

MARIANNA

Friggitrice ad aria

Air fryer

Freidora

Friteuse à air

Luftfritteuse

Cod. 118340027



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	18
ES Manual de instrucciones	33
FR Manuel d'instruction	50
DE Benutzerhandbuch	66



1. NOTA INTRODUTTIVA

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

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

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

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

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

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

strutturali. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato

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

- Prestare la massima attenzione a non toccare alcuna parte interna all'apparecchio durante il funzionamento o nei minuti immediatamente successivi: esse raggiungono temperature in grado di provocare ustioni e lesioni fisiche; i contenitori devono essere manovrati utilizzando gli appositi utensili forniti in dotazione ed un guanto da forno o presine specificamente concepite
- Assicurare un periodo di inutilizzo di almeno 30 minuti dopo 60 minuti di utilizzo dell'apparecchio
- Prestare attenzione ad improvvise fuoriuscite di vapore incandescente all'atto dell'estrazione del cassetto
- Non sovraccaricare il cassetto e prestare particolare attenzione affinché il cibo non entri in contatto con la resistenza
- Non inserire alcun utensile da cucina nell'apparecchio, ma utilizzare solo il contenitore di cui il cassetto è provvisto
- Non lavare il cassetto in lavastoviglie
- Non introdurre nell'apparecchio in funzione alcun oggetto in plastica o altro materiale che possa deformarsi, sciogliersi o cedere sostanze in caso di riscaldamento
- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero raggiungere temperature elevate: la maniglia di apertura del cassetto è invece sottoposta a riscaldamenti modesti e deve essere l'unica parte ad essere toccata
- Non ostruire le prese d'aria o i condotti di espulsione dell'aria: tale condotta crea situazioni di potenziale pericolo, oltre che peggiorare sensibilmente le prestazioni dell'apparecchio
- Verificare periodicamente la pulizia delle fessure di aereazione posteriori: qualora vengano riscontrati accumuli di polvere o sporcizia, riferirsi al successivo capitolo per la pulizia
- Non rivestire l'apparecchio con alcun materiale termoriflettente (es. alluminio); tale condotta comporta il surriscaldamento dell'apparecchio, con possibilità di guasti e pericolo per l'operatore o le persone circostanti
- Prima di essere riposto, assicurarsi che ogni parte dell'apparecchio si sia adeguatamente raffreddata: per facilitare l'operazione, lasciare il cassetto estratto diversi minuti dopo l'uso
- Non utilizzare l'apparecchio qualora una o più parti tra quelle elencate al successivo capitolo risultino mancanti o danneggiate: rivolgersi al proprio rivenditore per il ripristino
- Verificare periodicamente l'integrità delle parti che compongono l'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione: qualora venissero

riscontrate anomalie, astenersi dall'utilizzo e rivolgersi a personale tecnico qualificato

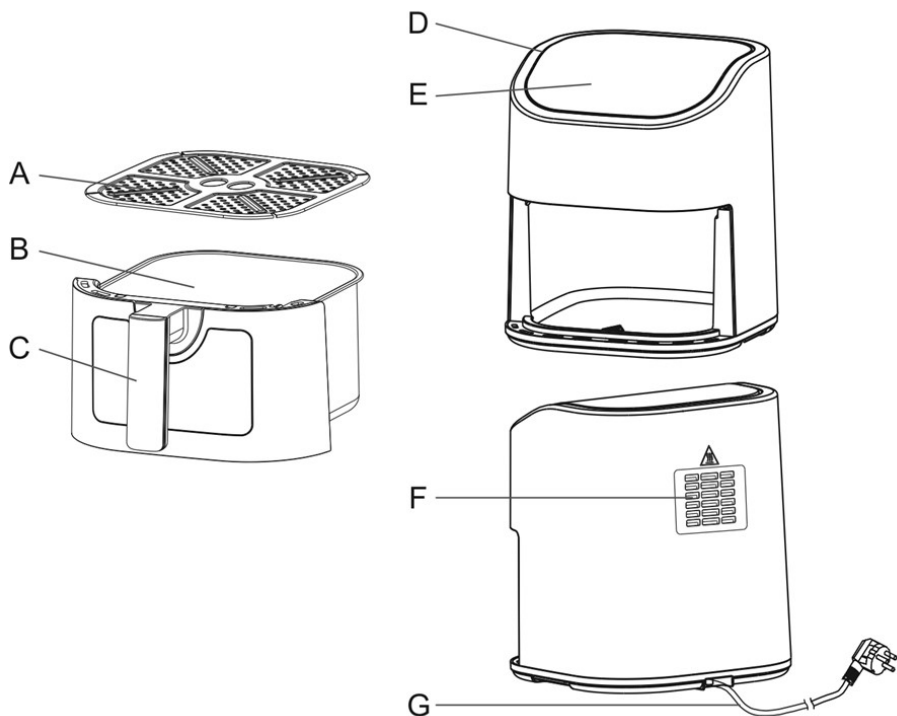
- Per le operazioni di pulizia, non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi: fare riferimento al successivo capitolo per le prescrizioni complete
- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate avendo cura di disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione: fare riferimento al successivo capitolo per le relative prescrizioni
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una potenza nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra
- Prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente, assicurarsi che il voltaggio del proprio impianto domestico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio
- Non collegare l'apparecchio a cordini prolungatori, ciabatte elettriche, prese multiple, timers, prese comandate o altri dispositivi che possano avviarlo autonomamente
- Qualora l'apparecchio non venisse utilizzato per un periodo di tempo prolungato, è opportuno scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente: questo accorgimento ne prolunga la vita e contribuisce a contenere il consumo energetico
- Non disconnettere l'alimentazione tirando il cavo: afferrare saldamente la spina con una mano, appoggiare l'altra mano alla cornice della presa elettrica e disconnettere con un movimento rapido e secco
- Prima di disconnettere l'apparecchio, verificare che sia spento e che non vi siano programmi in esecuzione, a meno che la disconnessione non avvenga in situazione di emergenza per comportamenti anomali come riportato nel presente capitolo
- L'apparecchio deve essere tenuto al di fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni; assicurarsi in ogni caso che non venga utilizzato per gioco
- Qualora l'apparecchio venga utilizzato da bambini, pur di età superiore agli 8 anni, o persone dalle ridotte capacità cognitive, sensoriali o motorie, esse devono essere istruite relativamente ai pericoli derivanti dall'uso scorretto dell'apparecchio e ci si deve assicurare che le informazioni siano state correttamente e completamente recepite e comprese; deve comunque essere assicurata adeguata supervisione
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di accumuli o sorgenti di liquidi, quali serbatoi, vasche, docce, lavandini, altri sanitari, rubinetti, tubature, irrigatori, bottiglie, vasi di accumulo, vasi di espansione, corsi d'acqua, vasi di fiori e simili; non collocare recipienti contenenti liquidi sopra l'apparecchio;

verificare che anche il cavo di alimentazione o la spina elettrica non siano mai immersi

- Non vi è ragione per disassemblare l'apparecchio, nemmeno dopo la sua dismissione; esso è composto da parti che potrebbero essere ingerite da bambini o persone dalle ridotte capacità cognitive
- Non procedere in autonomia ad alcun tipo di eventuale riparazione; in caso di guasto, provvedere a far visionare l'apparecchio da parte di personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere in nessun caso modificato in alcuna delle sue parti: tale condotta costituisce di norma grave compromissione del requisito di sicurezza, condizione per l'immediato decadimento della garanzia e non comporta alcun incremento prestazionale
- Non sottoporre il cavo di alimentazione a pieghe eccessive o strozzature: eventuali lesioni interne al cavo non ravvisabili costituiscono grave pericolo per la sicurezza
- Collocare l'apparecchio ad adeguata distanza da parti che potrebbero muoversi autonomamente quali tende, battenti di porte e finestre, portelli o simili, al fine di evitarne il contatto fortuito
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile e verificare che l'apparecchio non possa muoversi autonomamente per gravità o forze esterne
- Conservare il presente manuale per eventuali riferimenti futuri

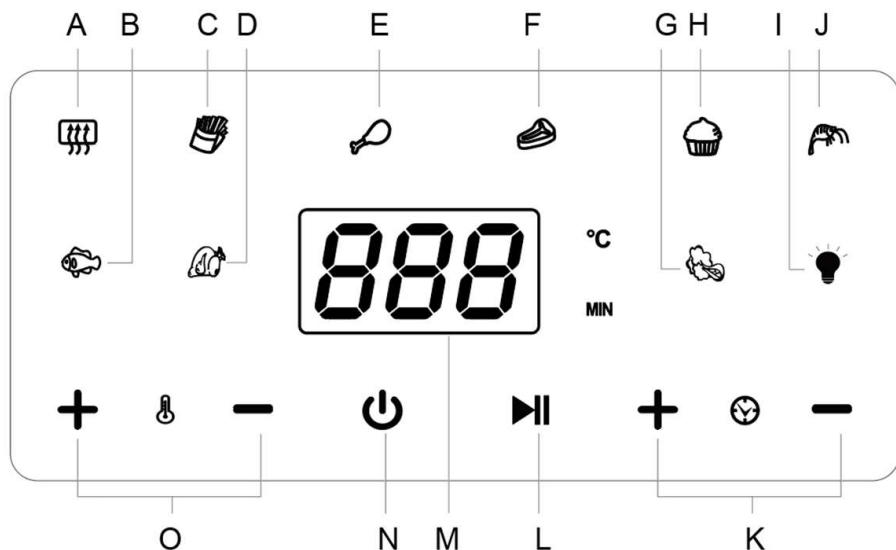
3. IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI

Il contenuto della confezione e le parti dell'apparecchio



- A: Griglia separagrassi
- B: Contenitore del cassetto
- C: Maniglia del cassetto
- D: Corpo dell'apparecchio
- E: Display e pannello comandi
- F: Griglia di espulsione
- G: Cavo di alimentazione

Il display ed il pannello comandi



A: Programma preimpostato PRERISCALDAMENTO

B: Programma preimpostato PESCE

C: Programma preimpostato PATATINE FRITTE

D: Programma preimpostato POLLO INTERO

E: Programma preimpostato COSCE DI POLLO

F: Programma preimpostato CARNE

G: Programma preimpostato VERDURE

H: Programma preimpostato DOLCIUMI

I: Illuminazione interna

J: Programma preimpostato CROSTACEI

K: Controllo durata cottura

L: Avvio/Pausa cottura

M: Indicazione temperatura/durata cottura

N: Accensione/Spengimento

O: Controllo temperatura

4. MESSA IN SERVIZIO E PRIMO AVVIO

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

- Disimballare l'apparecchio e verificare l'integrità e completezza della dotazione, come indicato al precedente capitolo
- Conservare l'imballo per 15 giorni, al fine di riporlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
- Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza
- Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
- Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, avendo cura di riservare 10 cm di spazio su tutti i lati, posteriormente e sopra l'apparecchio, per favorire la necessaria circolazione d'aria
- Fare riferimento al cap. 2 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio
- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con normale sapone per i piatti; risciacquare adeguatamente ed attendere la completa asciugatura prima di procedere oltre
- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Avviare il programma PRERISCALDAMENTO, della durata di 3 minuti, come descritto di seguito ad apparecchio completamente vuoto, ovvero senza cibo al suo interno; questo processo aiuta la rimozione spontanea delle sostanze protettive delle parti interne e permette di verificare l'eventuale presenza di difetti di fabbrica. Come conseguenza, durante questa operazione può verificarsi la formazione di un leggero fumo o di un leggero odore: questa circostanza non costituisce criticità né è evidenza di malfunzionamento e si risolverà spontaneamente
- Al termine del programma, estrarre il cassetto, verificare l'integrità generale dell'apparecchio ed attendere il raffreddamento. E' ora possibile eseguire le normali operazioni di cottura

5. USO DELL'APPARECCHIO

L'operazione di cottura prevede che il cibo venga disposto all'interno del cassetto e che questo venga completamente inserito nell'apparecchio fino al relativo scatto, prima di qualsiasi operazione sul pannello comandi. E' eventualmente possibile, ed in taluni casi quantomeno opportuno, se la natura del cibo lo richiede, procedere ad un riscaldamento preliminare della camera di cottura, precedente all'inserimento del cibo, utilizzando il programma PRERISCALDAMENTO, successivamente descritto. Al termine della cottura, l'apparecchio arresta qualsiasi riscaldamento, emette alcuni suoni prolungati e, dopo un breve raffreddamento, si posiziona in stand by; il cassetto può, a questo punto, essere estratto ed il cibo al suo interno può essere prelevato e consumato, mentre l'apparecchio può essere lasciato a raffreddare, preferibilmente con cassetto estratto, per la successiva eventuale pulizia.

Dopo un periodo di inutilizzo anche breve, seppure collegato alla presa elettrica, l'apparecchio si presenta completamente spento, ad eccezione della spia rossa . Per passare alla modalità stand-by, toccare l'icona ; la pulsantiera si illumina ed il display indica la temperatura preimpostata di 180° C (icona [°C] accesa) e la durata della cottura preimpostata di 15 minuti (icona [MIN] accesa) alternativamente. E' ora necessario programmare i parametri di cottura ed avviare il processo.

E' possibile selezionare uno tra i 9 programmi preimpostati per ottenere la cottura dei cibi più comuni secondo parametri di fabbrica specifici per ciascun tipo di alimento, oppure optare per un programma di cottura libera, grazie al quale è possibile impostare la temperatura di cottura e la durata del processo secondo la propria esperienza o desiderio.

Estrarre il cassetto dalla sede, quindi collocare al suo interno gli alimenti avendo cura di:

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

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

Dopo aver eseguito quanto sopra, per avviare uno dei 9 programmi preimpostati, toccare l'icona corrispondente: l'icona lampeggerà e sul display verranno visualizzate alternativamente le informazioni di temperatura e durata di cottura specifici. In questo momento, qualora si voglia personalizzare il programma preimpostato, limitatamente alla preparazione in corso, è possibile modificare i programmi preimpostati in temperatura (icone [O]) ed in durata (icone [K]). Per avviare la cottura, toccare l'icona [▶|].

E' possibile selezionare un programma preimpostato tra i seguenti:

Icona	Programma	Temperatura	Durata
	Preriscaldamento	180° C	3 minuti
	Patatine fritte	200° C	18 minuti
	Cosce di pollo	200° C	20 minuti
	Carne	180° C	12 minuti
	Dolciumi	160° C	25 minuti
	Crostacei	180° C	8 minuti
	Pesce	180° C	10 minuti
	Pollo intero	200° C	30 minuti
	Verdure	160° C	10 minuti

PROGRAMMA DI COTTURA LIBERA

Dopo aver preparato il cibo come descritto in precedenza, toccare le icone [O] per impostare la temperatura di cottura tra 50° e 200° C a passi di 10° C, quindi toccare le icone [K] per impostare la durata della cottura tra 1 e 60 minuti. Toccare l'icona [▶|] per avviare il processo.

PRERISCALDAMENTO

Il programma preimpostato [A] esegue un riscaldamento di tre minuti a 180° C, che viene normalmente utilizzato per preparare l'apparecchio ed evitare che la cottura risulti insufficiente; il preriscaldamento va eseguito prima di introdurre il cibo ed a questo programma dovrà poi seguire, una volta riempito e reinserito il cassetto, un programma preimpostato o una cottura libera. Il preriscaldamento è gestito come un normale programma preimpostato: per avviarlo, fare dunque riferimento al capitolo precedente.

