

GIOIA

Friggitrice ad aria con cottura a vapore

Air fryer with steam cooking

Freidora de aire con cocción al vapor

Friteuse à air avec cuisson à la vapeur

Luftfritteuse mit Dampfgaren

Cod. 118340038



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	19
ES Manual de instrucciones	36
FR Manuel d'instruction	54
DE Benutzerhandbuch	72



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
- Non introdurre acqua se non esclusivamente nell'apposito serbatoio



- Tenersi a distanza dalla griglia posteriore di espulsione del vapore: pericolo di ustioni e lesioni fisiche

- 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 la griglia separagrasci di cui il cassetto è provvisto
- Per la ricarica del serbatoio, utilizzare solo acqua di rete; evitare in ogni modo l'uso di acqua distillata, olio, condimenti, miscele, insaporitori, parti solide, anche in sospensione o altro: l'uso di sostanze diverse può provocare danni all'apparecchio e/o contaminazione del materiale alimentare
- Non bere l'acqua di condensa, nè utilizzarla per il ferro da stiro
- 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
- Non utilizzare l'apparecchio per sterilizzare oggetti, specie se destinati al contatto alimentare
- Non eccedere con i tempi di cottura oltre a quanto ragionevolmente prevedibile per la preparazione del tipo di cibo: alimenti troppo disidratati, se sottoposti ad alte temperature, potrebbero provocare l'innesco di fiamme
- Non utilizzare l'apparecchio se particolarmente umido, anche solo in parte



- 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 cordoncini 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
- Non movimentare l'apparecchio se in funzione
- 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
- Non collocare l'apparecchio in spazi angusti o troppo chiusi, evitare che il vapore emesso ristagni; garantire una buona ventilazione nelle aree circostanti l'apparecchio in funzione
- Conservare il presente manuale per eventuali riferimenti futuri

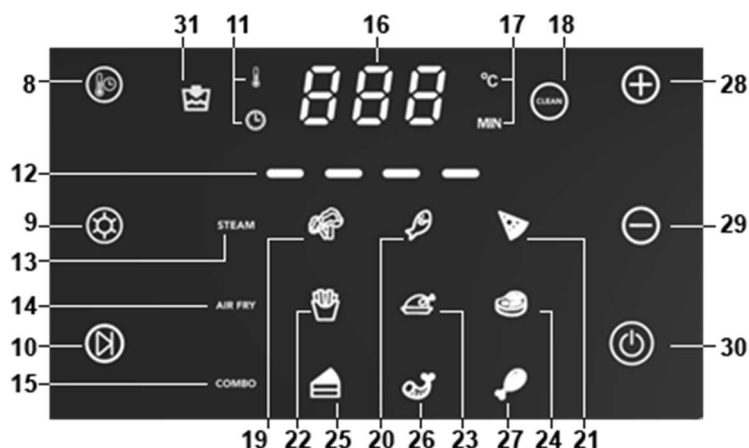
3. IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI

Le parti dell'apparecchio:



- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1) Serbatoio dell'acqua | 5) Cassetto |
| 2) Corpo dell'apparecchio | 6) Maniglia del cassetto |
| 3) Display LCD e tastiera | 7) Raccoglitore condensa |
| 4) Griglia separagrassi | |

Il display con tastiera touch:



- 8 Commutazione scelta temperatura o tempo di cottura
- 9 Attiva e disattiva alternativamente l'illuminazione interna
- 10 (Ri)Avvia il programma di cottura così come impostato e lo mette in pausa durante l'esecuzione
- 11 Visualizza il tipo di informazione mostrata sul display (⌚ = tempo residuo o ℹ = temperatura)
- 12 Indicatore cottura in corso
- 13 Cottura a vapore
- 14 Frittura ad aria
- 15 Cottura combinata
- 16 Indicazione tempo residuo o temperatura impostata
- 17 Unità di misura della visualizzazione sul display
- 18 Avvio funzione di decalcificazione
- 19 Programma VERDURE
- 20 Programma PESCE
- 21 Programma PIZZA
- 22 Programma PATATINE
- 23 Programma POLLO INTERO
- 24 Programma CARNE
- 25 Programma TORTE

- 26 Programma CORSTACEI
- 27 Programma COSCE DI POLLO
- 28 Aumento tempo cottura/temperatura
- 29 Diminuzione tempo cottura/temperatura
- 30 Accensione/spengimento apparecchio
- 31 Indicazione di necessità di decalcificazione

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 abbondantemente ed attendere la completa asciugatura prima di procedere oltre
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Sollevare il serbatoio dell'acqua separandolo dal corpo dell'apparecchio, aprirlo svitando il tappo-valvola sottostante e riempirlo per tre quarti della sua capacità, quindi riavvitare il tappo-valvola
- Riposizionare il serbatoio come nella figura precedente appoggiandolo alla parte superiore rispettando il verso
- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte

- Verificare che il cassetto sia completamente vuoto ad eccezione della griglia separaggrassi
- Verificare che sul display sia accesa la sola icona (30)
- Avviare un programma di test toccando in sequenza (30), (15) e (10)
- Attendere 10 minuti fino al completamento del programma di prova
- Al termine del programma, estrarre il cassetto, verificare l'integrità generale dell'apparecchio ed attenderne 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 nel vano fino al relativo scatto, prima di qualsiasi operazione sul pannello comandi. Al termine della cottura, l'apparecchio arresta qualsiasi riscaldamento, emette alcuni suoni prolungati, visualizza sul display la scritta "OFF" 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.

Come disporre gli alimenti nel cassetto:

- In caso di alimenti in unico pezzo di dimensioni maggiori, è opportuno posizionarlo il più possibile al centro del cassetto, per evitare che diverse distanze dalle pareti possano condizionare i flussi d'aria o la circolazione del vapore, rendendo la cottura meno uniforme
- In caso di alimenti frazionati (spezzatini, pepite di carne, nuggets, patatine, snacks ecc.) è opportuno distribuirli in modo da coprire la maggior parte possibile della superficie del fondo, cercando di mantenere il profilo superiore il più piatto possibile: questo rende uniforme la distanza dalla resistenza, con benefici anche in questo caso evidenti sulla uniformità della cottura
- Non rimuovere mai la griglia separaggrassi dal fondo del cassetto: essa, oltre all'evidente funzione di trattenere la parte meno salubre dell'alimento dopo che si è liquefatta, favorisce la circolazione dell'aria nella parte bassa del recipiente, ossia la più lontana dalla resistenza, riducendo sensibilmente la possibilità di avere aree meno cotte in basso
- Non eccedere nel riempimento del cassetto: il peso degli alimenti può variare, anche sensibilmente, in funzione della sua densità; pertanto, è utile non superare i tre quarti del cassetto in altezza, a prescindere dal peso dell'alimento che esso comporta. Un eccessivo riempimento rende complessa l'operazione di chiusura del cassetto, espone il cibo a possibili contatti con la resistenza con

conseguente generazione di fumo e cattivo odore, oltre che a possibili guasti, e risulta quasi sempre in una cottura scarsa o disomogenea

Sono possibili quattro tipologie di cottura ad impostazione “libera” oltre che nove di tipo “preimpostato”, in funzione del tipo di cibo e del risultato atteso; ecco il dettaglio dei programmi ad impostazione libera:

1) Cottura a vapore – STEAM, icona (13)

Gli alimenti vengono riscaldati e cotti grazie al vapore acqueo prodotto dall'apparecchio: la cottura a 100 gradi centigradi permette di conservare i principi nutritivi che andrebbero persi a temperatura maggiore, di mantenere inalterati i sapori e di ridurre il contenuto di grassi. La cottura a vapore è inoltre priva di odori.

2) Frittura ad aria – AIR FRY, icona (14)

Si tratta della normale funzione di friggitrice ad aria: gli alimenti vengono portati a cottura grazie al riscaldamento operato da un getto di aria riscaldata ad alta velocità, con temperature fino a 200 gradi centigradi. Il vantaggio consiste nella pressoché totale assenza di condimenti, quindi nella preparazione di cibi più sani ed in modo più rapido.

3) Cottura combinata – COMBO, icona (15)

Un ciclo di cottura a vapore, cui segue una frittura ad aria della durata di dieci minuti: in questo modo è possibile beneficiare di tutti i vantaggi della cottura a vapore, ma avendo una preparazione meno umida e con parte esterna più croccante.

Dopo un periodo di inutilizzo anche breve, seppure collegato alla presa elettrica, l'apparecchio si presenta completamente spento, ad eccezione della icona (30): toccandola si provoca l'accensione dell'apparecchio, inizialmente con funzione preimpostata di cottura a vapore.

Avviare la cottura a vapore: Una volta acceso l'apparecchio toccando l'icona (30), toccare l'Icona STEAM (13); è possibile modificare la durata della cottura toccando le icone (28) e (29): il tempo selezionato sarà visualizzato sul display (16), mentre toccando l'icona (11) è possibile soltanto visualizzare la temperatura, che per la cottura a vapore è fissata in 100° C non modificabili. Per avviare la cottura, toccare l'icona (10).

Avviare la frittura ad aria: Una volta acceso l'apparecchio toccando l'icona (30), toccare l'Icona AIR FRY (14); è possibile modificare la durata e la temperatura della frittura toccando le icone (28) e (29), passando da un valore all'altro toccando l'icona (8): il tipo di informazione visualizzata sul display (16) è indicato dall'icona (11). Per avviare la cottura, toccare l'icona (10).

Avviare la cottura combinata: Una volta acceso l'apparecchio toccando l'icona (30), toccare l'icona COMBO (14); è possibile modificare la durata della cottura toccando le icone (28) e (29): il tempo selezionato sarà visualizzato sul display (16), mentre toccando l'icona (8) è possibile visualizzare anche la temperatura, che per la cottura a vapore è fissata in 100° C non modificabili. Per avviare la cottura, toccare l'icona (10). Durante la fase finale, negli ultimi 10 minuti dedicati al processo di frittura ad aria, è possibile modificare il tempo residuo e la temperatura di frittura come descritto più avanti.

Durante la cottura: L'indicatore (12) si accende in sequenza, ad indicare il processo in corso: **nel caso in cui l'acqua nel serbatoio si esaurisse**, con programma che prevede



erogazione di vapore, la segnalazione (31) si accenderà lampeggiando sul display, mentre alcuni segnali acustici verranno emessi. Procedere a riempire il serbatoio come descritto al cap. 4 punti 10 e 11, prestando attenzione alla temperatura eventualmente elevata di superfici e acqua residua; una volta riposto il serbatoio in sede, la cottura si riavvia spontaneamente ed il programma viene

portato a conclusione. È opportuno che l'operazione di riempimento avvenga in tempi contenuti, per non provocare un eccessivo raffreddamento della camera di cottura, con peggioramento del risultato finale; se il riempimento non avverrà entro due minuti, l'apparecchio si spegnerà e occorrerà procedere alla riprogrammazione.

Durante la preparazione, il display visualizza i minuti residui al termine della preparazione, alternandoli con la temperatura impostata; è inoltre possibile effettuare le seguenti operazioni, toccando l'icona corrispondente:

Icona	Funzione
	Scambia la visualizzazione e la selezione della temperatura impostata con quella del tempo residuo: la visualizzazione viene alternata automaticamente anche durante la cottura
	Attiva e disattiva alternativamente l'illuminazione interna
	Mette in pausa la preparazione, arrestando la cottura ma mantenendo i parametri precedentemente impostati; l'indicazione (12) si arresta ed il tempo residuo non decresce ulteriormente. Un ulteriore tocco dell'icona (10) riavvia la preparazione
	Aumenta di un minuto per ogni tocco il tempo residuo al termine della preparazione o di 5° C la temperatura impostata, quest'ultima nelle sole

	fasi di frittura ad aria: il tempo o la temperatura aumentati vengono immediatamente visualizzati
	Riduce di un minuto per ogni tocco il tempo residuo al termine della preparazione o di 5° C la temperatura impostata, quest'ultima nelle sole fasi di frittura ad aria: il tempo o la temperatura ridotti vengono immediatamente visualizzati
	Arresta la preparazione ed avvia il processo di raffreddamento finale

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

Al termine della cottura: Il display visualizza la scritta "OFF", emette alcuni segnali acustici ed effettua un raffreddamento delle parti a ventola di circa 20 secondi, al termine del quale è possibile estrarre il cassetto e prelevare gli alimenti preparati. Prima di riporre l'apparecchio, attendere il completo raffreddamento di ogni sua parte e svuotare il raccoglitore condensa (7).

I programmi preimpostati: L'apparecchio dispone di un raffinato processore elettronico, in grado di eseguire diversi programmi di cottura preimpostati: l'apparecchio provvederà in autonomia alla gestione dei tempi e delle temperature di cottura, oltre che dell'erogazione del vapore, secondo l'esperienza progettuale ottenuta con studi approfonditi. Ecco il loro dettaglio:

		Prima parte			Seconda parte			Serbatoio
		Modo	°C	min	Modo	°C	min	
Steam	Verdure	Steam	100	10				Riempire
	Pesce	Steam	100	10				
	Pizza							
	Patate	Steam	100	20				
	Pollo intero	Steam	100	30				
	Carne	Steam	100	15				
	Dolci	Steam	100	20				
	Crostacei	Steam	100	15				

Air Fry	Cosce di pollo	Steam	100	30				
	Verdure	Air Fry	160	12				
	Pesce	Air Fry	170	10				
	Pizza	Air Fry	200	20				
	Patate	Air Fry	200	18				
	Pollo intero	Air Fry	185	35				
	Carne	Air Fry	200	15				
	Dolci	Air Fry	160	30				
	Crostacei	Air Fry	180	10				
Combo	Cosce di pollo	Air Fry	180	40				Riempire
	Verdure	Steam	100	4	Air Fry	200	6	
	Pesce	Steam	100	8	Air Fry	200	5	
	Pizza							
	Patate	Steam	100	15	Air Fry	200	18	
	Pollo intero	Steam	100	15	Air Fry	180	20	
	Carne	Steam	100	15	Air Fry	200	15	
	Dolci	Steam	100	15	Air Fry	160	12	
	Crostacei	Steam	100	5	Air Fry	180	10	
	Cosce di pollo	Steam	100	22	Air Fry	200	12	

Come evidente dalla tabella, nonostante i programmi preimpostati prevedano temperature e durate tipiche, esse possono essere modificate, come spiegato nel precedente capitolo “Durante la cottura” sia prima dell’avvio, subito dopo la selezione del programma, che a preparazione in corso, al fine di perfezionare il risultato in relazione a variabili come la quantità di cibo, il suo grado di idratazione o il proprio gusto personale, anche alla luce della esperienza di utilizzo maturata nel frattempo. La durata delle cotture può essere regolata da 1 a 90 minuti interi, mentre la temperatura della friggitrice può essere regolata tra 80 e 200 gradi centigradi a passi di cinque gradi.

