GOLD FRY

Friggitrice ad olio
Oil fryer
Freidora de aceite
Friteuse à huile
Ölfritteuse

Cod. 118340068



IT Manuale d'uso	**1**
EN User manual	**14**
ES Manual de instrucciones	**27**
FR Manuel d'instruction	**40**
DE Benutzerhandbuch	**54**

1. Indicazioni per l'uso corretto ed in sicurezza

Prima di iniziare (obblighi generali)



ATTENZIONE – Rischio uso improprio e incidenti evitabili

Un utilizzo senza conoscenza delle regole base aumenta significativamente la probabilità di ustioni, incendio o guasti elettrici.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non utilizzare l'apparecchio senza aver letto e compreso le istruzioni, incluse le avvertenze su olio caldo, vapore, collegamento elettrico e pulizia.
- Non impiegare l'apparecchio in contesti non domestici o all'aperto.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Leggere integralmente il manuale prima del primo uso e conservarlo per consultazioni future.
- Utilizzare esclusivamente **in ambienti interni** e **per impiego domestico**.

1) Installazione, posizionamento e ambiente d'uso



AVVERTENZA – Rischio incendio e ustioni gravi

Il posizionamento su superfici instabili o vicino a materiali combustibili può causare ribaltamento con fuoriuscita di olio bollente oppure innesco di incendio per irraggiamento/calore.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non posizionare la friggitrice vicino a tende, carta, cartone, strofinacci, spray, alcol, solventi o altri materiali infiammabili.
- Non collocare su superfici inclinate, instabili, deformabili o vicino al bordo del piano.
- Non utilizzare in prossimità di lavelli/rubinetti o dove l'apparecchio possa essere raggiunto da spruzzi d'acqua.
- Non creare condizioni di ingombro attorno all'apparecchio che ostacolino il controllo visivo e la libertà di manovra.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Posizionare su superficie **piana, stabile, resistente al calore** e in situazione che riduca urti accidentali.
- Mantenere l'area circostante sgombra e asciutta, con distanza di sicurezza da oggetti combustibili.

2) Verifica tensione, messa a terra e sicurezza elettrica



PERICOLO – Rischio scossa elettrica e incendio

Collegamenti non idonei (tensione errata, assenza di terra, prese difettose) o contatti con acqua/calore possono provocare scosse, cortocircuiti e incendi.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non collegare l'apparecchio se la tensione di rete non corrisponde a quanto riportato sulla **targa dati**.
- Non collegare a prese senza contatto di terra o con terra non efficiente.
- Non usare adattatori impropri, ciabatte sovraccariche o prese danneggiate/allentate.
- Non toccare spina/cavo con mani bagnate e non far passare il cavo vicino a superfici calde o spigoli vivi.

- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è tagliato, schiacciato, indurito, scolorito da calore o se si notano falsi contatti.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Verificare sempre la compatibilità di tensione e collegare solo a presa con **messa a terra** efficiente.
- Disporre il cavo in modo che non possa essere tirato o urtato; evitare che penda dal piano di lavoro.
- Se il cavo è danneggiato: **non usare l'apparecchio**; far sostituire il cavo da personale qualificato per eliminare il rischio.

3) Bambini, persone vulnerabili e supervisione (requisiti "0–8 anni")



PERICOLO – Rischio ustioni e incidente domestico grave

Olio caldo, superfici metalliche e vapore rendono l'apparecchio pericoloso se gestito da persone non in grado di valutare/controllare i rischi.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- L'apparecchio **non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni**.
- Bambini da 8 anni in su possono utilizzare l'apparecchio **solo se continuamente supervisionati**.
- Non consentire uso a persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza/conoscenza, senza supervisione o istruzione adeguata e comprensione dei rischi.
- Non permettere che bambini eseguano pulizia o manutenzione.
- Non lasciare apparecchio e cavo accessibili a bambini sotto 8 anni; non lasciare il cavo penzolante dal piano.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Garantire supervisione diretta durante uso e raffreddamento (anche a friggitrice spenta olio e metallo restano caldi a lungo).
- Tenere apparecchio e cavo fuori dalla portata dei bambini e impedire accesso ai comandi durante il funzionamento.

4) Primo utilizzo: pulizia iniziale e asciugatura completa



AVVERTENZA – Rischio schizzi/ustioni e rischio elettrico

Residui d'acqua in vasca o componenti possono reagire violentemente con olio caldo; acqua su parti elettriche può causare guasto e scossa.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non utilizzare l'apparecchio "da nuovo" senza una pulizia preliminare delle parti smontabili.
- Non immergere mai l'unità comandi/riscaldamento in acqua e non lavarla sotto acqua corrente.
- Non riempire di olio se vasca, cestello e coperchio sono anche solo umidi.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Prima del primo uso, lavare accuratamente **vasca removibile, cestello e coperchio** secondo le istruzioni di pulizia, con apparecchio scollegato.
- Asciugare **completamente** tutte le parti prima di inserire olio o grasso.

5) Riempimento vasca e scelta dell'olio/grasso (nessun filtro integrato)



PERICOLO – Rischio traboccamento, incendio e ustioni

Olio/grasso non idoneo o livelli errati possono causare schiuma, traboccamento e surriscaldamenti; senza filtro integrato, i residui accelerano la degradazione dell'olio aumentando fumi/odori e rischi.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non accendere la friggitrice se non è riempita con **olio o grasso liquido**.
- Non superare il livello **MAX** e non scendere sotto il livello **MIN** indicato all'interno della vasca.
- Non usare oli/grassi che tendono a **schiumare** o non idonei alla frittura (informazione normalmente riportata in etichetta).
- Non usare olio degradato (scuro marcato, odore acre, eccessiva viscosità, fumo anticipato) né lasciare residui carbonizzati in vasca.
- Non "rabboccare" olio nuovo su olio esausto senza rimuovere residui e senza valutare lo stato dell'olio.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Riempire tra MIN e MAX e verificare il livello prima di ogni utilizzo.
- Usare olio/grasso **specifico per frittura** e sostituirlo quando mostra segni di degradazione.
- Filtrare esternamente l'olio freddo quando necessario, dato che l'apparecchio non integra un filtro.

6) Comportamento dei residui e "zona a temperatura inferiore"



ATTENZIONE – Accumulo residui e degradazione olio

Durante la frittura, particelle di alimento possono staccarsi e depositarsi sul fondo della vasca. In alcune condizioni di funzionamento, la distribuzione della temperatura può risultare non uniforme, con zone a temperatura inferiore rispetto alla massa principale di olio.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non considerare questo effetto come un sistema di filtrazione o protezione attiva.
- Non lasciare accumulare residui carbonizzati sul fondo della vasca.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Rimuovere periodicamente le particelle residue dalla vasca.
- Filtrare l'olio durante la manutenzione (a freddo).
- Sostituire l'olio quando si evidenzia degrado.

7) Uso di grassi solidi (se previsto dall'utilizzatore)



PERICOLO – Rischio surriscaldamento della resistenza

Il grasso solido può sciogliersi in modo non uniforme e lasciare la resistenza "a secco" o isolata da una massa non liquida, causando surriscaldamenti localizzati, fumo e rischio incendio.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non inserire blocchi di grasso solido e accendere a temperatura elevata senza controllo.
- Non lasciare grasso parzialmente solido attorno alla resistenza durante il riscaldamento.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Sciogliere il grasso gradualmente a bassa temperatura o in più fasi, verificando che diventi completamente liquido e distribuito uniformemente prima di aumentare la temperatura.
- Interrompere subito l'uso se compaiono fumo anomalo o odori di bruciato non riferibili alla cottura.