DURANTE LA COTTURA

Durante il processo, il display visualizza alternativamente la temperatura impostata ed il tempo rimanente al termine, mentre l'icona [▶||] lampeggia; durante la cottura, è possibile operare nei seguenti modi:

- 1) Rimescolamento del cibo: Talune preparazioni richiedono uno o più rimescolamenti nel corso della preparazione: per eseguire un rimescolamento, mettere in pausa la cottura toccando l'icona [▶||]; è ora possibile estrarre il cassetto dalla sede ed agitarne il contenuto, prestando la massima attenzione per evitare tracimazioni e versamenti, potenzialmente pericolosi data l'elevata temperatura. E' anche possibile appoggiare il cassetto su di una superficie in materiale inerte (marmo, pietra, metalli) e servirsi di una posata resistente al calore, possibilmente non affilata, per rimescolare il contenuto. Al termine, collocare nuovamente il cassetto in sede e spingerlo fino allo scatto, quindi, toccando l'icona [▶||] la cottura si riavvia con la temperatura ed il tempo residui e precedenti all'interruzione.
- 2) Modifica dei parametri di cottura: Durante la cottura è possibile visionare il cibo dalla apposita finestra in vetro o in occasione di un rimescolamento, come descritto in precedenza. Qualora lo si ritenga opportuno o necessario, sia con programma di cottura libera che con programma preimpostato, è possibile modificare il tempo residuo o la temperatura di cottura per migliorare il risultato, agendo sulle icone [O] e [K], come descritto in PROGRAMMA DI COTTURA LIBERA; i parametri si adegueranno alle nuove scelte ed il processo continuerà fino al termine.
- 3) Illuminazione interna: Per migliorare la visibilità del cibo durante la cottura, un sistema di illuminazione interna può essere attivato o disattivato agendo alternativamente sull'icona [I]; con illuminazione attivata, l' icona [I] lampeggia; l'illuminazione si disattiva automaticamente due minuti dopo l'attivazione.
- 4) Arresto volontario del programma: Con processo in corso, qualora si desideri interrompere la cottura, sia perché si ritenga il risultato soddisfacente, tanto

perché si voglia provvedere a programmare diversamente l'apparecchio, è possibile arrestarlo agendo sull'icona [⏻]. L'operazione non è possibile in caso di cassetto estratto: in questo caso, ricollocarlo in sede, spingendolo fino allo scatto, quindi toccare l'icona [⏻] per eseguire l'arresto come descritto in precedenza.

AL TERMINE DELLA COTTURA

Una volta esaurito il conteggio del tempo residuo, l'apparecchio emette alcuni suoni consecutivi e, dopo un breve periodo di funzionamento a vuoto, si arresta; è possibile a questo punto estrarre il cassetto e prelevare il cibo; è opportuno, in taluni casi, lasciarlo riposare per alcuni istanti immediatamente dopo l'estrazione, per arrestare l'eventuale il processo di ebollizione dei grassi.

Lasciare riposare l'apparecchio fino a provocare un considerevole raffreddamento, prestando comunque attenzione a non entrare in contatto con le superfici riscaldate o incandescenti, siano esse esterne o interne al vano del cassetto. Evitare di svuotare il cassetto capovolgendolo, poiché, non essendo la griglia separagrassi collegata al fondo, essa può fuoriuscire creando situazioni di rischio.

CONSIGLI PER UN UTILIZZO OTTIMALE

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

- Il tempo di cottura ideale risente in ogni caso della quantità di cibo inserita nel cassetto: in caso di quantità considerevoli, è sempre bene allungare la cottura di qualche minuto e viceversa
- Nel caso di cibo frazionato (polpette di carne, bocconcini, ecc.) i tempi di cottura dovrebbero essere leggermente ridotti rispetto allo stesso volume di cibo in unico pezzo
- L'apertura del cassetto, per quanto necessaria in taluni casi per il rimescolamento, impatta notevolmente sulla temperatura interna; le operazioni a cassetto aperto dovranno pertanto svolgersi nel minor tempo possibile, sempre considerando le necessarie precauzioni di sicurezza
- La necessità di procedere ad un rimescolamento è tanto maggiore quanto più finemente frazionato è il cibo. Nella maggior parte dei casi, un unico rimescolamento a metà del processo di cottura è comunque sufficiente per un buon risultato finale
- Per la preparazione di patatine fritte, può essere utilizzata una minima quantità di olio (circa ½ cucchiaino) per migliorare la cottura, spruzzandolo con uno spruzzino alimentare prima dell'inserimento nell'apparecchio o

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

- La quantità ideale di patate fritte in unica cottura è di 500 grammi
- Evitare la cottura di cibi estremamente grassi, come salsicce o insaccati a pasta grossa particolarmente unti
- E' anche possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti freddi, impostando una temperatura di 150° C ed un tempo generalmente non superiore a 10 minuti

INDICAZIONI DI COTTURA PER CIBI SPECIFICI

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

CONSIGLI SPECIALI PER LE PATATINE FRESCHE FATTE IN CASA

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

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

- 5) Prelevare le patate dal recipiente con le mani, per separarle dall'eccesso di olio
- 6) Cuocere le patate a 180° C per 18-25 minuti

6. DETERGENZA E MANUTENZIONE

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

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

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

7. PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Probabile soluzione
Il display rimane spento	Il cavo di alimentazione è disconnesso	Connettere il cavo di alimentazione
	La presa elettrica non è alimentata	Verificare gli interruttori sul quadro elettrico
L'apparecchio si surriscalda	La griglia di espulsione posteriore è ostruita	Pulire la griglia o ricollocare l'apparecchio in area libera
Il cibo è ancora crudo al termine della cottura	E' stata caricata una quantità di cibo eccessiva	Frazionare il cibo in più parti e proseguire la cottura separatamente
	E' stato programmato un tempo di cottura insufficiente	Proseguire la cottura alla medesima temperatura per qualche minuto
	E' stata programmata una temperatura troppo bassa	Eseguire una ulteriore breve cottura a temperatura leggermente superiore
La cottura non è uniforme	Non è stato eseguito il necessario rimescolamento	Estrarre il cibo più cotto ed eseguire una breve cottura ulteriore col rimanente
Gli snacks non risultano croccanti	Sono stati cotti snacks non adatti alla cottura ad aria	Preparare gli snacks all'interno di un tradizionale forno a convezione

Il cassetto si inserisce con difficoltà	Il cassetto è sovraccarico	Frazionare il cibo ed eseguire più cotture successive
Il forno produce fumo ed odore eccessivi	E' stato inserito cibo troppo grasso	Arrestare la cottura e verificare il cibo inserito
	La resistenza è sporca	Arrestare la cottura e procedere alla pulizia, come descritto al cap. 6

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

8. DATI TECNICI

Tensione di alimentazione	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Potenza massima	: 1.600 Watt
Capacità cassetto	: 5,2 L
Dimensioni esterne (L x A x P)	: 25,4 x 30,3 x 35,3 cm
Peso	: 4,1 Kg

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. MARIANNA (cod. 118340027) 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. MARIANNA (cod. 118340027) 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. MARIANNA (cod. 118340027) 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. MARIANNA (cod. 118340027) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento

Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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



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

10 . GARANZIA

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

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

Questo apparecchio non sarà in ogni caso considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, al fine di conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese

diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo comporta il decadimento dei benefici della garanzia.

La garanzia non copre:

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

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

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

1. INTRODUCTIVE NOTE

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

This manual contains important information, for the correct use of the appliance and also for its safe use. It is essential to read and understand it before carrying out any operation, to obtain the best performance. Please keep this manual after reading it, as it may need to be referred to in the future.

The Melchioni Family team is at your disposal for any advice, directions and suggestions.

2. SAFETY INFORMATION

Please carefully read the following instruction before using the product. It is useful for safeguarding the safety, physical integrity and safety of the operator and the surrounding people, provide valuable information for the prevention of breakdowns and malfunctions, extending the operating life and containing energy consumption, to protect the environment.

- The appliance is designed for domestic and non-intensive use. Any professional use compromises the safety requirement and invalidates the guarantee.
- The appliance is for internal use only: use it in an open environment compromises the safety and is dangerous for the operator and surrounding people.
- The appliance must not be used if there are deformations, swellings, cracks in the casing, missing parts or other structural anomalies. In this case, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel
- The appliance must not be used in presence of unusual noises, bad smells, smoke, vapors or any other type of exhalation not referable to the cooking process. In this case, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel

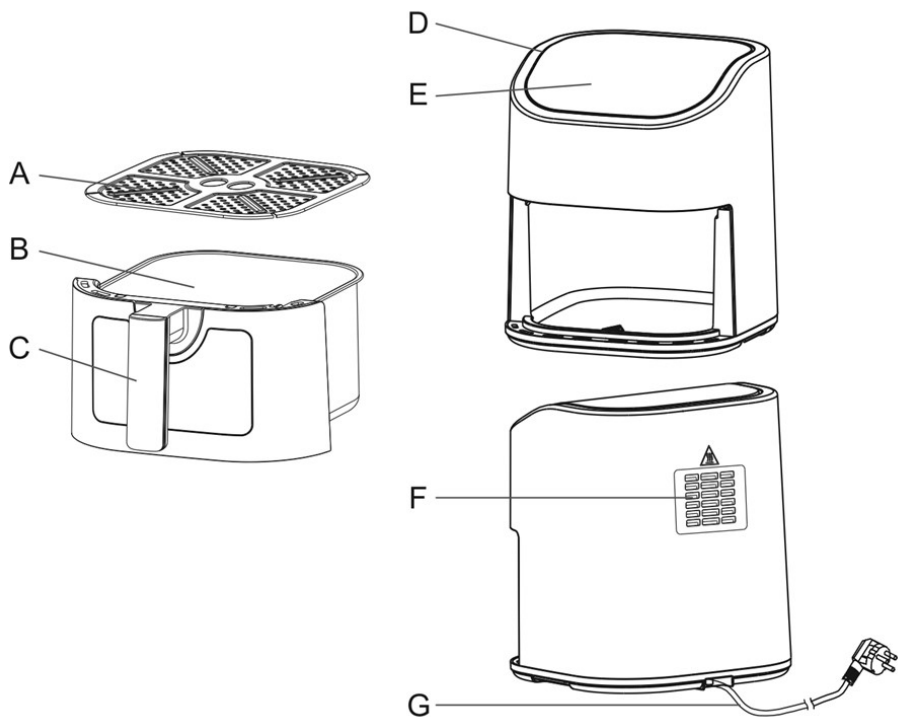
- A slight smoke and burning smell may occur when using the appliance for the first time: this situation is normal and does not indicate a fault or danger, unless it persists beyond the first few minutes of use.
- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, or in environments saturated with gas, fumes, excessive or too low temperatures or under direct solar radiation.
- The appliance must not be used in explosive environment, near explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.); it is dangerous for the operator and the surrounding people safety and can cause fires or explosions
- Check that each part of the appliance, especially the cable, is placed at a suitable distance from heat sources (e.g. lit electric or gas burners), during use and when not in use
- During use, the appliance must be supervised: do not use it in the absence of operators or people who can continuously check the correct functioning.
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 10 cm from surrounding objects on each side: this prevents overheating and improves performance.
- Do not introduce any material that is not food and in any case, strictly avoid starting if material that is not food has been introduced.
- Use only the original supplied accessories; the use of non-original accessories could damage the appliance, and also cause potential damage to health.
- Do not operate without load except for any preheating operation; keep the drawer pulled out only long enough to insert the food.
- Do not use oil during the use, not introduce water.
- Do not touch any internal part during use or in the minutes immediately following: the high temperatures can cause burns and physical injuries; use the utensils supplied and an oven glove or pot holders.
- Do not use for at least 30 minutes after 60 minutes of use of the appliance.
- Pay attention to sudden releases of hot steam when pulling out the drawer.
- Do not overload the drawer and pay attention that the food does not touch the heating element.
- Do not insert any kitchen utensil into the appliance, only use the container provided with the drawer.
- Do not wash the drawer in the dishwasher.
- Do not introduce any object made of plastic or other material into the appliance that could deform, melt or release toxic substances in the event of heating.

- Avoid touching the external parts during operation, as they could reach high temperatures: only use the handle to open the drawer.
- Do not block the air intakes or the air expulsion ducts: it can be dangerous, and can significantly worsen the performance of the appliance.
- Periodically check that the air vents along the sides (including the rear) of the appliance are clean: if they are dusty or dirty, refer to the next chapter for cleaning.
- Do not cover the appliance with any heat-reflecting material (e.g. aluminum); this leads to overheating of the appliance, with the possibility of breakdowns and danger for the operator or bystanders.
- Cool the product before storing it: to speed up the operation, leave the drawer extracted after use.
- Do not use the appliance if one or more parts among those listed in the following chapter are missing or damaged: contact your dealer to restore.
- Periodically check the integrity of the appliance, especially the power cable: in the event of anomalies, do not use and contact qualified technical personnel.
- For cleaning operations, do not use abrasive sponges or aggressive detergents: refer to the following chapter for complete instructions.
- Before cleaning, disconnect the product from the power supply: refer to the following chapter for the relative instructions.
- The appliance must be connected to a standard electrical system, with a nominal power equal to or greater than that of the appliance, and must be earthed.
- Before connecting the plug of the power cable to the socket, make sure that the voltage of your domestic installation corresponds to the appliance one.
- Do not connect the appliance to extension cords, power strips, multiple sockets, timers, controlled sockets or other devices that can start it independently.
- If you are not going to use the appliance for an extended period of time, unplug the power cord from the socket to prolong its life and reduce energy consumption.
- Do not disconnect the power supply by pulling on the cable: grasp the plug to remove it from the socket.
- Before disconnecting the appliance, check that it is switched off and that no programs are running, unless disconnection takes place in an emergency due to anomalous situations as indicated in this chapter.
- Keep out of the reach of children under 8 years of age; make sure it is not used as a toy.

- Instruct children over 8 years of age and people with reduced cognitive, sensory or motor skills on the dangers of incorrect use of the appliance. Make sure that the information has been correctly and fully understood; supervise adequately.
- Do not use the appliance near sources of liquids, such as tanks, tubs, sinks, other sanitary fixtures, pipes, sprinklers, bottles, expansion vessels, and so on; do not place containers containing liquids on top of the appliance; make sure that the power cable or plug are never immersed.
- Do not disassemble the appliance, not even after its decommissioning; it is made up of parts that could be ingested by children or people with reduced cognitive abilities.
- Do not repair yourself; in the event of a fault, have the appliance checked by qualified technical personnel.
- Do not modify the appliance in any way: this compromises safety and voids the guarantee and does not lead to any increase in performance.
- Do not bend or pinch the power cable: any damage constitutes a serious safety hazard.
- Place the appliance at an adequate distance from parts that could move independently such as curtains, doors and windows, counters or similar, in order to avoid accidental contact.
- Place on a flat and stable surface and check that the appliance cannot move independently due to gravity or external forces.
- Keep this manual for future reference

3. PARTS IDENTIFICATION

Package contents and appliance parts



A: Grease separator grid

B: Drawer container

C: Drawer handle

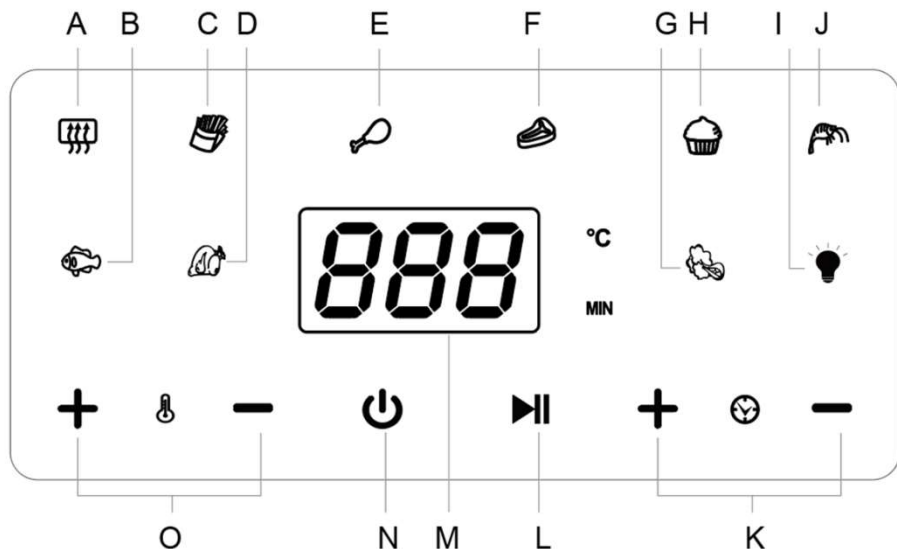
D: Appliance body

E: Display and control panel

F: Air output grid

G: Power cord

Display and control panel



- A: Preset program PREHEATING
- B: Preset program FISH
- C: Preset program FRENCH FRIES
- D: Preset program WHOLE CHICKEN
- E: Preset program CHICKEN THIGHS
- F: Preset program MEAT
- G: Preset program VEGETABLES
- H: Preset program SWEETS
- I: Internal light
- J: Preset program SHELLFISH
- K: Cooking duration control
- L: Cooking play/pause
- M: Cooking temperature/duration indication
- N: On/Off
- O: Temperature control

4. FIRST START

Before first use, some preliminary operations are necessary. Proceed as follows:

- Unpack the appliance and check that it is intact and complete, as indicated in the previous chapter.
- Keep the packaging for 15 days, to store it in case of need to return it to the retailer; after this period, dispose of it in compliance with the instructions on the separation of materials indicated on it.
- Read this manual completely, especially the prescriptions for a safe use.
- Carefully remove all possible fastening materials from the parts, including internal ones.
- Completely remove any stickers on the surfaces of the appliance
- Place the appliance on a flat and stable surface, leave a space of 10 cm on the back and top to ensure the necessary air circulation.
- See chap. 2 for further details and prescriptions about the appliance positioning and installation.
- Wash all accessories in warm water with dish soap; rinse properly and wait for complete drying before going on.
- Connect the electric plug to a wall socket equipped with a regular differential switch upstream.
- Check that the cable does not come into contact with hot parts and that it is not bent or pinched.
- Start the PREHEATING program for 3 minutes as described below with the appliance completely empty, i.e. without food inside; this helps the spontaneous removal of the protective substances from the internal walls and allows you to check for any manufacturing defects. During this operation, the formation of a slight smoke or odor may occur: it is not dangerous and does not indicate a malfunction and will dissolve spontaneously.
- At the end of the program, pull out the drawer, check the integrity of the appliance and wait for it to cool down. It is now possible to carry out the normal cooking operations.