CONSIGLI PER UN UTILIZZO OTTIMALE

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

- Il tempo di cottura ideale risente in ogni caso della quantità di cibo inserita nel cassetto: in caso di quantità considerevoli, è sempre bene allungare la cottura di qualche minuto e viceversa
- Nel caso di cibo frazionato (polpette di carne, bocconcini, ecc.) i tempi di cottura dovrebbero essere leggermente ridotti rispetto allo stesso volume di cibo in unico pezzo
- L’apertura del cassetto, per quanto necessaria in taluni casi per il rimescolamento, impatta notevolmente sulla temperatura interna; le operazioni a cassetto aperto dovranno pertanto svolgersi nel minor tempo possibile, sempre considerando le necessarie precauzioni di sicurezza
- La necessità di procedere ad un rimescolamento è tanto maggiore quanto più finemente frazionato è il cibo. Nella maggior parte dei casi, un unico rimescolamento a metà del processo di cottura è comunque sufficiente per un buon risultato finale

- Per la preparazione di patatine fritte, può essere utilizzata una minima quantità di olio (circa ½ cucchiaino) per migliorare la cottura, distribuendolo sulla superficie con uno spruzzino alimentare prima dell'inserimento nell'apparecchio o spennellandolo con un pennello alimentare; verificare comunque che non siano state pretrattate in produzione con l'applicazione di condimenti grassi o untati
- 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 untati
- È anche possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti freddi, impostando una temperatura di 120° C ed un tempo generalmente non superiore a 10 minuti

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

Decalcificazione: Ogni 20 ore di utilizzo in modalità vapore, occorre completare il processo di decalcificazione: la circostanza è evidenziata dal lampeggio della icona (18), che impedisce l'avvio di ulteriori programmi prima dell'esecuzione della decalcificazione. Per eseguire il processo, operare come segue:

- 1) Riempire il serbatoio fino al ciglio, utilizzando acqua di rete
- 2) È possibile utilizzare prodotti specifici per la decalcificazione, purché a base alimentare (acido citrico o acido acetico) e commestibili, mescolati con l'acqua del serbatoio secondo le dosi consigliate sulle indicazioni del prodotto stesso
- 3) Riporre in sede il serbatoio
- 4) Toccare l'icona (31), che avvia il processo della durata di circa 25 minuti
- 5) Attendere la completa esecuzione, al termine della quale l'apparecchio si posiziona in stato di spegnimento, come nel caso di un normale programma di cottura
- 6) Non arrestare anzitempo l'esecuzione del processo di decalcificazione, poiché l'apparecchio non la considererebbe completa e non permetterebbe l'esecuzione dei normali programmi

- 7) Al termine del processo, svuotare il serbatoio, risciacquarlo sotto acqua corrente, riempirlo nuovamente di acqua pura ed eseguire un normale programma a vapore della durata di 15 minuti
- 8) Svuotare il raccoglitore condensa (7), lavare il cassetto e la griglia separagrasa in acqua tiepida con normale sapone per piatti, quindi risciacquare abbondantemente
- 9) Riporre gli accessori: l'apparecchio è pronto per il normale utilizzo

Detergenza e manutenzione: L'apparecchio non necessita di manutenzione, intesa quale sostituzione di parti consumabili o revisioni programmate oltre alla procedura di decalcificazione descritta in precedenza; di norma è sufficiente procedere alla pulizia puntuale del cassetto e della griglia separagrasa 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	È stata caricata una quantità di cibo eccessiva	Frazionare il cibo in più parti e proseguire la cottura separatamente

	È stato programmato un tempo di cottura insufficiente	Proseguire la cottura alla medesima temperatura per qualche minuto
	È 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
È presente molta acqua intorno all'apparecchio	Il raccoglitore condensa è sovraccarico	Svuotare il raccoglitore condensa
L'apparecchio produce fumo ed odore eccessivi	È 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 (E1 o E2), 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	: 1700W
Capacità cassetto	: 6.5L
Capacità serbatoio	: 1.3L
Dimensioni esterne (L x A x P)	: 30.8x40.3x44.3cm
Peso	: 6.98Kg

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. GIOIA (cod. 118340038) 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. GIOIA (cod. 118340038) 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. GIOIA (cod. 118340038) 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. GIOIA (cod. 118340038) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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



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

10 . GARANZIA

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

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

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

La garanzia non copre:

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

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

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

1. INTRODUCTORY NOTE

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

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

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

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

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

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

- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, in the presence of atmospheres saturated with gas, fumes, in excessive or low temperatures or under direct solar radiation.
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, near explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.). Such use constitutes a serious risk to the safety of the operator and persons nearby and may cause fires or deflagrations.
- Make sure that each part of the appliance, especially the cord, is placed at a safe distance from heat sources (e.g. electric or gas cookers), both during use and when not in use.
- During use, the appliance must be constantly supervised: do not use it in the absence of operators or persons who can constantly check its correct operation.
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 10 cm from surrounding objects on each side: this precaution prevents parts from overheating and improves performance.
- Do not introduce any material that is not food and, in any case, absolutely avoid starting the appliance if material that is not strictly food has been introduced.
- Use only the original accessories supplied. The use of non-original accessories could constitute a danger of damage to the appliance as well as a potential health hazard.
- Do not run the appliance with no-load except for preheating. Do not keep the appliance running with the drawer removed except for the time strictly necessary for inserting food.
- Do not use oil during operation
- Do not introduce water unless strictly into the tank.



- Keep a safe distance from the rear steam ejection grille: risk of burns and physical injury.
- Take the utmost care not to touch any part inside the appliance during operation or in the minutes immediately following operation: parts reach temperatures capable of causing burns and physical injury.

The containers must be handled using the tools provided and an oven glove or specially designed potholders.

- Ensure a standstill period of at least 30 minutes after 60 minutes of appliance use.
- Beware of sudden bursts of incandescent steam when removing the drawer.
- Do not overload the drawer and take special care that food does not come into contact with the heating element.
- Do not insert any cooking utensils into the appliance but instead only use the grease trap grille with which the drawer is equipped.
- Use only mains water to fill the tank. Avoid using distilled water, oil, seasonings, mixtures, flavourings, solids, even in suspension or other. The use of other substances may result in damage to the appliance and/or contamination of the foodstuff.
- Do not drink the condensation water or use it for ironing.
- Do not wash the drawer in the dishwasher.

- Do not insert any plastic or other material into the appliance while it is in operation that could deform, melt or release substances when heated.
- Do not use the appliance to sterilise objects, especially if intended for food contact.
- Do not exceed the cooking times beyond that reasonably foreseeable to prepare the food type. Dehydrated foods, if subjected to high temperatures, could ignite a fire.
- Do not use the appliance if it is particularly wet, even partially.



- Avoid touching any structural parts, even external ones, during operation, as some of them could reach high temperatures: the drawer opening handle is subject to moderate heat and should be the only part to be touched.

- Do not obstruct air intakes or exhaust ducts: doing so creates potentially dangerous situations as well as significantly worsening the

performance of the appliance.

- Periodically check the cleanliness of the rear ventilation slots: refer to the following chapter on cleaning if dust or dirt accumulation is found.
- Do not cover the appliance with any heat reflective material (e.g. aluminium). Doing so will lead to the appliance overheating, with the possibility of breakdowns and danger to the operator or people nearby.
- Make sure that every part of the appliance has cooled down adequately before storing the appliance: leave the drawer removed several minutes after use to facilitate this.
- Do not use the appliance if one or more of the parts listed in the following chapter are missing or damaged: contact your dealer for repair.
- Periodically check the conditions of the parts making up the appliance, in particular the power cord: if any anomalies are found, refrain from using the appliance and contact qualified technical personnel.
- Do not use abrasive sponges or aggressive detergents for cleaning operations: refer to the following chapter for complete requirements.
- Cleaning operations must be carried out taking care to disconnect the appliance from the power supply: refer to the following chapter for the relevant requirements.
- The appliance must be connected to a compliant electrical system. The electrical system must have a power rating equal to or greater than that of the appliance and must be earthed.
- Before connecting the plug of the power cord to the socket, make sure that the voltage of your household installation corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- Do not connect the appliance to extension cords, power strips, multi-socket strips, timers, controlled sockets or other devices that can start it up independently.
- If the appliance is not to be used for a prolonged period of time, it is advisable to unplug the power cord from the socket: this will extend the life of the appliance and help reduce energy consumption.
- Do not disconnect the power supply by pulling on the cord: grasp the plug firmly with one hand, place the other hand on the frame of the electrical outlet and disconnect with a quick, sharp movement.

- Do not move the appliance during use.
- Before disconnecting the appliance, make sure that it is switched off and that there are no programs running, unless you need to disconnect it in an emergency situation due to abnormal behaviour as described in this chapter.
- The appliance must be kept out of the reach of children under 8 years of age; in any case make sure that it is not used for play.
- If the appliance is used by children, even if they are over 8 years old, or by persons with reduced cognitive, sensory or motor skills, they must be instructed about the dangers of incorrect use of the appliance and it must be guaranteed that the information has been correctly and fully understood. Adequate supervision must however be ensured.
- Do not use the appliance in the vicinity of liquid accumulations or sources, such as tanks, tubs, showers, sinks, other sanitary fixtures, faucets, pipes, sprinklers, bottles, storage vessels, expansion vessels, watercourses, flowerpots and similar. Do not place containers holding liquids on top of the appliance; make sure that the power cord or electrical plug is never submerged.
- There is no reason to disassemble the appliance, not even after it has been decommissioned. It is composed of parts that could be swallowed by children or persons with reduced cognitive ability.
- Do not carry out any repairs yourself; in the event of a fault, have the appliance inspected by a qualified technician.
- None of the parts of the appliance must be modified under any circumstances: doing so normally constitutes a serious impairment of the safety requirement, a condition for immediate forfeiture of the warranty and does not lead to any increase in performance.
- Do not subject the power cord to excessive bending or kinking: any internal damage to the cable which cannot be detected constitute a serious safety hazard.
- Place the appliance at an adequate distance from moving parts such as curtains, door and window sashes, hatches or similar in order to avoid accidental contact.
- Place the appliance on a flat, stable surface and ensure that the appliance cannot move independently due to gravity or external forces.
- Do not place the appliance in confined or poorly ventilated spaces. Prevent steam from accumulating, ensuring good ventilation around the appliance during use.
- Keep this manual for future reference.

3. IDENTIFICATION OF PARTS

Parts of the appliance:



1) Water tank

2) Appliance body

3) LCD display and keypad

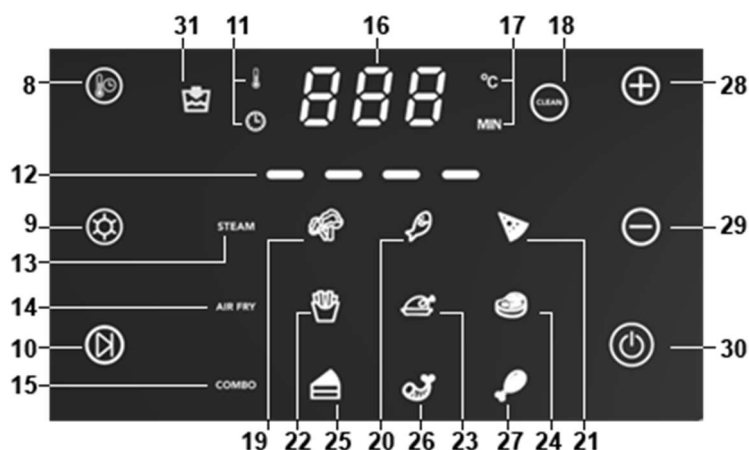
4) Grease trap grille

5) Drawer

6) Drawer handle

7) Condensate tray

Display with touch keypad:



- 8 Temperature or cooking time selection switch
- 9 Switches the internal lighting on and off
- 10 Starts or restarts the set cooking program or pauses it during operation
- 11 Displays the type of information shown on the display (= remaining time or = temperature)
- 12 Cooking in progress indicator
- 13 Steam cooking
- 14 Air frying
- 15 Combined steam/frying
- 16 Indication of remaining time or set temperature
- 17 Unit of measure shown on display
- 18 Start descaling function
- 19 VEGETABLES program
- 20 FISH program
- 21 PIZZA program
- 22 CHIPS program
- 23 WHOLE CHICKEN program
- 24 MEAT program
- 25 CAKES program
- 26 SEAFOOD program
- 27 CHICKEN DRUMSTICKS program
- 28 Cooking time/temperature increase
- 29 Cooking time/temperature decrease
- 30 Appliance power on/off
- 31 Indication that descaling is required

4. COMMISSIONING AND FIRST START-UP

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

- Unpack the appliance and check the conditions and completeness of the equipment, as indicated in the previous chapter.
- Keep the packaging for 15 days in case it needs to be returned to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the instructions on the separation of materials indicated on it.
- Read this manual in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use.
- Carefully remove all possible fastening materials from parts, including internal parts.
- Fully remove any stickers from the surface of the appliance.
- Place the appliance on a flat, stable surface, taking care to reserve 10 cm of space on all sides, at the rear and above the appliance for the necessary air circulation.
- Refer to chapter 2 for further details and instructions on appliance positioning and installation.
- Wash all accessories in lukewarm water with normal dish soap. Rinse thoroughly and wait until completely dry before proceeding further.
- Ensure that the cord does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking.
- Lift the water tank, separating it from the body of the appliance. Open it by turning the cap-valve below and fill it to three-quarters of its capacity, then screw the cap-valve back on.
- Re-insert the tank as shown in the figure above, resting it on the top part and making sure it's facing the right way.
- Connect the electrical plug to a wall socket with a regular upstream earth leakage circuit breaker.
- Check that the drawer is fully empty except for the grease trap grille.
- Check that only icon (30) is lit on the display.
- Start a test program by tapping (30), (15) and (10) in sequence.
- Wait 10 minutes until the test program is completed.
- At the end of the program, remove the drawer, check the general conditions of the appliance and wait for it to cool down. You can now carry out the normal cooking operations.

5. USING THE APPLIANCE

Cooking involves placing the food inside the drawer and inserting it completely into the compartment until it clicks into place, before any operation on the control panel. At the end of cooking, the appliance stops all heating, emits a few prolonged beeps, shows the word “OFF” on the display and, after a brief cool-down, goes into standby. At this point, the drawer can be pulled out and the food inside can be removed and consumed, while the appliance can be left to cool down, preferably with the drawer pulled out, for subsequent cleaning.

