada programa tiene su propio tiempo y temperatura configurados por defecto (como se muestra en la tabla). El usuario puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando los botones Tiempo +/- y Temperatura +/-.
- c) El rango de ajuste de temperatura está entre 50 y 200 °C. Presionando el botón Temperatura +/- es posible aumentar o disminuir en 10 °C. Cuando llegue a 200 °C, presionando la tecla "+" una vez, la temperatura volverá a 50 °C, presionando nuevamente la tecla "-" volverá a 200 °C. Durante el proceso de ajuste de temperatura, la temperatura parpadeará en la pantalla (no parpadea durante la operación), y después 3 parpadeos, se confirma la temperatura seleccionada.
- d) El ajuste de tiempo está entre 1 y 60 minutos. Presionando el botón Tiempo +/- es posible aumentar o disminuir en 1 minuto. Cuando llegue a 60 minutos, presionando el botón "+" una vez, el tiempo volverá a 1 minuto, presionando el botón "-" nuevamente volverá a 60 minutos. Durante el proceso de ajuste de la hora, la hora parpadeará en la pantalla (no parpadea durante el funcionamiento), y después de 3 parpadeos se confirma la hora seleccionada.

3. Iniciar, pausar/detener

Después de seleccionar el programa, el tiempo y la temperatura deseados, presione el botón  para comenzar a cocinar.

El icono  comenzará a parpadear, se escuchará un BIP y el aparato comenzará a funcionar.

Si durante el funcionamiento desea detener la cocción, presione el botón : escuchará un BIP, el aparato dejará de funcionar y el icono  dejará de parpadear.

Si durante el funcionamiento desea apagar el aparato, pulse el botón  escuchará un BIP, el aparato dejará de funcionar y volverá al modo de espera.

Nota:

- e) Es posible interrumpir la cocción en cualquier momento para mezclar los ingredientes o añadir otros simplemente retirando la sartén de la cámara de cocción. El aparato reanudará su funcionamiento reinsertando la sartén en el compartimento.
- f) Al desconectar el aparato de la fuente de alimentación durante el funcionamiento, el proceso de cocción se interrumpirá y todas las luces se apagarán. El aparato volverá a funcionar al volver a conectarlo a la toma de corriente.
- g) Durante el funcionamiento, cinco luces rojas se encienden en secuencia, lo que indica que el elemento calefactor está funcionando. Tan pronto como el aparato alcanza la temperatura establecida, el elemento calefactor deja de funcionar y las cinco luces rojas dejarán de parpadear.
- h) A mitad de la cocción, el aparato le recordará que los alimentos deben removerse.

4. Fin del programa establecido

El elemento calefactor deja de funcionar cuando el aparato alcanza el tiempo establecido. La pantalla muestra 00 min, el motor continúa funcionando y se escucha un BIP. El motor sigue funcionando durante 1 minuto más, el aparato comenzará a enfriarse y pasará al modo standby.

TABLA DEL MENÚ

PROGRAMAS PREESTABLECIDOS			
	Menu	Tiempo predeterminado (min)	Temperatura predeterminada (°C)
Function	 Precalentar	3	180
	 Pollo	30	200
	 Patatas fritas	18	200
	 Filete de carne	12	180
	 Alitas de pollo	15	200
	 Muslo de pollo	18	200
	 Tortas y dulces	12	160
	 Gambas	10	180
	 Pan	12	200
	 Costillas	16	200
	 Salchichas	15	180
	 Verdura	10	160
	 Pescado	15	180

Advertencia: no toque la sartén durante y durante unos 30 minutos después de su uso, ya que se calienta mucho. Sostenga la sartén solo por el mango.

INSTUCCIONES DE COCCIÓN

1. Inserte el enchufe de alimentación en un toma de corriente de pared con conexión a tierra.
2. Poner los ingredientes en la sartén.
3. Introducir el cuenco correctamente en su compartimento. Elija la función deseada del menú y presione el botón INICIO / PAUSA  para comenzar a cocinar.
4. Pantalla:
 - la pantalla mostrará la temperatura y el tiempo. La temperatura es la temperatura establecida y el tiempo es el tiempo de trabajo restante.
 - La indicación de la función seleccionada parpadeará.
5. Algunos ingredientes deben removerse a la mitad del tiempo de cocción (consulte el párrafo "Configuraciones"). Para agitar los ingredientes, saque el cuenco con el mango y sacúdalo. Luego reinsértelo en su compartimento.

Advertencia: no presione el botón de liberación de la cesta durante la acción de agitación.
6. Cuando escuche la campana del temporizador, el tiempo establecido ha expirado. Retire el cuenco del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

Averiguar si los alimentos están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar el cuenco en el aparato y cocine por unos minutos más.

No voltear el cuenco boca abajo, ya que el exceso de aceite que se ha acumulado en el fondo se sale y gotea sobre los ingredientes.

Después de freír con aire caliente, la sartén y los ingredientes están calientes. Según el tipo de ingrediente, puede salir vapor del cuenco.

7. Vaciar la cesta en un plato.

Consejo: Para quitar ingredientes grandes o frágiles, use un par de pinzas para levantarlos del cuenco.

Al final de una cocción, la freidora está inmediatamente en condiciones de reanudar una nueva cocción.

N.B.: Después de 60 minutos de uso, deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos antes de proceder con otras cocciones.

Nota: Cuando utilice la freidora por primera vez, es posible que se emita un ligero humo u olor. Esto es normal y desaparecerá en poco tiempo. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora.

CONFIGURACIONES

As an alternative to the pre-set menus, you can use this air fryer to prepare other foods by setting the time and temperature.

The following "COOKING TIPS" table will help you select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Nota: estas configuraciones son solo indicativas, ya que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca y no es posible garantizar la mejor configuración para todos.

Dado que la tecnología utilizada por el electrodoméstico calienta instantáneamente el aire del interior, abrir el cuenco brevemente durante la cocción tiene poco impacto en el resultado final.

Consejos:

- Los ingredientes pequeños suelen requerir un poco menos de tiempo de preparación y cocción que los grandes.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar una cocción desigual.
- Es posible humedecer patatas frescas con un chorrito de aceite para un resultado más crujiente (**agregue como máximo ½ cucharada de aceite. Cantidades mayores pueden comprometer la integridad del dispositivo**). Cocine los ingredientes en unos minutos.
- No cocine ingredientes extremadamente grasos.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para hacer patatas fritas crujientes es de 400 gramos.
- Use masa preparada para preparar rápida y fácilmente bocadillos rellenos. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- También puedes usar la freidora de aire para calentar los ingredientes ajustando la temperatura a 150°C y el tiempo a unos 10 minutos.

¡ATENCIÓN!

No llene el recipiente con aceite.

No sobrecargues la cesta con mucha comida.

CONSEJOS DE COCINA

Alimento	Tiempo de cocción (min)	Temp. °C	Agitar	Note
Papas y fritas				
Patatas fritas finas	12-16	200	Agitar cada 6 minutos	

congeladas				
Patatas fritas gruesos congelad.	12-20	200	Agitar cada 6 minutos	
Patatas fritas caseras (8x8 mm)	18-25	180	Agitar cada 6 minutos	Agregar ½ cucharada de aceite
Cuñas de patatas caseras	18-22	180	Agitar cada 6 minutos	Agregar ½ cucharada de aceite
Dados de patata caseros	12-18	200	Agitar cada 6 minutos	Agregar ½ cucharada de aceite
Papas gratinadas	18-22	180		
Carne y ave				
Filete de carne	8-12	180		
Costillas de puerco	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Costillas	18-22	180		
Pechuga de pollo	10-15	180		
Snacks				
Rollitos de primavera	8-10	200	Shake every 6 minutes	Cuenco precalentado
Nuggets de pollo congelados	6-10	200	Shake every 6 minutes	Cuenco precalentado
Barritas de pescad congelados	6-10	200		Cuenco precalentado
Bocadillos helados de queso	10	200		Cuenco precalentado
Verduras rellenas	20	160		Cuenco precalentado

Nota:

- Añadir 3 minutos al tiempo de preparación antes de empezar a freír si el aparato está frío.
- Añadir como máximo ½ cucharada de aceite. Cantidades más altas pueden comprometer la integridad del dispositivo.

Hacer papas fritas caseras

Para mejores resultados, recomendamos usar papas fritas precocidas. Si quieres hacer papas fritas caseras, sigue los siguientes pasos:

1. Pelar las patatas y cortarlas en bastones.
2. Remojar los palitos de patata en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos, sacarlos y secarlos con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un recipiente, vierta los palitos y mezcle hasta cubrir con aceite.
4. Retire los palitos del recipiente con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el recipiente. Pon los palos en la cesta.