8) Termostato, quantità massime e controllo della temperatura



AVVERTENZA – Rischio fumo, schiuma, trabocco e degradazione olio

Impostazioni errate del termostato o carichi superiori ai limiti possono destabilizzare la frittura, produrre schiuma e aumentare il rischio di incidente.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non superare le **quantità massime** indicate nelle istruzioni (tabella/valori) per ogni ciclo di frittura.
- Non compensare un sovraccarico aumentando la temperatura.
- Non lasciare preriscaldare a lungo senza controllo: olio e grasso possono degradarsi rapidamente.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Impostare la temperatura adeguata al tipo di alimento e rispettare le quantità massime per ciclo.
- Monitorare la cottura: se compaiono fumo/odore insoliti o schiuma anomala, ridurre temperatura e interrompere l'uso se l'anomalia persiste.

9) Introduzione degli alimenti, acqua/ghiaccio e cestello



AVVERTENZA – Rischio ustioni da schizzi e reazioni violente

Acqua e ghiaccio a contatto con olio caldo causano spruzzi e bolliture improvvise; carichi eccessivi generano schiuma e possibili fuoriuscite.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non introdurre alimenti bagnati, con condensa, con ghiaccio superficiale o marinature liquide in eccesso.
- Non sovraccaricare il cestello e non immergerlo bruscamente.
- Non lasciare cadere alimenti dall'alto nella vasca.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Asciugare bene gli alimenti; per surgelati rimuovere cristalli di ghiaccio e friggere in porzioni ridotte.
- Abbassare il cestello lentamente, mantenendo mani e viso a distanza dal bordo.

10) Durante il funzionamento: superfici calde, vapore e sorveglianza



PERICOLO – Rischio ustioni gravi

Le superfici metalliche e il vapore possono ustionare; l'olio caldo rende pericolosa qualunque movimentazione o urto.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non toccare coperchio, cestello, vasca o parti metalliche senza protezioni: possono diventare molto calde.
- Non avvicinare il volto all'uscita del vapore e non aprire il coperchio rapidamente: il vapore può colpire viso e mani.
- Non spostare la friggitrice durante l'uso o finché olio e apparecchio non sono raffreddati.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Mantenere distanza di sicurezza da vapore e superfici calde; usare presine/guanti termici quando necessario.
- Aprire il coperchio lentamente e indirizzare il vapore lontano dal corpo.
- Sorvegliare sempre la frittura e mantenere l'area attorno libera.

11) Anomalie, fumo/odore non da cottura, rumori anomali, deformazioni e danni



PERICOLO – Rischio incendio e scossa elettrica

Fumo denso o odori acri (es. plastica/cavo bruciato) non attribuibili alla cottura, rumori anomali, scintillii, funzionamento intermittente, nonché fratture, fessurazioni, deformazioni o cambiamenti repentini di colore/consistenza dei materiali possono indicare guasto elettrico, surriscaldamento locale o perdita dei requisiti di sicurezza.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non continuare a usare l'apparecchio in presenza di fumo anomalo, odore di bruciato non alimentare, crepitii/ronzii irregolari o vibrazioni insolite.
- Non utilizzare se sono presenti crepe, parti allentate, deformazioni del corpo/coperchio, scolorimenti marcati da calore o ammorbidimenti anomali.
- Non tentare riparazioni improvvisate o interventi non qualificati.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Spegnere immediatamente, **scollegare la spina** e lasciare raffreddare completamente in luogo sicuro e aerato.
- Non riutilizzare finché non è stata effettuata una verifica tecnica e, se necessario, riparazione con controlli di sicurezza.

12) Protezioni di sicurezza: intervento del limitatore termico (thermal cut-out)



AVVERTENZA – Rischio di ripetizione del guasto/surriscaldamento

Un dispositivo di sicurezza può interrompere il funzionamento in caso di surriscaldamento. Un riavvio improprio o senza rimuovere le cause può riprodurre condizioni pericolose.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non tentare di riavviare immediatamente dopo lo spegnimento di sicurezza.
- Non bypassare, forzare o manomettere dispositivi di protezione.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Spegnere, scollegare e lasciare raffreddare completamente.
- Verificare cause tipiche: livello olio insufficiente, residui carbonizzati, carico eccessivo, temperatura troppo elevata, uso improprio di grassi solidi.
- Se l'evento si ripete: interrompere l'uso e richiedere verifica tecnica.

13) Incendio da olio: gestione dell'emergenza



PERICOLO – Rischio di propagazione violenta delle fiamme

L'acqua su olio in fiamme provoca vaporizzazione istantanea e proiezione di olio incendiato, con rapida estensione dell'incendio.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non usare acqua o panni bagnati.
- Non spostare l'apparecchio in fiamme e non inclinare la vasca.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Se possibile in sicurezza, interrompere l'alimentazione elettrica.
- Soffocare le fiamme con coperchio metallico o coperta antifiamma.
- Utilizzare estintore idoneo per oli e grassi se disponibile e se si è in grado di usarlo.
- Se l'incendio non è gestibile immediatamente, allontanarsi e chiamare i soccorsi.

14) Fine uso: spegnimento, raffreddamento e movimentazione



AVVERTENZA – Rischio ustioni e versamento accidentale

Muovere l'apparecchio con olio caldo o lasciarlo in assetto operativo può causare versamenti, contatti con superfici roventi o riaccensioni involontarie.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non spostare la friggitrice finché apparecchio e contenuto non sono completamente freddi.
- Non scollegare lasciando il termostato in posizione operativa.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Al termine, portare il termostato al **minimo (completamente in senso antiorario)**, poi scollegare la spina e lasciare raffreddare completamente prima di qualsiasi spostamento o intervento.

15) Pulizia e manutenzione (vasca removibile) + divieti su unità comandi/riscaldamento



PERICOLO – Rischio scossa elettrica e ustioni

Pulizia con apparecchio collegato o caldo, oppure immersione dell'unità elettrica, può causare scosse, cortocircuiti e lesioni. Umidità residua può provocare spruzzi violenti all'uso successivo.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non pulire quando l'apparecchio è caldo o collegato.
- Non immergere né lavare sotto acqua corrente l'unità comandi/riscaldamento.
- Non estrarre e trasportare la vasca removibile con olio caldo o non stabilizzato.
- Non riempire con olio se componenti non sono perfettamente asciutti.
- Non usare abrasivi aggressivi che possano danneggiare superfici e favorire accumuli di sporco.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Scollegare e attendere raffreddamento completo; smaltire/filtrare l'olio solo da freddo, in contenitori idonei.
- Lavare vasca removibile, cestello e coperchio con detergenti delicati e spugne non abrasive; asciugare accuratamente prima del rimontaggio.
- Smaltire l'olio secondo le regole locali (mai nello scarico).

16) Riparazioni, componenti danneggiati e integrità del prodotto



AVVERTENZA – Rischio sicurezza compromessa

Riparazioni non autorizzate o ricambi non idonei possono compromettere isolamento elettrico, controllo termico e stabilità meccanica, aumentando il rischio di incidente.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non sostituire componenti danneggiati con parti non idonee o senza competenza.
- Non effettuare riparazioni non autorizzate o improvvisate.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Far sostituire parti danneggiate esclusivamente tramite un centro assistenza autorizzato o personale qualificato.
- Tenere presente che interventi non autorizzati possono invalidare la garanzia e, soprattutto, compromettere la sicurezza.

17) Limitazioni d'uso: timer esterni, controllo remoto, destinazione d'impiego



ATTENZIONE – Rischio avviamento non controllato e surriscaldamento

L'uso con timer esterni, prese smart o controlli remoti può avviare l'apparecchio senza supervisione, creando condizioni pericolose.