How to arrange food in the drawer:

- Large single-piece foodstuffs should be placed as centrally as possible in the drawer, minimising the impact of differing distances from the walls on air flow and steam circulation, thus ensuring more even cooking.
- Fractionated foodstuffs (stews, meatballs, nuggets, chips, snacks, etc.) should be arranged in such a way as to cover as much as possible of the bottom surface, keeping the upper profile as flat as possible. This will equalise the distance from the heating element, similarly ensuring more even cooking.
- Never remove the grease trap grille from the bottom of the drawer. In addition to capturing the least healthy part of the food once it has liquefied, it also promotes air circulation in the bottom part of the container, that is, the part furthest from the heating element, considerably reducing the possibility of the lower portions being less cooked.
- Never overfill the drawer. The weight of food can vary, sometimes quite considerably, depending on its density. Therefore, the drawer should not be filled to more than three-quarters of its height regardless of the weight of the food. Excessive filling can make it difficult to close the drawer, exposing the food to possible contact with the heating element and the consequent generation of smoke and bad smells, in addition to malfunctions, and almost always results in poor or uneven cooking.

There are four “free” cooking settings in addition to nine “pre-set” cooking settings, depending on the type of food and expected result. Below are the details of the free-setting programs:

1) Steam cooking – STEAM, icon (13)

The food is heated and cooked by means of water vapour produced by the appliance. Cooking at 100 degrees Celsius preserves the main nutrients that would otherwise be lost at higher temperatures, keeping the flavours intact and reducing the fat content. Steam cooking is also odourless.

2) Air frying – AIR FRY, icon (14)

This is the normal operating mode of an air fryer. The food is cooked by way of heating, achieved by a high-speed jet of heated air at temperatures of up to 200 degrees Celsius. The advantage lies in the almost total absence of seasonings, and thus in the rapid preparation of healthier food.

3) Combined cooking – COMBO, icon (15)

A steam cooking cycle followed by an air frying cycle that lasts ten minutes. This offers all the advantages of steam cooking, the preparation being less humid and the outer parts being more crispy.

After short periods of non-use, even if connected to the power, the appliance completely switches off except for icon (30). Tapping this icon switches the appliance back on, initially with the pre-set steam cooking function.

Starting steam cooking: Once the appliance is switched on by tapping icon (30), tap the STEAM icon (13). The cooking time can be adjusted by tapping icons (28) and (29): the selected time will appear on the display (16). Tapping icon (11), on the other hand, only displays the temperature, which for steam cooking is fixed at 100 °C and cannot be changed. To start cooking, tap icon (10).

Starting air frying: Once the appliance is switched on by tapping icon (30), tap the AIR FRY icon (14). The frying time and temperature can be adjusted by tapping icons (28) and (29), switching from one value to the other by tapping icon (8): the type of information shown on the display (16) is indicated by icon (11). To start cooking, tap icon (10).

Starting combined cooking: Once the appliance is switched on by tapping icon (30), tap the COMBO icon (14). The cooking time can be adjusted by tapping icons (28) and (29): the selected time will appear on the display (16). Tapping icon (8), on the other hand, only displays the temperature, which for steam cooking is fixed at 100 °C and cannot be changed. To start cooking, tap icon (10). During the final stage, in the last 10 minutes dedicated to the air frying process, the remaining time and frying temperature can be adjusted as described below.

During cooking: The indicator (12) lights up in sequence indicating that the process is underway: **if the water in the tank finishes** during a program that includes steam, the



indicator (31) will start flashing on the display and several audible signals will be emitted. Fill the tank as described in Chap. 4 points 10 and 11, paying attention to the possibly high temperature of the surfaces and remaining water. Once the tank is back in its seat, cooking automatically resumes and the program is completed. The filling procedure should be carried out as quickly as possible to prevent

excessive cooling in the cooking chamber, potentially affecting the final result. If filling is not carried out within two minutes, the appliance will switch off and will need to be reprogrammed.

During the recipe, the display shows the remaining minutes until the end of the recipe, alternated with the set temperature. The following procedures can also be performed by tapping the corresponding icon:

Icon	Function
	Switches the display and selection of the set temperature with that of the remaining time: these two values are also automatically alternated on the display during cooking
	Switches the internal lighting on and off
	Pauses the recipe, stopping cooking but maintaining the previously set parameters. The indication (12) stops and the remaining time stops counting down. Tapping icon (10) again restarts the recipe
	Increases the remaining recipe time by one minute or the set temperature by 5 °C for every tap. The temperature can only be adjusted during the air frying stages. The increased time or temperature are immediately displayed
	Reduces the remaining recipe time by one minute or the set temperature by 5 °C for every tap. The temperature can only be adjusted during the air frying stages. The reduced time or temperature are immediately displayed
	Stops the recipe and starts the final cooling process

Stirring: Certain recipes require one or more stirrings during preparation to ensure more even cooking: to stir, the drawer can be removed from its seat and the contents shaken, taking great care to avoid overflowing and spilling, which are potentially dangerous given the high temperature. The drawer can also be placed on an inert

surface (marble, stone, metal), using heat-resistant cutlery, which is preferably not sharp, to stir the contents. When you are finished, set the drawer back in place and push it in until it clicks and cooking restarts with the temperature and time remaining and preceding the interruption. Stirring must not be carried out during steam or combined cooking.

At the end of cooking: The display shows the wording “OFF”, emits several audible signals and starts cooling the fan parts for about 20 seconds, after which the drawer can be extracted and the prepared foods taken out. Before stowing the appliance, wait for all its parts to completely cool and empty the condensate tray (7).

Pre-set programs: The appliance is fitted with a sophisticated electronic processor able to run various pre-set cooking programs. The appliance automatically manages the cooking times and temperatures, in addition to supplying steam, based on design experience obtained from in-depth studies. Here they are in detail:

		First part			Second part			Tank
		Mode	°C	min	Mode	°C	min	
Steam	Vegetables	Steam	100	10				Full
	Fish	Steam	100	10				
	Pizza							
	Potatoes	Steam	100	20				
	Whole chicken	Steam	100	30				
	Meat	Steam	100	15				
	Desserts	Steam	100	20				
	Seafood	Steam	100	15				
	Chicken drumsticks	Steam	100	30				
Air Fry	Vegetables	Air Fry	160	12				Full
	Fish	Air Fry	170	10				
	Pizza	Air Fry	200	20				
	Potatoes	Air Fry	200	18				
	Whole chicken	Air Fry	185	35				
	Meat	Air Fry	200	15				
	Desserts	Air Fry	160	30				
	Seafood	Air Fry	180	10				
	Chicken drumsticks	Air Fry	180	40				
Combo	Vegetables	Steam	100	4	Air Fry	200	6	Full
	Fish	Steam	100	8	Air Fry	200	5	
	Pizza							
	Potatoes	Steam	100	15	Air Fry	200	18	
	Whole chicken	Steam	100	15	Air Fry	180	20	
	Meat	Steam	100	15	Air Fry	200	15	
	Desserts	Steam	100	15	Air Fry	160	12	
	Seafood	Steam	100	5	Air Fry	180	10	
	Chicken drumsticks	Steam	100	22	Air Fry	200	12	

As can be seen in the table, although the pre-set programs have typical temperatures and times, they can be adjusted as explained in the previous chapter “During cooking”,

either before starting, immediately after selecting the program, or during the recipe, in order to perfect the result taking into account variables such as the amount of food, its level of hydration or personal taste, and also in light of experience gained during use. The cooking time can be adjusted from 1 to 90 whole minutes, whereas the frying temperature can be adjusted between 80 and 200 degrees Celsius in 5-degree steps.

TIPS FOR OPTIMAL USE

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

- The ideal cooking time is always affected by the amount of food placed in the drawer: in the case of large quantities, it is always a good idea to extend the cooking time by a few minutes and vice versa
- In the case of portioned food (meatballs, chunks, etc.), the cooking time should be slightly shorter than for the same volume of food in a single piece.
- Drawer opening, although necessary in some cases for stirring, has a considerable impact on the internal temperature; operations with the drawer open should therefore be carried out in the shortest possible time, always considering the necessary safety precautions
- The need to stir is all the greater the more finely portioned the food is. In most cases, a single stirring halfway through the cooking process is sufficient for a good end result.
- When preparing chips, a small amount of oil (approx. ½ tablespoon) can be used to improve cooking, spreading it over the surface with a food spray before putting them in the appliance or brushing it on with a food brush. Check in any case that they have not been pre-treated in production with the application of greasy or oily seasoning.
- The ideal quantity of chips in a single batch is 500 grams.
- Avoid cooking extremely fatty foods such as sausages or particularly greasy coarse-textured sausages.
- The appliance can be used to reheat cold food, setting a temperature of 120°C and a time generally not exceeding 10 minutes.

SPECIAL TIPS FOR FRESH HOMEMADE CHIPS

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

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

- 6) Bake the potatoes at 180° C for 18–25 minutes.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Descaling: The descaling process must be carried out every 20 hours of use in steam mode. This condition is highlighted by the flashing icon (18), which prevents any additional programs from starting until descaling has been carried out. To run the process, proceed as follows:

- 1) Fill the tank to the rim, using mains water.
- 2) Specific descaling products can be used provided they are food-grade (citric acid or acetic acid) and edible, mixed with the water from the tank according to the recommended doses on the product label.
- 3) Place the tank back in its seat.
- 4) Tap icon (31), which starts the process that lasts for about 25 minutes.
- 5) Wait for it to finish, after which the appliance switches to the off state as it would after a normal cooking program.
- 6) Do not stop the descaling process prematurely as the appliance would consider it incomplete and prevent the running of normal programs.
- 7) At the end of the process, empty the tank, rinse it under running water, fill it with pure water again and run a normal 15-minute steam program.
- 8) Empty the condensate tray (7), wash the drawer and grease trap grille in warm water with normal dish soap, then rinse thoroughly.
- 9) Put the accessories back in place: the appliance is now ready for normal use.

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

Always avoid aggressive detergents, abrasive sponges, iron wool or other chemical cleaners: specific products for cleaning the oven must not be used to clean the drawer compartment and must never be sprayed on the heating element, which does not need to be cleaned. Use a damp cloth to clean the inside walls when the appliance is completely cooled down. If food material comes into contact with the heating element, wait until it has cooled down completely and remove it very gently using a soft-bristled brush.

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

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Probable solution
The display remains off	The power cord is disconnected	Connect the power cord
	The electrical outlet is not powered	Check the switches on the electrical panel
The appliance is overheating	The rear ejection grille is obstructed	Clean the grille or put the appliance back in a free area
Food is still raw after cooking is complete	Too much food has been loaded	Divide the food into several parts and continue cooking separately
	Insufficient cooking time has been programmed	Continue cooking at the same temperature for a few minutes
	Too low a temperature has been programmed	Continue cooking for a short time at a slightly higher temperature
The food is not cooked evenly	Stirring has not been carried out as necessary	Take out the most cooked food and briefly cook the remainder further
Snacks are not crispy	Snacks not suitable for air cooking have been cooked	Prepare snacks in a conventional convection oven
It is difficult to slide the drawer in	The drawer is overloaded	Break up the food and carry out several successive cooking steps
There is a lot of water around the appliance	The condensate tray is full	Empty the condensate tray
The appliance produces excessive smoke and odours	Too much greasy food has been loaded	Stop cooking and check the food loaded
	The heating element is dirty	Stop cooking and clean as described in chapter 6

Should any malfunctions occur other than those listed above, including the internal light failing to switch on, or should an error code (E1 or E2) be displayed, a self-sufficient solution is not feasible and the product must be inspected by a qualified technician.

8. TECHNICAL DATA

Power supply voltage: 220 – 240 V AC 50 Hz

Maximum power: 1700 W

Drawer capacity: 6.5L

Tank capacity : 1.3L

External dimensions (L x H x D): 30.8x40.3x44.3cm

Weight : 6.98Kg

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. GIOIA (cod. 118340038) 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. GIOIA (cod. 118340038) 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. GIOIA (cod. 118340038) 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. GIOIA (cod. 118340038) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 june 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

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



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

10. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

The warranty does not cover:

- parts subject to wear or tear, nor those parts that require periodic replacement and / or maintenance
- professional use of the product

- malfunctions or any defects due to incorrect installation, configuration, software / BIOS / firmware update not performed by authorized Melchioni Spa
- repairs or interventions carried out by persons not authorized by Melchioni Spa
- manipulation of assembly components or, where applicable, of the software
- defects caused by fall or transport, lightning, voltage fluctuations, liquid infiltration, opening of the appliance, bad weather, fire, public disturbances, inadequate ventilation or incorrect power supply
- any accessories, for example: boxes, bags, batteries, etc. used with this product
- home interventions for convenience checks or presumed defects

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

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

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

1. NOTA INTRODUCTORIA

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

Este manual contiene información importante, tanto en relación con el uso correcto del aparato, como con su uso seguro. Es esencial leer y comprender su contenido antes de realizar cualquier operación, para que pueda obtener el mejor rendimiento del aparato. Conserve este manual incluso después de su lectura, ya que podría ser necesario consultarlo también en el futuro.