Nota: no incline el recipiente para poner todos los palitos en la cesta a la vez, para evitar que el exceso de aceite se acumule en el fondo de la cesta.

5. Freír los palitos de patata según las instrucciones descritas anteriormente.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpiar el aparato después de cada uso.

No sumerja el dispositivo en agua.

El cuenco, la cesta y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
Nota: retire el cuenco para permitir que la freidora se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
Limpia el cuenco y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido para platos y una esponja no abrasiva. Puede usar jabón para lavar platos para eliminar la suciedad residual.
Sugerencia: si la suciedad se ha adherido a la cesta o al fondo del cuenco, llene el cuenco con agua caliente y un poco de detergente líquido para platos. Ponga la cesta en el recipiente y deje que ambos se remojen durante unos 10 minutos.
3. Limpiar el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
4. Limpiar la resistencia con un cepillo no metálico para limpiar y eliminar los restos de comida (si la resistencia queda dañada, existe la posibilidad de que el material metálico que se desprenda de ella acabe en los alimentos).

ALMACENAMIENTO

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona	La alimentación no está conectada	Inserte el enchufe del cable de alimentación en un toma de corriente con conexión a tierra
	El aparato se encendió sin programar la hora	Establecer el tiempo de cocción deseado
	El cuenco no está bien colocado	Retire y vuelva a colocar el cuenco asegurándose de que esté correctamente colocado.
La comida no esta cocida	Demasiada comida en la cesta	Ponga pequeñas cantidades de ingredientes en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los ingredientes permanecerán crudos.
	El tiempo de cocción establecido es demasiado corto	Aumentar el tiempo de cocción
	La temperatura establecida es demasiado baja	Establecer la temperatura correcta para el ingrediente seleccionado
La comida no está dorada uniformemente.	No se revolvió durante la cocción.	Algunos alimentos apilados o compensados se pueden mezclar y remover adecuadamente durante el proceso de cocción
La comida cocinada no es crujiente	No se han utilizado alimentos aptos para esta cocción.	Rociar o cepillar una pequeña cantidad de aceite en los alimentos puede aumentar su crujido.
La cesta no se puede insertar en la freidora.	Exceso de ingredientes en la sartén.	Reduzca el exceso de ingredientes.
Humo blanco	Se tuestan ingredientes grasos.	Saldrá mucho humo al cocinar ingredientes grasos, lo cual es normal.

	Quedan restos de grasa de la última cocción en la cesta o en su compartimento.	Asegúrese de limpiar la freidora después de cada cocción.
Las papas fritas frescas se fríen de manera desigual	Los palitos de patata no se remojaron correctamente antes de freírlos.	Remoja los palitos de patata en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos; sácalas y sécalas con papel de cocina.
	No se utilizó el tipo correcto de patata.	Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes al freírlas..
Las papas fritas frescas no son crujientes cuando salen de la freidora	El crujido de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de cubrirlos con aceite.
		Corta las papas en palitos más delgados para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue más aceite para obtener un resultado más crujiente.

CONFORMIDAD DE PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. GAIA (Cod. 118340024) 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 (Cod. 118340024) 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 (Cod. 118340024) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se insta un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. GAIA (Cod. 118340024) 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.

CONDICIONES DE GARANTIA

Melchioni Spa, con sede en Milán (Italia), via 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 a la validez de la legislación vigente en materia de bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los que el consumidor sigue siendo propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea. Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas comprobadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor, durante el período de garantía antes mencionado. Melchioni Spa se reserva el derecho de realizar una sustitución completa del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, con otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 130) durante el período de

garantía. En este caso, el período de garantía sigue siendo el de la compra original: el servicio prestado en garantía no amplía el período de garantía.

En cualquier caso, este aparato no se considerará defectuoso debido a los materiales o la fabricación si se adapta, cambia o ajusta, para cumplir con las normas técnicas y/o de seguridad, nacionales o locales, vigentes en un país distinto de aquel para el cual se diseñó y fabricó originalmente. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso anulará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

- piezas sujetas a desgaste o rotura, ni aquellas piezas que requieran reemplazo y/o mantenimiento periódico
- uso profesional del producto
- mal funcionamiento o cualquier defecto debido a una instalación, configuración, actualización de software / BIOS / firmware incorrectas no realizadas por Melchioni Spa
- reparaciones o intervenciones realizadas por personas no autorizadas por Melchioni Spa
- manipulación de componentes de montaje o, en su caso, del software
- defectos causados por caídas o transporte, rayos, subidas de tensión, infiltraciones de líquidos, apertura del aparato, mal tiempo, fuego, disturbios públicos, ventilación inadecuada o suministro eléctrico incorrecto
- cualquier accesorio, por ejemplo: cajas, bolsas, baterías, etc. utilizado con este producto
- intervenciones domiciliarias por controles de conveniencia o defectos presuntos

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni Spa está sujeta a la presentación de un documento fiscal que acredite la fecha real de compra. El mismo no debe mostrar ninguna alteración o eliminación, en presencia de las cuales Melchioni Spa se reserva el derecho de rechazar la prestación del tratamiento en garantía.

No se reconocerá la garantía si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado.

Esta garantía no incluye ningún derecho a indemnización por daños directos o indirectos, de cualquier naturaleza, a personas o cosas, causados por cualquier ineficiencia del aparato. Cualesquiera prórrogas, promesas o servicios en este sentido, asegurados por el detallista, serán por cuenta de éste.



Merci d'avoir acheté ce produit. Avant utilisation, veuillez lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour référence future. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

1. Retirez l'appareil de l'emballage et assurez-vous qu'il est intact. Si ce n'est pas le cas, contactez votre revendeur. Conservez les sachets en cellophane, les petites agrafes et autres composants d'emballage hors de portée des enfants.
2. Avant de connecter le câble d'alimentation au secteur, vérifiez que la tension de votre système domestique correspond à celle indiquée sur le produit.
3. L'appareil doit être raccordé à un système électrique conforme à la loi. Le système électrique doit avoir une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil et doit être mis à la terre.
4. Utilisez l'appareil uniquement aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation pourrait causer des dommages à la personne ou à l'appareil.
5. Le fabricant et le distributeur ne peuvent être tenus responsables de tout dommage causé par une utilisation de l'appareil autre que celle indiquée dans ce manuel.
6. N'exposez pas l'appareil à la pluie, au soleil ou à l'action d'autres agents atmosphériques.
7. Placez toujours l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable.
8. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, éteignez-le et débranchez-le du secteur. Gardez les parties potentiellement dangereuses de l'appareil hors de portée des enfants.
9. Pour remplacer un câble d'alimentation endommagé, contactez un centre d'assistance technique agréé.
10. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et cognitives limitées et/ou inexpérimentées, à moins qu'ils ne soient sous la surveillance directe d'une personne qualifiée ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation correcte.
11. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
12. N'utilisez pas de rallonges ou de multiprises.
13. Ne pliez pas et n'endommagez pas le cordon d'alimentation.
14. Ne pas utiliser de temporisateurs ou autres dispositifs pour contrôler l'alimentation électrique de l'appareil. Sinon, des incendies pourraient survenir si celui-ci est dans une mauvaise position ou si un objet obstrue certaines de ses parties.
15. Le produit (câbles et adaptateur secteur inclus) n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements excessivement chauds ou froids, poussiéreux, humides, ou en présence d'atmosphères saturées de gaz ou de vapeurs chimiques.
16. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il présente une surchauffe ou une déformation évidente, ou s'il émet de la fumée ou de mauvaises odeurs : dans ce cas, débranchez l'alimentation électrique en utilisant des gants isolants et contactez un service technique spécialisé.
17. Ne démontez pas le produit, même après sa mise au rebut. Tout type de contrôle technique ou de réparation doit être strictement effectué par un personnel technique compétent et spécialisé.
18. Les opérations de nettoyage doivent être effectuées après avoir débranché le produit du secteur : reportez-vous au chapitre suivant pour les exigences associées.
19. Ne versez jamais d'huile dans la friteuse : danger d'incendie.
20. Ne touchez pas l'intérieur du produit pendant son fonctionnement.
21. Pendant la cuisson, de la vapeur est émise par les ouvertures de circulation d'air. Maintenez vos mains et votre visage à bonne distance des grilles de dissipation de vapeur et de chaleur. Attention à la vapeur et à l'air chaud même lorsque vous retirez le récipient de l'appareil.