Comportamento rischioso (COSA NON FARE):

- Non utilizzare con timer esterni o sistemi separati di comando/controllo remoto.
- Non utilizzare all'aperto o in contesti non domestici.

Comportamento virtuoso (COSA FARE):

- Utilizzare esclusivamente in ambiente interno domestico, con comando manuale diretto e sorveglianza.

Il rispetto delle presenti istruzioni è essenziale per l'uso sicuro dell'apparecchio e per mantenere le condizioni di sicurezza previste in fase di progettazione. In presenza di anomalie (fumo/odori non riconducibili alla cottura, rumori insoliti, deformazioni o danni), interrompere immediatamente l'uso, scollegare l'apparecchio e procedere a verifica tecnica prima di riutilizzarlo. Conservare le istruzioni per riferimenti futuri.

2. Le parti dell'apparecchio



1. Resistenza e controller
2. Corpo dell'apparecchio
3. Coperchio
4. Finestra di ispezione
5. Manico del coperchio
6. Manici laterali
7. Manico del cestello
8. Piedi dell'apparecchio

Il controller



1. Spia di collegamento elettrico
2. Spia di attivazione resistenza
3. Indicazioni di cottura
4. Termostato

Il cestello



1. Recipiente
2. Manico

3. Installazione dell'apparecchio

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

- Verificare l'integrità dell'apparecchio, la assenza di lesioni in ciascuna delle parti e l'integrità del cavo di alimentazione e della spina elettrica

- Posizionare il corpo dell'apparecchio su di una superficie piana e stabile, avendo cura di riservare 10 cm di spazio su tutti i lati, posteriormente e sopra l'apparecchio, per favorire la necessaria circolazione d'aria

- Fare riferimento al cap. 1 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio

- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con normale sapone per i piatti; risciacquare adeguatamente ed attendere la completa asciugatura prima di procedere oltre

- Inserire la vasca nel corpo dell'apparecchio in posizione perfettamente centrale

- Inserire la resistenza lasciando il controller all'esterno dell'apparecchio lungo il lato corto del corpo provvisto delle apposite scanalature in plastica nera

- Verificare che il controller sia stato inserito completamente nelle scanalature e che sia stato premuto fino a raggiungere il maggior inserimento possibile

- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature

- **NON ACCENDERE L'APPARECCHIO SE LA RESISTENZA NON E' IMMERSA NELL'OLIO:** non fare funzionare "a vuoto"

- Riempire la vasca con olio o grasso liquido rispettando i livelli MIN e MAX, utilizzando solo prodotti idonei alla frittura, evitando di miscelare oli o grassi diversi tra loro

- Verificare che il cavo non sia a contatto con parti calde e che la spina sia asciutta

- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte

4. Uso dell'apparecchio

Accensione e preriscaldamento

Impostare la temperatura desiderata mediante il termostato: questa operazione provoca l'accensione dell'apparecchio. Attendere il raggiungimento della temperatura, circostanza evidente dallo spegnimento della spia rossa. In questa fase, l'olio viene mantenuto in temperatura da interventi automatici della resistenza che potrebbe accendersi e spegnersi ripetutamente. Il tempo di riscaldamento potrebbe variare in base alla temperatura impostata e a quella iniziale dell'olio (indicativamente 10–15 minuti). **Il preriscaldamento deve essere effettuato con cestello estratto**, al fine di evitare tracoli e gocciolamenti di olio incandescente all'atto dell'estrazione per il riempimento.

Preparazione degli alimenti

Per prevenire schizzi e fuoriuscite, preparare gli alimenti asciugandoli accuratamente e rimuovendo eventuale ghiaccio superficiale; non superare le quantità massime del cestello, il quale dovrebbe essere riempito per non oltre i 4/5 (80%) della sua altezza: **riempimenti eccessivi possono provocare fuoriuscite di olio bollente**, quini un potenziale pericolo grave, fino a cotture parziali, risultati di frittura scadente e difficoltà di posizionamento del coperchio. Distribuire il prodotto in modo uniforme nel cestello, cercando di occuparne la maggiore superficie possibile.

Frittura

Attendere che la temperatura sia stabilizzata (spia rossa non attiva continuativamente), quindi riempire il cestello con gli alimenti. Inserire lentamente il cestello nell'olio fino ad appoggiarlo sul fondo della vasca, quindi richiudere il coperchio il prima possibile, evitando così dispersione di calore e schizzi. Durante la cottura, controllarne visivamente il progresso attraverso la finestra di ispezione, sollevare il cestello sporadicamente per verificare lo stato degli alimenti e, in questa occasione, agitare leggermente per uniformare la cottura; l'eventuale fuoriuscita di vapore acqueo, anche in quantità importanti, può essere considerato normale in questa fase, soprattutto se è in corso la preparazione di alimenti surgelati. **Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante questa fase**.

Fine cottura

Al termine della frittura rimuovere il coperchio riponendolo su di una superficie inerte, sollevare il cestello e posizionarlo nella sede di sgocciolamento, tipicamente una bacinella resistente al calore, lasciare drenare l'olio in eccesso, quindi trasferire gli alimenti in una insalatiera rivestita di carta assorbente o in un recipiente idoneo: **Prestare la massima attenzione durante l'intero processo di fine cottura**, poiché le circostanze di incidenti con ustioni sono statisticamente prevalenti proprio in queste fasi.

Spegnimento, raffreddamento e gestione dell'olio

Spegnere l'apparecchio portando il termostato al valore minimo (completamente antiorario), quindi scollegare la spina dalla presa. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e l'olio o il grasso contenuti. Non movimentare la friggitrice finché non è completamente fredda. Se non si prevede un utilizzo frequente, filtrare l'olio (a freddo) per rimuovere residui e conservarlo in contenitore chiuso in luogo fresco. In caso di grasso solido, estrarre la resistenza fintanto che esso si trova allo stato liquido, quindi lasciare solidificare nella vasca, avendo cura di evitare movimentazioni fino a completa solidificazione.

Tabella dei tempi di frittura:

Questa tabella mostra le quantità dei prodotti alimentari, nonché le temperature e i tempi di frittura richiesti. Qualora le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto differiscano dai valori indicati in questa tabella, è necessario attenersi alle istruzioni presenti sulla confezione.

Temp	Alimento	Quantità massima		Durata frittura	
		Fresco	Surgelato	Fresco*	Surgelato
160°	Patatine fatte in casa (prima frittura)	700 g		4-5 min	
	Pesce fresco	500 g		5-7 min	
170°	Ali di pollo	4-6	4-5	12-15 min	15-20 min
	Crocchette di formaggio	5	4	4-5 min	6-7 min
	Frittelle di patate piccole		4		3-4 min
	Verdure fritte (funghi, cavolfiore)	200 g		2-3 min	
	Patatine fatte in casa (seconda frittura max 175°C)	700 g		3-4 min	
	Patatine surgelate (max 175°C)		550 g		5-6 min
180°	Involtini primavera	3	2	6-7 min	10-12 min
	Nuggets di pollo	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Snack mini	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Polpette piccole	8-10	8	3-4 min	4-5 min
	Filetti di pesce	8-10	8	3-4 min	4-5 min
	Cozze	15-20	15	3-4 min	4-5 min
	Anelli di calamari	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Merluzzo impanato	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Gamberi	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Frittelle di mela	5		3-4	
190°	Patatine fritte	700 g	550 g	3-4	5-6
	Fette di melanzane	600 g		3-4	
	Crocchette di patate	5	4	4-5	6-7
	Crocchette di carne/pesce	5	4	4-5	6-7
	Ciambelle	4-5		5-6	
	Camembert impanato	2-4		2-3	
	Cordon bleu	2		4-5	
	Cotoletta alla viennese	2		3-4	

Preparazione delle patate fresche (patatine "chips")

ATTENZIONE – Qualità del prodotto e formazione di composti indesiderati: Una preparazione non corretta può influire sulla qualità della frittura e favorire la formazione di composti indesiderati dovuti agli zuccheri presenti nei tuberi.