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

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

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

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

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



- Manténgase alejado de la rejilla trasera de expulsión del vapor: peligro de quemaduras y lesiones físicas
- Preste la máxima atención a no tocar ninguna parte interna del aparato durante el funcionamiento o en los minutos inmediatamente posteriores: estas alcanzan temperaturas capaces de provocar quemaduras y lesiones físicas; los recipientes deben manipularse utilizando las herramientas suministradas en dotación y un guante de horno o agarraderas específicamente diseñadas

- Asegúrese un periodo de inutilización de por lo menos 30 minutos después de 60 minutos de uso del aparato
- Preste atención a escapes imprevistos de vapor incandescente en el acto de la extracción del cajón
- No sobrecargue el cajón y preste particular atención para que el alimento no entre en contacto con la resistencia
- No introduzca ninguna herramienta de cocina en el aparato, utilice solo la rejilla de separación de grasas con la que cuenta el cajón
- Para la recarga del depósito, utilice solo agua de red; evite en todo caso el uso de agua destilada, aceite, condimentos, mezclas, saborizantes, partes sólidas, incluso en suspensión u otros: el uso de diferentes sustancias puede causar daños al aparato y/o contaminación del material alimentario
- No beba agua de condensación, ni la utilice para planchar
- No lave el cajón en el lavavajillas
- No introduzca en el aparato en funcionamiento ningún objeto de plástico u otro material que pueda deformarse, derretirse o ceder sustancias en caso de calentamiento
- No utilice el aparato para esterilizar objetos, especialmente si están destinados al contacto con alimentos
- No exceda los tiempos de cocción más allá de lo razonablemente previsible para la preparación del tipo de alimento: los alimentos demasiado deshidratados, si se someten a altas temperaturas, podrían provocar el comienzo de llamas
- No utilice el aparato si está particularmente húmedo, aunque sea solo en parte



- Evite tocar partes estructurales incluso externas durante el funcionamiento, ya que algunas de estas podrían alcanzar temperaturas elevadas: el tirador de apertura del cajón, en cambio, se calienta en menor medida y es la única parte que se debe tocar
- No obstruya las tomas de aire o los conductos de expulsión del aire: este conducto crea situaciones de peligro potencial, además de que

empeora sensiblemente los rendimientos del aparato

- Verifique periódicamente la limpieza de las ranuras de ventilación traseras: siempre que se muestren acumulaciones de polvo o suciedad, consulte el capítulo siguiente para la limpieza
- No revista el aparato con ningún material termorreflectante (p. ej., aluminio); esta conducta implica el sobrecalentamiento del aparato, con posibilidad de averías y peligro para el operador o las personas circundantes
- Antes de ser depositado, asegúrese de que cada parte del aparato se haya enfriado adecuadamente: para facilitar la operación, deje el cajón extraído varios minutos después del uso
- No utilice el aparato en caso de que una o varias partes entre las que se enumeran en el siguiente capítulo falten o estén dañadas: diríjase a su revendedor para el restablecimiento

- Verifique periódicamente la integridad de las partes que componen el aparato, en particular el cable de alimentación: siempre que se encuentren anomalías, absténgase del uso y diríjase a personal técnico cualificado
- Para las operaciones de limpieza, no utilice esponjas abrasivas o detergentes agresivos: consulte el siguiente capítulo para las prescripciones completas
- Las operaciones de limpieza deben ser realizadas teniendo cuidado de desconectar el aparato de la alimentación: consulte el siguiente capítulo para las relativas prescripciones
- El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico que cumpla con las normativas. El sistema eléctrico debe poseer una potencia nominal igual o superior a la del aparato, y debe estar equipado con puesta a tierra
- Antes de conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje del propio sistema doméstico se corresponda con el indicado en el aparato
- No conecte el aparato con prolongaciones, regletas eléctricas, tomas múltiples, temporizadores, tomas controladas u otros dispositivos que puedan ponerlo en marcha de forma autónoma
- Siempre que el aparato no sea utilizado por un periodo de tiempo prolongado, es necesario desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente: esta precaución prolonga su vida útil y contribuye a reducir su consumo energético
- No desconecte la alimentación tirando del cable: sujete firmemente el enchufe con una mano, apoye la otra mano al marco de la toma eléctrica y desconecte con un movimiento rápido y seco
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento
- Antes de desconectar el aparato, verifique que se haya apagado y que no haya programas en ejecución, a menos que la desconexión no se produzca en situaciones de emergencia para comportamientos anormales como se muestra en el presente capítulo
- El aparato debe ser mantenido fuera del alcance de los niños de edad inferior a los 8 años: asegúrese en todo caso que no se utilice para juegos
- Siempre que el aparato sea utilizado por niños, incluso de edad superior a los 8 años, o personas con reducidas capacidades cognitivas, sensoriales o motrices, estas deben ser instruidas relativamente sobre los peligros derivados del uso incorrecto del aparato y se debe asegurar de que la información se haya recibido y comprendido correcta y completamente; de todos modos, se debe asegurar la supervisión adecuada
- No utilice el aparato cerca de acumulaciones o fuentes de líquidos, como tanques, bandejas, duchas, lavabos, otros sanitarios, grifos, tuberías, irrigadores, botellas, vasos de acumulación, vasos de expansión, cursos de agua, macetas de flores y similares; no coloque recipientes que contengan líquidos sobre el aparato; verifique que también el cable de alimentación o el enchufe eléctrico nunca estén sumergidos
- No hay razón para desarmar el aparato, ni siquiera después de su cesión; este está compuesto por partes que podrían ser ingeridas por niños o personas con reducidas capacidades cognitivas

- No proceda de manera independiente con ningún tipo de eventual reparación; en caso de avería, haga revisar el aparato a personal técnico cualificado
- El aparato no debe ser modificado en ningún caso en ninguna de sus partes: esta conducta constituye como norma una grave alteración del requisito de seguridad, condición para la inmediata anulación de la garantía y no implica ningún incremento de rendimiento
- No someta el cable de alimentación a pliegues excesivos o estrangulamientos: si hubiera daños internos en el cable que no se advierten constituirían un grave peligro para la seguridad
- Coloque el aparato a una distancia adecuada de partes que podrían moverse autónomamente como cortinas, puertas batientes y ventanas, escotillas o similares, con el fin de evitar el contacto fortuito
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable y verifique que el aparato no pueda moverse autónomamente por gravedad o fuerzas externas
- No coloque el aparato en espacios estrechos o demasiado cerrados, evite que el vapor emitido se estanque; garantice una buena ventilación en las áreas circundantes al aparato en funcionamiento
- Conserve el presente manual para eventuales referencias futuras

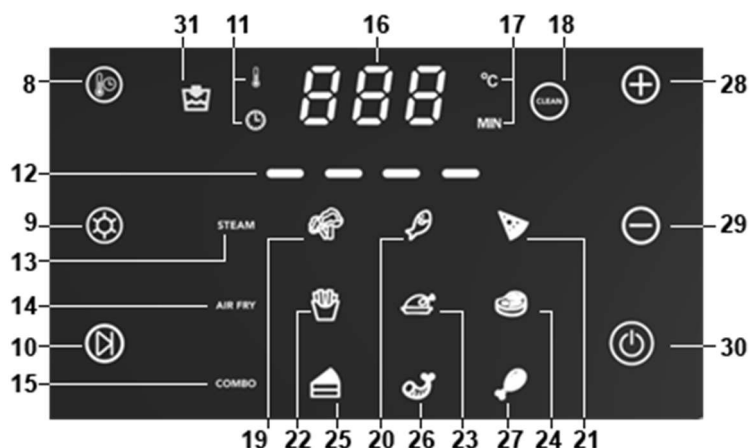
3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

Las partes del aparato:



- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 1) Depósito del agua | 5) Cajón |
| 2) Cuerpo del aparato | 6) Tirador del cajón |
| 3) Pantalla LCD y teclado | 7) Recolector de condensación |
| 4) Rejilla de separación de grasas | |

La pantalla con teclado táctil:



- 8 Conmutación de la elección de la temperatura o del tiempo de cocción
- 9 Activa y desactiva alternativamente la iluminación interna
- 10 (Re)Inicia el programa de cocción tal y como está configurado y lo pone en pausa durante la ejecución
- 11 Muestra el tipo de información que se muestra en la pantalla (⌚ = tiempo restante o ℹ = temperatura)
- 12 Indicador cocción en curso
- 13 Cocción al vapor
- 14 Freído por aire
- 15 Cocción combinada vapor/freído
- 16 Indicación del tiempo restante o de la temperatura configurada
- 17 Unidad de medida de la visualización en la pantalla
- 18 Inicio de la función de descalcificación
- 19 Programa VERDURAS
- 20 Programa PESCADO
- 21 Programa PIZZA
- 22 Programa PATATAS FRITAS
- 23 Programa POLLO ENTERO
- 24 Programa CARNE
- 25 Programa TARTAS

- 26 Programa CRUSTÁCEOS
- 27 Programa MUSLO DE POLLO
- 28 Aumento tiempo cocción/temperatura
- 29 Disminución tiempo cocción/temperatura
- 30 Encendido/apagado aparato
- 31 Indicación de necesidad de descalcificación

4. PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

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

- Desembale el aparato y verifique la integridad y exhaustividad del suministro, como se indica en el presente capítulo
- Conserve el embalaje durante 15 días, con el fin de reponerlo en caso de necesidad de restitución al revendedor; al transcurrir este periodo, elimínelo respetando las prescripciones sobre la separación de los materiales que figuran en este
- Lea totalmente el presente manual, con particular atención a las prescripciones para su uso seguro
- Remueva con atención todos los eventuales materiales de fijación de las partes, incluso internas
- Remueva completamente eventuales pegatinas presentes en las superficies del aparato
- Posicione el aparato en una superficie plana y estable, teniendo cuidado de reservar 10 cm de espacio en todos los lados, en la parte trasera y sobre el aparato, para favorecer la circulación necesaria del aire
- Consulte el cap. 2 para más detalles y prescripciones sobre el posicionamiento e instalación del aparato
- Lave todos los accesorios en agua tibia con detergente normal para la vajilla; enjuague abundantemente y espere el secado completo antes de seguir adelante
- Verifique que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté sometido a excesivos pliegues o estrangulamientos
- Levante el depósito de agua separándolo del cuerpo del aparato, ábralo desenroscando el tapón-válvula inferior y llénelo tres cuartos de su capacidad, luego vuelva a enroscar el tapón-válvula
- Vuelva a colocar el depósito como en la figura anterior apoyándolo en la parte superior respetando el sentido
- Conecte el enchufe eléctrico a una toma de pared provista con interruptor regular diferencial aguas arriba

- Compruebe que el cajón esté completamente vacío a excepción de la rejilla separadora de grasas
- Compruebe que solo el icono (30) esté encendido en la pantalla
- Inicie un programa de prueba tocando en secuencia (30), (15) y (10)
- Espere 10 minutos hasta que se complete el programa de prueba
- Al terminar el programa, extraiga el cajón, verifique la integridad general del aparato y espere el enfriamiento. Ahora es posible realizar las operaciones normales de cocción

5. USO DEL APARATO

La operación de cocción prevé que el alimento se disponga en el interior del cajón y que se introduzca completamente en el compartimiento hasta el correspondiente chasquido, antes de cualquier operación en el panel de mandos. Al terminar la cocción, el aparato detiene cualquier calentamiento, emite algunos sonidos prolongados, muestra en la pantalla la palabra "OFF", y después de un breve enfriamiento, se posiciona en stand-by; el cajón puede, en este punto, extraerse y el alimento en su interior puede ser retirado y consumido, mientras que el aparato puede dejarse enfriar, preferiblemente con cajón extraído, para la posterior limpieza.

Cómo colocar los alimentos en el cajón:

- En el caso de alimentos de una sola pieza de mayor tamaño, es aconsejable colocarlo lo más que se pueda en el centro del cajón, para evitar que diferentes distancias de las paredes puedan condicionar los flujos de aire o la circulación del vapor, haciendo que la cocción sea menos uniforme
- En el caso de alimentos fraccionados (estofados, albóndigas de carne, nuggets, patatas fritas, snacks, etc.), es aconsejable distribuirlos para cubrir la mayor parte posible de la superficie del fondo, tratando de mantener el perfil superior lo más plano posible: esto hace que la distancia a la resistencia sea uniforme, con beneficios evidentes en la uniformidad de la cocción
- Nunca retire la rejilla separadora de grasas del fondo del cajón: esta, además de la evidente función de retener la parte menos saludable del alimento después de que se haya licuado, favorece la circulación del aire en la parte inferior del recipiente, es decir, la más alejada de la resistencia, reduciendo significativamente la posibilidad de tener áreas menos cocidas en la parte inferior
- No exceda el llenado del cajón: el peso de los alimentos puede variar, incluso sensiblemente, en función de su densidad; por lo tanto, es útil no superar las tres cuartas partes del cajón en altura, independientemente del peso del alimento que este conlleva. Un llenado excesivo complica la operación de cierre

del cajón, expone los alimentos a posibles contactos con la resistencia con la consiguiente generación de humo y mal olor, así como a posibles averías, y casi siempre resulta en una cocción deficiente o desigual

Son posibles cuatro tipos de cocción con configuración "libre", así como nueve de tipo "preconfigurado", en función del tipo de alimento y del resultado esperado; a continuación, el detalle de los programas con configuración libre:

1) Cocción al vapor – STEAM, icono (13)

Los alimentos se calientan y cocinan gracias al vapor de agua producido por el aparato: la cocción a 100 grados centígrados permite conservar los principios nutritivos que se perderían a mayor temperatura, mantener inalterados los sabores y reducir el contenido de grasas. La cocción al vapor, además, no produce olores.

2) Freído por aire – AIR FRY, icono (14)

Esta es la función normal de la freidora de aire: los alimentos se cocinan gracias al calentamiento realizado por un chorro de aire calentado a alta velocidad, con temperaturas de hasta 200 grados centígrados. La ventaja consiste en la ausencia casi total de condimentos, es decir, en la preparación de alimentos más sanos y de forma más rápida.

3) Cocción combinada – COMBO, icono (15)

Un ciclo de cocción al vapor, seguido de un freído por aire con una duración de diez minutos: de esta manera es posible beneficiarse de todas las ventajas de la cocción al vapor, pero teniendo una preparación menos húmeda y con una parte externa más crujiente.

Después de un periodo de inutilización incluso breve, aunque esté conectado a la toma eléctrica, el aparato se presenta completamente apagado, a excepción del icono (30): al tocarlo se provoca el encendido del aparato, inicialmente con función preconfigurada de cocción al vapor.

Iniciar la cocción al vapor: Una vez encendido el aparato tocando el icono (30), toque el icono STEAM (13); es posible modificar la duración de la cocción tocando los iconos (28) y (29): el tiempo seleccionado se visualizará en la pantalla (16), mientras que tocando el icono (11) solo es posible visualizar la temperatura, que para la cocción al vapor se fija en 100 °C no modificables. Para poner en marcha la cocción, toque el icono (10).

Iniciar el freído por aire: Una vez encendido el aparato tocando el icono (30), toque el icono AIR FRY (14); es posible modificar la duración y la temperatura del freído tocando los iconos (28) y (29), pasando de un valor a otro tocando el icono (8): el tipo de

información visualizada en la pantalla (16) se indica con el icono (11). Para poner en marcha la cocción, toque el icono (10).

Iniciar la cocción combinada: Una vez encendido el aparato tocando el icono (30), toque el icono COMBO (14); es posible modificar la duración de la cocción tocando los iconos (28) y (29): el tiempo seleccionado se visualizará en la pantalla (16), mientras que tocando el icono (8) es posible visualizar también la temperatura, que para la cocción al vapor se fija en 100 °C no modificables. Para poner en marcha la cocción, toque el icono (10). Durante la fase final, en los últimos 10 minutos dedicados al proceso de freído por aire, es posible modificar el tiempo restante y la temperatura de freído como se describe a continuación.

Durante la cocción: El indicador (12) se enciende en secuencia, para indicar el proceso en curso: **en caso de que el agua en el tanque se agote**, con un programa que



proporciona suministro de vapor, la señal (31) se encenderá parpadeando en la pantalla, mientras que se emitirán algunas señales acústicas. Proceda a llenar el depósito como se describe en el cap. 4 puntos 10 y 11, prestando atención a la temperatura posiblemente elevada de las superficies y el agua residual; una vez colocado el depósito en su lugar, la cocción se reiniciará espontáneamente y el programa

finalizará. Es conveniente que la operación de llenado se realice en tiempos reducidos, para no provocar un enfriamiento excesivo de la cámara de cocción, con empeoramiento del resultado final; en caso de que el llenado no se realice en dos minutos, el aparato se apagará y será necesario proceder a la reprogramación.