- 22. Pendant le fonctionnement et l'utilisation de ce produit, certaines pièces peuvent devenir très chaudes, telles que le boîtier extérieur, les trous de dissipation de la chaleur et les grilles en haut et à l'arrière, etc. Ne touchez pas la surface chaude pendant la cuisson.**
- 23. Après 60 minutes d'utilisation, laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de procéder à d'autres cuissons.**
24. Veuillez manipuler l'appareil avec soin après la cuisson en utilisant des outils auxiliaires tels que des gants de cuisine. Une fois terminé, il y aura beaucoup de chaleur à l'intérieur du produit pendant quelques minutes, veillez à ne pas le toucher directement.
25. N'oubliez pas de le placer sur une table pour éviter les brûlures causées par la vapeur ou les aliments chauds.
26. Après utilisation, débranchez la prise d'alimentation et attendez que la friteuse refroidisse complètement avant de la déplacer et de la nettoyer.
27. Empêcher l'eau ou d'autres liquides de pénétrer dans le produit.
28. Pendant l'utilisation, ne couvrez pas l'entrée de refroidissement et la sortie d'air.
29. Lors de l'ouverture du panier, faites attention à la vapeur chaude qui s'en échappe, cela pourrait provoquer des brûlures.
30. Ne mettez pas d'huile ou d'aliments riches en matières grasses dans la friteuse. Il peut y avoir un risque d'incendie. L'appareil utilise de l'air chaud pour la cuisson.
31. Ne remplissez pas trop le panier.
32. Ne remplissez pas le panier d'huile. Danger d'incendie.
33. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou toute partie de la friteuse dans l'eau ou d'autres liquides.
34. Ne laissez pas le câble entrer en contact avec des surfaces chaudes.
35. Assurez-vous que les ingrédients préparés avec cet appareil sont de couleur jaune doré et non foncés ou bruns. Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180°C (pour minimiser la production d'acrylamide).
36. Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres sources de chaleur.
37. Pendant le fonctionnement, gardez au moins 10 cm d'espace sur tous les côtés de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.
38. Ne couvrez aucune pièce avec du métal ou du papier d'aluminium.
39. Ne nettoyez pas avec des éponges métalliques abrasives, les pièces peuvent se casser et toucher des pièces sous tension, créant un risque de choc électrique.
40. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
41. Risque d'incendie si l'appareil est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux ou des murs. Ne placez pas d'objets sur l'appareil pendant le fonctionnement.
42. Ne mettez pas de carton, de plastique, de papier ou similaire à l'intérieur de l'appareil.
43. Ne pas utiliser à l'extérieur.

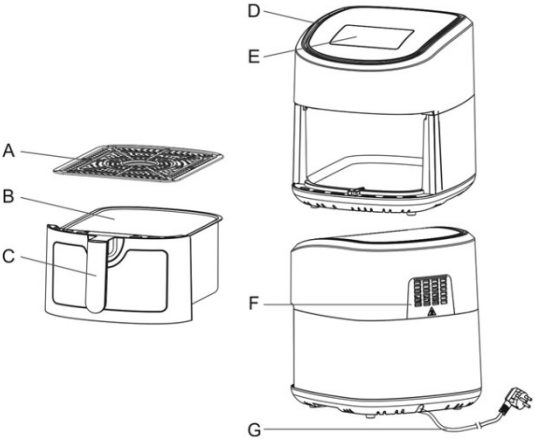
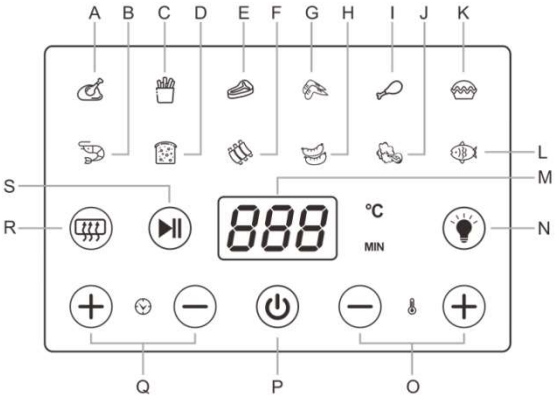
AVIS IMPORTANT:



Attention : pendant le fonctionnement, l'appareil peut atteindre des températures élevées.

Ne touchez pas les parties chaudes. Utilisez la poignée ou les boutons

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

 A: Panier B: Bol C: Poignée de bol D: Couvercle supérieur E: Ecran d'affichage et contrôles F: Prise d'air G: Câble d'alimentation	A: Panier B: Bol C: Poignée de bol D: Couvercle supérieur E: Ecran d'affichage et contrôles F: Prise d'air G: Câble d'alimentation
 A: Poulet B: Crevettes C: Frites D: Pain E: Bifteck F: Côtes G: Ailes de poulet H: Saucisses I: Pilon de poulet J: Légumes K: Gâteaux et sucreries L: Poisson M: Affichage temps/température N: Lumière O: Réglage de la température P: Touche Marche/Arrêt Q: Réglage du temps de cuisson R: Fonction de préchauffage S: Cuisson marche/arrêt	A: Poulet B: Crevettes C: Frites D: Pain E: Bifteck F: Côtes G: Ailes de poulet H: Saucisses I: Pilon de poulet J: Légumes K: Gâteaux et sucreries L: Poisson M: Affichage temps/température N: Lumière O: Réglage de la température P: Touche Marche/Arrêt Q: Réglage du temps de cuisson R: Fonction de préchauffage S: Cuisson marche/arrêt

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle:	GAIA
Tension d'alimentation:	220-240V ~ 50/60Hz
Puissance:	1800W
Capacité:	3KG
Écart de température:	50-200°C
Minuteur:	de 1 à 60 minutes

SUGGESTIONS UTILES

La friteuse à air vous permet de préparer des aliments et des collations de manière plus saine. La friteuse utilise de l'air chaud en combinaison avec une circulation d'air à grande vitesse et un gril supérieur pour préparer une variété de plats savoureux de manière saine, rapide et facile.

Les ingrédients sont cuits de toutes parts en même temps et pour la plupart il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile.

- Avant la première utilisation, retirez le bol et le panier et nettoyez-les avec du liquide vaisselle (paragraphe « ENTRETIEN ET MAINTENANCE »). Après le nettoyage, placez-les dans la chambre de cuisson et préchauffez pendant 10 minutes pour éliminer tout résidu d'huile d'emballage qui pourrait rester après l'expédition.
- Une petite quantité de fumée ou une légère odeur peut être émise lors de la première utilisation, ce qui est normal.

- Utilisez uniquement les accessoires d'origine de ce produit.
- La lumière à l'intérieur de l'appareil provient de la résistance chauffante. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, la résistance arrête de chauffer et le voyant s'éteint temporairement. Lorsque la température interne descend en dessous du point de consigne, la résistance se rallume et la lumière reprend, et c'est un phénomène normal. L'appareil dispose également d'un éclairage supplémentaire qui peut être contrôlé à partir du bouton approprié.
- N'utilisez pas de récipients en plastique ou en papier non résistants à la chaleur pour placer les aliments à l'intérieur de la friteuse.
- Le bol n'est pas un réservoir d'eau. Il est recommandé de placer le bol dans un évier pour le nettoyer au lieu de le remplir d'eau.
- **La surface extérieure et la grille de sortie d'air peuvent atteindre des températures élevées pendant le fonctionnement et pendant un certain temps après l'arrêt. Veuillez ne pas toucher ou déplacer l'appareil pour éviter tout risque de brûlure.**
- L'appareil doit être positionné de manière stable sur une surface plane, de sorte que le cordon d'alimentation puisse atteindre confortablement la prise murale, et maintenir la zone autour du produit ventilée et non à proximité de sources ou de matériaux inflammables.
- Avant de placer les aliments dans le panier, préchauffez l'appareil pendant 3 à 5 minutes, le résultat de cuisson sera meilleur.
- Mélanger les plus petits ingrédients à demi-cuisson optimise le résultat final et aide à une cuisson uniforme.
- Pour un résultat croustillant, ajoutez très peu d'huile aux pommes de terre fraîches.
- Les collations pour la cuisson peuvent également être cuites dans la friteuse à air.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées. Les pâtes prêtes à l'emploi cuisent plus rapidement que celles faites maison.
- En cas de dysfonctionnement du produit, cesser l'utilisation et contacter immédiatement le service d'assistance technique agréé.

OPÉRATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, y compris tout ruban adhésif.
2. Nettoyez soigneusement le bol et le panier avec de l'eau chaude, du savon à vaisselle et une éponge non abrasive.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon humide.

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

PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

N.B. Si le bol n'est pas correctement inséré dans la chambre de cuisson, l'appareil ne démarrera pas. N'insistez pas pour ouvrir le panier sans l'avoir d'abord déverrouillé avec le mécanisme spécial, surtout si l'appareil est chaud. Risque d'endommagement du mécanisme d'ouverture.

FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

1. Allumage

Branchez la fiche de l'appareil à la prise de courant, vous entendrez un BIP sonore. L'afficheur s'allume pendant 1 seconde et revient en mode veille : tous les voyants s'éteignent sauf le voyant .