Indicazioni operative:

- Utilizzare patate idonee alla frittura, sane e prive di germogli.
- Preferire varietà a pasta farinosa o compatta, adatte alla frittura.
- Dopo la pelatura, tagliare in formato uniforme (listelli o fette).
- Immergere le patate in acqua per circa 60 minuti per ridurre la presenza di zuccheri superficiali.
- Asciugare completamente prima della frittura.

Metodo consigliato (doppia frittura):

Prima cottura: 160°C per circa 4–6 minuti - Seconda cottura: fino a 175°C per 2–4 minuti

Durante la seconda fase, sollevare e scuotere il cestello per ottenere una doratura uniforme.

Nota: I prodotti surgelati sono generalmente pretrattati e richiedono una sola fase di frittura, secondo le istruzioni riportate sulla confezione.

Utilizzo di prodotti surgelati

AVVERTENZA – Rischio schizzi e assorbimento eccessivo di olio: I prodotti a basse temperature riducono rapidamente la temperatura dell'olio e possono causare ebollizione violenta e frittura inefficace.

Cosa NON fare: Non introdurre grandi quantità di prodotto surgelato in una sola volta e non inserire alimenti con ghiaccio superficiale evidente.

Cosa fare: Introdurre piccole quantità per ciclo, riscaldare l'olio per almeno 15 minuti prima dell'uso, Impostare la temperatura secondo le indicazioni riportate sulla confezione e, se possibile, lasciare parzialmente scongelare gli alimenti a temperatura ambiente. Inserire lentamente nel cestello per evitare schizzi.

Gestione di odori e sapori indesiderati

ATTENZIONE – Alterazione organolettica dell'olio: Alcuni alimenti (es. pesce) rilasciano sostanze che si accumulano nell'olio influenzando gusto e odore delle successive preparazioni.

Cosa NON fare: Non utilizzare lo stesso olio senza trattamento dopo cotture fortemente aromatiche.

Cosa fare: Per attenuare odori e sapori residui, portare l'olio a circa 160°C, inserire un pezzo di pane o alcune foglie di prezzemolo, attendere la cessazione della formazione di bolle, quindi rimuovere i residui.

Nota: Questa operazione ha efficacia limitata e non sostituisce la sostituzione dell'olio quando degradato.

Gestione e sostituzione dell'olio

PERICOLO – Rischio fumo, incendio e qualità alimentare ridotta: L'olio degradato perde stabilità termica e può produrre fumi, odori e composti indesiderati.

Cosa NON fare: Non utilizzare olio per periodi prolungati senza controllo, non miscelare olio nuovo con olio degradato, non continuare a utilizzare olio che presenta schiuma eccessiva, odore anomalo, colorazione scura o consistenza viscosa

Cosa fare: Sostituire regolarmente l'olio o filtrarlo dopo ogni utilizzo per rimuovere residui.

Indicazioni operative: Se utilizzato prevalentemente per patatine e filtrato regolarmente, l'olio può essere riutilizzato indicativamente 10–12 cicli, purché non si eccedano i sei mesi di impiego. Tale periodo si riduce se si friggono frequentemente carne, pesce o prodotti ad alto contenuto proteico

Nota nutrizionale (informativa): Gli oli vegetali ricchi di acidi grassi insaturi offrono migliori proprietà nutrizionali, ma tendono a degradarsi più rapidamente e richiedono sostituzione più frequente.

5. Detergenza e manutenzione

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

Non utilizzare detergenti o panni abrasivi sulla resistenza: ciò aumenta il rischio di cessione di sostanze nocive. 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 la vasca e non devono mai essere nebulizzati sulla resistenza, le quali non necessitano di essere pulite; per la pulizia delle pareti interne utilizzare un panno umido ad apparecchio completamente freddo. Qualora del materiale alimentare entri in contatto con la resistenza, attenderne il completo raffreddamento e rimuoverlo con estrema delicatezza utilizzando uno spazzolino a setole morbide.

6. Problemi e possibili soluzioni

Problema	Possibile causa	Probabile soluzione
L'apparecchio non si accende	La spina non è inserita o completamente inserita nella presa	Inserire a fondo la spina nella presa
	La presa non è in tensione	Verificare il quadro elettrico
	La resistenza non è completamente inserita sul corpo dell'apparecchio	Ripetere l'assemblaggio attenendosi alle informazioni al cap. 3
Al termine della cottura, essa risulta insufficiente per quanto i tempi di cottura siano stati rispettati	Il tempo di cottura è troppo breve	Verificare l'attendibilità della ricetta
	La quantità di alimenti caricati è eccessiva	Ridurre la quantità di alimenti e proseguire la cottura per alcuni minuti
	L'olio è ormai denaturato	Sostituire l'olio
L'apparecchio produce fumo scuro e odore sgradevole	L'olio è ormai contaminato	Sostituire l'olio
	I tempi di cottura sono eccessivi	Estrarre gli alimenti e astenersi dal consumarli

Qualora si verificassero problemi diversi, ivi comprese evidenze relative a quanto riportato al precedente capitolo 1, la rimessa in servizio dell'apparecchio dovrà essere effettuata da personale tecnico qualificato: non procedere a tentativi di riparazione in autonomia se non in possesso della necessaria competenza, perizia ed informazione.

7. Dati tecnici

Tensione di alimentazione : 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Potenza massima : 2.000 Watt
Capacità vasca : 3 litri
Temperature impostabili : 90 – 190° C
Dimensioni (L x A x P) : 22,5 x 22,7 x 52 cm
Peso a vuoto : 2,3 Kg

8. Conformita'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad olio Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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 olio Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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 olio Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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 olio Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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.

9. Garanzia

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

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

Il riconoscimento della garanzia da parte di Melchioni Spa è subordinato alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data di acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature, in presenza dei quali Melchioni Spa si riserva il diritto di rifiutare l'erogazione del trattamento in garanzia.
La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasi o modificati.
La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio. Eventuali estensioni, promesse o prestazioni in merito, assicurate dal rivenditore, saranno a carico di quest'ultimo.

1. Instructions for correct and safe use

Before you begin (general obligations)



CAUTION – Risk of misuse and avoidable accidents

Using it without knowledge of the basic rules significantly increases the likelihood of burns, fire or electrical failure.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not use the appliance without reading and understanding the instructions, including warnings on hot oil, steam, electrical connection and cleaning.
- Do not use the appliance in non-domestic or outdoor contexts.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Read the entire manual before first use and keep it for future reference.
- Use only **indoors** and **for domestic use**.

1) Installation, positioning and use environment



WARNING – Risk of fire and severe burns

Placement on unstable surfaces or near combustible materials may cause tipping over with hot oil spilling or ignition by radiation/heat.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not place the deep fryer near curtains, paper, cardboard, dishcloths, sprays, alcohol, solvents, or other flammable materials.
- Do not place on sloping, unstable, deformable surfaces or near the edge of the hob.
- Do not use near sinks/faucets or where the appliance can be reached by splashing water.
- Do not create clutter around the device that obstructs visual control and freedom of manoeuvre.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Place on **a flat, stable, heat-resistant** surface and in a situation that reduces accidental impacts.
- Keep the surrounding area clear and dry, with a safe distance from combustible objects.