Durante la preparación, la pantalla muestra los minutos restantes al final de la preparación, alternándolos con la temperatura programada; también es posible realizar las siguientes operaciones, tocando el icono correspondiente:

Icono	Función
	Intercambia la visualización y la selección de la temperatura configurada con la del tiempo restante: la visualización se alterna automáticamente incluso durante la cocción
	Activa y desactiva alternativamente la iluminación interna
	Pause la preparación, deteniendo la cocción pero manteniendo los parámetros establecidos anteriormente; la indicación (12) se detiene y el tiempo restante no disminuye más. Un toque adicional del icono (10) reinicia la preparación

	Aumenta en un minuto por cada toque el tiempo restante al final de la preparación o en 5 °C la temperatura programada, esta última solo en las fases de freído por aire: el tiempo o la temperatura aumentados se muestran inmediatamente
	Reduce en un minuto por cada toque el tiempo restante al final de la preparación o en 5 °C la temperatura programada, esta última solo en las fases de freído por aire: el tiempo o la temperatura reducidos se muestran inmediatamente
	Detiene la preparación e inicia el proceso de enfriamiento final

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

Al final de la cocción: La pantalla muestra el mensaje "OFF", emite algunas señales acústicas y realiza un enfriamiento de las partes del ventilador de unos 20 segundos, al final del cual es posible extraer el cajón y retirar los alimentos preparados. Antes de guardar el aparato, espere a que todas sus partes se enfrien completamente y vacíe el colector de condensación (7).

Los programas preconfigurados: El aparato dispone de un refinado procesador electrónico, capaz de ejecutar varios programas de cocción preconfigurados: el aparato gestionará de forma autónoma los tiempos y las temperaturas de cocción, así como el suministro de vapor, según la experiencia de diseño obtenida con estudios en profundidad. Aquí está su detalle:

		Primera parte			Segunda parte			Depósito
		Modo	°C	min	Modo	°C	min	
Steam	Verduras	Steam	100	10				Llenar
	Pescado	Steam	100	10				
	Pizza							
	Patatas	Steam	100	20				
	Pollo entero	Steam	100	30				
	Carne	Steam	100	15				

	Postres	Steam	100	20				
	Crustáceos	Steam	100	15				
	Muslos de pollo	Steam	100	30				
Air Fry	Verduras	Air Fry	160	12				
	Pescado	Air Fry	170	10				
	Pizza	Air Fry	200	20				
	Patatas	Air Fry	200	18				
	Pollo entero	Air Fry	185	35				
	Carne	Air Fry	200	15				
	Postres	Air Fry	160	30				
	Crustáceos	Air Fry	180	10				
	Muslos de pollo	Air Fry	180	40				
	Verduras	Steam	100	4	Air Fry	200	6	
	Pescado	Steam	100	8	Air Fry	200	5	
Combo	Pizza							Llenar
	Patatas	Steam	100	15	Air Fry	200	18	
	Pollo entero	Steam	100	15	Air Fry	180	20	
	Carne	Steam	100	15	Air Fry	200	15	
	Postres	Steam	100	15	Air Fry	160	12	
	Crustáceos	Steam	100	5	Air Fry	180	10	
	Muslos de pollo	Steam	100	22	Air Fry	200	12	

Como se desprende de la tabla, a pesar de que los programas preconfigurados prevén temperaturas y duraciones típicas, estas pueden modificarse, como se explica en el capítulo anterior “Durante la cocción”, tanto antes del inicio, inmediatamente después de la selección del programa, como durante la preparación en curso, con el fin de perfeccionar el resultado en relación con variables como la cantidad de alimentos, su grado de hidratación o el propio gusto personal, también a la luz de la experiencia de uso adquirida en el ínterin. La duración de las cocciones se puede regular de 1 a 90 minutos completos, mientras que la temperatura de la freidora se puede regular entre 80 y 200 grados centígrados en pasos de cinco grados.

CONSEJOS PARA UN USO IDEAL

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

- El tiempo de cocción ideal se ve afectado en todo caso por las cantidades de alimento introducidas en el cajón: en caso de cantidad considerable, siempre se recomienda extender la cocción algunos minutos y viceversa
- En el caso de alimento fraccionado (albóndigas de carne, bocaditos, etc.) los tiempos de cocción deberían ser ligeramente reducidos respecto al mismo volumen de alimento en una única pieza
- La apertura del cajón, en la medida necesaria en algunos casos para el mezclado, impacta notablemente en la temperatura interna; por lo tanto, las operaciones con cajón abierto deberán llevarse a cabo en el menor tiempo posible, siempre considerando las necesarias precauciones de seguridad

- La necesidad de proceder a un mezclado es mayor cuanto más finamente fraccionado esté el alimento. En la mayor parte de los casos, un único mezclado a la mitad del proceso de cocción es suficiente para un buen resultado final
- Para la preparación de patatas fritas, puede ser utilizada una mínima cantidad de aceite (aproximadamente ½ cuchara) para mejorar la cocción, distribuyéndolo en la superficie con un pulverizador alimentario antes de la introducción en el aparato o embadurnándolo con un pincel alimentario; de todos modos, verifique que no se hayan pretratado en producción con la aplicación de condimentos grasos o untuosos
- La cantidad ideal de patatas fritas en una única cocción es de 500 gramos
- Evite la cocción de alimentos extremadamente grasos, como salchichas o embutidos de pasta gruesa particularmente untuosos
- También es posible utilizar el aparato para calentar alimentos fríos, configurando una temperatura de 120 °C y un tiempo generalmente no superior a 10 minutos

CONSEJOS ESPECIALES PARA LAS PATATAS FRITAS FRESCAS HECHAS EN CASA

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

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

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Descalcificación: Cada 20 horas de uso en modo vapor, se debe completar el proceso de descalcificación: la circunstancia se evidencia por el parpadeo del icono (18), que impide el inicio de otros programas antes de la ejecución de la descalcificación. Para ejecutar el proceso, opere del siguiente modo:

- 1) Llene el depósito hasta el borde, utilizando agua de red
- 2) Se pueden utilizar productos específicos para la descalcificación, siempre que sean a base de alimentos (ácido cítrico o ácido acético) y comestibles, mezclados con el agua del depósito según las dosis recomendadas en las indicaciones del propio producto
- 3) Coloque el depósito en su lugar
- 4) Toque el icono (31), que inicia el proceso con una duración de unos 25 minutos

- 5) Espere a la ejecución completa, al final de la cual el aparato se coloca en estado de apagado, como en el caso de un programa de cocción normal
- 6) No detenga antes de tiempo la ejecución del proceso de descalcificación, ya que el aparato no lo consideraría completo y no permitiría la ejecución de los programas normales
- 7) Al final del proceso, vacíe el depósito, enjuáguelo con agua corriente, vuelva a llenarlo con agua pura y ejecute un programa de vapor normal de 15 minutos
- 8) Vacíe el colector de condensación (7), lave el cajón y la rejilla separadora de grasas en agua tibia con jabón normal para platos, luego enjuague abundantemente
- 9) Guarde los accesorios: el aparato está listo para el uso normal

Limpieza y mantenimiento: El aparato no necesita mantenimiento, entendido como sustitución de partes consumibles o revisiones programadas además del procedimiento de descalcificación descrito anteriormente; como norma es suficiente proceder con la limpieza puntual del cajón y de la rejilla de separación de grasas con detergente para platos aplicado con una esponja y adecuado enjuague. Cada operación de limpieza debe ser obligatoriamente realizada con cable de alimentación desconectado y, antes de proceder con la reconexión, es necesario asegurarse de que todas las partes estén completamente secas. Además, todas las superficies y, sobre todo, la resistencia deben estar completamente frías.

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

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

7. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Probable solución
La pantalla permanece apagada	El cable de alimentación está desconectado	Conecte el cable de alimentación
	La toma eléctrica no está alimentada	Verifique los interruptores en el cuadro eléctrico
El aparato se sobrecalienta	La rejilla de expulsión trasera está obstruida	Limpie la rejilla o coloque nuevamente el aparato al aire libre

El alimento todavía está crudo al terminar la cocción	Se ha cargado una cantidad de alimento excesiva	Fraccione el alimento en varias partes y prosiga la cocción de forma separada
	Se ha programado un tiempo de cocción insuficiente	Prosiga la cocción a la misma temperatura durante algunos minutos
	Se ha programado una temperatura demasiado baja	Realice una cocción breve adicional a temperatura levemente superior
La cocción no es uniforme	No se ha realizado el mezclado necesario	Extraiga el alimento más cocido y realice una breve cocción adicional con lo restante
Los snacks no están crujientes	Se han cocinado snacks no adecuados para la cocción con aire	Prepare los snacks en el interior de un horno tradicional por convección
El cajón se introduce con dificultad	El cajón está sobrecargado	Fraccione el alimento y realice varias cocciones sucesivas
Hay mucha agua alrededor del aparato	El colector de condensación está sobrecargado	Vacíe el colector de condensación
El aparato produce humo y olores excesivos	Se ha introducido un alimento demasiado graso	Detenga la cocción y verifique el alimento introducido
	La resistencia está sucia	Detenga la cocción y proceda con la limpieza, como se describe en el cap. 6

Siempre que se verifiquen anomalías de funcionamiento diferentes de las antes mencionadas, incluida la falta de encendido de la iluminación interna, o en el caso en que se vea un código de error (E1 o E2), no se puede resolver el problema de forma autónoma y el producto debe ser inspeccionado por personal técnico cualificado.

8. DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Potencia máxima	: 1700 W
Capacidad cajón: 6,5 L	
Capacidad depósito	: 1,3 L
Dimensiones externas (L x A x P)	: 30,8 x 40,3 x 44,3 cm
Peso	: 6,98 kg

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. GIOIA (cod. 118340038) 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. GIOIA (cod. 118340038) 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. GIOIA (cod. 118340038) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se insta un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. GIOIA (cod. 118340038) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

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



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

10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

La garantía no cubre:

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

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

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

1. NOTE D'INTRODUCTION

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

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

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

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

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

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

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



- Se tenir à distance de la grille arrière d'expulsion de la vapeur : danger de brûlures et blessures physiques.

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

- Assurer une période d'arrêt d'au moins 30 minutes après 60 minutes d'utilisation de l'appareil.
- Attention aux sorties soudaines de vapeur incandescente au moment du retrait du tiroir.
- Ne pas surcharger le tiroir et veiller à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance.
- N'introduire aucun ustensile de cuisine dans l'appareil, mais utiliser seulement la grille de séparation des graisses dont le tiroir est équipé.
- Pour le remplissage du réservoir, utiliser seulement l'eau de ville ; éviter à tout prix d'utiliser de l'eau distillée, de l'huile, des condiments, des mélanges, des assaisonnements, des parties solides même en suspension ou autre : l'utilisation de substances différentes peut endommager à l'appareil et/ou contaminer les aliments.
- Ne pas boire l'eau issue de la condensation, ni l'utiliser pour le fer à repasser.
- Ne pas laver le tiroir au lave-vaisselle.
- Ne pas introduire dans l'appareil en marche des objets en plastique ou autre matériau qui pourraient se déformer, fondre ou dégager des substances sous l'effet de la chaleur.
- Ne pas utiliser l'appareil pour stériliser des objets, et plus spécialement s'ils sont destinés au contact alimentaire.
- Ne pas excéder les temps de cuisson, au-delà de ce qui est raisonnablement prévisible pour la préparation du type d'aliment : des aliments trop déshydratés et soumis à des températures élevées pourraient être une source d'ignition.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est particulièrement humide, même en partie.



• Éviter de toucher les parties structurelles, même externes, pendant le fonctionnement, car certaines d'entre elles peuvent atteindre des températures élevées : la poignée d'ouverture du tiroir est en revanche soumise à une température modérée et doit être la seule partie à être touchée.

- Ne pas obstruer les prises d'air ou les conduites d'évacuation de l'air : un tel comportement crée des situations potentiellement dangereuses et réduit considérablement les performances de l'appareil.
- Vérifier périodiquement la propreté des fentes d'aération postérieures : en cas d'accumulation de poussière ou de saleté, se référer au chapitre suivant pour le nettoyage.
- Ne pas recouvrir l'appareil d'un matériau réfléchissant la chaleur (par ex. l'aluminium) ; cela provoquerait une surchauffe de l'appareil, pouvant créer des défaillances et un danger pour l'opérateur ou les personnes autour.
- Avant de ranger l'appareil, contrôler que toutes les parties de l'appareil soient suffisamment refroidies : pour faciliter cette opération, laisser le tiroir ouvert pendant quelques minutes après l'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil si une ou plusieurs des pièces énumérées dans le chapitre suivant sont manquantes ou endommagées : contacter le revendeur pour les réparer.

- Vérifier périodiquement l'intégrité des pièces qui composent l'appareil, en particulier le cordon d'alimentation : en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à des techniciens qualifiés.
- Pour les opérations de nettoyage, ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de détergents agressifs : se référer au chapitre suivant pour des instructions complètes.
- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en prenant soin de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique : se référer au chapitre suivant pour les instructions correspondantes.
- L'appareil doit être raccordé à un système électrique conforme. Le système électrique doit avoir une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil et doit être doté d'une mise à la terre.
- Avant de brancher la fiche du cordon d'alimentation à la prise de courant, s'assurer que la tension du système domestique correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil sur des rallonges, des multiprises, des blocs multiprises, des minuteriers, des prises commandées ou d'autres dispositifs qui peuvent le démarrer de manière autonome.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est conseillé de débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant : cela prolongera la durée de vie de l'appareil et contribuera à réduire la consommation d'énergie.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon : saisir fermement la fiche d'une main, placer l'autre main sur le cadre de la prise électrique et la débrancher d'un geste vif et rapide.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Avant de débrancher l'appareil, vérifier qu'il soit éteint et qu'aucun programme n'est en exécution, à moins que le débranchement ait lieu dans une situation d'urgence due à un comportement anormal tel que décrit dans ce chapitre.
- L'appareil doit être tenu hors de portée des enfants de moins de 8 ans ; dans tous les cas, veiller à ce qu'il ne soit pas utilisé pour jouer.
- Si l'appareil est utilisé par des enfants même de plus de 8 ans ou par des personnes dont les capacités cognitives, sensorielles ou motrices sont réduites, il est nécessaire d'informer ces personnes sur les dangers découlant d'une utilisation incorrecte de l'appareil et de s'assurer que les informations aient été correctement et entièrement comprises ; une surveillance adéquate doit être toutefois garantie.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'accumulations ou de sources de liquides, telles que réservoirs, baignoires, douches, éviers, autres installations sanitaires, robinets, tuyaux, arroseurs, bouteilles, récipients de stockage, vases d'expansion, cours d'eau, pots de fleurs et autres ; ne pas placer de récipients contenant des liquides au-dessus de l'appareil ; veiller à ce que le cordon d'alimentation ou la fiche électrique ne soient jamais immergés.
- Il n'y a aucune raison de démonter l'appareil, même après sa mise hors service ; celui-ci est constitué de pièces qui pourraient être avalées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites.