2. Sélection du menu Température / Heure

Appuyez sur le bouton d'alimentation  et l'écran affichera la température et l'heure du programme pré-réglé, qui sont

respectivement de 180 ° C et 15 min.

À ce stade, il est possible de régler librement l'heure et la température à l'aide des boutons de réglage Temps +/- et Température +/-.

Vous pouvez également appuyer sur l'un des programmes prédéfinis pour cuisiner différents aliments.

- En appuyant sur l'un des boutons de cuisson prédéfinis, les voyants clignotent, puis appuyez sur le bouton de démarrage et l'appareil commencera la cuisson. Chaque programme a sa propre durée et sa propre température réglée par défaut (comme indiqué dans le tableau). L'utilisateur peut régler librement l'heure et la température à l'aide des boutons Time +/- et Temperature +/-.
- e) La plage de réglage de la température est comprise entre 50 et 200°C. En appuyant sur le bouton Température +/- il est possible d'augmenter ou de diminuer de 10°C. Lorsque vous atteignez 200°C, en appuyant une fois sur la touche "+", la température reviendra à 50 ° C, en appuyant à nouveau sur la touche "-", elle reviendra à 200 ° C. Pendant le processus de réglage de la température, la température clignotera sur l'écran (elle ne clignote pas pendant le fonctionnement), et, après 3 clignotements, la température sélectionnée est confirmée.
- f) Le réglage du temps est compris entre 1 et 60 minutes. En appuyant sur le bouton Time +/-, il est possible d'augmenter ou de diminuer d'une minute. Lorsque vous atteignez 60 minutes, en appuyant une fois sur le bouton "+", le temps reviendra à 1 minute, en appuyant à nouveau sur le bouton "-" il reviendra à 60 minutes. Pendant le processus de réglage de l'heure, l'heure clignote sur l'écran (elle ne clignote pas pendant le fonctionnement) et après 3 clignotements, l'heure sélectionnée est confirmée.

3. Démarrer, pause / arrêter

Après avoir sélectionné le programme, la durée et la température souhaités, appuyez sur le bouton  pour démarrer la cuisson.

L'icône  commencera à clignoter, un BIP se fera entendre et l'appareil commencera à fonctionner.

Si pendant le fonctionnement vous souhaitez arrêter la cuisson, appuyez sur la touche : vous entendrez un BIP, l'appareil s'arrêtera de fonctionner et l'icône  cessera de clignoter.

Si pendant le fonctionnement vous souhaitez éteindre l'appareil, appuyez sur la touche , vous entendrez un BIP, l'appareil s'arrêtera de fonctionner et reviendra en mode veille.

Note:

- i) Il est possible d'interrompre la cuisson à tout moment pour mélanger les ingrédients ou en ajouter d'autres simplement en retirant le bol de la chambre de cuisson. L'appareil reprendra son fonctionnement en réinsérant le bol dans le compartiment.
- j) En débranchant l'appareil de l'alimentation électrique pendant le fonctionnement, le processus de cuisson sera interrompu et toutes les lumières s'éteindront. L'appareil redémarrera pour fonctionner en le rebranchant à la prise de courant.
- k) Pendant le fonctionnement, cinq voyants rouges s'allument en séquence, indiquant que l'élément chauffant fonctionne. Dès que l'appareil atteint la température réglée, l'élément chauffant s'arrête de fonctionner et les cinq voyants rouges s'arrêtent de clignoter.
- l) A demi-cuisson, l'appareil vous rappellera que les aliments doivent être mélangés.

4. Fin du programme défini

L'élément chauffant cesse de fonctionner lorsque l'appareil atteint le temps programmé. L'écran affiche 00 min, le moteur continue de tourner et un BIP se fait entendre. Le moteur continue de tourner pendant encore 1 minute, l'appareil commence à refroidir et passe en mode veille.

TABLEAU DES MENUS

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS			
	Menu	temps prédéfini (min)	Température prédéfinie (°C)
Fonction	 Préchauffage	3	180
	 Poulet	30	200
	 Frites	18	200
	 Bifteck	12	180
	 Ailes de poulet	15	200
	 Pilon de poulet	18	200
	 Gâteaux et sucreries	12	160
	 Crevettes	10	180
	 Pain	12	200
	 Côtes	16	200
	 Saucisses	15	180
	 Légumes	10	160
	 Poisson	15	180

Attention : ne touchez pas le bol pendant et pendant environ 30 minutes après utilisation, car il devient très chaud.

Tenez le bol par la poignée uniquement.

INSTRUCTIONS DE CUISINE

1. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale avec la mise à la terre.
2. Mettez les ingrédients dans le bol.
3. Insérez correctement le bol dans son logement. Choisissez la fonction souhaitée dans le menu et appuyez sur le bouton START / PAUSE  pour démarrer la cuisson.
4. Affichage:
 - l'écran affichera la température et l'heure. La température est la température réglée et le temps est le temps de travail restant.
 - L'indication de la fonction sélectionnée clignotera.
5. Certains ingrédients doivent être mélangés à mi-cuisson (voir paragraphe "Réglages"). Pour secouer les ingrédients, sortez le bol à l'aide de la poignée et secouez-le. Puis réinsérez-le dans son compartiment.

Attention : n'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier pendant l'action de secouage.

Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps défini est écoulé. Retirez le bol de l'appareil et placez-le sur une

surface résistante à la chaleur.

Vérifiez si les aliments sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement le bol dans l'appareil et laissez cuire encore quelques minutes.

Ne pas renverser le bol, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond s'écoule et s'égoutte sur les ingrédients.

Après la friture à l'air chaud, le bol et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédient, de la vapeur peut s'échapper du bol.

6. Videz le panier sur une assiette.

Conseil: Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une paire de pinces pour les soulever du bol.

A la fin d'une cuisson, la friteuse à convection est immédiatement en mesure de reprendre une nouvelle cuisson.

N.B. : Après 60 minutes d'utilisation, laissez refroidir l'appareil pendant 30 minutes avant de procéder à d'autres cuissons.

Remarque: Lors de la première utilisation de la friteuse, il est possible qu'une légère fumée ou odeur se dégage. Ceci est normal et disparaîtra en un rien de temps. Assurez-vous qu'il y a une ventilation suffisante autour de la friteuse.

RÉGLAGES

Comme alternative aux menus prédéfinis, vous pouvez utiliser cette friteuse à air pour préparer d'autres aliments en réglant la durée et la température. Le tableau suivant "CONSEILS DE CUISSON" vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Remarque: ces réglages sont donnés à titre indicatif, car les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque et il n'est pas possible de garantir le meilleur réglage pour tout le monde.

Car la technologie utilisée par l'appareil chauffe instantanément l'air à l'intérieur, ouvrir brièvement le bol pendant la cuisson a peu d'impact sur le résultat final.

Conseil:

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un peu moins de temps de préparation et de cuisson que les gros.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à prévenir une cuisson inégale.
- Il est possible d'humidifier les pommes de terre fraîches avec un filet d'huile pour un résultat plus croustillant (**ajouter au maximum ½ cuillère à soupe d'huile. Des quantités plus élevées peuvent compromettre l'intégrité de l'appareil**). Cuire les ingrédients en quelques minutes.
- Ne pas cuire d'ingrédients extrêmement gras.
- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour faire des frites croustillantes est de 400 grammes.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour chauffer les ingrédients en réglant la température à 150 ° C et le temps à environ 10 minutes.

ATTENTION!

Ne remplissez pas le bol d'huile

Ne surchargez pas le panier avec beaucoup de nourriture

CONSEILS DE CUISINE

Aliments	Temps de cuisson (min)	Temp. °C	Secouer	Remarque
Pommes de terre et frites				
Frites fines surgelées	12-16	200	Agiter chaque 6 minutes	
Frites épaisses surgelées	12-20	200	Agiter chaque 6 minutes	
Frites fait en maison (8x8 mm)	18-25	180	Agiter chaque 6 minutes	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Tranches de pommes de terre fait en maison	18-22	180	Agiter chaque 6 minutes	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Petits cubes de pommes de terre fait en maison	12-18	200	Agiter chaque 6 minutes	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Gratin de pommes de terre	18-22	180		
Viande et volaille				
Bifteck	8-12	180		
Côtes de porc	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Côtes	18-22	180		
Poitrine de poulet	10-15	180		
Snacks				
Rouleaux de printemps	8-10	200	Shake every 6 minutes	Bol préchauffé
Nuggets de poulet surgelés	6-10	200	Shake every 6 minutes	Bol préchauffé
Bâtonnets de poisson surgelés	6-10	200		Bol préchauffé
Collations au fromage surgelées	10	200		Bol préchauffé
Légumes farcis	20	160		Bol préchauffé

Remarque:

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

Faire des frites maison

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

1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Faire tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes, les retirer et les sécher avec du papier absorbant.