2) Voltage, grounding and electrical safety check



DANGER – Risk of electric shock and fire

Unsuitable connections (incorrect voltage, no ground, faulty sockets) or contact with water/heat can cause shock, short circuits and fire.

Risky behavior (WHAT TO DO):

- Do not connect the appliance if the mains voltage does not correspond to that indicated on the **rating plate**.
- Do not connect to outlets without earth contact or with inefficient ground.
- Do not use improper adapters, overloaded power strips, or damaged/loose outlets.
- Do not touch plug/cord with wet hands, and do not run the cord near hot surfaces or sharp edges.
- Do not use the appliance if the cord is cut, pinched, hardened, discolored by heat, or if false contacts are noticed.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Always check for voltage compatibility and connect only to an efficiently **grounded** outlet .

- Arrange the cord so that it cannot be pulled or bumped; prevent it from hanging over the countertop.
- If the cord is damaged: **do not use the appliance**; have the cord replaced by qualified personnel to eliminate the risk.

3) Children, vulnerable people and supervision ("0–8 years" requirements)



DANGER – Risk of burns and serious domestic accident

Hot oil, metal surfaces and steam make the appliance unsafe if handled by persons unable to assess/control the risks.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- The appliance **is not intended for use by children aged 0 to 8 years**.
- Children aged 8 years and above may only use the appliance **if they are continuously supervised**.
- Do not allow use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience/knowledge, without supervision or proper instruction and understanding of the hazards.
- Do not allow children to perform cleaning or maintenance.
- Do not leave the appliance and cord accessible to children under 8 years of age; Do not leave the cord dangling from the countertop.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Ensure direct supervision during use and cooling (even when the fryer is turned off, oil and metal remain hot for a long time).
- Keep the appliance and cord out of the reach of children and prevent access to the controls during operation.

4) First use: initial cleaning and complete drying



WARNING – Risk of splashes/burns and electrical hazard

Water residues in the tank or components can react violently with hot oil; Water on electrical parts may cause failure and shock.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not use the appliance "as new" without prior cleaning of the removable parts.
- Never immerse the control/heating unit in water or wash it under running water.
- Do not fill with oil if the bowl, basket and lid are even just damp.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Before first use, wash **the removable tub, drum and lid thoroughly** according to the cleaning instructions, with the appliance unplugged.
- Dry all parts completely before adding oil or grease.

5) Tank filling and oil/grease selection (no built-in filter)



DANGER – Risk of overflow, fire and burns

Unsuitable oil/grease or incorrect levels may cause foaming, overflowing, and overheating; Without an integrated filter, residues accelerate oil degradation increasing fumes/odors and risks.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not turn on the air fryer if it is not filled with **oil or liquid fat**.
- Do not exceed the **MAX** level and do not go below the **MIN** level indicated inside the tank.
- Do not use oils/fats that tend to **foam** or are not suitable for frying (information normally reported on the label).

- Do not use degraded oil (marked dark, acrid smell, excessive viscosity, early smoke) or leave charred residues in the tank.
- Do not "top up" new oil on used oil without removing residues and without assessing the condition of the oil.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Fill between MIN and MAX and check the level before each use.
- Use frying oil**/fat** and replace when it shows signs of degradation.
- Filter the cold oil externally when necessary, as the appliance does not have a built-in filter.

6) Residue behaviour and "lower temperature zone"



CAUTION – Residue build-up and oil degradation

During frying, food particles can break off and settle at the bottom of the tank. Under some operating conditions, the temperature distribution may be uneven, with areas at a lower temperature than the main oil mass.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not consider this effect as an active filtration or protection system.
- Do not allow charred residue to accumulate at the bottom of the tank.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Periodically remove residual particles from the tank.
- Filter the oil during maintenance (cold).
- Replace the oil when degradation is highlighted.

7) Use of solid fats (if provided by the user)



DANGER – Risk of overheating of the heating element

Solid grease can melt unevenly and leave the heating element "dry" or isolated from a non-liquid mass, causing localized overheating, smoke, and fire hazard.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not insert blocks of solid grease and ignite at high temperature without control.
- Do not leave partially solid grease around the heating element during heating.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Melt the fat gradually at a low temperature or in stages, making sure it becomes completely liquid and evenly distributed before increasing the temperature.
- Discontinue use immediately if abnormal smoke or burning smells appear that are not attributable to cooking.

8) Thermostat, maximum quantities and temperature control



WARNING – Risk of smoke, foam, overflow and oil degradation

Incorrect thermostat settings or loads above the limits can destabilize frying, produce foam, and increase the risk of an accident.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not exceed the **maximum quantities** indicated in the instructions (table/values) for each frying cycle.
- Do not compensate for an overload by increasing the temperature.
- Do not let it preheat for a long time without control - oil and fat can degrade quickly.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Set the appropriate temperature for the type of food and observe the maximum quantities per cycle.
- Monitor cooking: If unusual smoke/odor or abnormal foam appears, reduce temperature and discontinue use if the abnormality persists.

9) Food introduction, water/ice and basket



WARNING – Risk of burns from splashes and violent reactions

Water and ice in contact with hot oil cause sudden splashing and boiling; excessive loads generate foam and possible spillage.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not introduce wet, condensed, over-iced, or excess liquid marinades.
- Do not overload the basket or immerse it abruptly.
- Do not drop food from above into the tub.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Dry food thoroughly; For frozen foods, remove ice crystals and fry in small portions.
- Lower the basket slowly, keeping your hands and face away from the edge.

10) During operation: hot surfaces, steam and surveillance



DANGER – Risk of serious burns

Metal surfaces and steam can burn; hot oil makes any handling or impact dangerous.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not leave the appliance unattended while it is in operation.
- Do not touch the lid, basket, tub or metal parts without protection: they can become very hot.
- Do not put your face near the steam outlet and do not open the lid quickly: the steam can hit your face and hands.
- Do not move the deep fryer during use or until the oil and appliance have cooled.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Keep a safe distance from steam and hot surfaces; Use potholders/thermal gloves when necessary.
- Open the lid slowly and direct the steam away from the body.
- Always supervise frying and keep the surrounding area clear.

11) Anomalies, smoke/non-cooking odor, abnormal noises, deformations and damage



DANGER – Risk of fire and electric shock

Thick smoke or acrid odors (e.g., plastic/burnt wire) not attributable to cooking, abnormal noises, sparkles, intermittent operation, as well as fractures, cracks, deformations, or sudden changes in color/texture of materials may indicate electrical failure, local overheating, or loss of safety requirements.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not continue to use the appliance in the presence of abnormal smoke, non-food burning smell, irregular crackles/buzzing sounds, or unusual vibrations.
- Do not use if cracks, loose parts, body/lid deformations, heat-marked discoloration, or abnormal softening are present.
- Do not attempt improvised repairs or unqualified interventions.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Switch off immediately, **unplug** and allow to cool completely in a safe and ventilated place.

- Do not reuse until a technical check has been carried out and, if necessary, repair with safety checks.

12) Safety protections: thermal cut-out



WARNING – Risk of repetition of failure/overheating

A safety device can stop operation in the event of overheating. Improper restarting or without removing the causes can reproduce dangerous conditions.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not attempt to restart immediately after the safety shutdown.
- Do not bypass, force, or tamper with protective equipment.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Turn off, unplug and allow to cool completely.
- Check for typical causes: insufficient oil level, charred residues, excessive load, too high temperature, improper use of solid fats.
- If the event recurs: Discontinue use and request technical verification.