- Ne pas effectuer de réparation soi-même ; en cas de panne, faire contrôler l'appareil par un technicien qualifié.
- L'appareil ne doit en aucun cas être modifié dans l'une ou l'autre de ses parties : un tel comportement constitue généralement une atteinte grave à l'exigence de sécurité, une condition d'annulation immédiate de la garantie et n'entraîne aucune augmentation des performances.
- Ne pas soumettre le cordon d'alimentation à des pliures excessives ou à des étranglements : toute fissure interne du cordon non détectable constitue un grave danger pour la sécurité.
- Placer l'appareil à une certaine distance d'éléments mobiles tels que les rideaux, les châssis de portes et de fenêtres, les trappes ou autres, afin d'éviter tout contact accidentel.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable et vérifier que l'appareil ne puisse pas bouger de manière autonome sous l'effet de la gravité ou de forces extérieures.
- Ne pas positionner l'appareil dans des espaces restreints ou trop fermés, éviter que la vapeur émise stagne ; garantir une bonne ventilation dans les zones entourant l'appareil pendant son fonctionnement.
- Conserver le présent manuel pour toute référence future.

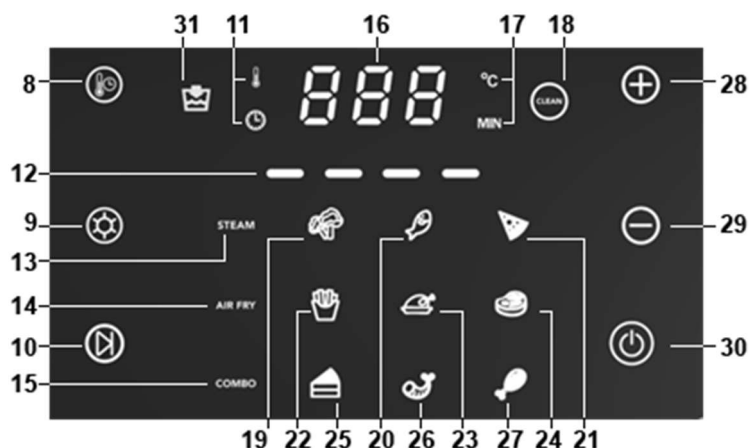
3. IDENTIFICATION DES PIÈCES

Les parties de l'appareil :



- | | |
|--------------------------------------|----------------------|
| 1) Réservoir d'eau | 5) Tiroir |
| 2) Structure de l'appareil | 6) Poignée du tiroir |
| 3) Écran LCD et clavier | 7) Bac à condensat |
| 4) Grille de séparation des graisses | |

L'écran avec clavier tactile :



- 8 Commutateur choix température ou temps de cuisson
- 9 Active ou désactive alternativement l'éclairage intérieur
- 10 (Re)Démarré le programme de cuisson au mode programmé et le met en pause durant l'exécution
- 11 Affiche le type d'information indiqué sur l'écran (⌚ = temps restant ou ℹ = température)
- 12 Indicateur cuisson en cours
- 13 Cuisson à la vapeur
- 14 Friture à l'air
- 15 Cuisson combinée vapeur/friture
- 16 Indication temps restant ou température programmée
- 17 Unité de mesure de l'affichage sur l'écran
- 18 Démarrage fonction de détartrage
- 19 Programme LÉGUMES
- 20 Programme POISSON
- 21 Programme PIZZA
- 22 Programme FRITES
- 23 Programme POULET ENTIER
- 24 Programme VIANDE
- 25 Programme GÂTEAUX
- 26 Programme CRUSTACÉS

- 27 Programme CUISSES DE POULET
- 28 Augmentation temps cuisson/température
- 29 Diminution temps cuisson/température
- 30 Démarrage/arrêt température
- 31 Indication de nécessité d'effectuer le détartrage

4. MISE EN SERVICE ET PREMIER DÉMARRAGE

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

- Déballez l'appareil et vérifiez l'intégrité et l'intégralité de l'équipement, comme indiqué au chapitre précédent.
- Conserver l'emballage pendant 15 jours, afin de le remballer en cas de restitution au revendeur ; après cette période, l'emballage doit être éliminé conformément aux instructions de tri sélectif des matériaux imprimées dessus.
- Lire ce manuel dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation en toute sécurité.
- Retirer soigneusement le matériel de fixation éventuel des pièces, y compris les pièces internes.
- Retirer complètement tous les adhésifs éventuellement présents à la surface de l'appareil.
- Positionner l'appareil sur une surface plane et stable, en veillant à réserver un espace de 10 cm de chaque côté, à l'arrière et au-dessus de l'appareil afin de faciliter la circulation de l'air.
- Se référer au chapitre 2 pour plus de détails et d'autres instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil.
- Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du liquide vaisselle normal ; rincer abondamment et attendre qu'ils soient complètement secs avant de les réutiliser.
- Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des pièces chaudes et qu'il ne soit pas soumis à des pliures excessives ou à des étranglements.
- Soulever le réservoir d'eau en le séparant de la structure de l'appareil, l'ouvrir en dévissant le bouchon de vanne au-dessous et le remplir à trois quarts de sa capacité, puis revisser le bouchon de vanne.
- Remettre le réservoir comme sur la figure précédente en le posant sur la partie supérieure en respectant le sens.
- Brancher la fiche électrique dans une prise murale dotée d'un disjoncteur différentiel régulier en amont.
- Vérifier que le tiroir soit complètement vide à l'exception de la grille de séparation des graisses.

- Vérifier que seule l'icône (30) soit allumée sur l'écran.
- Démarrer un programme de test en touchant à la suite (30), (15) et (10).
- Attendre 10 minutes jusqu'à la fin du programme de test.
- Une fois le programme terminé, retirer le tiroir, vérifier le bon état général de l'appareil et attendre son refroidissement. Il est maintenant possible d'effectuer les opérations de cuisson normales.

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

L'opération de cuisson prévoit que la nourriture soit disposée à l'intérieur du tiroir et que ce dernier soit complètement inséré dans le compartiment jusqu'au déclic correspondant, avant toute opération sur le panneau de commande. Une fois la cuisson terminée, l'appareil arrête de chauffer, émet quelques sons prolongés, affiche l'inscription « OFF » sur l'écran et, après un bref refroidissement, se met en stand-by ; le tiroir peut alors être retiré et la nourriture à l'intérieur peut être prélevée et consommée. Laisser refroidir l'appareil, de préférence avec le tiroir retiré, pour son nettoyage successif éventuel.

Comment placer les aliments dans le tiroir :

- En cas d'aliments de dimensions supérieures en un seul morceau, il est conseillé de le placer le plus possible au centre du tiroir, pour éviter que différentes distances des parois puissent influencer les débits d'air ou la circulation de la vapeur, ce qui rendrait la cuisson moins uniforme.
- En cas d'aliments déjà en morceaux (ragoût, boulettes de viande, nuggets, frites, snacks, etc.) il est conseillé de les distribuer de sorte à recouvrir la majeure partie de la surface du fond, en cherchant à maintenir la partie supérieure la plus plate possible : cela permet une distance uniforme de la résistance, et dans ce cas des bénéfices évidents sur l'uniformité de la cuisson.
- Ne jamais retirer la grille de séparation des graisses sur le fond du tiroir : cette dernière, en plus de maintenir la partie la moins saine de l'aliment après sa liquéfaction, favorise la circulation de l'air dans la partie basse du récipient, c'est-à-dire la plus éloignée de la résistance, ce qui réduit nettement la possibilité d'avoir des parties moins cuites en bas.
- Ne pas excéder dans le remplissage du tiroir : le poids des aliments peut varier, même sensiblement, en fonction de sa densité ; il est donc utile de ne pas dépasser les trois quarts du tiroir en hauteur, indépendamment du poids de l'aliment qu'il comporte. Un remplissage excessif rend complexe l'opération de fermeture du tiroir, expose les aliments à des contacts possibles avec la résistance et une génération conséquente de fumée et de mauvaises odeurs,

peut provoquer des pannes et l'obtention d'une mauvaise cuisson ou d'une cuisson non homogène.

Quatre types de cuisson sont possibles en programmation « libre » ainsi que neuf niveaux de type « prédéfini », en fonction du type d'aliment et du résultat escompté ; voici en détail les programmations libres :

1) Cuisson à la vapeur – STEAM, icône (13)

Les aliments sont réchauffés et cuits grâce à la vapeur d'eau produite par l'appareil : la cuisson à 100 degrés centigrades permet de conserver les principes nutritionnels qui seraient perdus avec une température supérieure, à maintenir les saveurs inaltérées et à réduire la teneur en graisse. De plus, la cuisson à la vapeur n'a pas d'odeurs.

2) Friture à air – AIR FRY, icône (14)

Il s'agit de la fonction normale de la friteuse à air : les aliments sont cuits grâce au réchauffement provenant d'un jet d'air chaud à haute vitesse, avec des températures allant jusqu'à 200 degrés centigrades. L'avantage consiste en l'absence quasi totale de condiments, donc dans la préparation d'aliments plus sains et de manière plus rapide.

3) Cuisson combinée – COMBO, icône (15)

Un cycle de cuisson à la vapeur et une friture à air à la suite d'une durée de dix minutes : ainsi, il est possible de bénéficier de tous les avantages de la cuisson à la vapeur mais en ayant une préparation moins humide avec une partie extérieure plus croquante.

Après une période d'inutilisation même brève, même s'il est branché à la prise électrique, l'appareil est complètement éteint, exception faite de l'icône (30) : en la touchant l'appareil s'allume, au départ avec la fonction prédéfinie de cuisson à la vapeur.

Démarrer la cuisson à la vapeur : Après avoir allumé l'appareil en touchant l'icône (30), toucher l'icône STEAM (13) ; il est possible de modifier la durée de la cuisson en touchant les icônes (28) et (29) : le temps sélectionné s'affichera sur l'écran (16), alors qu'en touchant l'icône (11) il est possible de visualiser uniquement la température, qui est fixée à 100° C pour la cuisson à la vapeur et qui n'est pas modifiable. Pour démarrer la cuisson, toucher l'icône (10).

Démarrer la friture à air : Après avoir allumé l'appareil en touchant l'icône (30), toucher l'icône AIR FRY (14) ; il est possible de modifier la durée et la température de la friture en touchant les icônes (28) et (29), en passant d'une valeur à l'autre en touchant l'icône (8) : le type d'information affiché sur l'écran (16) est indiqué par l'icône (11). Pour démarrer la cuisson, toucher l'icône (10).

Démarrer la cuisson combinée : Après avoir allumé l'appareil en touchant l'icône (30), toucher l'icône COMBO (14); il est possible de modifier la durée de la cuisson en touchant les icônes (28) et (29) : le temps sélectionné s'affichera sur l'écran (16), alors qu'en touchant l'icône (8) il est possible de visualiser aussi la température, qui est fixée à 100° C pour la cuisson à la vapeur et qui n'est pas modifiable. Pour démarrer la cuisson, toucher l'icône (10). Durant la phase finale, au cours des 10 dernières minutes dédiées au processus de friture à air, il est possible de modifier le temps restant et la température de friture comme décrit plus loin.

Durant la cuisson : L'indicateur (12) s'allume en séquence pour indiquer le processus en cours : **si l'eau est épuisée dans le réservoir**, avec un programme qui prévoit la



distribution de vapeur, la signalisation (31) s'allumera en clignotant sur l'écran et plusieurs signaux sonores seront émis. Remplir le réservoir en suivant les instruction au chap. 4 points 10 et 11, en faisant attention à la température éventuellement élevée sur les surfaces et à l'eau résiduelle ; après avoir remis le réservoir à sa place, la cuisson redémarre spontanément et le programme est

achevé. Il est conseillé d'effectuer le remplissage rapidement afin de ne pas provoquer un refroidissement excessif de la cellule de cuisson, avec une détérioration du résultat final ; si le remplissage n'a pas lieu dans les deux minutes, l'appareil s'éteint et il faudra le reprogrammer.

Durant la préparation, l'écran affiche les minutes restantes avant la fin de la préparation, en alternant avec la température programmée ; de plus, il est possible d'effectuer les opérations suivantes en touchant l'icône correspondante :

Icône	Fonction
	Change l'affichage et la sélection de la température programmée avec celle du temps restant : l'affichage est alterné automatiquement également durant la cuisson.
	Active ou désactive alternativement l'éclairage intérieur
	Met la préparation en pause, en arrêtant la cuisson mais en conservant les paramètres précédemment programmés ; l'indication (12) s'arrête et le temps restant ne diminue pas davantage. Une autre pression de l'icône (10) redémarre la préparation.
	Augmente d'une minute pour chaque pression le temps restant à la conclusion de la préparation ou de 5 °C la température programmée,

	cette dernière uniquement durant les phases de friture à air : le temps ou la température augmentés sont immédiatement affichés.
	Réduit d'une minute pour chaque pression le temps restant à la conclusion de la préparation ou de 5 °C la température programmée, cette dernière uniquement durant les phases de friture à air : le temps ou la température augmentés sont immédiatement affichés.
	Arrête la préparation et démarre le processus de refroidissement final

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

À la fin de la cuisson : L'écran affiche l'inscription « OFF », émet plusieurs signaux sonores et effectue un refroidissement des parties avec la ventilation pendant environ 20 secondes, au terme desquelles il est possible de retirer le tiroir et de prélever les aliments préparés. Avant de ranger l'appareil, attendre le refroidissement complet de chaque partie et vider le bac à condensat (7).