3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, versez les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtons dans le panier.
Remarque: ne pas incliner le bol pour mettre tous les bâtonnets dans le panier d'un coup, pour éviter que l'excès d'huile ne s'accumule au fond du panier.
5. Frire les bâtonnets de pommes de terre selon les instructions décrites ci-dessus.

CARE AND MAINTENANCE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

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

1. Retirez la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.

Remarque: retirez le bol pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Nettoyez le bol et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser du savon à vaisselle pour enlever la saleté résiduelle.

Suggestion: si la saleté adhère au panier ou au fond du bol, remplissez le bol d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle.

Mettez le panier dans le bol et laissez les deux tremper environ 10 minutes.

2. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et une éponge non abrasive.
3. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse non métallique pour nettoyer et éliminer les résidus alimentaires (si l'élément chauffant reste endommagé, il est possible que des matériaux métalliques qui s'en détachent se retrouvent dans les aliments).

STOCKAGE

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

DÉPANNAGE ET SOLUTIONS

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'alimentation n'est pas connecté	Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise mise à la terre
	L'appareil a été allumé sans fonder le temps	Réglez le temps de cuisson souhaité
	Le bol n'est pas correctement positionné	Retirez et remplacez le bol en vous assurant qu'il est correctement positionné
La nourriture n'est pas cuite	Trop de nourriture dans le panier	Mettez de petites quantités d'ingrédients dans le panier. Si le panier est trop plein, les ingrédients resteront crus
	Le temps de cuisson réglé est trop court	Augmenter le temps de cuisson

	La température réglée est trop basse	Réglez la température correcte pour l'ingrédient sélectionné
Les aliments ne sont pas uniformément dorés	N'a pas été mélangé pendant la cuisson	Certains aliments empilés ou décalés peuvent être mélangés et agités de manière appropriée pendant le processus de cuisson
Les plats cuisinés ne sont pas croustillants	Aucun aliment adapté à cette cuisson n'a été utilisé	Vaporiser ou brosser une petite quantité d'huile sur les aliments peut augmenter leur croquant
Le panier ne peut pas être inséré dans la friteuse	Excédent d'ingrédients dans le bol	Réduisez les ingrédients en excès
Fumée blanche	Les ingrédients gras sont torréfiés	Beaucoup de fumée sortira lors de la cuisson d'ingrédients gras, ce qui est normal
	Il reste des résidus de graisse de la dernière cuisson dans le panier ou son compartiment	Assurez-vous de nettoyer la friteuse après chaque cuisson
Les frites fraîches sont frites de manière inégale	Les bâtonnets de pommes de terre n'étaient pas bien trempés avant la friture	Faire tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes; les sortir et les essuyer avec du papier absorbant.
	Le bon type de pomme de terre n'a pas été utilisé	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes lors de la friture.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant de les recouvrir d'huile.
		Couper les pommes de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant
		Ajouter plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

CONFORMITÉ DU PRODUIT

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. GAIA (Cod. 118340024), 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 (Cod. 118340024), 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 (Cod. 118340024), 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 (Cod. 118340024), 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.

CONDITIONS DE GARANTIE

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

Les composants ou pièces qui s'avèrent défectueux pour des raisons de fabrication déterminées seront réparés ou remplacés gratuitement par l'intermédiaire du revendeur, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Spa se réserve le droit d'effectuer un remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou excessivement coûteuse, avec un autre appareil de caractéristiques similaires (décret législatif 6 septembre 2005 n. 206 art. 130) pendant la période de garantie. Dans ce cas, la période de garantie reste celle de l'achat initial : le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie. Dans tous les cas, cet appareil ne sera pas considéré comme défectueux du fait des matériaux ou de la fabrication s'il a été adapté, modifié ou ajusté, afin de se conformer aux normes nationales ou locales de sécurité et/ou techniques, en vigueur dans un pays autre que celui pour lequel il a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et construit pour un usage domestique uniquement : toute autre utilisation annulera le bénéfice de la garantie.

La garantie ne couvre pas :

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

La reconnaissance de la garantie par Melchioni Spa est soumise à la présentation d'un document fiscal prouvant la date réelle d'achat. Celui-ci ne doit présenter aucune altération ou suppression, en présence desquelles Melchioni Spa se réserve le droit de refuser la fourniture d'un traitement sous garantie.

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

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



Wir bedanken uns für den Kauf dieses Produkts. Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als die in diesem Handbuch beschriebenen.

SICHERHEITSWARNUNGEN

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und vergewissern Sie sich, dass es unbeschädigt ist. Wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn Sie Zweifel an seinem Zustand haben. Bewahren Sie Zellophantüten, Heftklammern und andere Verpackungsbestandteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
2. 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.
3. 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.
4. Verwenden Sie das Gerät nur für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung kann zu Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen.
5. Der Hersteller und der Vertreiber können nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch die Verwendung des Geräts auf eine Weise entstehen, die nicht in diesem Handbuch beschrieben ist.
6. Setzen Sie das Gerät nicht Regen, Sonnenlicht oder anderen Witterungseinflüssen aus.
7. Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile und horizontale Fläche.
8. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Bewahren Sie potenziell gefährliche Teile des Geräts außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
9. Um ein beschädigtes Netzkabel zu ersetzen, wenden Sie sich an ein autorisiertes technisches Kundendienstzentrum.
10. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und kognitiven Fähigkeiten und/oder mangelnder Erfahrung bestimmt, es sei denn, sie stehen unter direkter und ständiger Aufsicht einer qualifizierten Person oder haben von einer solchen Person die notwendigen Anweisungen zum richtigen Gebrauch erhalten.
11. Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
12. Verbinden Sie den Stecker des Netzkabels nicht mit Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen.
13. Biegen Sie das Netzkabel nicht und beschädigen Sie es in keiner Weise.
14. Verwenden Sie keine Zündzeitschalter oder andere Geräte, welche die Stromversorgung des Geräts unabhängig steuern. Andernfalls kann es zu Bränden kommen, wenn das Gerät nicht richtig positioniert ist oder wenn ein Gegenstand eines seiner Teile blockiert.
15. Das Produkt (einschließlich der Kabel und des Netzteils) ist nicht für die Verwendung in übermäßig heißen oder kalten, staubigen, feuchten Umgebungen oder in einer mit Gasen oder chemischen Dämpfen gesättigten Atmosphäre bestimmt.
16. Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es offensichtlich überhitzt oder verformt ist, oder wenn es Rauch oder unangenehme Gerüche abgibt: Trennen Sie in einem solchen Fall die Stromversorgung mit isolierten Handschuhen und wenden Sie sich an einen spezialisierten technischen Dienst
17. Es gibt keinen Grund, mit der Demontage des Produkts fortzufahren, die auch nach seiner Außerbetriebnahme vermieden werden muss. Jede Art von technischer Überprüfung oder Reparatur muss von kompetentem und spezialisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
18. Bei der Reinigung ist darauf zu achten, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt wird: Die entsprechenden Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
19. Gießen Sie niemals Öl in die Fritteuse, da dies eine Brandgefahr darstellen könnte.
20. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
21. Während des Kochens tritt Dampf durch die Umluftöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung von **Dampf- und Wärmeabzugsgittern**. Achten Sie auf Dampf und heiße Luft, auch wenn Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.