13) Oil fire: emergency management



DANGER – Risk of violent spread of flames

Water on burning oil causes instant vaporization and projection of burning oil, with rapid extension of the fire.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not use wet water or cloths.
- Do not move the appliance on fire and do not tilt the tub.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- If safely possible, shut off the electrical supply.
- Smother flames with metal cover or flame retardant blanket.
- Use a fire extinguisher suitable for oils and greases if available and if you are able to use it.
- If the fire is not immediately manageable, move away and call for help.

14) End of use: shutdown, cooling and handling



WARNING – Risk of burns and accidental spillage

Moving the appliance with hot oil or leaving it in an operating position may cause spillage, contact with hot surfaces or unintentional restarting.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not move the deep fryer until the appliance and contents are completely cool.
- Do not unplug leaving the thermostat in the operating position.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- When finished, turn the thermostat to **low (fully counterclockwise),** then unplug and allow to cool completely before any move or work.

15) Cleaning and maintenance (removable tank) + prohibitions on control/heating units



DANGER – Risk of electric shock and burns

Cleaning with the appliance plugged in or hot, or immersion of the electrical unit, may cause shock, short circuits and injury. Residual moisture may cause violent splashing on the next use.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not clean when the appliance is hot or plugged in.
- Do not immerse or wash the control/heating unit under running water.
- Do not remove and carry the removable tub with hot or unstabilized oil.
- Do not fill with oil if the components are not perfectly dry.
- Do not use aggressive abrasives that can damage surfaces and encourage dirt to accumulate.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Unplug and wait for complete cooling; Dispose of/filter the oil only when cold, in suitable containers.
- Wash the removable tub, drum and lid with mild detergents and non-abrasive sponges; Dry thoroughly before reassembly.
- Dispose of the oil according to local rules (never down the drain).

16) Repairs, damaged components and product integrity



WARNING – Risk of compromised safety

Unauthorized repairs or unsuitable spare parts can impair electrical insulation, thermal control, and mechanical stability, increasing the risk of an accident.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not replace damaged components with unsuitable or incompetent parts.
- Do not carry out unauthorized or improvised repairs.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Have damaged parts replaced by an authorized service center or qualified personnel only.
- Be aware that unauthorized interventions may void the warranty and, above all, compromise safety.

17) Limitations of use: external timers, remote control, intended use



CAUTION – Risk of uncontrolled starting and overheating

Use with external timers, smart plugs, or remote controls can start the appliance unsupervised, creating hazardous conditions.

Risky behavior (WHAT NOT TO DO):

- Do not use with external timers or separate remote control/control systems.
- Do not use outdoors or in non-domestic settings.

Virtuous behavior (WHAT TO DO):

- Use only indoors in the home, with direct manual control and surveillance.

Compliance with these instructions is essential for the safe use of the appliance and for maintaining the safety conditions stipulated in the design phase. If there are any abnormalities (smoke/odours not attributable to cooking, unusual noises, deformation or damage), stop using it immediately, unplug the appliance and carry out a technical check before using it again. Keep the instructions for future reference.

2. The parts of the appliance



1. Resistance and controller
2. Luminaire body
3. Lid
4. Inspection window
5. Lid handle
6. Side handles
7. Basket handle
8. Appliance feet

The controller



1. Electrical connection light
2. Resistance activation light
3. Cooking Directions
4. Thermostat

The basket



1. Vessel
2. Handle

3. Installing the Appliance

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

- Unpack the appliance and check that the equipment is complete and complete, as indicated in the previous chapter

- Keep the packaging for 15 days, in order to store it in case of need to return it to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the material separation requirements on the material separation on the material

- Read this booklet in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use

- Carefully remove any fastening materials of the parts, including internal ones

- Completely remove any stickers on the surfaces of the appliance

- Check the integrity of the appliance, the absence of lesions in each of the parts and the integrity of the power cord and the electrical plug

- Place the body of the appliance on a flat and stable surface, taking care to reserve 10 cm of space on all sides, at the rear and above the appliance, to promote the necessary air circulation

- Refer to chapter 1 for further details and instructions on the positioning and installation of the appliance

- Wash all accessories in warm water with normal dish soap; Rinse properly and wait for complete drying before proceeding further

- Insert the tub into the body of the appliance in a perfectly central position

- Insert the heating element leaving the controller on the outside of the device along the short side of the body with the appropriate black plastic grooves

- Make sure that the controller has been fully inserted into the grooves and that it has been pressed down as far as possible

- Check that the cable does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking

- **DO NOT SWITCH ON THE APPLIANCE IF THE HEATING ELEMENT IS NOT IMMERSED IN OIL:** do not operate "empty"

- Fill the tank with oil or liquid fat respecting the MIN and MAX levels, using only products suitable for frying, avoiding mixing different oils or fats

- Check that the cord is not in contact with hot parts and that the plug is dry

- Connect the electrical plug to a wall socket equipped with a regular residual current circuit breaker upstream

4. Using the appliance

Ignition and preheating

Set the desired temperature using the thermostat: this operation causes the appliance to switch on. Wait until the temperature is reached, which is evident when the red light goes out. In this phase, the oil is kept at temperature by automatic interventions of the heating element which could turn on and off repeatedly. The heating time may vary depending on the set temperature and the initial temperature of the oil (approximately 10–15 minutes). **Preheating must be carried out with the basket extracted**, in order to avoid overflows and drips of incandescent oil at the time of extraction for filling.

Food preparation

To prevent splashes and spills, prepare food by drying it thoroughly and removing any surface ice; do not exceed the maximum quantities of the basket, which should be filled to no more than 4/5 (80%) of its height: **overfilling can cause hot oil to spill**, thus potentially causing serious danger, up to partial cooking, poor frying results and difficulty in positioning the lid. Distribute the product evenly in the basket, trying to occupy as much surface as possible.

Frying

Wait until the temperature is stabilized (red indicator light does not activate continuously), then fill the basket with food. Slowly insert the basket into the oil until it rests on the bottom of the tank, then close the lid as soon as possible, thus avoiding heat loss and splashing. During cooking, visually check the progress through the inspection window, lift the basket sporadically to check the condition of the food and, on this occasion, shake lightly to even out the cooking; Any leakage of water vapour, even in large quantities, can be considered normal at this stage, especially if frozen food is being prepared. **Never leave the appliance unattended during this step**.

End of cooking

At the end of frying, remove the lid by placing it on an inert surface, lift the basket and place it in the draining seat, typically a heat-resistant basin, let the excess oil drain, then transfer the food to a salad bowl lined with absorbent paper or to a suitable container: **Pay the utmost attention during the entire end-of-cooking** process, since the circumstances of accidents with burns are statistically prevalent precisely at these stages.

Shutdown, cooling and oil management

Switch off the appliance by turning the thermostat to the lowest value (fully counterclockwise), then disconnect the plug from the socket. Allow the appliance and the oil or fat contained in it to cool down completely. Do not move the air fryer until it is completely cool. If frequent use is not planned, filter the oil (cold) to remove residues and store it in a closed container in a cool place. In the case of solid grease, remove the heating element as long as it is in a liquid state, then let it solidify in the tank, taking care to avoid handling until it is completely solidified.

Frying times table:

This table shows the quantities of food products, as well as the temperatures and frying times required. If the instructions on the product packaging differ from the values given in this table, the instructions on the packaging must be followed.