5. APPLIANCE USE

Cooking requires the food to be placed in the drawer, and it must be inserted into the appliance until it clicks. It is possible, and sometimes necessary, to proceed with a preliminary heating of the cooking chamber, before inserting the food, as described in the following PREHEATING chapter. At the end of cooking, the appliance stops heating, produces some long beeps and, after a short cooling, it goes into stand-by

mode; remove the food, let the appliance cool down, preferably with the drawer extracted, before proceeding with cleaning.

After a short period of inactivity, even if connected to the electrical socket, the appliance will be completely switched off, excepted for the red light . To switch to stand-by mode, press the icon ; the buttons light up and the display shows alternately the preset temperature of 180° C (icon [°C] on) and the preset cooking time of 15 mins (icon [MIN] on). It is now necessary to program the cooking parameters and start the process.

It is possible to select one of the 9 preset programs for cooking the most common foods according to specific parameters for each type of food, or select a free cooking program, with cooking temperature and duration that can be personalized according to one's experience or desire.

Remove the drawer from its place, then put the food inside, paying attention to:

- Ensure the presence, on the bottom of the container, of the fat separating grid, which allows healthier and more uniform cooking and prevents the formation of smokes and bad smells.
- Avoid overloading the container, especially in height, to prevent contact with the heating element.
- Arrange the food evenly spaced on the surface of the container, to avoid uneven cooking.
- Reinsert the drawer completely into its seat, until it clicks, then the control panel will light up.

PRESET PROGRAMS

To start one of the 9 pre-set programs, touch the corresponding icon: the icon will flash and the specific temperature and cooking duration information will be shown alternately on the display. At this moment, if you want to customize the pre-set program, you can change the pre-set programs in terms of temperature (icons [O]) and duration (icons [K]). To start cooking, touch the  icon.

It is possible to select a preset program among the following:

Icon	Program	Temperature	Duration
	Preheating	180° C	3 min
	French fries	200° C	18 min

	Chicken thighs	200° C	20 min
	Meat	180° C	12 min
	Sweets	160° C	25 min
	Shellfish	180° C	8 min
	Fish	180° C	10 min
	Whole chicken	200° C	30 min
	Vegetables	160° C	10 min

FREE COOKING PROGRAM

After preparing the food as described above, touch the [O] icons to set the cooking temperature between 50° and 200° C in steps of 10° C, then touch the [K] icons to set the cooking duration between 1 and 60 minutes. Touch the icon [▶||] to start the cooking.

PREHEATING

The pre-set program [A] heats up for three minutes at 180°C, which is normally used to prepare the appliance and prevent undercooking; preheat before introducing the food and, after filling and reinserting the drawer, start a pre-set program or free cooking. Preheating is managed like a normal preset program: to start it, refer to the previous chapter.

DURING COOKING

During the process, the display alternately shows the set temperature and the remaining time, while the icon [▶||] flashes; during the cooking, it is possible to do the following action:

- 5) Stirring the food: Some preparations require one or more stirrings during preparation: to stir, pause cooking by touching the icon [▶||]; it is now possible to extract the drawer and shake its contents, paying the utmost attention to avoid overflows and spills, potentially dangerous due to the high temperature. It is also possible to place the drawer on an inert material

surface (marble, stone, metal) and use heat-resistant cutlery, possibly blunt, to mix the contents. At the end, place the drawer back and push it until it clicks, then, by touching the [▶||] icon, cooking restarts with the residual temperature and time prior to interruption.

- 6) Modification of the cooking parameters: During cooking or mixing it is possible to check the food from the special glass window. If it is appropriate or necessary, both with a free cooking program and with a pre-set program, it is possible to modify the residual time or the cooking temperature to improve the result, touching the icons [O] and [K], as described in FREE COOKING PROGRAM; the process will continue until the end.
- 7) Internal light: To better monitor the food during cooking, an internal lighting system can be activated or deactivated by alternatively acting on the icon [I]; with lighting activated, the icon [I] flashes; the light turns off automatically two minutes after activation.
- 8) Voluntary stop of the program: With the process in progress, to stop cooking, either because the result is satisfactory, or to program the appliance differently, it is possible to stop it by pressing the icon [⏻]. The operation is not possible if the drawer is pulled out: in this case, put it back and push it until it clicks, then touch the icon [⏻] to stop it as described above.

END OF COOKING

Once the residual time has elapsed, the appliance emits a few consecutive beeps and, after a short period of no-load operation, stops; it is possible to extract the drawer and remove the food; let it rest for a few moments immediately after extraction, to stop any fat boiling process. Leave the appliance to rest until it has cooled down, being careful not to touch the heated or hot surfaces, both outside and inside the drawer compartment. Avoid emptying the drawer by turning it upside down, since, as the grease separator grid is not connected to the bottom, it can come out creating risky situations.

TIPS FOR OPTIMAL USE

The best performance is obtained with experience, but some precautions can facilitate the use of the appliance. Keep in mind that:

- The ideal cooking time depends on the quantity of food inserted in the drawer: in case of large quantities, extend the cooking time by a few minutes, reduce the time with smaller quantities.
- In the case of food in pieces (meatballs, morsels, etc.) the cooking times should be slightly reduced compared to the same volume of food in one piece.

- Opening the drawer, however necessary for mixing, has a significant impact on the internal temperature; keep the drawer open for a short time, considering the necessary safety precautions.
- With food in small pieces a more frequent stirring is needed. In most cases, a single stir halfway through the cooking process is sufficient for a good end result.
- To prepare fries, a small amount of oil (about ½ tablespoon) can be used to improve cooking, spraying it with a food sprayer before placing it in the appliance or brushing it with a food brush; check that they have not been pre-treated in production with the application of greasy or oily dressings.
- The ideal amount of fried potatoes in a single cooking is 500 grams.
- Avoid cooking extremely fatty foods, such as particularly greasy sausages or coarse-textured sausages.
- It is also possible to use the appliance to reheat cold foods, setting a temperature of 150° C and a time generally not exceeding 10 minutes.

COOKING INDICATIONS FOR SPECIFIC FOODS

Cooking of	Temp	Time	Stirring	Tips
Potatoes and french fries				
Thin frozen fries	200° C	12-16 min	Halfway through cooking	
Thick frozen fries	200° C	12-20 min	Halfway through cooking	
Fresh Chips (8x8 mm)	180° C	18-25 min	Halfway through cooking	½ tablespoon EVO oil
Fresh potato wedges	180° C	18-22 min	Halfway through cooking	½ tablespoon EVO oil
Fresh diced potatoes	200° C	12-18 min	Halfway through cooking	½ tablespoon EVO oil
Rösti	180° C	15-18 min		
Potatoes gratin	180° C	18-22 min		
Meat and chicken				
Steak	180° C	8-12 min		
Pork chops	180° C	10-14 min		
Hamburger	180° C	7-14 min		
Sausage (lean)	200° C	13-15 min		
Chicken thighs	180° C	18-22 min		
Chicken breast	180° C	10-15 min		
Snacks				
Spring rolls	200° C	8-10 min	Turn halfway through cooking	Preheating
Frozen chicken nuggets	200° C	6-10 min	Turn halfway through cooking	Preheating
Fish sticks	200° C	6-10 min		Preheating
Breaded cheese	200° C	10 min		Preheating
Stuffed vegetables	160° C	10 min		Preheating

TIPS FOR FRESH HOMEMADE CHIPS

To prepare excellent homemade chips, it may be useful to follow these steps:

- 7) Peel the potatoes and cut them into sticks.
- 8) Immerse the cut potatoes in a container filled with water for 30 minutes.
- 9) Dry the potatoes with paper towels.
- 10) Grease the potatoes in a bowl with ½ tablespoon of EVO (extra virgin olive) oil.
- 11) Take the potatoes out of the bowl with your hands, to separate them from the excess oil.
- 12) Cook the potatoes at 180° C for 18-25 minutes

6. CLEANING AND MAINTENANCE

The product does not require maintenance, such as replacement of consumable parts or periodic reviews; proceed to periodic cleaning of the internal walls and accessories, using common dishwashing soap applied with a sponge and adequate rinsing. Each cleaning operation must absolutely be carried out with the power cable disconnected and, before reconnecting, make sure that all the parts are completely dry. All surfaces and above all the heating elements must be completely cold.

Avoid aggressive detergents, abrasive sponges, iron wool or other chemical detergents: the specific products for cleaning the oven must be used sparingly and never sprayed on the heating elements, which must never be cleaned. to clean the internal walls, use a damp cloth when the appliance is completely cold. If food material comes into contact with them, wait for them to cool completely and remove it very delicately using a soft bristle brush.

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

7. PROBLEMS AND POSSIBLE SOLUTIONS

Problem	Probable cause	Possible solution
The display remains switched off	The power cord is unplugged	Connect the power cord
	The electrical socket is not powered	Check the switches on the electrical panel
The appliance gets hot	The output air grid is obstructed	Clean the grill or place the appliance in a free area
The food is still raw after cooking	Too much food has been loaded	Divide the food into several parts and continue cooking separately
	Insufficient cooking time	Continue cooking at the same temperature for a few minutes
	A too low temperature has been programmed	Continue cooking at a higher temperature
Uneven cooking	The necessary reshuffling has not been performed	Remove the more cooked food and carry out a short further cooking with the rest

The snacks are not crunchy	Snacks not suitable for air cooking have been cooked	Prepare snacks in a traditional convection oven
The drawer inserts with difficulty	The drawer is overloaded	Divide the food and carry out several successive cookings
The oven produces excessive smoke and odor	Too fatty food	Stop cooking and check the food
	The heating elements are dirty	Stop cooking and proceed with cleaning (chapter 6)

If operating anomalies other than those listed above occur, including failure to switch on the internal lighting, or in the event that an error code (E01 or E02) should be displayed, it is not possible to solve it independently and the product must be inspected by qualified technical personnel.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage:	220 – 240 V AC 50 Hz
Maximum power:	1.600 Watt
Drawer capacity:	5,2 L
External dimensions (W x H x D):	25,4 x 30,3 x 35,3 cm
Weight:	4,1 Kg

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. MARIANNA (cod. 118340027) 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. MARIANNA (cod. 118340027) 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. MARIANNA (cod. 118340027) 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. MARIANNA (cod. 118340027) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European

Parliament and of the Council, of 8 June 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

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



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

10. PRODUCT WARRANTY

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

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

In any case, this appliance will not be considered defective in terms of materials or manufacture should it be adapted, changed or adjusted, in order to comply with

national or local safety and / or technical standards, in force in a country other than that for which it is was originally designed and manufactured. This appliance has been designed and built for domestic use only: any other use will invalidate the benefits of the guarantee.

The warranty does not cover:

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

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

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

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

1. NOTA INTRODUCTORIA

Melchioni S.p.a., propietaria de la marca Melchioni Family, le agradece la compra de este aparato. Es el resultado de una cuidada selección de prestaciones y un minucioso trabajo de perfeccionamiento de los detalles, con el objetivo de ofrecer una solución completa, versátil, fiable y de altas prestaciones tanto al usuario ocasional como al más exigente.

Este manual contiene información importante para un uso seguro. Lea atentamente todas las instrucciones proporcionadas para obtener el mejor rendimiento del aparato. Guarde este manual para cualquier necesidad futura.

El equipo de la Melchioni Family está a su disposición para cualquier consejo, dirección y sugerencia.

2. INFORMACION DE SEGURIDAD

Las siguientes instrucciones deben leerse, entenderse y cumplirse antes de poner en servicio el dispositivo. Son particularmente útiles para la seguridad, la integridad física y la seguridad del operador y de las personas que lo rodean; también proporcionan información importante para la prevención de averías y mal funcionamiento, prolongando la vida útil, conteniendo el consumo de energía y promoviendo la protección del medio ambiente.

- El aparato está diseñado para un uso doméstico y no intensivo. Cualquier uso profesional compromete el requisito de seguridad y anulará la garantía.
- El aparato está diseñado para uso interno protegido de la intemperie, que constituye un peligro potencial para la seguridad del operador y de las personas que lo rodean.
- No utilice el producto si presenta deformaciones, hinchazones, grietas en la carcasa, faltantes y otras anomalías estructurales. En este caso, desconecte la alimentación y póngase en contacto con personal técnico cualificado.
- El aparato no debe utilizarse si emite ruidos extraños, malos olores, humo, vapores o cualquier otro tipo de exhalación no imputable a la cocción en curso. En este caso, desconecte la alimentación y póngase en contacto con personal técnico cualificado.
- Puede producirse un ligero humo y un ligero olor a quemado cuando se utiliza el aparato por primera vez: esta situación es normal y no constituye una

condición de avería o peligro, a menos que persista más allá de los primeros minutos de uso.

- El aparato no debe almacenarse ni utilizarse en ambientes excesivamente húmedos o polvorientos, en presencia de atmósferas saturadas de gases, humos, temperaturas excesivas o demasiado bajas o bajo la radiación solar directa.
- El aparato no debe ser utilizado en atmósferas explosivas, cerca de materiales explosivos, combustibles, detonantes o inflamables (por ejemplo, surtidores de gasolina, bombonas de gas, etc.); dicho uso es gravemente perjudicial para la seguridad del operador y de las personas que lo rodean y puede ser causa de incendios o explosiones.
- Verifique que cada parte del aparato, especialmente el cable, esté colocado a una distancia adecuada de las fuentes de calor (por ejemplo, quemadores eléctricos o de gas encendidos), tanto durante su uso como cuando no lo esté.
- Durante el uso, el aparato debe ser supervisado constantemente: no lo use en ausencia de operadores o personas que puedan verificar constantemente su correcto funcionamiento.
- Durante el uso, el aparato debe colocarse a una distancia mínima de 10 cm de los objetos circundantes a cada lado: esta precaución evita el sobrecalentamiento de las piezas y mejora el rendimiento.
- No introduzca ningún material que no sea comida y, en cualquier caso, evite estrictamente poner en marcha el aparato si se ha introducido algún material que no sea estrictamente comida.
- Utilice únicamente los accesorios originales suministrados; el uso de accesorios no originales podría causar daños al aparato, así como posibles daños a la salud.
- No operar sin carga excepto para cualquier operación de precalentamiento; mantenga el aparato en funcionamiento con el cajón abierto sólo durante el tiempo estrictamente necesario para introducir los alimentos.
- No utilice aceite durante el funcionamiento, ni introduzca agua.
- Tenga cuidado de no tocar ninguna parte del interior del aparato durante el funcionamiento o en los minutos inmediatamente siguientes: alcanzan temperaturas capaces de causar quemaduras y lesiones físicas; los recipientes deben manipularse con las herramientas especiales suministradas y un guante para horno o agarraderas adecuadas.
- Asegurar un período de inactividad de al menos 30 minutos después de 60 minutos de uso del aparato.
- Preste atención a las liberaciones repentinas de vapor incandescente cuando se abre el cajón.