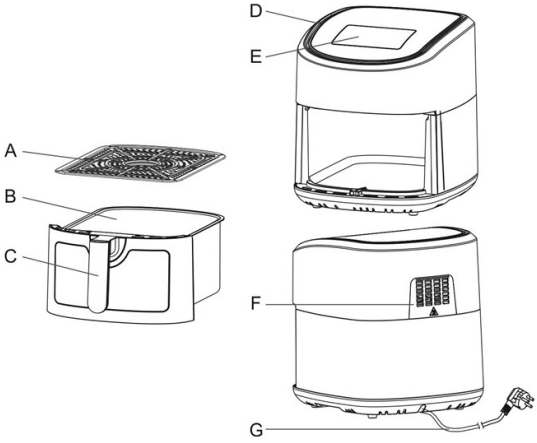
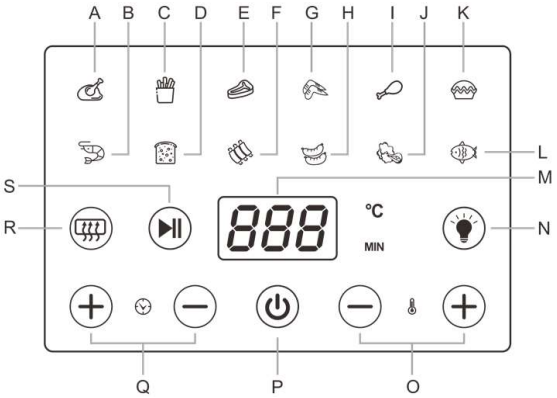
- 22. Während des Betriebs und der Verwendung dieses Produkts können einige Teile sehr heiß werden, wie z.B. das äußere Gehäuse, die Löcher und die Wärmeableitungsgitter an der Ober- und Rückseite, usw. Berühren Sie während des Kochens nicht die heiße Oberfläche.**
- 23. Lassen Sie das Gerät nach 60 Minuten Gebrauch 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie weiter kochen.**
24. Bitte behandeln Sie das Gerät nach dem Kochen vorsichtig mit Hilfsmitteln wie Ofenhandschuhen. Nach dem Garen wird das Produkt einige Minuten lang sehr heiß sein. Achten Sie darauf, dass Sie es nicht direkt berühren.
25. Denken Sie daran, ihn auf einen Tisch zu stellen, damit Sie sich nicht an Dampf, Öl oder heißen Speisen verbrühen.
26. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie bewegen und reinigen.
27. Verhindern Sie das Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten in das Gerät.
28. Decken Sie den Kühleinlass und den Luftauslass während des Gebrauchs nicht ab.
29. Achten Sie beim Öffnen des Korbes darauf, dass kein heißer Dampf entweicht, da dieser Verbrennungen verursachen kann.
30. Geben Sie kein Öl oder fetthaltige Lebensmittel in die Fritteuse. Es könnte eine Brandgefahr bestehen. Das Gerät verwendet Heißluft zum Kochen.
31. Füllen Sie den Korb nicht zu voll.
32. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl. Brandgefahr.
33. Um sich vor einem elektrischen Schlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder einen Teil des Backofens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
34. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
35. Achten Sie darauf, dass die mit diesem Gerät zubereiteten Zutaten goldgelb und nicht dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Rückstände. Frittieren Sie frische Kartoffeln nicht bei einer Temperatur über 180 °C (um die Acrylamidbildung zu minimieren).
36. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasherdes oder anderer Wärmequellen auf.
37. Halten Sie während des Betriebs an allen Seiten des Backofens mindestens 10 cm Platz frei, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
38. Bedecken Sie keine Teile mit Metall- oder Aluminiumfolie
39. Reinigen Sie das Gerät nicht mit scheuernden Metallschwämmen, da Teile abbrechen und elektrische Teile berühren könnten, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
40. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt
41. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät abgedeckt ist oder brennbares Material berührt, z. B. Vorhänge oder Wände. Legen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
42. Legen Sie die folgenden Materialien nicht in das Gerät: Pappe, Plastik, Papier oder ähnliches.
43. Nicht im Freien verwenden.

WICHTIGE WARNUNG:



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

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

	A: Korb B: Schublade C: Schubladengriff D: Obere Abdeckung E: Display und Bedienfeld F: Lufteinlass G: Stromkabel
	A: Taste Hühnerprogramm B: Taste für das Garprogramm für Shrimps und Garnelen C: Taste für das Garprogramm Pommes-frites D: Taste für das Garprogramm Brot E: Taste für das Garprogramm rotes Fleisch F: Taste für das Garprogramm Rippchen G: Taste für das Garprogramm Hähnchenflügel H: Taste für das Garprogramm Wurst I: Taste für das Garprogramm Hähnchenkeulen J: Taste für das Garprogramm Gemüse K: Taste für das Garprogramm Kuchen und Desserts L: Taste für das Garprogramm Fisch M: Zeit-/Temperaturanzeige N: Taste für die Beleuchtung O: Taster zur Einstellung der Temperatur P: Einschalttaste Q: Taster zur Einstellung der Garzeit R: Funktionstaste Vorheizen S: Taste für Start/Stop des Garvorgangs

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell:	GAIA
Versorgung:	220-240V ~ 50/60Hz
Leistung:	1800W
Kapazität:	3KG
Einstellbare Temperatur:	50-200°C
Timer:	Von 2 bis 60 Minuten

NÜTZLICHE TIPPS

- Mit der Heißluftfritteuse können Sie Speisen und Snacks auf gesündere Weise zubereiten. Die Heißluftfritteuse nutzt Heißluft in Kombination mit einer Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation und einem Obergrill, um eine Vielzahl von leckeren Gerichten auf gesunde, schnelle und einfache Weise zuzubereiten.
Die Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig gebraten und für die meisten ist es nicht nötig, Öl hinzuzufügen.
- Nehmen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schublade und den Korb heraus und reinigen Sie sie mit Geschirrspülmittel (Abschnitt 'PFLEGE UND WARTUNG'). Legen Sie sie nach der Reinigung in die Fritteuse und heizen Sie sie 10 Minuten lang vor, um eventuelle Reste des Verpackungöls zu entfernen, die nach dem Versand zurückbleiben.
- Bei der ersten Benutzung kann eine kleine Menge Rauch oder ein leichter Geruch entstehen, was normal ist.

- Verwenden Sie das Originalzubehör für dieses Produkt.
- Das Licht im Inneren des Geräts entsteht durch die Erhitzung des Heizelements. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, hört das Heizelement auf zu heizen und das Licht erlischt vorübergehend. Wenn die Innentemperatur unter die eingestellte Temperatur fällt, wird das Heizelement wieder aktiviert und das Licht leuchtet wieder auf, was ein normales Phänomen ist. Das Gerät verfügt außerdem über eine zusätzliche Beleuchtung, die über die entsprechende Taste gesteuert werden kann.
- Verwenden Sie keine nicht hitzebeständigen Plastik- oder Papierbehälter, um Lebensmittel in der Fritteuse zu transportieren.
- Die Schublade ist kein Wasserbehälter. Wenn der Wasserstand zu hoch wird, kann es zu Lecks kommen. Dies ist ein normales Phänomen. Wir empfehlen, die Schublade zum Reinigen in ein Waschbecken zu stellen, anstatt sie mit Wasser zu füllen.
- **Die Außenfläche und das Luftauslassgitter können während des Betriebs und für einige Zeit nach dem Abschalten hohe Temperaturen erreichen. Bitte berühren oder bewegen Sie das Gerät nicht, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.**
- Stellen Sie das Gerät fest auf eine ebene Fläche, so dass das Netzkabel bequem die Steckdose erreichen kann, und sorgen Sie dafür, dass der Bereich um das Gerät gut belüftet ist und sich nicht in der Nähe von brennbaren Quellen oder Materialien befindet.
- Bevor Sie die Lebensmittel in den Korb legen, heizen Sie das Gerät 3-5 Minuten vor, dann wird das Garergebnis besser.
- Das Mischen kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Kochzeit optimiert das Endergebnis und trägt zu einem gleichmäßigen Garen bei.
- Für ein knuspriges Ergebnis geben Sie sehr wenig Öl zu den frischen Kartoffeln.
- Auch Snacks zum Backen können in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Verwenden Sie fertiges Gebäck, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Fertiges Gebäck ist schneller fertig als selbstgemachtes.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Produkts stellen Sie die Verwendung ein und wenden Sie sich sofort an den autorisierten technischen Kundendienst.

GEBRAUCHSANWEISUNG

BEVOR SIE DAS GERÄT ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN

4. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, einschließlich Klebeband.
5. Reinigen Sie die Schublade und den Korb gründlich mit warmem Wasser, Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
6. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch.

Dieses Gerät wird mit Heißluft beheizt. Gießen Sie niemals Öl oder Fett in den Korb.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

4. Stellen Sie das Produkt auf eine stabile und ebene Fläche. Stellen Sie das Produkt nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
5. Setzen Sie die Schublade richtig in ihr Fach ein. Gießen Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten in die Fritteuse.
6. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom blockieren und die Heizwirkung der heißen Luft beeinträchtigen würde.

HINWEIS. Wenn die Schublade nicht richtig in ihr Fach eingesetzt ist, kann das Gerät nicht starten.

Bestehen Sie nicht darauf, die Schublade zu öffnen, ohne sie vorher mit dem Schubladenmechanismus zu entriegeln. Mechanismus, insbesondere wenn das Gerät heiß ist. Gefahr der Beschädigung des Öffnungsmechanismus.

PRODUKTBETRIEB

1. Einschalten

Stecken Sie das Gerät in die Steckdose, ein BEEP-Ton ist zu hören. Das Display leuchtet 1 Sekunde lang auf und kehrt dann in den Standby-Modus zurück: Alle Lichter mit Ausnahme der Kontrollleuchte erlöschen .