Les programmes prédéfinis : L'appareil est équipé d'un processeur électronique raffiné, en mesure de réaliser plusieurs programmes de cuisson prédéfinis : l'appareil effectuera automatiquement la gestion des temps et des températures de cuisson, en plus de la distribution de vapeur selon l'expérience conceptuelle obtenue à la suite d'études approfondies. Les voici en détail :

		Première partie			Deuxième partie			Réservoir
		Mode	°C	min	Mode	°C	min	
Steam	Légumes	Steam	100	10				Remplir
	Poisson	Steam	100	10				
	Pizza							
	Pommes de terre	Steam	100	20				
	Poulet entier	Steam	100	30				
	Viande	Steam	100	15				
	Gâteaux	Steam	100	20				
	Fruits de mer	Steam	100	15				
	Cuisses de poulet	Steam	100	30				
	Légumes	Air Fry	160	12				

Air Fry	Poisson	Air Fry	170	10			
	Pizza	Air Fry	200	20			
	Pommes de terre	Air Fry	200	18			
	Poulet entier	Air Fry	185	35			
	Viande	Air Fry	200	15			
	Gâteaux	Air Fry	160	30			
	Fruits de mer	Air Fry	180	10			
	Cuisses de poulet	Air Fry	180	40			
Combo	Légumes	Steam	100	4	Air Fry	200	6
	Poisson	Steam	100	8	Air Fry	200	5
	Pizza						
	Pommes de terre	Steam	100	15	Air Fry	200	18
	Poulet entier	Steam	100	15	Air Fry	180	20
	Viande	Steam	100	15	Air Fry	200	15
	Gâteaux	Steam	100	15	Air Fry	160	12
	Fruits de mer	Steam	100	5	Air Fry	180	10
	Cuisses de poulet	Steam	100	22	Air Fry	200	12

Remplir

Comme on peut le noter sur le tableau, même si les programmes prédéfinis prévoient des températures et des durées générales, ces dernières peuvent être modifiées, comme c'est expliqué au chapitre précédent « Durant la cuisson » que ce soit avant le démarrage, immédiatement après la sélection du programme, que pendant la préparation, afin de perfectionner le résultat en fonction de variables comme la quantité de nourriture, son degré d'hydratation ou le propre goût personnel, même à la lumière de l'expérience d'utilisation acquise au cours du temps. La durée des cuissons peut être réglée entre 1 à 90 minutes complètes, alors que la température de la friteuse peut être réglée entre 80 et 200 degrés centigrades par paliers de cinq degrés.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE

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

- Le temps de cuisson idéal dépend en tout état de cause de la quantité de nourriture introduite dans le tiroir : en cas de grandes quantités, il est toujours conseillé de rallonger la cuisson de quelques minutes et inversement.
- En cas d'aliments en portions (boulettes de viande, bouchées, etc.) les temps de cuisson devraient être légèrement réduits par rapport au volume de nourriture en une seule pièce.
- L'ouverture du tiroir, qui peut s'avérer nécessaire dans certains cas pour le mélange, impacte nettement la température interne ; les opérations avec le tiroir ouvert devront donc se dérouler le plus rapidement possible, toujours en respectant les consignes de sécurité nécessaires.

- Plus la nourriture est finement fractionnée plus la nécessité de mélanger est importante. Dans la majeure partie des cas, un seul mélange à mi-cuisson est suffisant pour un bon résultat final.
- Pour la préparation de frites, une quantité minime d'huile (environ ½ cuillère) peut être utilisée pour améliorer la cuisson en la vaporisant sur la surface avant de les introduire dans l'appareil ou au moyen d'un pinceau alimentaire ; vérifier toutefois qu'elles n'aient pas été déjà traitées en production par l'application d'assaisonnements gras ou huileux.
- La quantité idéale de frites en une seule cuisson est de 500 grammes.
- Éviter la cuisson d'aliments particulièrement gras comme les saucisses.
- Il est également possible d'utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments froids, en programmant une température de 120° C et un temps généralement non supérieur à 10 minutes.

CONSEILS PARTICULIERS POUR LES FRITES FRAÎCHES FAITES MAISON

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

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

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Détartrage : Toutes les 20 heures de fonctionnement en modalité vapeur, il faut réaliser le processus de détartrage : la circonstance est mise en évidence par le clignotement de l'icône (18), qui empêche le démarrage d'autres programmes avant d'avoir réalisé cette intervention. Pour réaliser cette intervention, suivre ces indications :

- 1) Remplir le réservoir jusqu'au bord en utilisant l'eau de ville.
- 2) Il est possible d'utiliser des produits spécifiques pour le détartrage, s'ils sont à base alimentaire (acide citrique ou acide acétique) et comestibles, mélangés avec l'eau du réservoir selon les doses prescrites sur les indications du produit.
- 3) Remettre le réservoir dans son emplacement
- 4) Toucher l'icône (31) qui démarre le processus d'une durée d'environ 25 minutes
- 5) Attendre sa réalisation complète au terme de laquelle l'appareil se positionne en état d'arrêt comme dans le cas d'un programme de cuisson normal.

- 6) Ne surtout pas arrêter l'exécution du processus de détartrage étant donné que l'appareil ne le considérerait pas terminé et ne permettrait pas l'exécution de programmes classiques.
- 7) Une fois le processus terminé, vider le réservoir, le rincer sous l'eau courante, le remplir à nouveau avec de l'eau pure et réaliser un programme normal à la vapeur d'une durée de 15 minutes.
- 8) Vider le bac à condensat (7), laver le tiroir et la grille de séparation des graisses sous l'eau tiède avec du liquide vaisselle puis rincer abondamment.
- 9) Remettre les accessoires : l'appareil est prêt pour une utilisation normale.

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

Dans tous les cas, éviter des nettoyants agressifs, des éponges abrasives, de la laine de fer ou autres détergents chimiques : les produits spécifiques pour le nettoyage des fours ne doivent pas être utilisés pour nettoyer le compartiment du tiroir et ne doivent jamais être vaporisés sur la résistance, qui n'a pas besoin d'être nettoyée ; pour le nettoyage des parois internes, utiliser un chiffon humide quand l'appareil est complètement froid. Si des aliments entrent en contact avec la résistance, attendre qu'elle soit complètement refroidie pour les retirer très délicatement à l'aide d'une brosse à poils doux.

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

7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Problème	Cause possible	Solution probable
L'écran reste éteint	Le cordon d'alimentation est débranché	Brancher le cordon d'alimentation
	La prise électrique n'est pas alimentée	Vérifier les interrupteurs sur le tableau électrique
L'appareil surchauffe	La grille d'expulsion postérieure est obstruée	Nettoyer la grille ou remplacer l'appareil dans une zone où l'air circule

Les aliments sont encore crus à la fin de la cuisson	Une quantité excessive d'aliments a été introduite	Diviser les aliments en plusieurs portions et les faire cuire séparément
	Un temps de cuisson insuffisant a été programmé	Poursuivre la cuisson à la même température pendant quelques minutes
	Une température trop basse a été programmée	Effectuer une autre cuisson brève à une température légèrement supérieure
La cuisson n'est pas uniforme	Le mélange nécessaire n'a pas été effectué	Retirer les aliments les mieux cuits et cuire à nouveau brièvement les autres
Les snacks ne sont pas croquants	Des snacks non adaptés à la cuisson à l'air ont été cuits	Préparer les snacks à l'intérieur d'un four à convection traditionnel
Le tiroir se ferme difficilement	Le tiroir est surchargé	Fractionner la nourriture et réaliser plusieurs cuissons successives
Il y a beaucoup d'eau autour de l'appareil	Le bac à condensat est plein	Vider le bac à condensat
L'appareil dégage de la fumée et des mauvaises odeurs	Des aliments trop gras ont été introduits	Arrêter la cuisson et vérifier les aliments introduits
	La résistance est sale	Arrêter la cuisson et procéder au nettoyage, comme décrit au chap. 6

En cas de dysfonctionnements différents que ceux indiqués ci-dessus, y compris le manque d'éclairage intérieur ou en cas de message d'erreur (E1 ou E2), une solution autonome n'est pas possible et le produit doit être inspecté par des techniciens qualifiés.

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation : 220 – 240 V AC 50 Hz

Puissance maximale : 1700 W

Capacité du four : 6,5 L

Capacité réservoir : 1,3 L

Dimensions extérieures (L x H x P) : 30,8x40,3x44,3 cm

Poids : 6,98 Kg

9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. GIOIA (cod. 118340038) 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. GIOIA (cod. 118340038) 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. GIOIA (cod. 118340038) 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. GIOIA (cod. 118340038) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

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



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

10. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

La garantie ne couvre pas:

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

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

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

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

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

1. EINLEITENDE ANMERKUNG

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

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

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

2. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES

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

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

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



- Halten Sie sich vom hinteren Dampfauswurfgritter fern: Verbrennungsgefahr und Verletzungsgefahr
- 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
- Stecken Sie keine Küchenutensilien in das Gerät, sondern verwenden Sie nur das in der Schublade vorgesehene Trenngitter
- Verwenden Sie beim Nachfüllen des Tanks nur Leitungswasser; vermeiden Sie die Verwendung von destilliertem Wasser, Öl, Gewürzen, Mischungen, Aromen, festen Stoffen, auch in Suspension, oder anderen Stoffen: die Verwendung anderer Stoffe kann das Gerät beschädigen und/oder das Lebensmittel verunreinigen
- Trinken Sie kein Kondenswasser und verwenden Sie es nicht zum Bügeln
- Reinigen Sie die Schublade nicht in der Spülmaschine
- Stecken Sie während des Betriebs keine Kunststoffe oder andere Materialien in das Gerät, die Verwenden Sie das Gerät nicht zum Sterilisieren von Gegenständen, insbesondere von solchen, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind sich bei Aufwärmung verformen, schmelzen oder Stoffe freisetzen könnten
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Sterilisieren von Gegenständen, insbesondere von solchen, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind
- Überschreiten Sie die Garzeit nicht über das Maß hinaus, das für die Zubereitung der Art der Lebensmittel vernünftigerweise vorhersehbar ist: zu stark getrocknete Lebensmittel könnten sich bei hohen Temperaturen entzünden
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es besonders feucht ist, auch nicht teilweise



- 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
- Bewegen Sie nicht das Gerät während es in Betrieb ist
- 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
- Stellen Sie das Gerät nicht in engen oder übermäßig geschlossenen Räumen auf, verhindern Sie, dass der austretende Dampf stagniert; sorgen Sie für eine gute Belüftung in den Bereichen, in denen das Gerät in Betrieb ist
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf

3. BESCHREIBUNG DER TEILE

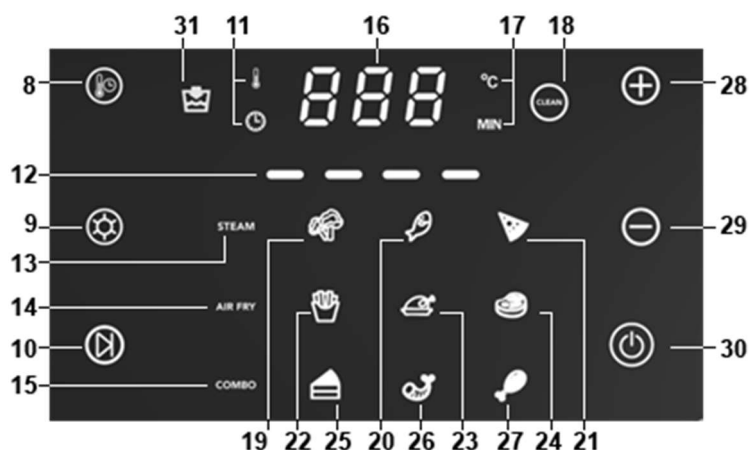
Die Teile des Geräts:



- 1) Wassertank
- 2) Gehäuse des Geräts
- 3) LCD-Display und Tastatur
- 4) Grill-Fettabtrennung

- 5) Schublade
- 6) Schubladengriff
- 7) Kondensatauffangbehälter

Das Display mit Touch-Tastatur:



- 8 Wahlschalter für Temperatur oder Garzeit
- 9 Schaltet die interne Beleuchtung abwechselnd ein und aus
- 10 Startet das eingestellte Garprogramm (erneut) und unterbricht es während der Ausführung
- 11 Zeigt die Art der auf dem Display angezeigten Informationen an (⌚ = Restzeit oder ℹ = Temperatur)
- 12 Anzeige für den laufenden Garvorgang
- 13 Dampfgaren
- 14 Luftfrittieren
- 15 Kombiniertesgaren
- 16 Anzeige der verbleibenden Zeit oder der eingestellten Temperatur
- 17 Maßeinheit der Anzeige am Display
- 18 Starten der Entkalkungsfunktion
- 19 Programm GEMÜSE
- 20 Programm FISCH
- 21 Programm PIZZA
- 22 Programm POMMES FRITES
- 23 Programm VOLLES HUHN
- 24 Programm FLEICH
- 25 Programm TORTEN
- 26 Programm KRUSTENTIERE
- 27 Programm HÄHNCHENSCHENKEL
- 28 Garzeit/Temperatur erhöhen
- 29 Garzeit/Temperatur vermindern
- 30 Ein-/ausschalten des Geräts
- 31 Anzeige auf Entkalkungsbedarf

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
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt und nicht übermäßig gebogen oder geknickt wird
- Heben Sie den Wassertank an, indem Sie ihn vom Gehäuse des Geräts trennen, öffnen Sie ihn, indem Sie das darunter liegende Ventil abschrauben, und füllen Sie ihn zu drei Vierteln seines Fassungsvermögens
- Positionieren Sie den Tank wie in der vorherigen Abbildung, indem Sie ihn auf den oberen Teil legen und dabei die Richtung beachten
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit vorgeschaltetem Fehlerstromschutzschalter an
- Prüfen Sie, ob die Schublade bis auf die Grill-Fettabtrennung vollständig entleert ist
- Prüfen Sie, dass nur das Symbol (30) auf dem Display leuchtet
- Starten Sie ein Testprogramm, indem Sie nacheinander (30), (15) und (10) antippen

- Warten Sie 10 Minuten, bis das Testprogramm abgeschlossen ist
- 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

Für den Garvorgang müssen Sie das Gargut in die Schublade legen und diese vollständig in das Fach einschieben, bis sie einrastet, bevor Sie das Bedienfeld bedienen können. Am Ende des Garvorgangs stoppt das Gerät den Aufwärmevorgang, gibt einige lang anhaltende Töne von sich, zeigt auf dem Display „OFF“ an 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.