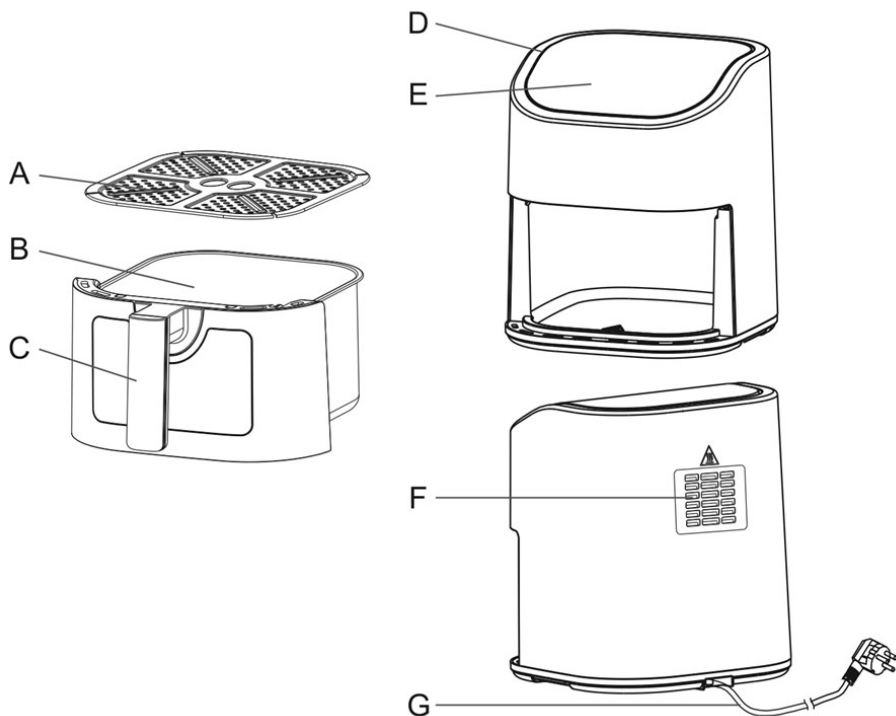
- No sobrecargue el cajón y preste especial atención a que los alimentos no entren en contacto con la resistencia.
- No introduzca ningún utensilio de cocina en el aparato, pero utilice únicamente el recipiente con el que se suministra el cajón.
- No lave el cajón en el lavavajillas.
- No introduzca ningún objeto de plástico u otro material que pueda deformarse, derretirse o desprender sustancias en caso de calentamiento en el aparato cuando esté en funcionamiento.
- Evite tocar incluso las partes estructurales externas durante el funcionamiento, ya que algunas de ellas podrían alcanzar altas temperaturas: la manija de apertura del cajón, por otro lado, está sujeta a un calentamiento moderado y debe ser la única parte que debe tocarse.
- No obstruya las entradas o salidas de aire: esto crea situaciones de peligro potencial, además de empeorar significativamente el rendimiento del aparato.
- Verifique periódicamente que las salidas de aire de la parte trasera del aparato estén limpias: si hay una acumulación de polvo o suciedad, consulte el siguiente capítulo para su limpieza.
- No cubra el aparato con ningún material que refleje el calor (p. ej., aluminio); esto provoca el sobrecalentamiento del aparato, con posibilidad de averías y peligro para el operador o las personas cercanas.
- Antes de guardarlo, asegúrese de que cada parte del aparato se haya enfriado correctamente: para facilitar la operación, dejar el cajón extraído varios minutos después de su uso.
- No utilice el aparato si faltan o están dañadas una o más piezas de las enumeradas en el siguiente capítulo: póngase en contacto con su distribuidor para restaurarlo.
- Verifique periódicamente la integridad de las partes que componen el aparato, especialmente el cable de alimentación: si encuentra alguna anomalía, no lo use y contacte a personal técnico calificado.
- Para las operaciones de limpieza, no utilice esponjas abrasivas o detergentes agresivos: consulte el siguiente capítulo para obtener instrucciones completas.
- Las operaciones de limpieza deben realizarse teniendo cuidado de desconectar el aparato de la red eléctrica: consulte el capítulo siguiente para las instrucciones relativas.
- El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico estándar, que debe tener una potencia nominal igual o superior a la del aparato, y debe estar conectado a tierra.

- Antes de conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje de su sistema doméstico se corresponde con el indicado en el aparato.
- No conecte el aparato a cables de extensión, regletas, enchufes múltiples, temporizadores, enchufes controlados u otros dispositivos que puedan encenderlo de forma independiente.
- Si el aparato no se utiliza durante mucho tiempo, se recomienda desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente: esto prolonga su vida útil y ayuda a contener el consumo de energía.
- No desconecte tirando del cable: sujete firmemente el enchufe con una mano, coloque la otra mano en el marco de la toma eléctrica y desconecte con un movimiento rápido.
- Antes de desconectar el aparato, compruebe que está apagado y que no hay ningún programa en marcha, a menos que la desconexión se produzca en una situación de emergencia por un comportamiento anómalo como se describe en este capítulo.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños menores de 8 años; asegúrese en todo caso de que no se utilice para jugar.
- Si el aparato es utilizado por niños mayores de 8 años, o personas con capacidades cognitivas, sensoriales o motoras reducidas, se les debe instruir sobre los peligros derivados de un uso incorrecto del aparato y se debe asegurar que la información ha sido correctamente y completamente implementado y entendido; sin embargo, debe garantizarse una supervisión adecuada.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de líquidos, como tanques, tinas, duchas, fregaderos, otros aparatos sanitarios, grifos, tuberías, rociadores, botellas, recipientes de almacenamiento, vasos de expansión, macetas y similares; no coloque recipientes que contengan líquidos encima del aparato. Asegúrese de que el cable de alimentación o el enchufe eléctrico nunca estén sumergidos.
- No desmonte el aparato, ni siquiera después de haberlo puesto fuera de servicio; está compuesto por partes que podrían ser ingeridas por niños o personas con capacidades cognitivas reducidas.
- No proceder de manera autónoma con ningún tipo de reparación; en caso de avería, haga revisar el aparato por personal técnico cualificado.
- No modificar el producto en ninguna de sus partes: esta conducta normalmente constituye un compromiso grave del requisito de seguridad, condición para la extinción inmediata de la garantía y no implica ningún aumento en el rendimiento.

- No someta el cable de alimentación a dobleces o torceduras excesivas: cualquier daño interno no detectable en el cable constituye un riesgo grave para la seguridad.
- Coloque el aparato a una distancia adecuada de piezas que puedan moverse de forma independiente, como cortinas, puertas y ventanas, escotillas o similares, para evitar contactos accidentales.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable y compruebe que el aparato no puede moverse de forma independiente debido a la gravedad o a fuerzas externas.
- Guarde este manual para referencia futura.

3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

El contenido del paquete y las partes del aparato.



A: Rejilla separadora de grasas

B: Cajón

C: Manija del cajón

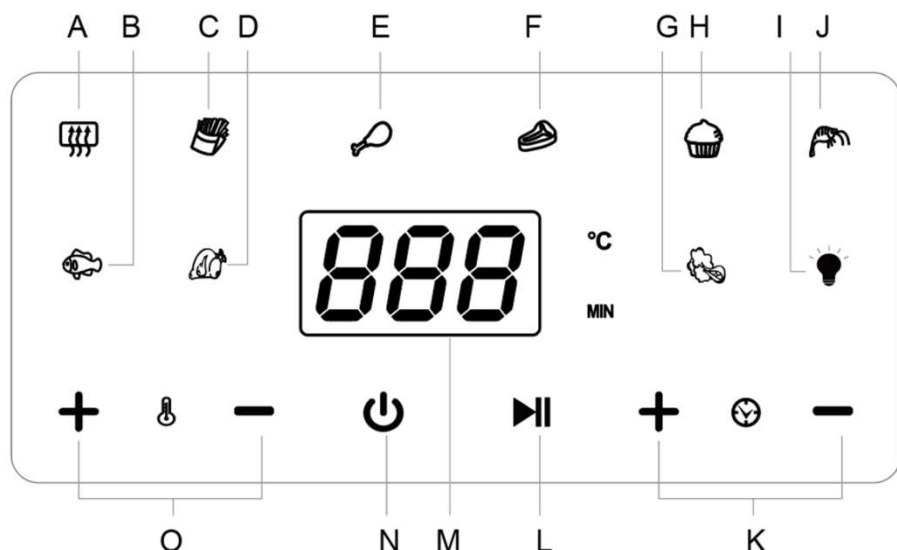
D: Cuerpo del dispositivo

E: Pantalla y panel de control

F: Rejilla de expulsión de aire

G: Cable de alimentación

Pantalla y panel de control



A: Programa preestablecido de PRECALENTAMIENTO

B: Programa preestablecido PESCADO

C: Programa preestablecido CHIPS

D: Programa preestablecido POLLO ENTERO

E: Programa preestablecido PATAS DE POLLO

F: Programa preestablecido CARNE

G: Programa preestablecido VERDURAS

H: Programa preestablecido DULCES

I: Luz interior

J: Programa preestablecido CRUSTÁCEOS

K: Control de duración de la cocción

L: Iniciar/Pausar la cocción

M: Indicación de temperatura/duración de la cocción

N: Encendido/apagado

O: Control de temperatura

4. PRIMER COMIENZO

Antes de proceder con el primer uso, son necesarias algunas operaciones preliminares. Proceda como se indica a continuación:

- Desembalar el aparato y comprobar su integridad y equipamiento, como se indica en el capítulo anterior.

- Conserve el embalaje durante 15 días, en caso de que tenga que devolverlo al minorista; después de este período, deséchelo de acuerdo con las instrucciones sobre la separación de materiales indicadas en el mismo.
- Lea completamente este manual, prestando especial atención a las prescripciones para un uso seguro.
- Retire con cuidado todos los posibles materiales de fijación de las piezas, incluidos los internos.
- Retire completamente las pegatinas de las superficies del aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, dejando 10 cm de espacio a los lados, por detrás y por encima del aparato, para favorecer la circulación de aire necesaria.
- Consulte el cap. 2 para más detalles y prescripciones sobre el posicionamiento y la instalación del aparato.
- Lave todos los accesorios en agua tibia con jabón para platos normal; enjuague correctamente y espere a que se seque por completo antes de continuar.
- Conectar el enchufe eléctrico a una toma de pared equipada con un interruptor diferencial estándar aguas arriba.
- Verifique que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté sujeto a dobleces o torceduras excesivas.
- Poner en marcha el programa PRECALENTAMIENTO, dura 3 minutos como se describe a continuación, con el aparato completamente vacío, sin alimentos en su interior; este proceso ayuda a la eliminación espontánea de las sustancias protectoras de las partes internas y le permite verificar cualquier defecto de fabricación. Durante esta operación, puede producirse la formación de un ligero humo o un ligero olor: esta circunstancia no indica un mal funcionamiento y se resolverá espontáneamente.
- Al final del programa, saca el cajón, compruebe la integridad del aparato y espere a que se enfríe. Ahora es posible realizar las operaciones normales de cocción.

5. USO DEL EQUIPO

La operación de cocción requiere que los alimentos se coloquen dentro del cajón y que este esté completamente insertado en el aparato hasta que haga clic, antes de realizar cualquier operación en el panel de control. También es posible, si la naturaleza de los alimentos lo requiere, proceder a un precalentamiento de la cámara de cocción, antes de introducir los alimentos, como se describe en el siguiente capítulo PRECALENTAMIENTO. Al final de la cocción, el aparato interrumpe todo el

calentamiento, emite unos pitidos largos y, tras un breve enfriamiento, entra en stand by; el cajón puede, en este punto, ser extraído y se pueden sacar y consumir los alimentos, mientras que el aparato se puede dejar enfriar, preferiblemente con el cajón abierto, para su posterior limpieza si es necesario.

Después de un breve período de inactividad, incluso si está conectado a la toma de corriente, el aparato aparece completamente apagado, excepto por la luz roja . Para cambiar al modo de espera, toque el icono []; el panel de botones se enciende y la pantalla indica la temperatura preestablecida de 180° C (icono [°C] encendido) y la duración de cocción preestablecida de 15 minutos (icono [MIN] encendido) alternativamente. Ahora es necesario programar los parámetros de cocción e iniciar el proceso.

Es posible seleccionar uno de los 9 programas preestablecidos para cocinar los alimentos más comunes según parámetros específicos de fábrica para cada tipo de alimento, u optar por un programa de cocción libre, gracias al cual es posible configurar la temperatura de cocción y duración del proceso de acuerdo a sus necesidades.

Retire el cajón de su asiento, luego coloque la comida dentro, teniendo cuidado de:

- Asegurar la presencia, en el fondo del recipiente, de la rejilla separadora de grasa, que permite una cocción más sana y uniforme y evita la formación de humos y malos olores.
- Evitar en lo posible sobrecargar el contenedor, especialmente en altura, para evitar el contacto con la resistencia.
- Disponer los alimentos en la mayor superficie posible del recipiente, para evitar acumulaciones y cocciones irregulares.
- Vuelva a introducir completamente el cajón en su asiento, hasta que haga clic hasta el tope, seguido del encendido del panel de control.

PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

Luego, para iniciar uno de los 9 programas preestablecidos, toque el ícono correspondiente: el ícono parpadeará y la información específica de temperatura y duración de la cocción se mostrará alternativamente en la pantalla. En este momento, si desea personalizar el programa preestablecido, limitado a la preparación en curso, puede modificar los programas preestablecidos en términos de temperatura (iconos [O]) y duración (iconos [K]). Para empezar a cocinar, toque el icono [].

Programas preestablecidos:

Icono	Programa	Temperatura	Duración
	Precalentamiento	180° C	3 minutos
	Papas fritas	200° C	18 minutos
	Muslos de pollo	200° C	20 minutos
	Carne	180° C	12 minutos
	Dulces	160° C	25 minutos
	Mariscos	180° C	8 minutos
	Pez	180° C	10 minutos
	Pollo entero	200° C	30 minutos
	Verduras	160° C	10 minutos

PROGRAMA DE COCCIÓN LIBRE

Después de preparar los alimentos como se describe arriba, toque los íconos [O] para configurar la temperatura de cocción entre 50° y 200° C en pasos de 10° C, luego toque los íconos [K] para configurar la duración de la cocción entre 1 y 60 minutos . Toque el icono [▶||] para iniciar el proceso.

PRECALENTAMIENTO

El programa preestablecido [A] calienta durante tres minutos a 180 °C, que normalmente se utiliza para preparar el aparato y evitar que se cocine demasiado; el precalentamiento se debe realizar antes de introducir los alimentos y este programa debe ser seguido, una vez que se ha llenado y vuelto a colocar el cajón, de un programa preestablecido o de cocción libre. El precalentamiento se gestiona como un programa preestablecido normal: para iniciarlo, por lo tanto, consulte el capítulo anterior.

DURANTE LA COCCIÓN

Durante el proceso, la pantalla muestra alternativamente la temperatura configurada y el tiempo restante hasta el final, mientras el ícono [▶||] parpadea; durante la cocción, es posible operar de las siguientes maneras:

- 9) Mezcla de alimentos: Algunas preparaciones requieren uno o más movimientos durante la preparación: para remover, pausar la cocción tocando el ícono [▶||]; ahora es posible extraer el cajón de su asiento y agitar su contenido, prestando la máxima atención para evitar desbordamientos y derrames, potencialmente peligrosos dada la alta temperatura. También es posible colocar el cajón sobre una superficie de material inerte (mármol, piedra, metal) y utilizar cubiertos resistentes al calor, posiblemente romos, para mezclar el contenido. Al final, vuelva a colocar el cajón en su asiento y empújelo hasta que haga clic, luego, al tocar el ícono [▶||], la cocción se reinicia con la temperatura residual y el tiempo anterior a la interrupción.
- 10) Modificación de los parámetros de cocción: Durante la cocción, es posible ver los alimentos desde la ventana de vidrio o durante la agitación, como se describe anteriormente. Si se considera oportuno o necesario, tanto con programa de cocción libre como con programa preestablecido, es posible modificar el tiempo residual o la temperatura de cocción para mejorar el resultado, actuando sobre los íconos [O] y [K], tal como se describe en PROGRAMA DE COCINA LIBRE; los parámetros se adaptarán a las nuevas selecciones y el proceso continuará hasta el final.
- 11) Iluminación interior: Para mejorar la visibilidad de los alimentos durante la cocción, se puede activar o desactivar una luz interna actuando alternativamente sobre el ícono [I]; con la iluminación activada, el ícono [I] parpadea; la iluminación se apaga automáticamente dos minutos después de la activación.
- 12) Parada voluntaria del programa: Con el proceso en curso, si desea interrumpir la cocción, ya sea porque considera satisfactorio el resultado o porque desea programar el aparato de forma diferente, puede detenerlo pulsando el ícono [⏻]. La operación no es posible si el cajón está extraído: en este caso, vuelva a colocarlo en su asiento, empujándolo hasta que haga clic, luego toque el ícono [⏻] para realizar el apagado como se describe arriba.