Temp	Food	Maximum quantity		Frying duration	
		Fresh	Frozen	Fresh*	Frozen
160°	Homemade fries (first frying)	700 g		4-5 min	
	Fresh fish	500 g		5-7 min	
170°	Chicken wings	4-6	4-5	12-15 min	15-20 min
	Cheese croquettes	5	4	4-5 min	6-7 min
	Small potato pancakes		4		3-4 min
	Fried vegetables (mushrooms, cauliflower)	200 g		2-3 min	
	Homemade fries (second frying max 175°C)	700 g		3-4 min	
	Frozen fries (max 175°C)		550 g		5-6 min
180°	Spring rolls	3	2	6-7 min	10-12 min
	Chicken Nuggets	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Mini snack	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Small meatballs	8-10	8	3-4 min	4-5 min
	Fish fillets	8-10	8	3-4 min	4-5 min
	Mussels	15-20	15	3-4 min	4-5 min
	Squid rings	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Breaded cod	10-12	10	3-4 min	4-5 min

	Prawns	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Apple pancakes	5		3-4	
190°	French fries	700 g	550 g	3-4	5-6
	Eggplant slices	600 g		3-4	
	Potato croquettes	5	4	4-5	6-7
	Meat/fish croquettes	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5		5-6	
	Breaded Camembert	2-4		2-3	
	Cordon bleu	2		4-5	
	Viennese schnitzel	2		3-4	

Preparation of fresh potatoes (chips)

CAUTION – Product quality and formation of undesirable compounds: Incorrect preparation can affect the quality of frying and promote the formation of undesirable compounds due to the sugars present in the tubers.

Operational indications:

- Use potatoes suitable for frying, healthy and without sprouts.
- Prefer floury or compact varieties, suitable for frying.
- After peeling, cut evenly (strips or slices).
- Soak the potatoes in water for about 60 minutes to reduce the presence of surface sugars.
- Dry completely before frying.

Recommended method (double frying):

First cooking: 160°C for approx. 4–6 minutes - Second cooking: up to 175°C for 2–4 minutes

During the second step, lift and shake the basket to achieve even browning.

Note: Frozen products are generally pre-treated and require only one frying step, according to the instructions on the package.

Use of frozen products

WARNING – Risk of splashing and excessive oil absorption: Products at low temperatures rapidly reduce the temperature of the oil and can cause violent boiling and ineffective frying.

What NOT to do: Do not introduce large quantities of frozen product at once and do not insert foods with evident surface ice.

What to do: Introduce small amounts per cycle, heat the oil for at least 15 minutes before use, Set the temperature according to the instructions on the package and, if possible, allow food to partially defrost at room temperature. Insert slowly into the basket to avoid splashing.

Management of unwanted odors and tastes

WARNING – Organoleptic alteration of the oil: Some foods (e.g. fish) release substances that accumulate in the oil, affecting the taste and smell of subsequent preparations.

What NOT to do: Do not use the same oil without treatment after strongly aromatic cooking.

What to do: To attenuate residual odors and flavors, bring the oil to about 160°C, insert a piece of bread or some parsley leaves, wait for the formation of bubbles to stop, then remove the residues.

Note: This operation has limited effectiveness and is not a substitute for replacing oil when degraded.

Oil management and change

DANGER – Risk of smoke, fire and reduced food quality: Degraded oil loses thermal stability and can produce unwanted fumes, odors and compounds.

What NOT to do: Do not use oil for prolonged periods without control, do not mix new oil with degraded oil, do not continue to use oil that has excessive foaming, abnormal odor, dark coloration, or viscous consistency

What to do: Replace the oil regularly or filter it after each use to remove residue.

Instructions: If used mainly for chips and filtered regularly, the oil can be reused for approximately 10–12 cycles, provided that it does not exceed six months of use. This period is reduced if you frequently fry meat, fish or products with a high protein content

Nutritional note (informational): Vegetable oils rich in unsaturated fatty acids offer better nutritional properties, but tend to degrade more quickly and require more frequent replacement.

5. Cleaning and maintenance

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

Do not use abrasive cleaners or cloths on the heating element, as this increases the risk of harmful substances being released. In any case, avoid aggressive detergents, abrasive sponges, iron wool or other chemical detergents: specific products for cleaning the oven must not be used to clean the tank and must never be sprayed on the heating element, which do not need to be cleaned; To clean the internal walls, use a damp cloth when the appliance is completely cold. If any food material comes into contact with the heating element, wait for it to cool completely and remove it very gently using a soft-bristled toothbrush.

6. Problems and possible solutions

Problem	Possible cause	Probable solution
The appliance does not turn on	The plug is not inserted or fully inserted into the socket	Insert the plug fully into the socket
	The socket is not live	Check the electrical panel
	The heating element is not fully seated on the body of the appliance	Repeat the assembly according to the information in chapter 3
At the end of cooking, it is insufficient even though the cooking times have been respected	The cooking time is too short	Verify the reliability of the recipe
	The amount of loaded food is excessive	Reduce the amount of food and continue cooking for a few minutes
	The oil is now denatured	Replace the oil
The appliance produces dark smoke and an unpleasant odor	The oil is now contaminated	Replace the oil
	Cooking times are excessive	Take out food and refrain from consuming it

Should different problems occur, including evidence relating to what is reported in chapter 1 above, the recommissioning of the appliance must be carried out by qualified technical personnel: do not proceed with repair attempts independently if they do not possess the necessary competence, expertise and information.

7. Technical data

Supply voltage	: 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Maximum power	: 2,000 Watts
Tank capacity	: 3 liters
Adjustable temperatures	: 90 – 190° C
Dimensions (W x H x D)	: 22.5 x 22.7 x 52 cm
Curb weight	: 2.3 Kg

8. Product compliance

The producer Melchioni Spa declares that the product Oil fryer Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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 Oil fryer Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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 Oil fryer Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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 Oil fryer Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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.



9. Product warranty

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

The components or parts that are found to be defective for ascertained manufacturing causes will be repaired or replaced free of charge through the dealer, during the above warranty period. Melchioni Spa reserves the right to make a complete replacement of the device, if repairability is impossible or excessively expensive, with another device of similar characteristics (Legislative Decree 6 September 2005

no. 206 art. 130) during the warranty period. In this case, the validity of the warranty remains that of the original purchase: the service provided under warranty does not extend the warranty period.

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

The warranty does not cover:

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

The recognition of the guarantee by Melchioni Spa is subject to the presentation of a tax document that proves the actual date of purchase. The same must not show any tampering or deletions, in the presence of which Melchioni Spa reserves the right to refuse the provision of treatment under warranty.
The warranty will not be recognized if the serial number or model of the appliance is non-existent, abraded or modified.
This warranty does not include any right to compensation for direct or indirect damage, of any nature, to people or things, caused by any inefficiency of the appliance. Any extensions, promises or services in this regard, insured by the retailer, will be borne by the latter.

1. Instrucciones para un uso correcto y seguro

Antes de empezar (obligaciones generales)



PRECAUCIÓN – Riesgo de mal uso y accidentes evitables

Usarlo sin conocer las reglas básicas aumenta significativamente la probabilidad de quemaduras, incendios o fallos eléctricos.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No uses el aparato sin leer y entender las instrucciones, incluyendo advertencias sobre aceite caliente, vapor, conexión eléctrica y limpieza.
- No uses el electrodoméstico en contextos no domésticos ni exteriores.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Lee todo el manual antes de usarlo por primera vez y guárdalo para futuras consultas.
- Úsalo solo **en** interiores y **para uso doméstico**.