2. Auswahl Temperatur-/ Zeit-Menü

- Drücken Sie die Einschalttaste  und das Display zeigt die Temperatur und die Zeit des voreingestellten Programms an, die 180°C bzw. 15 Minuten betragen.
Sie können nun die Zeit und die Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei einstellen.
Sie können auch auf eines der voreingestellten Programme drücken, um verschiedene Lebensmittel zu garen.
- Wenn Sie eine der voreingestellten Kochtasten drücken, blinken die Lichter auf, dann drücken Sie die Starttaste  und das Gerät beginnt zu kochen. Jedes Programm hat seine eigene Standardeinstellung für Zeit und Temperatur (wie in der Tabelle angegeben). Mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- können Sie die Zeit und Temperatur frei einstellen.
 - g) Der Bereich der Temperatureinstellung liegt zwischen 50 und 200°C. Durch Drücken der Taste Temperatur +/- können Sie die Temperatur um 10°C erhöhen oder verringern. Wenn Sie bei 200°C die '+'-Taste einmal drücken, wird die Temperatur auf 50°C zurückgesetzt, wenn Sie die '-'-Taste erneut drücken, wird sie auf 200°C zurückgesetzt. Während der Temperatureinstellung blinkt die Temperatur auf dem Display (während des Betriebs blinkt sie nicht), und nach 3 Blitzen wird die gewählte Temperatur bestätigt.
 - h) Das Intervall für die Zeiteinstellung liegt zwischen 1 und 60 Minuten. Durch Drücken der Taste Zeit +/- können Sie die Zeit um 1 Minute erhöhen oder verringern. Bei 60 Minuten wird die Zeit durch einmaliges Drücken der '+'-Taste auf 1 Minute zurückgesetzt, durch erneutes Drücken der '-'-Taste wird sie auf 60 Minuten zurückgesetzt. Während der Zeiteinstellung blinkt die Uhrzeit auf dem Display (während des Betriebs blinkt sie nicht), und nach 3 Mal blinken wird die gewählte Zeit bestätigt.

3. Start, Pause / Stopp

Nachdem Sie das gewünschte Programm, die Zeit und die Temperatur ausgewählt haben, drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.

Das Symbol  beginnt zu blinken, ein BEEP ertönt und das Gerät beginnt zu arbeiten.

Wenn Sie während des Betriebs den Garvorgang abbrechen möchten, drücken Sie die Taste : ein BEEP ertönt, das Gerät hört auf zu arbeiten und das Symbol  hört auf zu blinken.

Wenn Sie das Gerät während des Betriebs ausschalten möchten, drücken Sie die Taste , es ertönt ein BEEP, das Gerät hört auf zu arbeiten und kehrt in den Standby-Modus zurück.

Anmerkungen:

- m) Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, um Zutaten zu mischen oder weitere Zutaten hinzuzufügen, indem Sie die Schublade einfach aus ihrem Gehäuse nehmen. Das Gerät nimmt den Betrieb wieder auf, wenn Sie die Schublade wieder in das Fach einschieben.
- n) Wenn Sie das Gerät während des Betriebs vom Stromnetz trennen, wird der Kochvorgang unterbrochen und alle Kontrollleuchten erlöschen. Das Gerät nimmt den Betrieb wieder auf, wenn Sie es wieder an die Steckdose anschließen.
- o) Während des Betriebs leuchten nacheinander fünf rote Lichter auf und zeigen damit an, dass das Heizelement in Betrieb ist. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, hört das Heizelement auf zu arbeiten und die fünf roten Lichter hören auf zu blinken.
- p) Nach der Hälfte der Garzeit erinnert Sie das Gerät daran, das Essen umzurühren.

4. Ende des eingestellten Programms

Das Heizelement hört auf zu arbeiten, wenn das Gerät die eingestellte Zeit erreicht. Das Display zeigt 00 min an, der Motor läuft weiter und ein BEEP ist zu hören. Der Motor läuft noch 1 Minute lang weiter, dann beginnt das Gerät abzukühlen und geht in den Standby-Modus über.

MENÜ TABELLE

VOREINGESTELLTE PROGRAMME			
	Menü	Standardzeit (min)	Standard-Temperatur (°C)
Funktionen	 Vorheizen	3	180
	 Huhn	30	200
	 Pommes-frites	18	200
	 Rotes Fleisch	12	180
	 Hähnchenflügel	15	200
	 Hähnchenkeulen	18	200
	 Kuchen und Desserts	12	160
	 Shrimps / Garnelen	10	180
	 Brot	12	200
	 Rippchen	16	200
	 Wurst	15	180
	 Gemüse	10	160
	 Fisch	15	180

Achtung: Berühren Sie die Schublade während und für etwa 30 Minuten nach der Benutzung nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Schublade nur am Griff fest.

KOCHANLEITUNGEN

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Legen Sie die Zutaten in die Schublade.
3. Setzen Sie die Schublade richtig in ihr Fach ein. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus dem Menü und drücken Sie die Taste  START / PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
4. Visualisierung des Display:
 - Das Display zeigt die Temperatur und die Uhrzeit an. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur und die Zeit ist die verbleibende Betriebszeit.
 - Die Anzeige der gewählten Funktion blinkt.
5. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen"). Um Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Schublade am Griff heraus und schütteln sie. Setzen Sie dann die Schublade wieder in ihr Fach ein.
Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf die Korbentriegelungstaste.
6. Wenn Sie die Glocke des Timers hören, ist die eingestellte Zeit abgelaufen. Nehmen Sie die Schublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage.
7. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, setzen Sie die Schublade einfach wieder in das Gerät ein und kochen Sie noch ein paar Minuten weiter.
Drehen Sie die Schublade nicht auf den Kopf, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden der Kassette gesammelt hat, austritt und auf die Zutaten tropft.
Nach dem Heißluftfritieren sind die Schublade und die Zutaten heiß. Je nach Art der Zutat kann Dampf aus der Schublade entweichen.
8. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus der Schublade zu heben..
9. Am Ende eines Kochvorgangs ist die Fritteuse sofort wieder bereit, mit dem Kochen zu beginnen.
HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nach 60 Minuten Gebrauch 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie weiter kochen

Hinweis: Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und wird in kurzer Zeit abklingen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung rund um die Fritteuse.

EINSTELLUNGEN

Alternativ zu den voreingestellten Menüs können Sie mit dieser Fritteuse auch andere Speisen zubereiten, indem Sie die Zeit und Temperatur einstellen. Die folgende Tabelle „KOCHTIPPS“ hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis: Diese Einstellungen sind nur Richtwerte. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, kann die beste Einstellung nicht für alle Zutaten garantiert werden.

Da die vom Gerät verwendete Technologie die Luft im Inneren sofort erwärmt, hat ein kurzes Öffnen der Schublade während des Kochens kaum Auswirkungen auf das Endergebnis.

Tipps:

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel etwas weniger Vorbereitungs- und Kochzeit als größere Zutaten.
- Das Umrühren der kleineren Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ein ungleichmäßiges Kochen zu verhindern.
- Für ein knusprigeres Ergebnis können Sie frische Kartoffeln mit etwas Öl anfeuchten (**maximal ½ Esslöffel Öl hinzufügen**). **Größere Mengen können die Integrität des Geräts beeinträchtigen**. Kochen Sie die Zutaten innerhalb weniger Minuten.
- Garen Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten in der Heißluftfritteuse.

- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Chips beträgt 400 Gramm.
- Verwenden Sie fertigen Teig, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Sie können die Zutaten auch in der Heißluftfritteuse erhitzen, indem Sie die Temperatur auf 150°C und die Zeit auf etwa 10 Minuten einstellen.

ACHTUNG!

Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl

Überladen Sie den Korb nicht mit einer großen Menge an Lebensmitteln

KOCHTIPPS

Speisen	Kochzeit (min)	Temp. °C	Schütteln	Anmerkungen
Kartoffeln und Frittiertes				
Dünne gefrorene Kartoffeln	12-16	200	Alle 6 Minuten schütteln	
Dicke gefrorene Kartoffeln	12-20	200	Alle 6 Minuten schütteln	
Hausgemachte Pommes-frites (8x8 mm)	18-25	180	Alle 6 Minuten schütteln	½ Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffeln in Stückchen	18-22	180	Alle 6 Minuten schütteln	½ Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffeln in Würfel	12-18	200	Alle 6 Minuten schütteln	½ Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelgratin	18-22	180		
Fleisch und Geflügel				
Steak	8-12	180		
Schweinerippchen	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Rippchen	18-22	180		
Hühnerbrust	10-15	180		
Snacks				
Frühlingsrollen	8-10	200	Alle 6 Minuten schütteln	Vorgeheizter Ofen
Gefrorene Chicken Nuggets	6-10	200	Alle 6 Minuten schütteln	Vorgeheizter Ofen
Gefrorene Fischstäbchen	6-10	200		Vorgeheizter Ofen
Gefrorene Käse-Snacks	10	200		Vorgeheizter Ofen
Gefülltes Gemüse	20	160		Vorgeheizter Ofen

Anmerkungen:

- Rechnen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen, wenn das Gerät kalt ist.
- Geben Sie maximal ½ Esslöffel Öl hinzu. Größere Mengen können die Integrität des Geräts gefährden.