Wie Sie die Lebensmittel in der Schublade anordnen:

- Bei größeren, einteiligen Lebensmitteln ist es am besten, sie so weit wie möglich in der Mitte der Schublade zu platzieren, um zu verhindern, dass unterschiedliche Abstände zu den Wänden den Luftstrom oder die Dampfzirkulation beeinträchtigen und das Garen dadurch weniger gleichmäßig wird
- Bei fraktionierten Speisen (Eintöpfe, Fleischnuggets, Nuggets, Pommes frites, Snacks usw.) ist es ratsam, sie so zu verteilen, dass sie einen möglichst großen Teil der Bodenfläche bedecken, wobei das obere Profil so flach wie möglich gehalten werden sollte: Dadurch wird der Abstand zum Heizelement einheitlich, was auch in diesem Fall offensichtliche Vorteile für die Gleichmäßigkeit des Garens mit sich bringt
- Entfernen Sie niemals das Trenngitter am Boden der Schublade: Neben der offensichtlichen Funktion, den weniger gesunden Teil der Lebensmittel nach dem Verflüssigen zurückzuhalten, begünstigt es die Luftzirkulation im unteren Teil des Behälters, d.h. dem Teil, der am weitesten vom Heizelement entfernt ist, wodurch die Möglichkeit, dass unten weniger gekochte Bereiche vorhanden sind, deutlich verringert wird
- Füllen Sie die Schublade nicht zu voll: Das Gewicht der Lebensmittel kann je nach ihrer Dichte stark variieren; daher ist es sinnvoll, die Schublade unabhängig vom Gewicht der Lebensmittel nicht zu mehr als drei Vierteln zu füllen. Eine Überfüllung macht das Schließen der Schublade kompliziert, setzt die Speisen einem möglichen Kontakt mit dem Heizelement aus, was zu Rauchentwicklung und unangenehmen Gerüchen sowie zu möglichen

Störungen führt, und hat fast immer ein schlechtes oder ungleichmäßiges Garen zur Folge

Es gibt vier Arten von „freien“ Kocheinstellungen sowie neun „voreingestellte“ Arten, die von der Art der Speisen und dem erwarteten Ergebnis abhängen; hier sind die Details der Programme mit freien Einstellungen:

1) Dampfgaren - STEAM, Symbol (13)

Die Speisen werden durch den vom Gerät erzeugten Wasserdampf erhitzt und gegart: Das Garen bei 100 Grad Celsius bewahrt die Nährstoffe, die bei einer höheren Temperatur verloren gehen würden, erhält die Aromen und reduziert den Fettgehalt. Dämpfen ist außerdem geruchsneutral.

2) Luftfrittieren - AIR FRY, Symbol (14)

Dies ist die normale Funktion einer Luftfritteuse: Die Lebensmittel werden durch einen Hochgeschwindigkeitsstrahl erhitzter Luft mit Temperaturen von bis zu 200 Grad Celsius auf Kochtemperatur gebracht. Der Vorteil ist der fast vollständige Verzicht auf Gewürze, so dass gesündere Lebensmittel schneller zubereitet werden.

3) Kombiniertesgaren - COMBO, Symbol (15)

Ein Dampfgarzyklus, gefolgt von einem zehnminütigen Luftgaren: Auf diese Weise profitieren Sie von allen Vorteilen des Dampfgarens, aber mit einer weniger feuchten Zubereitung und einer knusprigeren Oberfläche.

Nach einer auch nur kurzen Zeit der Inaktivität, auch wenn das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist, wird es vollständig ausgeschaltet, mit Ausnahme des Symbols (30): Wenn Sie es berühren, schaltet sich das Gerät ein, zunächst mit der voreingestellten Dampfgarfunktion.

Dampfgaren starten: Sobald das Gerät eingeschaltet ist, berühren Sie das Symbol (30), berühren Sie das Symbol STEAM (13); Sie können die Garzeit durch Berühren der Symbole (28) und (29) ändern: die gewählte Zeit wird auf dem Display (16) angezeigt, während Sie durch Berühren des Symbols (11) nur die Temperatur anzeigen können, die für das Dämpfen auf 100° C festgelegt ist und nicht geändert werden kann. Um den Garvorgang zu starten, berühren Sie das Symbol (10).

Luftfrittieren starten: Sobald das Gerät durch Berühren des Symbols (30) eingeschaltet ist, berühren Sie das Symbol AIR FRY (14); Sie können die Frittierzeit und -temperatur durch Berühren der Symbole (28) und (29) ändern und durch Berühren des Symbols (8) von einem Wert zum anderen wechseln: die Art der auf dem Display (16) angezeigten Informationen wird durch das Symbol (11) angezeigt. Um den Garvorgang zu starten, berühren Sie das Symbol (10).

Kombiniertesgaren: Sobald das Gerät durch Berühren des Symbols (30) eingeschaltet ist, berühren Sie das COMBO-Symbol (14); Sie können die Garzeit durch Berühren der Symbole (28) und (29) ändern: die gewählte Zeit wird auf dem Display (16) angezeigt, während durch Berühren des Symbols (8) auch die Temperatur angezeigt wird, die beim Dämpfen auf 100° C eingestellt ist und nicht geändert werden kann. Um den Garvorgang zu starten, berühren Sie das Symbol (10). Während der letzten 10 Minuten des Frittiervorgangs können Sie die verbleibende Zeit und die Frittiertemperatur wie unten beschrieben ändern.

Während des Garens: Die Anzeige (12) leuchtet nacheinander auf und zeigt damit den laufenden Prozess an: **Wenn das Wasser im Tank zu Ende geht**, leuchtet bei einem



Programm, das eine Dampfabgabe vorsieht, die Anzeige (31) auf und blinkt auf dem Display, während einige Pieptöne ertönen. Füllen Sie den Tank wie in Kap. 4 Punkt 10 und 11 beschrieben auf, achten Sie dabei auf die möglicherweise hohe Temperatur der Oberflächen und des Restwassers; sobald der Tank wieder eingesetzt ist, beginnt der Garvorgang spontan von neuem und das Programm ist beendet.

Es ist ratsam, den Einfüllvorgang in kurzer Zeit durchzuführen, um eine übermäßige Abkühlung der Brennkammer zu vermeiden, die das Endergebnis verschlechtern würde; wenn der Einfüllvorgang nicht innerhalb von zwei Minuten erfolgt, schaltet sich das Gerät aus und eine Neuprogrammierung ist erforderlich.

Während der Zubereitung zeigt das Display die verbleibenden Minuten bis zum Ende der Zubereitung an, abwechselnd mit der eingestellten Temperatur; die folgenden Vorgänge können auch durch Berühren des entsprechenden Symbols ausgeführt werden:

Symbol	Funktion
	Wechselt die Anzeige und Auswahl der eingestellten Temperatur mit welcher der verbleibenden Zeit: die Anzeige wechselt automatisch auch während des Garens
	Schaltet die interne Beleuchtung abwechselnd ein und aus
	Pausiert die Zubereitung, wobei der Garvorgang unter Beibehaltung der zuvor eingestellten Parameter unterbrochen wird; die Anzeige (12) bleibt stehen und die verbleibende Zeit wird nicht weiter verringert. Eine weitere Berührung des Symbols (10) startet die Zubereitung erneut
	Erhöht die verbleibende Zeit am Ende der Zubereitung bei jeder Berührung um eine Minute oder die eingestellte Temperatur um 5° C,

	letzteres nur in den Phasen des Luftfrittierens: die erhöhte Zeit oder Temperatur wird sofort angezeigt
	Verringert die verbleibende Zeit am Ende der Zubereitung um eine Minute pro Berührung oder die eingestellte Temperatur um 5° C, letzteres nur in den Phasen des Luftfrittierens: die verringerte Zeit oder Temperatur wird sofort angezeigt
	Stoppt die Zubereitung und startet den abschließenden Kühlvorgang

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

Am Ende des Garvorgangs: Auf dem Display erscheint das Wort „OFF“, es ertönen einige Pieptöne und die Gebläse Teile kühlen etwa 20 Sekunden lang ab. Danach kann die Schublade herausgezogen und die zubereiteten Speisen können entnommen werden. Bevor Sie das Gerät einlagern, warten Sie, bis alle Teile vollständig abgekühlt sind und leeren Sie den Kondensatbehälter (7).

Voreingestellte Programme: Das Gerät ist mit einem hochentwickelten elektronischen Prozessor ausgestattet, der in der Lage ist, verschiedene voreingestellte Garprogramme auszuführen: Das Gerät verwaltet selbstständig die Garzeiten und Temperaturen sowie die Dampfzufuhr entsprechend der aus eingehenden Studien gewonnenen Konstruktionserfahrung. Hier sind ihre Details:

		Erster Teil			Zweiter Teil			Behälter
		Modus	°C	min	Modus	°C	min	
Steam	Gemüse	Steam	100	10				Füllen
	Fisch	Steam	100	10				
	Pizza							
	Kartoffeln	Steam	100	20				
	Ganzes Hähnchen	Steam	100	30				
	Fleisch	Steam	100	15				
	Backware	Steam	100	20				

	Krustentiere	Steam	100	15				
	Hähnchenschenkel	Steam	100	30				
Air Fry	Gemüse	Air Fry	160	12				
	Fisch	Air Fry	170	10				
	Pizza	Air Fry	200	20				
	Kartoffeln	Air Fry	200	18				
	Ganzes Hähnchen	Air Fry	185	35				
	Fleisch	Air Fry	200	15				
	Backware	Air Fry	160	30				
	Krustentiere	Air Fry	180	10				
	Hähnchenschenkel	Air Fry	180	40				
Combo	Gemüse	Steam	100	4	Air Fry	200	6	Füllen
	Fisch	Steam	100	8	Air Fry	200	5	
	Pizza							
	Kartoffeln	Steam	100	15	Air Fry	200	18	
	Ganzes Hähnchen	Steam	100	15	Air Fry	180	20	
	Fleisch	Steam	100	15	Air Fry	200	15	
	Backware	Steam	100	15	Air Fry	160	12	
	Krustentiere	Steam	100	5	Air Fry	180	10	
	Hähnchenschenkel	Steam	100	22	Air Fry	200	12	

Wie Sie aus der Tabelle ersehen können, sehen die voreingestellten Programme zwar typische Temperaturen und Zeiten vor, diese können jedoch, wie im vorherigen Kapitel „Während des Garens“ erläutert, entweder vor dem Start, unmittelbar nach der Auswahl des Programms oder während der Zubereitung geändert werden, um das Ergebnis in Abhängigkeit von Variablen wie der Menge der Lebensmittel, ihrem Feuchtigkeitsgrad oder dem persönlichen Geschmack zu perfektionieren, auch im Lichte der während des Gebrauchs gemachten Erfahrungen. Die Garzeit kann zwischen 1 und 90 vollen Minuten eingestellt werden, während die Temperatur der Fritteuse zwischen 80 und 200 Grad Celsius in Fünf-Grad-Schritten eingestellt werden kann.

TIPPS FÜR DIE OPTIMALE VERWENDUNG

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

- Die ideale Garzeit immer von der Menge der in die Schublade eingelegten Lebensmittel abhängt: bei großen Mengen ist es immer ratsam, die Garzeit um einige Minuten zu verlängern und umgekehrt
- Bei fraktionierten Lebensmitteln (Fleischbällchen, Häppchen usw.) sollte die Garzeit etwas kürzer sein als bei der gleichen Menge an Lebensmitteln in einem Stück
- Das Öffnen der Schublade, auch wenn es in manchen Fällen zum Umrühren notwendig ist, hat einen erheblichen Einfluss auf die Innentemperatur; daher sollte der Vorgang bei geöffneter Schublade so schnell wie möglich durchgeführt werden, wobei stets die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen zu beachten sind

- Die Notwendigkeit des Umrührens ist um so größer, je feiner die Lebensmittel sind. In den meisten Fällen reicht ein einmaliges Umrühren nach der Hälfte des Garvorgangs aus, um ein gutes Endergebnis zu erzielen
- Bei der Zubereitung von Pommes Frites kann eine kleine Menge Öl (ca. ½ Esslöffel) verwendet werden, um die Garzeit zu verkürzen, indem man sie vor dem Einlegen in das Gerät mit einer Sprühflasche die Oberfläche besprüht oder mit einem Pinsel einpinselt; achten Sie jedoch darauf, dass sie bei der Herstellung nicht mit fettigen oder öligen Gewürzen vorbehandelt wurden
- Die ideale Menge an Pommes Frites in einem einzigen Garvorgang beträgt 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 120° C und eine Dauer von im Allgemeinen nicht mehr als 10 Minuten einstellen

SPEZIELLE TIPPS FÜR FRISCHE SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES

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

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

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Entkalkung: Alle 20 Betriebsstunden im Dampfmodus muss der Entkalkungsvorgang abgeschlossen werden: Dies wird durch das Blinken des Symbols (18) angezeigt, das den Start weiterer Programme verhindert, bevor der Entkalkungsvorgang durchgeführt wurde. Um den Vorgang durchzuführen, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Füllen Sie den Tank bis zum Rand mit Leitungswasser
- 2) Es können spezielle Entkalker verwendet werden, sofern sie lebensmittelecht (Zitronensäure oder Essigsäure) und genießbar sind. Mischen Sie sie mit dem Wasser des Tanks entsprechend der empfohlenen Dosierung in der Gebrauchsanweisung des Produkts
- 3) Setzen Sie den Tank wieder ein

- 4) Tippen Sie auf das Symbol (31), wodurch der Prozess beginnt, der etwa 25 Minuten dauert
- 5) Warten Sie, bis der Vorgang abgeschlossen ist, danach schaltet sich das Gerät wie bei einem normalen Kochprogramm aus
- 6) Brechen Sie den Entkalkungsvorgang nicht vorzeitig ab, da das Gerät ihn dann nicht als abgeschlossen betrachtet und keine normalen Programme mehr laufen lassen würde
- 7) Leeren Sie am Ende des Vorgangs den Tank, spülen Sie ihn unter fließendem Wasser aus, füllen Sie ihn mit reinem Wasser auf und führen Sie ein normales Dampfprogramm von 15 Minuten Dauer durch
- 8) Leeren Sie den Kondensatbehälter (7), waschen Sie die Tropfschale und das Tropfgitter in lauwarmem Wasser mit normaler Spülmittellösung und spülen Sie sie dann gründlich aus
- 9) Legen Sie das Zubehör weg: Das Gerät ist für den normalen Gebrauch bereit

Reinigung und Wartung: Das Gerät benötigt keine Wartung im Sinne eines Austauschs von Verschleißteilen oder einer planmäßigen Überholung zusätzlich zu dem oben beschriebenen Entkalkungsvorgang; normalerweise reicht es aus, die Schublade und das Trenngitter rechtzeitig mit gewöhnlicher Spülmittellösung zu reinigen, die mit einem Schwamm aufgetragen und ausreichend abgespült wird. 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
Um das Gerät herum befindet sich eine Menge Wasser	Der Kondensatbehälter ist überlastet	Entleeren Sie den Kondensatbehälter
Das Gerät erzeugt übermäßigen Rauch und Geruch	Es wurden zu viele Lebensmittel eingelegt	Unterbrechen Sie den Garvorgang und überprüfen Sie die eingelegten Lebensmittel
	Das Heizelement sind verschmutzt	Beenden Sie den Garvorgang und führen Sie die Reinigung durch, wie im Kap. 6 beschrieben

Wenn andere als die oben aufgeführten Fehlfunktionen auftreten, z.B. wenn die interne Beleuchtung nicht aufleuchtet oder wenn ein Fehlercode (E1 oder E2) 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: 1700W

Schubladekapazität: 6.5L

Fassungsvermögen des Behälters: 1.3L

Außenabmessungen (B x H x T): 30.8x40.3x44.3cm

Gewicht: 6.98Kg

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. GIOIA (cod. 118340038) 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. GIOIA (cod. 118340038) 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. GIOIA (cod. 118340038) 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. GIOIA (cod. 118340038) 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 Steuerelements, 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