AL FINAL DE LA COCCIÓN

Una vez transcurrido el cómputo del tiempo restante, el aparato emite algunos pitidos consecutivos y, tras un breve período de funcionamiento en vacío, se detiene; en este punto es posible extraer el cajón y retirar los alimentos; en algunos casos, es

recomendable dejar reposar unos instantes inmediatamente después de la extracción, para detener cualquier proceso de ebullición de la grasa.

Deje que el aparato se enfríe, teniendo cuidado en cualquier caso de no entrar en contacto con superficies calientes o incandescentes, ya sea que estén fuera o dentro del compartimento del cajón. Evite vaciar el cajón dándole la vuelta, ya que la rejilla separadora de grasas no esta conectada al fondo y puede salirse creando situaciones de riesgo.

CONSEJOS PARA UN USO ÓPTIMO

Aunque el mejor rendimiento se obtiene perfeccionando la técnica con la experiencia, algunas precauciones pueden facilitar inmediatamente el uso del aparato. Es bueno tener siempre presente que:

- El tiempo ideal de cocción se ve afectado en cualquier caso por la cantidad de alimentos introducidos en el cajón: en el caso de cantidades considerables, siempre es una buena idea alargar el tiempo de cocción unos minutos y viceversa.
- En el caso de alimentos fraccionados (albóndigas, bocados, etc.) los tiempos de cocción deben reducirse ligeramente respecto al mismo volumen de alimento en una sola pieza.
- La apertura del cajón, aunque necesaria en algunos casos para mezclar, tiene un impacto significativo en la temperatura interna; por lo tanto, las operaciones con el cajón abierto deben realizarse en el menor tiempo posible, teniendo siempre en cuenta las precauciones de seguridad necesarias.
- La necesidad de proceder a la mezcla es mayor cuanto más fino es el alimento. En la mayoría de los casos, una mezcla en medio del proceso de cocción sigue siendo suficiente para obtener un buen resultado final.
- Para la preparación de patatas fritas, se puede utilizar una cantidad mínima de aceite (aproximadamente ½ cucharada) para mejorar la cocción, rociándolo con un pulverizador alimentario antes de colocarlo en el aparato o cepillándolo con un cepillo alimentario; sin embargo, verifique que no hayan sido pretratados en producción con la aplicación de condimentos grasos.
- La cantidad ideal de patatas fritas en una sola cocción es de 500 gramos
- Evite cocinar alimentos extremadamente grasos, como salchichas particularmente grasas o salchichas de textura gruesa.
- También es posible utilizar el aparato para recalentar alimentos fríos, configurando una temperatura de 150° C y un tiempo generalmente no superior a 10 minutos.

INDICACIONES DE COCCIÓN PARA ALIMENTOS ESPECÍFICOS

Cocción de	Temp	Duración	Mezcla	Consejo
Papas y papas fritas				
Patatas fritas finas congeladas	200° C	12-16 min	A la mitad de la cocción	
Patatas fritas congeladas gruesas	200° C	12-20 min	A la mitad de la cocción	
Papas fritas frescas (8x8 mm)	180° C	18-25 min	A la mitad de la cocción	½ cucharada de aceite EVO
Gajos de patata fresca	180° C	18-22 min	A la mitad de la cocción	½ cucharada de aceite EVO
Cubitos de patata fresca	200° C	12-18 min	A la mitad de la cocción	½ cucharada de aceite EVO
Rösti	180° C	15-18 min		
Patatas gratinadas	180° C	18-22 min		
Carne y aves				
Bistecs	180° C	8-12 min		
Chuletas de cerdo	180° C	10-14 min		
Hamburger	180° C	7-14 min		
Salchicha (magra)	200° C	13-15 min		
Muslos de pollo	180° C	18-22 min		
Pechuga de pollo	180° C	10-15 min		
Snacks				
Rollitos primavera	200° C	8-10 min	Dar la vuelta a la mitad de la cocción	Precalentamiento
Nuggets de pollo congelados	200° C	6-10 min	Dar la vuelta a la mitad de la cocción	Precalentamiento
Palitos de pescado	200° C	6-10 min		Precalentamiento
Queso empanado	200° C	10 min		Precalentamiento
Verduras rellenas	160° C	10 min		Precalentamiento

RECOMENDACIONES PARA LAS PATATAS FRESCAS CASERA

Para obtener los mejores resultados al preparar papas fritas caseras, puede ser útil seguir estos consejos:

- 13) Pelar las patatas y cortarlas en bastones.
- 14) Sumerja completamente las patatas cortadas en un recipiente lleno de agua durante 30 minutos.
- 15) Seque las papas con toallas de papel.
- 16) Untar las patatas en un bol con ½ cucharada de aceite EVO (aceite de oliva virgen extra).
- 17) Sacar las papas del recipiente con las manos, para separarlas del exceso de aceite.
- 18) Cocer las patatas a 180°C durante 18-25 minutos.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El producto no requiere mantenimiento, entendido como la reposición de consumibles o revisiones periódicas; por regla general, es suficiente con proceder a la limpieza periódica del cajón y de la rejilla separadora de grasas con jabón lavavajillas normal aplicado con esponja y aclarado adecuadamente. Cada operación de limpieza debe realizarse obligatoriamente con el cable de alimentación desconectado y, antes de proceder a la reconexión, asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas. Todas las superficies y sobre todo los elementos calefactores también deben estar completamente fríos.

En cualquier caso, evite detergentes agresivos, esponjas abrasivas, lana de hierro u otros detergentes químicos: los productos específicos para la limpieza del horno no deben utilizarse para limpiar el compartimento del cajón y nunca deben rociarse sobre el elemento calefactor, que no necesita limpieza; para limpiar las paredes internas, utilice un paño húmedo cuando el aparato esté completamente frío. Si algún alimento entra en contacto con ellos, espere a que se enfríen por completo y retírelos muy delicadamente con un cepillo de cerdas suaves.

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

7. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Solución probable
La pantalla permanece apagada	El cable de alimentación está desenchufado	Conecte el cable de alimentación
	La toma de corriente no está alimentada	Verifique los interruptores en el panel eléctrico
El aparato se calienta	La rejilla de expulsión trasera está obstruida	Limpie la parrilla o reubique el aparato en un área libre
La comida sigue cruda después de la cocción.	Se ha cargado demasiada comida	Frazionare il cibo in più parti e proseguire la cottura separatamente
	Se ha programado un tiempo de cocción insuficiente	Seguir cocinando a la misma temperatura durante unos minutos.
	Se ha programado una temperatura demasiado baja	Realice otra cocción corta a una temperatura ligeramente superior
La cocción no es uniforme	No se ha realizado la mezcla necesaria	Retirar los alimentos más cocidos y realizar una breve cocción adicional con el resto
Los bocadillos no son crujientes.	Se han cocinado aperitivos no aptos para la cocción por convección.	Prepare bocadillos en un horno de convección tradicional
El cajón se inserta con dificultad	El cajón está sobrecargado.	Divide la comida y realiza varias cocciones sucesivas

El horno produce humo y olor excesivos.	Se ha insertado un alimento demasiado graso.	Detenga la cocción y compruebe los alimentos introducidos.
	La resistencia está sucia.	Detenga la cocción y proceda con la limpieza, como se describe en el cap. 6

Si se producen anomalías de funcionamiento distintas de las enumeradas anteriormente, incluida la falta de encendido de la iluminación interna, o si se muestra un código de error (E01 o E02), no intente solucionarlo por su cuenta, haga que personal técnico cualificado compruebe el producto.

8. DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación:	220 – 240 V AC 50 Hz
Potencia máxima:	1.600 Watt
Capacidad del cajón:	5,2 L
Dimensiones externas (L x A x P):	25,4 x 30,3 x 35,3 cm
Peso:	4,1 Kg

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. MARIANNA (cod. 118340027) 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. MARIANNA (cod. 118340027) 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. MARIANNA (cod. 118340027) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. MARIANNA (cod. 118340027) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión

2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

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



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

10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

La garantía no cubre:

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

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

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

1. NOTE D'INTRODUCTION

Melchioni S.p.a., propriétaire de la marque Melchioni Family, vous remercie d'avoir acheté cet appareil. Il est le résultat d'une sélection rigoureuse des fonctionnalités et d'un travail minutieux de perfectionnement des détails, dans le but d'offrir une solution complète, polyvalente, fiable et performante aussi bien à l'utilisateur occasionnel qu'aux plus exigeants.

Ce manuel contient des informations importantes pour une utilisation en toute sécurité. Lisez attentivement toutes les instructions fournies pour obtenir les meilleures performances de l'appareil. Conservez ce manuel pour tout besoin futur.

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

2. INFORMATION DE SÉCURITÉ

Les instructions suivantes doivent être lues, comprises et suivies avant la mise en service de l'appareil. Ils sont particulièrement utiles pour la sécurité, l'intégrité physique et la sécurité de l'opérateur et des personnes qui l'entourent; Ils fournissent également des informations importantes pour prévenir les pannes et les dysfonctionnements, prolonger la durée de vie, contenir la consommation d'énergie et favoriser la protection de l'environnement.

- L'appareil est conçu pour un usage domestique et non intensif. Toute utilisation professionnelle compromet l'exigence de sécurité et annulera la garantie.
- L'appareil est conçu pour un usage intérieur à l'abri des intempéries, qui constituent un danger potentiel pour la sécurité de l'opérateur et des personnes qui l'entourent.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est déformé, gonflé, cassé dans le boîtier, des pièces manquantes ou d'autres anomalies structurelles. Dans ce cas, débrancher l'alimentation électrique et contacter un personnel technique qualifié.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il émet des bruits inhabituels, de mauvaises odeurs, de la fumée, des vapeurs ou tout autre type d'exhalation

sans rapport avec la cuisson en cours. Dans ce cas, débrancher l'alimentation électrique et contacter un personnel technique qualifié.

- Une légère odeur de fumée ou de brûlé peut apparaître lors de la première utilisation de l'appareil: cette situation est normale et ne constitue pas une condition de panne ou de danger, sauf si elle persiste au-delà des premières minutes d'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être stocké ou utilisé dans des environnements excessivement humides ou poussiéreux, en présence d'atmosphères saturées de gaz, de fumées, de températures excessives ou trop basses ou sous rayonnement solaire direct.
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des atmosphères explosives, à proximité de matériaux explosifs, combustibles, détonants ou inflammables (ex. pompes à essence, bouteilles de gaz, etc.); une telle utilisation est gravement préjudiciable à la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes et peut provoquer des incendies ou des explosions.
- Vérifiez que chaque partie de l'appareil, en particulier le câble, est placée à une distance appropriée des sources de chaleur (par exemple, des brûleurs électriques ou à gaz), à la fois pendant l'utilisation et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être surveillé en permanence : ne pas l'utiliser en l'absence d'opérateurs ou de personnes capables de vérifier en permanence son bon fonctionnement.
- Lors de l'utilisation, l'appareil doit être placé à une distance minimale de 10 cm des objets environnants de chaque côté: cette précaution évite la surchauffe des pièces et améliore les performances.
- Ne pas introduire de matière non alimentaire et dans tous les cas éviter strictement de démarrer l'appareil si une matière non strictement alimentaire a été introduite.
- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis; l'utilisation d'accessoires non originaux pourrait endommager l'appareil et être nocif pour la santé.
- Ne pas faire fonctionner à vide sauf pour toute opération de préchauffage; ne pas faire fonctionner l'appareil avec le tiroir sorti sauf le temps strictement nécessaire pour insérer les aliments.
- Ne pas utiliser d'huile pendant le fonctionnement, ni introduire d'eau.
- Veillez à ne toucher aucune pièce à l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement ou dans les minutes qui suivent immédiatement: elles atteignent des températures susceptibles de provoquer des brûlures et des blessures corporelles; les récipients doivent être manipulés à l'aide des

outils spéciaux fournis et d'un gant de cuisine ou de maniques spécialement conçues.

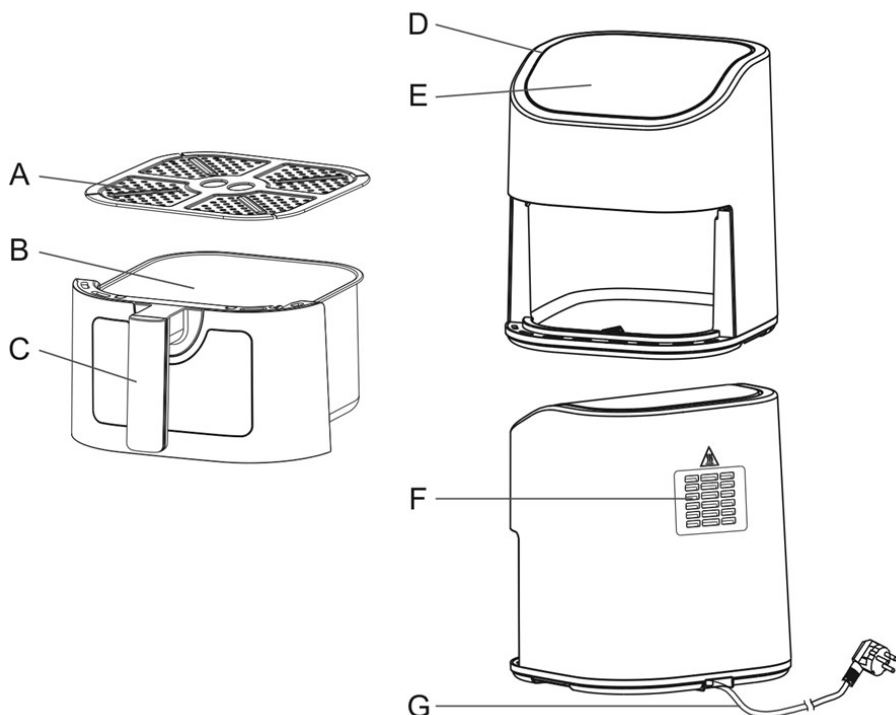
- Assurez une période d'inactivité d'au moins 30 minutes après 60 minutes d'utilisation de l'appareil.
- Faites attention aux dégagements soudains de vapeur chaude lors de l'ouverture du tiroir.
- Ne surchargez pas le tiroir et faites particulièrement attention à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance.
- N'insérez aucun ustensile de cuisine dans l'appareil, mais utilisez uniquement le récipient avec lequel le tiroir est fourni.
- Ne lavez pas le tiroir au lave-vaisselle.
- N'introduisez dans l'appareil lorsqu'il est en marche aucun objet en plastique ou autre matériau qui pourrait se déformer, fondre ou libérer des substances en cas d'échauffement.
- Evitez de toucher les parties structurelles, y compris externes, pendant le fonctionnement, car elles pourraient atteindre des températures élevées: utilisez plutôt la poignée spéciale de le tiroir.
- Ne bloquez pas les entrées et les sorties d'air: cela crée des situations de danger potentiel, ainsi qu'une dégradation significative des performances de l'appareil.
- Vérifiez périodiquement que les bouches d'aération arrière sont propres: si elles sont sales ou poussiéreuses, reportez-vous au chapitre suivant pour le nettoyage.
- Ne recouvrez pas l'appareil d'un matériau réfléchissant la chaleur (par exemple de l'aluminium); cela entraîne une surchauffe de l'appareil, avec possibilité de pannes et de danger pour l'opérateur ou les personnes à proximité.
- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous que toutes ses pièces ont bien refroidi: pour faciliter l'opération, laissez le tiroir ouverte quelques minutes après utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si une ou plusieurs pièces parmi celles listées dans le chapitre suivant sont manquantes ou endommagées: contactez votre revendeur pour le faire restaurer.
- Vérifiez périodiquement l'intégrité des pièces composant l'appareil, notamment le cordon d'alimentation: si vous constatez des anomalies, ne l'utilisez pas et contactez un personnel technique qualifié.
- Pour les opérations de nettoyage, ne pas utiliser d'éponges abrasives ou de détergents agressifs: se référer au chapitre suivant pour les instructions complètes.

- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées avec l'appareil débranché de l'alimentation électrique: se référer au chapitre suivant pour les instructions relatives.
- L'appareil doit être connecté à un système électrique standard, avec une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil et doit être connecté à terre.
- Avant de brancher le four à la prise de courant, assurez-vous que la tension de votre installation domestique correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Ne connectez pas l'appareil à des rallonges, des multiprises, des minuteries, des prises contrôlées ou d'autres appareils qui peuvent le démarrer par eux-mêmes.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation de la prise: cela prolonge sa durée de vie et aide à limiter la consommation d'énergie.
- Ne débranchez pas l'alimentation en tirant sur le cordon, mais saisissez fermement la fiche et débranchez d'un mouvement rapide.
- Avant de débrancher l'appareil, vérifiez qu'il est éteint et qu'aucun programme n'est en cours, sauf si la déconnexion se produit dans une situation d'urgence due à un comportement anormal tel que décrit dans ce chapitre.
- Gardez le produit hors de portée des enfants de moins de 8 ans; assurez-vous dans tous les cas qu'il ne soit pas utilisé pour jouer.
- Si l'appareil est utilisé par des enfants, même âgés de plus de 8 ans, ou par des personnes aux capacités cognitives, sensorielles ou motrices réduites, il faut les informer des dangers dérivant d'une mauvaise utilisation de l'appareil et s'assurer que l'information a été correctement et pleinement comprise; cependant, une surveillance adéquate doit être assurée.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'accumulations ou de sources de liquides, telles que réservoirs, baignoires, douches, éviers, autres sanitaires, robinets, tuyaux, gicleurs, bouteilles, vases d'expansion, pots de fleurs, etc. ; ne placez pas de récipients contenant des liquides sur le dessus de l'appareil; assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche électrique ne sont jamais immergés.
- Ne démontez pas l'appareil, même après sa mise hors service; il est composé de parties qui pourraient être ingérées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites.
- Ne procédez de manière autonome à aucun type de réparation; en cas de panne, faire vérifier l'appareil par un personnel technique qualifié.

- Ne modifiez pas l'appareil: cette conduite constitue normalement une atteinte grave à l'exigence de sécurité, une condition d'annulation immédiate de la garantie et n'implique aucune augmentation des performances.
- Ne soumettez pas le câble d'alimentation à des courbures ou des plis excessifs: tout dommage interne indétectable du câble constitue un grave danger pour la sécurité.
- Placez l'appareil à une distance adéquate des rideaux, portes et fenêtres, battants ou similaires, afin d'éviter tout contact accidentel.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable et vérifiez que l'appareil ne peut pas se déplacer de manière autonome en raison de la gravité ou de forces externes.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.
-

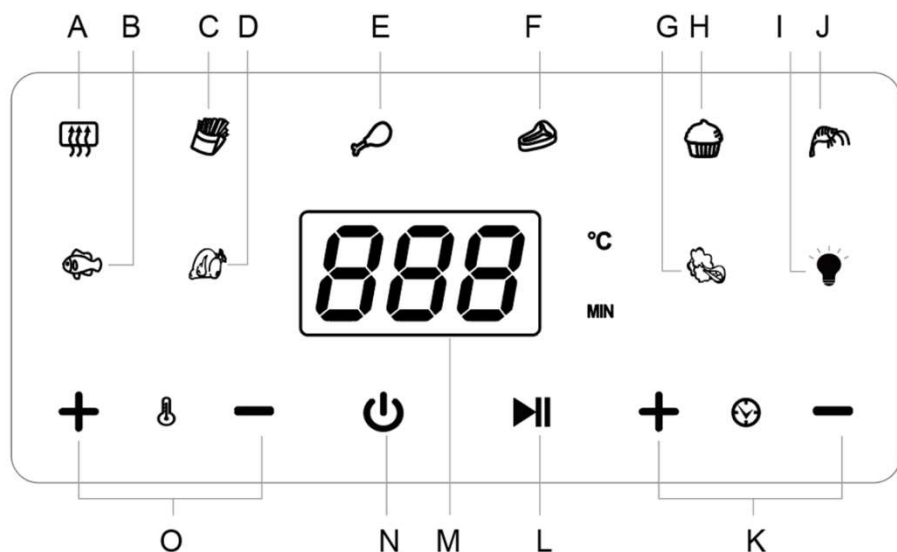
3. IDENTIFICATION DES PIÈCES

Contenu de l'emballage et pièces de l'appareil



- A: Grille de séparation des graisses
- B: Tiroir
- C: Poignée de tiroir
- D: Corps de l'appareil
- E: Panneau d'affichage et de contrôle
- F: Grille d'éjection
- G: Cordon d'alimentation

Panneau d'affichage et de contrôle



- A: Programme prédéfini PRÉCHAUFFAGE
- B: Programme prédéfini POISSON
- C: Programme prédéfini FRITES
- D: Programme prédéfini POULET ENTIER
- E: Programme prédéfini CUISSES DE POULET
- F: Programme prédéfini VIANDE
- G: Programme prédéfini LÉGUMES
- H: Programme prédéfini BONBONS
- I: Éclairage intérieur
- J: Programme prédéfini CRUSTACÉS
- K: Contrôle du temps de cuisson
- L: Démarrer/mettre en pause la cuisson

M: Indication température/durée de cuisson

N: Marche/Arrêt

O: Contrôle de la température

4. PREMIER DÉMARRAGE

Avant de procéder à la première utilisation, quelques opérations préalables sont nécessaires. Procédez comme ci-dessous:

- Déballez l'appareil et vérifiez l'intégrité et l'intégralité de l'équipement, comme indiqué au chapitre précédent.
- Conserver l'emballage pendant 15 jours, en cas de retour au revendeur; passé ce délai, éliminez-le en respectant les consignes de séparation des matières qui y sont indiquées.
- Lisez entièrement ce manuel, en accordant une attention particulière aux prescriptions pour une utilisation en toute sécurité.
- Retirez soigneusement tous les possibles matériaux de fixation des pièces, y compris ceux internes.
- Retirez complètement tous les autocollants sur les surfaces de l'appareil.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable en laissant un espace de 10 cm sur les côtés, à l'arrière et au-dessus de l'appareil, pour favoriser la circulation d'air nécessaire.
- Se référer au chap. 2 pour plus de détails et prescriptions sur le positionnement et l'installation de l'appareil.
- Lavez tous les accessoires à l'eau tiède avec du liquide vaisselle normal; rincez correctement et attendez le séchage complet avant de continuer.
- Branchez la fiche électrique à une prise murale équipée d'un interrupteur différentiel régulier en amont.
- Vérifiez que le câble n'entre pas en contact avec des pièces chaudes et qu'il n'est pas soumis à des flexions ou des plis excessifs.
- Démarrer le programme PRECHAUFFAGE, d'une durée de 3 minutes comme décrit ci-dessous, avec l'appareil complètement vide, sans aliments ni accessoires à l'intérieur; ce processus aide à l'élimination spontanée des substances protectrices des pièces internes et vous permet de vérifier d'éventuels défauts de fabrication. En conséquence, une légère fumée ou odeur peut se dégager lors de cette opération: cette circonstance est normale et se résoudra spontanément.

- À la fin du programme, retirez le tiroir, vérifiez l'intégrité de l'appareil et laissez-le refroidir. Il est maintenant possible d'effectuer les opérations de cuisson normales.

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

L'opération de cuisson nécessite de placer les aliments à l'intérieur du tiroir et que celui-ci soit complètement inséré dans l'appareil jusqu'au déclic, avant toute intervention sur le bandeau de commande. Si nécessaire, il est possible de procéder à un préchauffage de la chambre de cuisson, avant d'insérer les aliments, comme décrit dans le chapitre suivant PRECHAUFFAGE. En fin de cuisson, l'appareil arrête tout chauffage, émet quelques sons longs et, après un court refroidissement, se met en veille; à ce stade, le tiroir peut être retiré et les aliments à l'intérieur peuvent être retirés et consommés, tandis que l'appareil peut être laissé refroidir, de préférence avec le tiroir retiré, pour un nettoyage ultérieur si nécessaire.

Après une courte période d'inactivité, même s'il est branché à la prise électrique, l'appareil apparaît complètement éteint, sauf le feu rouge . Pour passer en mode veille, appuyez sur l'icône []; le panneau de touches s'allume et l'afficheur indique alternativement la température prérégulée de 180°C (icône [°C] allumée) et la durée de cuisson prérégulée de 15 minutes (icône [MIN] allumée). Il faut maintenant programmer les paramètres de cuisson et démarrer le processus.

Il est possible de sélectionner l'un des 9 programmes prérégulés pour cuire les aliments les plus courants selon des paramètres d'usine spécifiques à chaque type d'aliment, ou opter pour un programme de cuisson libre, grâce auquel il est possible de régler la température de cuisson et durée du processus selon sa propre expérience ou envie. Retirez le tiroir de son logement, puis placez les aliments à l'intérieur en prenant soin de:

- Assurer la présence, sur le fond du récipient, de la grille séparateur de graisse, qui permet une cuisson plus saine et plus uniforme et évite la formation de fumées et de mauvaises odeurs.
- Éviter au maximum de surcharger le conteneur, notamment en hauteur, pour éviter tout contact avec la résistance.
- Disposez les aliments sur la plus grande surface possible du récipient, afin d'éviter les accumulations et les cuissons inégales
- Réinsérez complètement le tiroir dans son logement jusqu'à ce qu'il s'enclenche jusqu'en butée, suivi de l'allumage du panneau de commande.

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

Après avoir effectué ce qui précède, pour démarrer l'un des 9 programmes préréglés, appuyez sur l'icône correspondante: l'icône clignotera et les informations spécifiques de température et de durée de cuisson s'afficheront en alternance sur l'écran. A ce moment, si vous souhaitez personnaliser le programme prédéfini et uniquement pour la préparation en cours, vous pouvez modifier les programmes prédéfinis en termes de température (icônes [O]) et de durée (icônes [K]). Pour démarrer la cuisson, appuyez sur l'icône [▶|].

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

icône	Programme	Température	Durée
	Préchauffage	180° C	3 minutes
	Frites	200° C	18 minutes
	Cuisses de poulet	200° C	20 minutes
	Viande	180° C	12 minutes
	Bonbons	160° C	25 minutes
	Fruits de mer	180° C	8 minutes
	Poisson	180° C	10 minutes
	Poulet entier	200° C	30 minutes
	Légumes	160° C	10 minutes

PROGRAMME DE CUISSON LIBRE

Après avoir préparé les aliments comme décrit ci-dessus, appuyez sur les icônes [O] pour régler la température de cuisson entre 50° et 200° C par pas de 10° C, puis appuyez sur les icônes [K] pour régler la durée de cuisson entre 1 et 60 minutes. Touchez l'icône [▶|] pour démarrer le processus.

PRÉCHAUFFAGE

Le programme préréglé [A] chauffe pendant trois minutes à 180°C, ce qui est normalement utilisé pour préparer l'appareil et éviter la sous-cuisson; le préchauffage doit être effectué avant l'introduction des aliments et ce programme doit ensuite être suivi, une fois le tiroir rempli et réinséré, d'un programme prédéfini ou d'une cuisson libre. Le préchauffage est géré comme un programme préréglé normal: pour le démarrer, reportez-vous donc au chapitre précédent.

PENDANT LA CUISSON

Pendant le processus, l'écran affiche alternativement la température réglée et le temps restant jusqu'à la fin, tandis que l'icône [▶||] clignote; pendant la cuisson, il est possible d'opérer de la manière suivante:

- 13) Mélanger les aliments: Certaines préparations nécessitent un ou plusieurs brassages pendant la préparation: pour remuer, mettez la cuisson en pause en touchant l'icône [▶||]; il est désormais possible d'extraire le tiroir de son siège et de secouer son contenu en faisant très attention pour éviter les débordements et les renversements, potentiellement dangereux compte tenu de la température élevée. Il est également possible de poser le tiroir sur une surface en matériau inerte (marbre, pierre, métal) et d'utiliser des couverts résistants à la chaleur, éventuellement émoussés, pour mélanger le contenu. Lorsque vous avez terminé, remettez le tiroir en place et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche, puis appuyez sur l'icône [▶||] la cuisson reprend avec la température et le temps restant et avant l'interruption.
- 14) Modification des paramètres de cuisson: Pendant la cuisson, il est possible de voir les aliments à partir de la fenêtre en verre spéciale ou pendant le mélange, comme décrit ci-dessus. Si cela est jugé opportun ou nécessaire, aussi bien avec un programme de cuisson libre qu'avec un programme prédéfini, il est possible de modifier le temps résiduel ou la température de cuisson pour améliorer le résultat, en agissant sur les icônes [O] et [K], comme décrit dans PROGRAMME DE CUISSON LIBRE; les paramètres s'adapteront aux nouveaux choix et le processus se poursuivra jusqu'au bout.
- 15) Eclairage intérieur: Pour améliorer la visibilité des aliments pendant la cuisson, un système d'éclairage interne peut être activé ou désactivé en agissant alternativement sur l'icône [I] ; avec l'éclairage activé, l'icône [I] clignote ; l'éclairage s'éteint automatiquement deux minutes après l'activation.
- 16) Arrêt volontaire du programme: Si le processus est en cours et que vous souhaitez arrêter la cuisson, soit parce que le résultat est satisfaisant, soit

parce que vous souhaitez programmer l'appareil différemment, vous pouvez l'arrêter en appuyant sur l'icône [⏻]. L'opération n'est pas possible si le tiroir est extrait: dans ce cas, remettez-le dans son logement en le poussant jusqu'au déclic, puis touchez l'icône [⏻] pour effectuer l'arrêt comme décrit ci-dessus.

EN FIN DE CUISSON

Une fois le décompte du temps résiduel écoulé, l'appareil émet quelques bips consécutifs et, après une courte période de fonctionnement à vide, s'arrête; à ce stade, il est possible d'extraire le tiroir et de retirer les aliments; dans certains cas, il est conseillé de le laisser reposer quelques instants immédiatement après l'extraction, pour arrêter tout processus d'ébullition des graisses.

Laisser reposer l'appareil jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi, en faisant attention dans tous les cas à ne pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, qu'elles soient à l'extérieur ou à l'intérieur du compartiment tiroir. Ne videz pas le tiroir en le retournant, car la grille du séparateur de graisse n'étant pas reliée au fond, elle peut sortir en créant des situations à risque.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE

Bien que les meilleures performances soient obtenues en perfectionnant la technique avec l'expérience, certaines précautions peuvent faciliter immédiatement l'utilisation de l'appareil. Il est bon de toujours garder à l'esprit que:

- Le temps de cuisson idéal est dans tous les cas influencé par la quantité d'aliments insérés dans le tiroir: en cas de quantités importantes, il est toujours judicieux d'allonger le temps de cuisson de quelques minutes et inversement.
- Dans le cas d'aliments fractionnés (boulettes de viande, bouchées, etc.) les temps de cuisson doivent être légèrement réduits par rapport au même volume d'aliments en un seul morceau.
- L'ouverture du tiroir, nécessaire dans certains cas pour le mixage, a un impact important sur la température interne; les opérations avec le tiroir ouvert doivent donc être effectuées dans les plus brefs délais, en tenant toujours compte des précautions de sécurité nécessaires.
- La nécessité de procéder au mélange est d'autant plus grande que l'aliment est fin. Dans la plupart des cas, un seul mélange en milieu de cuisson suffit encore pour un bon résultat final.
- Pour la préparation des frites, une quantité minimale d'huile (environ ½ cuillère à soupe) peut être utilisée pour améliorer la cuisson, en la vaporisant avec un pulvérisateur alimentaire avant de la placer dans l'appareil ou en la

badigeonnant avec une brosse alimentaire; cependant, vérifiez qu'ils n'ont pas été prétraités en production avec l'application de condiments gras ou gras.