Hausgemachte Pommes-frites zubereiten

Für beste Ergebnisse empfehlen wir, vorgekochte Pommes-frites zu verwenden. Wenn Sie selbstgemachte Pommes frites zubereiten möchten, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stifte
2. Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser ein, nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
3. Geben Sie 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, geben Sie die Kartoffelstäbchen hinein und rühren Sie um, bis sie mit Öl bedeckt sind.
4. Nehmen Sie die Stäbchen mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schüssel, so dass das überschüssige Öl in der Schüssel bleibt. Legen Sie die Stäbchen in den Korb.
Hinweis: Kippen Sie die Schüssel nicht, um alle Stäbchen auf einmal in den Korb zu legen, damit sich kein überschüssiges Öl am Boden des Korbes sammelt.
5. Frittieren Sie die Kartoffelstäbchen nach den obigen Anweisungen.

PFLEGE UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.

Die Schublade, der Korb und das Innere des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Nehmen Sie die Schublade heraus, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.
2. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie die Schublade und den Korb mit warmem Wasser, etwas flüssigem Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
Sie können Geschirrspülmittel verwenden, um Schmutzreste zu entfernen.
Tipp: Wenn sich Schmutz im Korb oder am Boden der Schublade festgesetzt hat, füllen Sie die Schublade mit warmem Wasser und etwas flüssigem Geschirrspülmittel. Stellen Sie den Korb in die Schublade und lassen Sie die Schublade und den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer **nicht-metallischen** Bürste, um alle Lebensmittelreste zu entfernen (wenn das Heizelement beschädigt ist, besteht die Möglichkeit, dass sich Metallteile davon lösen und in die Lebensmittel gelangen).

AUFBEWAHRUNG

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

FEHLERANALYSE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Die Stromversorgung ist nicht angeschlossen	Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Steckdose
	Das Gerät wurde eingeschaltet, ohne die Zeit einzustellen	Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein
	Die Schublade ist nicht richtig positioniert	Nehmen Sie die Schublade heraus und setzen Sie sie wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig positioniert ist.
Das Essen ist nicht gekocht	Zu viel Lebensmittel im Korb	Legen Sie kleine Mengen an Zutaten in den Korb. Wenn der Korb zu voll ist, bleiben die Zutaten ungekocht
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz	Erhöhen Sie die Garzeit
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Stellen Sie die richtige Temperatur für die ausgewählte Zutat ein
Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gebräunt	Es wurde während des Kochens nicht umgerührt	Einige überlappende oder gestaffelte Lebensmittel können während des Kochvorgangs entsprechend gemischt und umgerührt werden
Die gekochte Lebensmittel sind nicht knusprig	Für diesen Kochvorgang wurden keine geeigneten Lebensmittel verwendet	Wenn Sie das Essen mit einer kleinen Menge Öl beträufeln oder bepinseln, wird es knuspriger.
Der Korb lässt sich nicht in die Fritteuse einsetzen	Überschüssige Zutaten in der Pfanne	Reduzieren Sie überschüssige Inhaltsstoffe
Weißer Rauch	Fette Zutaten werden geröstet	Beim Garen von fetthaltigen Zutaten entsteht eine starke Rauchentwicklung, was normal ist.
	Es befinden sich noch Fettreste vom letzten Kochen im Korb oder in seinem Fach	Achten Sie darauf, die Fritteuse nach jedem Kochvorgang zu reinigen.
Frische Pommes-frites sind ungleichmäßig frittiert	Die Kartoffelstäbchen wurden vor dem Braten nicht richtig eingeweicht	Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser ein, nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
	Es wurde nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
Frische Pommes-frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen	Die Knusprigkeit der Pommes-frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab	Achten Sie darauf, die Kartoffelstäbchen gut zu trocknen, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Stäbchen für ein knusprigeres Ergebnis
		Für ein knusprigeres Ergebnis mehr Öl hinzufügen.

PRODUKTKONFORMITÄT

Der Hersteller Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Heißluftfritteuse Mod. GAIA (Cod. 118340024) mit der Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit übereinstimmt.

Der Hersteller Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Heißluftfritteuse Mod. GAIA (Cod. 118340024) mit der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt übereinstimmt.

Der Hersteller Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Heißluftfritteuse Mod. GAIA (Cod. 118340024) mit 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 übereinstimmt.

Der Hersteller Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Heißluftfritteuse Mod. GAIA (Cod. 118340024) mit der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und der nachfolgenden Delegierten Richtlinie 2015/863 der Kommission zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten übereinstimmt.

Gemäß der Richtlinie 2012/19/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über Elektro- und Elektronik-



Altgeräte (WEEE) weist das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne  darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Siedlungsabfall zu betrachten ist und daher über eine getrennte Sammlung entsorgt werden muss. Eine nicht getrennte Entsorgung kann möglicherweise die Umwelt und die Gesundheit schädigen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden. Die unsachgemäße Entsorgung des Geräts stellt ein betrügerisches Verhalten dar und wird von der Behörde für öffentliche Sicherheit geahndet. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Umweltbehörde

KONVENTIONELLE GARANTIE

Melchioni Spa, mit Sitz in Mailand (Italien), via Colletta 37, gewährt eine herkömmliche Garantie auf das Produkt für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des Erstkaufs durch den Verbraucher. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der geltenden Vorschriften für Verbrauchsgüter (Gesetzdekr. 6. September 2005 Nr. 206 ff.), deren Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.

Komponenten oder Teile, die sich aufgrund festgestellter Herstellungsursachen als defekt erweisen, werden während der oben genannten Garantiezeit kostenlos durch den Händler repariert oder ersetzt. Melchioni Spa behält sich das Recht vor, das gesamte Gerät durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften zu ersetzen, falls sich eine Reparatur als unmöglich oder zu aufwändig (Gesetzdekr. 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130) während der Garantiezeit erweist. In diesem Fall bleibt der Beginn der Garantiezeit der des ursprünglichen Kaufs: die im Rahmen der Garantie erbrachte Dienstleistung verlängert die Garantiezeit nicht. Dieses Gerät gilt in keinem Fall als fehlerhaft in Material oder Verarbeitung, wenn es angepasst, verändert oder eingestellt wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und/oder technischen Normen zu entsprechen, die in einem anderen Land als dem Land gelten, für das es ursprünglich entwickelt und hergestellt wurde. Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch entwickelt und hergestellt: Jede andere Verwendung führt zum Erlöschen der Garantieansprüche.

Die Garantie deckt folgendes nicht ab:

- Teile, die einer Abnutzung oder einem Verschleiß unterliegen, sowie Teile, die regelmäßig ersetzt und/oder gewartet werden müssen
- professionelle Verwendung des Produkts

- Fehlfunktionen oder Defekte, die auf eine fehlerhafte Installation, Konfiguration, Aktualisierung von Software/BIOS/Firmware zurückzuführen sind, die nicht von autorisiertem Personal der Melchioni Spa durchgeführt wurde.
- Reparaturen oder Eingriffe, die von nicht von Melchioni Spa autorisierten Personen durchgeführt werden.
- Manipulation von Komponenten der Baugruppe oder ggf. der Software
- Defekte, die durch Fallenlassen oder Transport, Blitzschlag, Überspannung, Auslaufen von Flüssigkeiten, Öffnen des Geräts, Wetter, Feuer, öffentliche Unruhen, unzureichende Belüftung oder falsche Stromzufuhr verursacht wurden
- jegliches Zubehör, z.B. Schachteln, Taschen, Batterien usw., das mit diesem Produkt verwendet wird
- Eingriffe zu Hause für günstige Kontrollen oder angebliche Mängel

Die Anerkennung der Garantie durch Melchioni Spa ist abhängig von der Vorlage eines Steuerbelegs, der das tatsächliche Kaufdatum belegt. Sie dürfen keine Manipulationen oder Löschungen aufweisen, bei deren Vorhandensein sich Melchioni Spa das Recht vorbehält, die Garantiebehandlung zu verweigern.

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

Diese Garantie beinhaltet kein Recht auf Entschädigung für direkte oder indirekte Schäden, gleich welcher Art, an Personen oder Sachen, die durch eine Unzulänglichkeit des Geräts verursacht wurden. Alle diesbezüglichen Erweiterungen, Zusagen oder Leistungen, die vom Händler versichert werden, gehen zu seinen Lasten.



Made in China

Melchioni Spa

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