- La quantité idéale de frites en une seule cuisson est de 500 grammes.
- Évitez de cuire des aliments extrêmement gras, tels que des saucisses particulièrement grasses ou des saucisses à texture grossière.
- Il est également possible d'utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments froids, en réglant une température de 150° C et une durée ne dépassant généralement pas 10 minutes.

INDICATIONS DE CUISSON POUR DES ALIMENTS SPÉCIFIQUES

Cuisson de	Temp	Durée	Mélange	Conseil
Pommes de terre et frites				
Frites fines surgelées	200° C	12-16 min	A mi-cuisson	
Frites épaisses surgelées	200° C	12-20 min	A mi-cuisson	
Frites fraîches (8x8 mm)	180° C	18-25 min	A mi-cuisson	½ cuillère à soupe d'huile EVO
Quartiers de pommes de terre fraîches	180° C	18-22 min	A mi-cuisson	½ cuillère à soupe d'huile EVO
Pommes de terre fraîches en dés	200° C	12-18 min	A mi-cuisson	½ cuillère à soupe d'huile EVO
Rösti	180° C	15-18 min		
Gratin de pommes de terre	180° C	18-22 min		
Viande et volaille				
Biftecks	180° C	8-12 min		
Côtes de porc	180° C	10-14 min		
Hamburger	180° C	7-14 min		
Saucisse (maigre)	200° C	13-15 min		
Cuisses de poulet	180° C	18-22 min		
Poitrine de poulet	180° C	10-15 min		
Snacks				
Rouleaux de printemps	200° C	8-10 min	Retourner à mi-cuisson	Préchauffage
Nuggets de poulet surgelés	200° C	6-10 min	Retourner à mi-cuisson	Préchauffage
Bâtonnet de poisson	200° C	6-10 min		Préchauffage
Fromage pané	200° C	10 min		Préchauffage
Légumes farcis	160° C	10 min		Préchauffage

RECOMMANDATIONS SPÉCIALES POUR LES CHIPS FRAÎCHES FAITES MAISON

Pour un résultat optimal dans la préparation des frites maison, il peut être utile de suivre ces instructions:

- 19) Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- 20) Plongez complètement les pommes de terre coupées dans un récipient rempli d'eau pendant 30 minutes.
- 21) Séchez les pommes de terre avec du papier absorbant.

- 22) Graisser les pommes de terre dans un bol avec ½ cuillère à soupe d'huile EVO (extra vierge d'olive).
- 23) Retirez les pommes de terre du récipient avec vos mains, pour les séparer de l'excès d'huile.
- 24) Cuire les pommes de terre à 180°C pendant 18-25 minutes.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le produit ne nécessite pas d'entretien, tel que le remplacement de pièces consommables ou des révisions périodiques; en règle générale, il suffit de procéder au nettoyage périodique du tiroir et de la grille séparateur de graisse à l'aide d'un savon à vaisselle ordinaire appliqué à l'éponge et bien rincé. Chaque opération de nettoyage doit impérativement être effectuée avec le câble d'alimentation débranché et, avant de procéder au rebranchement, il faut s'assurer que toutes les pièces sont parfaitement sèches. Toutes les surfaces et surtout les éléments chauffants doivent également être complètement froids.

Dans tous les cas, évitez les détergents agressifs, les éponges abrasives, la laine de fer ou autres détergents chimiques: les produits spécifiques pour le nettoyage du four ils ne doivent pas être utilisés pour nettoyer le compartiment du tiroir et ne doivent jamais être pulvérisés sur l'élément chauffant, qui n'a pas besoin d'être nettoyé ; pour nettoyer les parois internes, utilisez un chiffon humide lorsque l'appareil est complètement froid. Si des aliments entrent en contact avec la résistance, attendez qu'elle refroidisse complètement et retirez-la très délicatement à l'aide d'une brosse à poils doux.

Pour les surfaces extérieures, utilisez uniquement un chiffon imbibé d'eau.

7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Problème	Cause possible	Solution probable
L'affichage reste éteint	Le cordon d'alimentation est débranché	Connectez le cordon d'alimentation
	La prise électrique n'est pas alimentée	Vérifier les interrupteurs du panneau électrique
L'appareil surchauffe	La grille d'éjection arrière est obstruée	Nettoyez le gril ou déplacez l'appareil dans une zone libre
La nourriture est encore crue après la cuisson	Trop de nourriture a été chargée	Divisez les aliments en plusieurs parties et poursuivez la cuisson séparément
	Un temps de cuisson insuffisant a été programmé	Poursuivre la cuisson à la même température pendant quelques minutes
	Une température trop basse a été programmée	Procéder à une nouvelle cuisson courte à une température légèrement supérieure

La cuisson n'est pas homogène	Le remaniement nécessaire n'a pas été effectué	Retirez les aliments les plus cuits et effectuez une courte cuisson supplémentaire avec le reste
Les snacks ne sont pas croquants	Snacks non adaptées à la cuisson par convection ont été cuites	Préparez des snacks dans un four à convection traditionnel
Le tiroir s'insère difficilement	Le tiroir est surchargé	Répartir les aliments et effectuer plusieurs cuissons successives
Le four produit une fumée et une odeur excessives	Des aliments trop gras ont été insérés	Arrêtez la cuisson et vérifiez les aliments insérés
	La résistance est sale	Arrêtez la cuisson et procédez au nettoyage, comme décrit au chap. 6

En cas d'anomalies de fonctionnement autres que celles énumérées ci-dessus, y compris le fait de ne pas allumer l'éclairage interne, ou si un code d'erreur (E01 ou E02) s'affiche, une solution indépendante n'est pas possible et le produit doit être vérifié par un personnel technique qualifié.

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation:	220 – 240 V AC 50 Hz
Puissance maximale:	1.600 Watt
Capacité du tiroir :	5,2 L
Dimensions extérieures (L x A x P) :	25,4 x 30,3 x 35,3 cm
Poids :	4,1 Kg

9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. MARIANNA (cod. 118340027) 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. MARIANNA (cod. 118340027) 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. MARIANNA (cod. 118340027) 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. MARIANNA (cod. 118340027) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

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



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

10. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

La garantie ne couvre pas:

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

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

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

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

1. EINLEITENDE ANMERKUNG

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

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

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

2. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES

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

- Das Gerät ist für den häuslichen und nicht-intensiven Gebrauch bestimmt. Jegliche professionelle Verwendung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und ist eine Voraussetzung für die Nichtanwendbarkeit der Garantie
- Das Gerät ist für die Verwendung in Innenräumen und vor Witterungseinflüssen geschützt vorgesehen: Die Verwendung in einer offenen Umgebung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und stellt eine potenzielle Gefahr für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar

- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es verformt, aufgequollen, gerissen ist, Teile fehlen oder andere strukturelle Anomalien aufweist. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es ungewöhnliche Geräusche, schlechte Gerüche, Rauch, Dämpfe oder andere Arten von Ausdünstungen abgibt, die nicht mit dem laufenden Kochvorgang zusammenhängen. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es zu einer leichten Rauchentwicklung und einem leichten Brandgeruch kommen: dies ist normal und stellt keine Störung oder Gefahr dar, es sei denn, es dauert länger als die ersten Minuten der Verwendung
- Das Gerät darf nicht in übermäßig feuchter oder staubiger Umgebung, in gasgesättigter Atmosphäre, in Dämpfen, bei zu hohen oder zu niedrigen Temperaturen oder unter direkter Sonneneinstrahlung gelagert oder verwendet werden
- Das Gerät darf nicht in explosiver Atmosphäre, in der Nähe von explosivem, brennbarem, detonierendem oder entflammbarem Material (z.B. Zapfsäulen, Gasflaschen usw.) verwendet werden; eine solche Verwendung stellt ein ernsthaftes Risiko für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar und kann Brände oder Verpuffungen verursachen
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Geräts, insbesondere das Kabel, in einem sicheren Abstand zu Wärmequellen (z.B. Elektro- oder Gasherden) liegen, sowohl während als auch außerhalb der Verwendung
- Während der Verwendung muss das Gerät ständig beaufsichtigt werden: Verwenden Sie das Gerät nicht in Abwesenheit von Bedienern oder Personen, die den korrekten Betrieb ständig überprüfen können
- Stellen Sie das Gerät während der Verwendung mit einem Mindestabstand von 10 cm zu den umgebenden Gegenständen auf jeder Seite auf: diese Vorsichtsmaßnahme verhindert eine Überhitzung der Teile und verbessert die Leistung
- Führen Sie kein Material ein, das nicht zu den Lebensmitteln gehört, und nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Material eingeführt wurde, das nicht zu den Lebensmitteln gehört
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Originalzubehör; die Verwendung von nicht originalem Zubehör kann das Gerät beschädigen und möglicherweise Ihre Gesundheit schädigen

- Betreiben Sie das Gerät nicht bei geöffneter Tür, außer zum Vorheizen (falls vorhanden); lassen Sie das Gerät nicht bei ausgezogener Schublade in Betrieb, außer für die unbedingt notwendige Zeit zum Einlegen der Lebensmittel
- Verwenden Sie während des Betriebs kein Öl und führen Sie kein Wasser ein
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs und in den Minuten danach keine Teile im Inneren des Geräts berühren: Sie erreichen Temperaturen, die zu Verbrennungen und Verletzungen führen können; die Behälter müssen mit den mitgelieferten Werkzeugen und einem Ofenhandschuh oder speziellen Topflappen angefasst werden
- Achten Sie darauf, dass nach 60 Minuten Betrieb des Geräts mindestens 30 Minuten lang eine Pause eingelegt wird
- Achten Sie beim Ausziehen der Schublade auf das plötzliche Entweichen von glühendem Dampf
- Überladen Sie die Schublade nicht und achten Sie besonders darauf, dass die Lebensmittel nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen
- Legen Sie keine Kochutensilien in das Gerät, sondern verwenden Sie nur den Behälter, mit dem die Schublade ausgestattet ist
- Reinigen Sie die Schublade nicht in der Spülmaschine
- Stecken Sie während des Betriebs keine Kunststoffe oder andere Materialien in das Gerät, die sich bei Erwärmung verformen, schmelzen oder Stoffe freisetzen könnten
- Vermeiden Sie während des Betriebs das Berühren von Bauteilen, einschließlich der Außenteile, da einige von ihnen hohe Temperaturen erreichen können: der Schubladenöffnungsgriff hingegen wird nur mäßig erhitzt und sollte als einziges Teil berührt werden
- Verstopfen Sie nicht die Luftein- und -auslässe: ein solches Verhalten schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert die Leistung des Geräts erheblich
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der hinteren Lüftungsschlitze des Geräts: Wenn Sie eine Ansammlung von Staub oder Schmutz feststellen, lesen Sie das folgende Kapitel über die Reinigung
- Decken Sie das Gerät nicht mit wärmereflektierendem Material (z.B. Aluminium) ab; dies führt zu einer Überhitzung des Geräts und kann zu Störungen und Gefahren für den Bediener oder umstehende Personen führen
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass alle Teile des Geräts ausreichend abgekühlt sind: Lassen Sie dazu die ausgezogene Schublade nach dem Gebrauch einige Minuten lang offen stehen

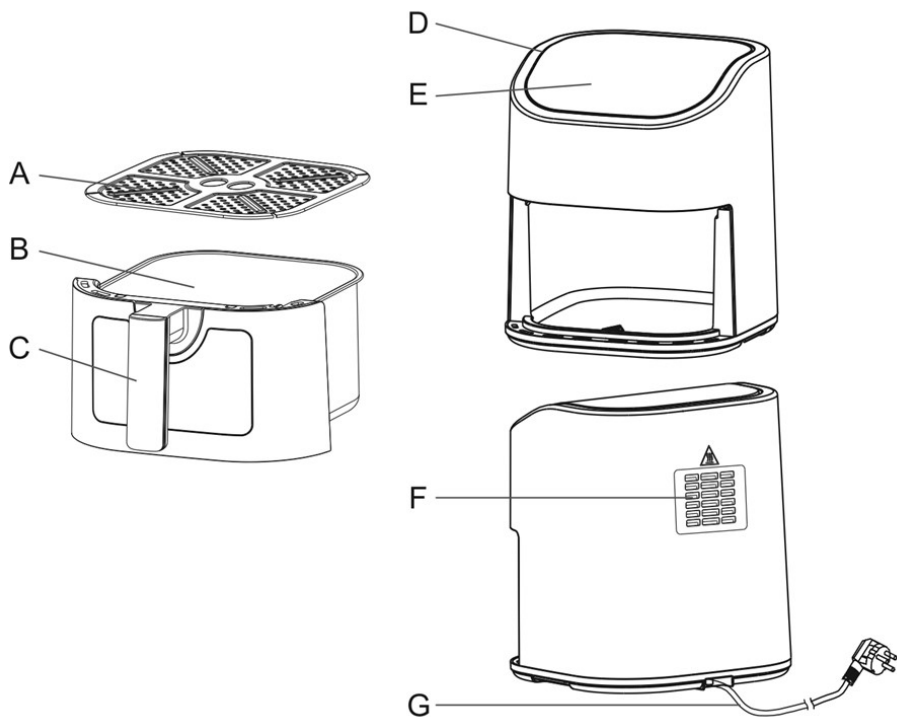
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines oder mehrere der im folgenden Kapitel aufgeführten Teile fehlen oder beschädigt sind: Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit der Teile, aus denen das Gerät besteht, insbesondere das Netzkabel: Sollten Sie Anomalien feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel: die vollständigen Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist: Die entsprechenden Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Das Gerät muss an ein vorschriftsmäßiges Stromnetz angeschlossen werden. Die elektrische Anlage muss mindestens die gleiche Leistung wie das Gerät haben und muss geerdet sein
- Bevor Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Hausinstallation mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt
- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel, Steckdosenleisten, Zeitschaltuhren, gesteuerte Steckdosen oder andere Geräte an, die das Gerät selbstständig in Betrieb nehmen können
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt werden soll, ist es ratsam, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen: Dies verlängert die Lebensdauer des Geräts und hilft, den Energieverbrauch zu senken
- Trennen Sie die Stromversorgung nicht durch Ziehen am Kabel: Fassen Sie den Stecker mit einer Hand fest an, legen Sie die andere Hand auf den Steckdosenrahmen und ziehen Sie den Stecker mit einer schnellen, scharfen Bewegung ab
- Vergewissern Sie sich vor dem Trennen des Geräts, dass es ausgeschaltet ist und keine Programme laufen, es sei denn, das Trennen erfolgt in einer Notsituation aufgrund eines anormalen Verhaltens, wie in diesem Kapitel beschrieben
- Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden; stellen Sie auf jeden Fall sicher, dass es nicht zum Spielen verwendet wird
- Wenn das Gerät von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten kognitiven, sensorischen oder motorischen Fähigkeiten benutzt wird, müssen diese über die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung des Geräts belehrt werden und es muss sichergestellt werden,

dass die Informationen richtig und vollständig verstanden wurden; in jedem Fall muss eine angemessene Beaufsichtigung gewährleistet sein

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flüssigkeitsansammlungen oder -quellen wie Tanks, Wannen, Duschen, Waschbecken, anderen sanitären Einrichtungen, Wasserhähnen, Rohren, Sprinklern, Flaschen, Vorratsbehältern, Ausdehnungsgefäßen, Wasserläufen, Blumentöpfen und dergleichen; stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten auf das Gerät; achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder der Netzstecker zu keiner Zeit untergetaucht ist
- Es gibt keinen Grund, das Gerät zu zerlegen, auch nicht nach seiner Außerbetriebnahme; es besteht aus Teilen, die von Kindern oder Personen mit eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten verschluckt werden könnten
- Führen Sie keine Reparaturen selbst durch; lassen Sie das Gerät im Falle eines Fehlers von einem qualifizierten Techniker überprüfen
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in irgendeinem seiner Teile verändert werden: ein solches Verhalten stellt in der Regel eine schwerwiegende Beeinträchtigung der Sicherheitsanforderungen dar, eine Bedingung für den sofortigen Verfall der Garantie, und führt zu keiner Leistungssteigerung
- Setzen Sie das Netzkabel keinen übermäßigen Biegungen oder Knickungen aus: jede nicht erkennbare innere Verletzung des Kabels stellt ein ernstes Sicherheitsrisiko dar
- Stellen Sie das Gerät in einem angemessenen Abstand zu beweglichen Teilen wie Vorhängen, Tür- und Fensterflügeln, Luken oder Ähnlichem auf, um einen versehentlichen Kontakt zu vermeiden
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät nicht durch die Schwerkraft oder äußere Kräfte selbstständig bewegen kann
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf

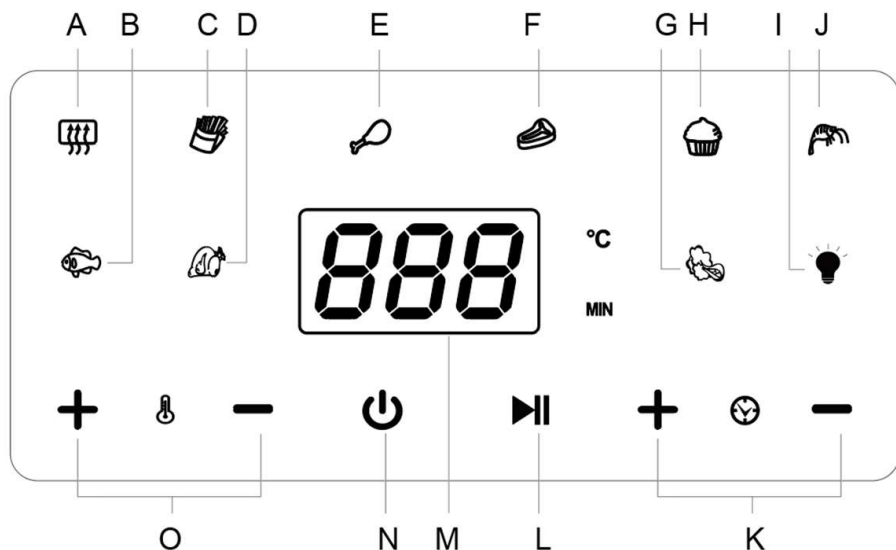
3. IDENTIFIZIERUNG DER TEILE

Inhalt der Verpackung und Teile des Geräts



- A: Grill-Fettabtrennung
- B: Behälter für die Schublade
- C: Schubladengriff
- D: Gehäuse des Geräts
- E: Display und Bedienfeld
- F: Auswurfgitter
- G: Stromkabel

Das Display und das Bedienfeld



A: Voreingestelltes Programm VORHEIZEN

B: Voreingestelltes Programm FISCH

C: Voreingestelltes Programm POMMES FRITES

D: Voreingestelltes Programm GANZES HÄHNCHEN

E: Voreingestelltes Programm HÄHNCHENSCHENKEL

F: Voreingestelltes Programm FLEISCH

G: Voreingestelltes Programm GEMÜSE

H: Voreingestelltes Programm BACKWARE

I: Interne Beleuchtung

J: Voreingestelltes Programm KRUSTENTIERE

K: Kontrolle der Garzeit

L: Start/Pause Garen

M: Temperatur-/Garzeitanzeige

N: Ein-/Ausschalten

O: Temperaturregelung

4. INBETRIEBNAHME UND ERSTINBETRIEBNAHME

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

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie die Unversehrtheit und Vollständigkeit der Ausrüstung, wie im vorherigen Kapitel beschrieben
- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage lang auf, um sie für den Fall aufzubewahren, dass sie an den Händler zurückgeschickt werden muss; entsorgen Sie sie nach diesem Zeitraum gemäß den aufgedruckten Anweisungen zur Trennung von Materialien
- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch und achten Sie dabei besonders auf die Hinweise zur sicheren Verwendung
- Entfernen Sie sorgfältig alle möglichen Befestigungsmaterialien von den Teilen, einschließlich der Innenteile
- Entfernen Sie alle Aufkleber vollständig von den Oberflächen des Geräts
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und achten Sie darauf, dass an allen Seiten, der Rückseite und der Oberseite des Geräts 10 cm Platz ist, um die notwendige Luftzirkulation zu ermöglichen
- Weitere Einzelheiten und Anweisungen zum Aufstellen und Installieren des Geräts finden Sie in Kapitel 2
- Waschen Sie alle Zubehörteile in lauwarmem Wasser mit normaler Spülmittellösung; spülen Sie sie gut ab und warten Sie, bis sie vollständig getrocknet sind, bevor Sie fortfahren
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit vorgeschaltetem Fehlerstromschutzschalter an
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt und nicht übermäßig gebogen oder geknickt wird
- Starten Sie das Programm für den VORHEIZEN für 3 Minuten wie unten beschrieben, wobei das Gerät vollständig entleert ist, d.h. ohne Lebensmittel und Zubehör. Dieser Vorgang trägt dazu bei, dass die Schutzsubstanzen im Inneren des Geräts spontan entfernt werden und ermöglicht die Überprüfung auf eventuelle Werksfehler. Während dieses Vorgangs kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen: Dieser Umstand ist weder kritisch noch ein Anzeichen für eine Fehlfunktion und wird sich von selbst wieder auflösen
- Ziehen Sie am Ende des Programms die Schublade aus, überprüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Sie können nun die normalen Kochvorgänge durchführen

5. VERWENDUNG DES GERÄTES

Zum Garen müssen Sie das Gargut in die Schublade legen und diese vollständig in das Gerät einschieben, bis sie einrastet, bevor Sie das Bedienfeld bedienen. Es ist möglich und in einigen Fällen zumindest ratsam, den Garraum vor dem Einschieben der Speisen mit dem unten beschriebenen Programm VORHEIZEN vorzuheizen, wenn die Art der Speisen dies erfordert. Am Ende des Garvorgangs stoppt das Gerät den Heizvorgang, gibt einige lang anhaltende Töne von sich und schaltet nach einer kurzen Abkühlung in den Standby-Modus; die Schublade kann dann herausgezogen und die darin befindlichen Speisen können entnommen und verzehrt werden, während Sie das Gerät abkühlen lassen können, vorzugsweise mit herausgezogener Schublade, um es anschließend zu reinigen.

Nach einer auch nur kurzen Zeit der Nichtbenutzung wird das Gerät, auch wenn es an die Steckdose angeschlossen ist, vollständig ausgeschaltet, mit Ausnahme des roten Lichts . Um in den Standby-Modus zu wechseln, berühren Sie das Symbol []; der Handschalter leuchtet auf und das Display zeigt abwechselnd die voreingestellte Temperatur von 180° C (Symbol [°C] leuchtet) und die voreingestellte Garzeit von 15 Minuten (Symbol [MIN] leuchtet) an. Sie müssen nun die Garparameter programmieren und den Vorgang starten.

Sie können eines der 9 voreingestellten Programme wählen, um die gebräuchlichsten Lebensmittel nach spezifischen Werksparametern für jede Art von Lebensmittel zu garen, oder Sie entscheiden sich für ein freies Garprogramm, bei dem Sie die Gartemperatur und die Dauer des Vorgangs nach Ihren eigenen Erfahrungen oder Wünschen einstellen können.

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

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

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Um eines der 9 voreingestellten Programme zu starten, berühren Sie das entsprechende Symbol: Das Symbol blinkt und auf dem Display werden abwechselnd die spezifische Temperatur und die Garzeit angezeigt. Wenn Sie das voreingestellte Programm auf die aktuelle Zubereitung beschränken möchten, können Sie zu diesem Zeitpunkt die voreingestellten Programme in Bezug auf Temperatur (Symbole [O]) und Dauer (Symbole [K]) ändern. Um den Garvorgang zu starten, berühren Sie das Symbol [▶].

Ein voreingestelltes Programm kann aus den folgenden ausgewählt werden:

Symbol	Programm	Temperatur	Dauer
	Vorheizen	180° C	3 Minuten
	Pommes Frites	200° C	18 Minuten
	Hähnchenschenkel	200° C	20 Minuten
	Fleisch	180° C	12 Minuten
	Backware	160° C	25 Minuten
	Krustentiere	180° C	8 Minuten
	Fisch	180° C	10 Minuten
	Ganzes Hähnchen	200° C	30 Minuten
	Gemüse	160° C	10 Minuten

FREIES GARPROGRAMM

Nachdem Sie die Lebensmittel wie oben beschrieben zubereitet haben, tippen Sie auf die Symbole [O], um die Gartemperatur zwischen 50° und 200° C in 10° C-Schritten einzustellen, und dann auf die Symbole [K], um die Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten einzustellen. Berühren Sie das Symbol [▶], um den Vorgang zu starten.

VORHEIZEN

Das voreingestellte Programm [A] führt ein dreiminütiges Aufwärmen bei 180° C durch, das normalerweise dazu dient, das Gerät vorzubereiten und ein Untergaren zu

verhindern. Das Vorwärmen muss vor dem Einlegen der Speisen erfolgen und auf dieses Programm muss dann, nachdem die Schublade gefüllt und wieder eingesetzt wurde, ein voreingestelltes Programm oder freies Garen folgen. Das Vorheizen wird wie ein normales voreingestelltes Programm behandelt: Um es zu starten, lesen Sie bitte das vorherige Kapitel.

WÄHREND DES GARENS

Während des Vorgangs zeigt das Display abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit bis zum Ende an, während das Symbol [▶||] blinkt; während des Garvorgangs können Sie auf folgende Weise arbeiten:

- 17) Umrühren der Lebensmittel: Bestimmte Zubereitungen erfordern ein oder mehrere Rührvorgänge während der Zubereitung: Um einen Rührvorgang durchzuführen, unterbrechen Sie den Garvorgang, indem Sie das Symbol [▶||] berühren; Sie können nun die Schublade aus ihrem Sitz nehmen und den Inhalt schütteln, wobei Sie äußerst vorsichtig sein müssen, um ein Überlaufen und Verschütten zu vermeiden, was angesichts der hohen Temperatur gefährlich sein könnte. Sie können die Schublade auch auf eine Oberfläche aus inertem Material (Marmor, Stein, Metall) stellen und ein hitzebeständiges, möglichst nicht scharfes Besteck verwenden, um den Inhalt zu schütteln. Wenn Sie fertig sind, setzen Sie die Schublade wieder ein und schieben Sie sie hinein, bis sie einrastet. Wenn Sie dann das Symbol [▶||] berühren, wird der Garvorgang mit der verbleibenden Temperatur und Zeit vor der Unterbrechung wieder aufgenommen.
- 18) Ändern der Garparameter: Während des Garvorgangs können Sie, wie oben beschrieben, das Gargut durch das Glasfenster oder während des Rührens beobachten. Wenn Sie es für angebracht oder notwendig halten, können Sie bei einem freien Garprogramm oder bei einem voreingestellten Programm die Restzeit oder die Gartemperatur ändern, um das Ergebnis zu verbessern. Verwenden Sie dazu die Symbole [O] und [K], wie unter FREIES GARPROGRAMM beschrieben; die Parameter passen sich an die neue Auswahl an und der Vorgang wird bis zum Ende fortgesetzt.
- 19) Interne Beleuchtung: Um die Sichtbarkeit der Speisen während des Garvorgangs zu verbessern, kann ein internes Beleuchtungssystem durch abwechselndes Drücken des Symbols [I] aktiviert oder deaktiviert werden; bei aktivierter Beleuchtung blinkt das Symbol [I]; die Beleuchtung wird zwei Minuten nach der Aktivierung automatisch deaktiviert.
- 20) Freiwilliger Programmstopp: Wenn Sie bei laufendem Prozess den Garvorgang stoppen möchten, entweder weil Sie das Ergebnis für zufriedenstellend halten oder weil Sie das Gerät anders programmieren

möchten, können Sie ihn durch Drücken des Symbols [⏻] stoppen. Der Vorgang ist nicht möglich, wenn die Schublade herausgezogen ist: Setzen Sie sie in diesem Fall wieder ein, indem Sie sie bis zum Einrasten schieben, und berühren Sie dann das Symbol [⏻], um den Stopp wie oben beschrieben durchzuführen.

AM ENDE DES GARENS

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

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

TIPPS FÜR DIE OPTIMALE VERWENDUNG

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

- Die ideale Garzeit immer von der Menge der in die Schublade eingelegten Lebensmittel abhängt: bei großen Mengen ist es immer ratsam, die Garzeit um einige Minuten zu verlängern und umgekehrt
- Bei fraktionierten Lebensmitteln (Fleischbällchen, Häppchen usw.) sollte die Garzeit etwas kürzer sein als bei der gleichen Menge an Lebensmitteln in einem Stück
- Das Öffnen der Schublade, auch wenn es in manchen Fällen zum Umrühren notwendig ist, hat einen erheblichen Einfluss auf die Innentemperatur; daher sollte der Vorgang bei geöffneter Schublade so schnell wie möglich durchgeführt werden, wobei stets die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen zu beachten sind
- Die Notwendigkeit des Umrührens ist um so größer, je feiner die Lebensmittel sind. In den meisten Fällen reicht ein einmaliges Umrühren nach der Hälfte des Garvorgangs aus, um ein gutes Endergebnis zu erzielen
- Bei der Zubereitung von Pommes Frites kann eine kleine Menge Öl (ca. ½ Esslöffel) verwendet werden, um die Garzeit zu verkürzen, indem man sie vor

dem Einlegen in das Gerät mit einer Sprühflasche besprüht oder mit einem Pinsel einpinselt; achten Sie jedoch darauf, dass sie bei der Herstellung nicht mit fettigen oder öligen Gewürzen vorbehandelt wurden

- Die ideale Menge an Pommes Frites in einem einzigen Garvorgang beträgt 500 Gramm
- Vermeiden Sie das Garen von extrem fettigen Lebensmitteln wie Würstchen oder besonders fettigen groben Würstchen
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von kalten Speisen verwenden, indem Sie eine Temperatur von 150° C und eine Dauer von im Allgemeinen nicht mehr als 10 Minuten einstellen

GARANWEISUNGEN FÜR BESTIMMTE LEBENSMITTEL

Gar-	temperatur	Dauer	Umrühren	Tipps
------	------------	-------	----------	-------

Kartoffeln und Pommes Frites

Dünne gefrorene Pommes Frites	200° C	12-16 min	Bei Halbgaren	
Dicke gefrorene Pommes Frites	200° C	12-20 min	Bei Halbgaren	
Frische Pommes Frites (8x8 mm)	180° C	18-25 min	Bei Halbgaren	½ Löffle EVO-ÖL
Frische Kartoffeln in Stücke	180° C	18-22 min	Bei Halbgaren	½ Löffle EVO-ÖL
Frische Kartoffeln in Würfel	200° C	12-18 min	Bei Halbgaren	½ Löffle EVO-ÖL
Rösti	180° C	15-18 min		
Kartoffelgratin	180° C	18-22 min		

Fleisch und Geflügel

Steaks	180° C	8-12 min		
Schweinekoteletts	180° C	10-14 min		
Hamburger	180° C	7-14 min		
Wurst (mager)	200° C	13-15 min		
Hähnchenschenkel	180° C	18-22 min		
Hähnchenbrust	180° C	10-15 min		

Imbiss

Frühlingsrollen	200° C	8-10 min	Bei Halbgaren drehen	Vorheisen
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	200° C	6-10 min	Bei Halbgaren drehen	Vorheisen
Fischstäbchen	200° C	6-10 min		Vorheisen
Panierter Käse	200° C	10 min		Vorheisen
Gefülltes Gemüse	160° C	10 min		Vorheisen

SPEZIELLE TIPPS FÜR FRISCHE SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES

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

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

6. REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

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

7. PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

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

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

8. TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung: 220 – 240 V AC 50 Hz

Maximale Leistung: 1.600 Watt

Schubladekapazität: 5,2 L

Außenabmessungen (B x H x T): 25,4 x 30,3 x 35,3 cm

Gewicht: 4,1 Kg

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. MARIANNA (cod. 118340027) entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. MARIANNA (cod. 118340027) entspricht der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. MARIANNA (cod. 118340027) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. MARIANNA (cod. 118340027) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

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



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

10. **PRODUKTGARANTIE**

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

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

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

Die Garantie gilt nicht für:

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

- Eingriffe zu Hause zur Überprüfung der Zweckmäßigkeit oder vermutete Mängel

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

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

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



Melchioni Spa

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