1) Entorno de instalación, posicionamiento y uso



ADVERTENCIA – Riesgo de incendio y quemaduras graves

La colocación en superficies inestables o cerca de materiales combustibles puede provocar el volcamiento con derrames de aceite caliente o la inflamación por radiación o calor.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No coloques la freidora cerca de cortinas, papel, cartón, paños de cocina, sprays, alcohol, disolventes u otros materiales inflamables.
- No la coloques sobre superficies inclinadas, inestables o deformables ni cerca del borde de la cocina.
- No lo uses cerca de lavabos o grifos ni donde se pueda alcanzar el aparato salpicando agua.
- No crees desorden alrededor del dispositivo que dificulte el control visual y la libertad de maniobra.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Colócalo sobre **una superficie plana, estable y resistente al calor** , y en una situación que reduzca los impactos accidentales.
- Mantén el área circundante despejada y seca, con una distancia segura de los objetos combustibles.

2) Comprobación de voltaje, toma de tierra y seguridad eléctrica



PELIGRO – Riesgo de descarga eléctrica e incendio

Conexiones inadecuadas (voltaje incorrecto, falta de tierra, enchufes defectuosos) o el contacto con agua o calor pueden causar descargas, cortocircuitos e incendios.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No conecte el aparato si el voltaje de red no corresponde al indicado en la **placa nominal**.
- No conectes a los enchufes sin contacto con tierra o con tierra ineficiente.
- No uses adaptadores inadecuados, regletas sobrecargadas ni enchufes dañados o flojos.
- No toques el conector o cable con las manos mojadas, y no pases el cable cerca de superficies calientes o bordes afilados.

- No uses el aparato si el cable está cortado, pellizcado, endurecido, decolorado por el calor o si se detectan contactos falsos.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Siempre comprueba la compatibilidad de voltaje y conecta solo a un enchufe **con tierra** eficiente .
- Coloca el cable de modo que no pueda tirarse ni empujar; Evita que cuelgue sobre la encimera.
- Si el cable está dañado: **no uses el aparato**; haz que el cable sea reemplazado por personal cualificado para eliminar el riesgo.

3) Niños, personas vulnerables y supervisión (requisitos de "0–8 años")



PELIGRO – Riesgo de quemaduras y accidentes domésticos graves

El aceite caliente, las superficies metálicas y el vapor hacen que el aparato sea inseguro si es manipulado por personas que no pueden evaluar o controlar los riesgos.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- El aparato **no está destinado a ser utilizado por niños de 0 a 8 años**.
- Los niños de 8 años o más solo pueden usar el aparato **si están supervisados de forma continua**.
- No permitir el uso por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos, sin supervisión o instrucción y comprensión adecuadas de los riesgos.
- No permitas que los niños realicen limpieza o mantenimiento.
- No dejes el aparato y el cable accesibles para niños menores de 8 años; No dejes el cable colgando de la encimera.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Asegúrate de supervisión directa durante el uso y la refrigeración (incluso cuando la freidora está apagada, el aceite y el metal permanecen calientes durante mucho tiempo).
- Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños y evita el acceso a los controles durante el uso.

4) Primer uso: limpieza inicial y secado completo



ADVERTENCIA – Riesgo de salpicaduras/quemaduras y riesgo eléctrico

Los residuos de agua en el tanque o componentes pueden reaccionar violentamente con el aceite caliente; El agua sobre las piezas eléctricas puede causar fallos y descargas.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No uses el electrodoméstico "como nuevo" sin haber limpiado previamente las piezas extraíbles.
- Nunca sumerjas la unidad de control/calefacción en agua ni la laves bajo agua corriente.
- No lo llenes de aceite si el cuenco, la cesta y la tapa están siquiera solo húmedos.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Antes de usarlo por primera vez, lava **la bañera, el tambor y la tapa extraíbles** según las instrucciones de limpieza, con el aparato desenchufado.
- Seca completamente todas las piezas antes de añadir aceite o grasa.

5) Llenado del depósito y selección de aceite/grasa (sin filtro incorporado)



PELIGRO – Riesgo de desbordamiento, incendio y quemaduras

Un aceite o grasa inadecuados o niveles incorrectos pueden causar espuma, desbordamiento y sobrecalentamiento; Sin un filtro integrado, los residuos aceleran la degradación del aceite, aumentando los humos/olores y los riesgos.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No enciendas la freidora de aire si no está llena de **aceite o grasa líquida**.
- No excedas el nivel **MÁXIMO y no bajes del** nivel de MIN **indicado dentro del tanque.**
- No uses aceites o grasas que tiendan a espumar o que no sean aptos para freír (información que normalmente aparece en la etiqueta).
- No uses aceite degradado (marcado oscuro, olor acre, viscosidad excesiva, humo temprano) ni dejes residuos carbonizados en el acuario.
- No "rellenes" aceite nuevo en el aceite usado sin eliminar residuos y sin evaluar el estado del aceite.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Rellena entre MIN y MAX y comprueba el nivel antes de cada uso.
- Usa aceite o grasa **para freír** y repon cuando muestren signos de degradación.
- Filtra el aceite frío externamente cuando sea necesario, ya que el aparato no tiene filtro incorporado.

6) Comportamiento de residuos y "zona de temperatura más baja"



PRECAUCIÓN – Acumulación de residuos y degradación del aceite

Durante la freír, las partículas de comida pueden desprenderse y asentarse en el fondo del acuario. Bajo algunas condiciones de funcionamiento, la distribución de temperatura puede ser desigual, con áreas a una temperatura inferior a la masa principal de aceite.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No consideres este efecto como un sistema de filtración o protección activa.
- No permitas que se acumulen residuos carbonizados en el fondo del acuario.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Retira periódicamente las partículas residuales del tanque.
- Filtra el aceite durante el mantenimiento (frío).
- Cambia el aceite cuando se manifique la degradación.

7) Uso de grasas sólidas (si el usuario las proporciona)



PELIGRO – Riesgo de sobrecalentamiento del elemento calefactor

La grasa sólida puede fundirse de forma desigual y dejar el elemento calefactor "seco" o aislado de una masa no líquida, causando un sobrecalentamiento localizado, humo e incendio.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No insertes bloques de grasa sólida ni los enciendas a alta temperatura sin control.
- No dejes grasa parcialmente sólida alrededor del elemento calefactor durante el calentamiento.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Derrite la grasa gradualmente a baja temperatura o en etapas, asegurándote de que quede completamente líquida y distribuida de manera uniforme antes de aumentar la temperatura.
- Suspende el uso inmediatamente si aparecen olores anormales a humo o quemado que no se deben a la cocción.

8) Termostato, cantidades máximas y control de temperatura



ADVERTENCIA – Riesgo de humo, espuma, desbordamientos y degradación del aceite

Ajustes incorrectos del termostato o cargas por encima de los límites pueden desestabilizar la fritura, producir espuma y aumentar el riesgo de accidente.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No excedas las **cantidades máximas** indicadas en las instrucciones (tabla/valores) para cada ciclo de freído.
- No compenses una sobrecarga aumentando la temperatura.
- No dejes que se precaliente durante mucho tiempo sin control: el aceite y la grasa pueden degradarse rápidamente.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Establece la temperatura adecuada para el tipo de alimento y observa las cantidades máximas por ciclo.
- Controlar la cocción: Si aparece humo/olor inusual o espuma anormal, reduce la temperatura y deja de usarlo si la anomalía persiste.

9) Introducción de comida, agua/hielo y cesta



ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras por salpicaduras y reacciones violentas

El agua y el hielo en contacto con aceite caliente provocan salpicaduras y ebulliciones repentinas; Las cargas excesivas generan espuma y posible derrame.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No introduzcas marinadas húmedas, condensadas, con exceso de hielo o en exceso de líquido.
- No sobrecargues la cesta ni la sumerjas bruscamente.
- No dejes caer comida desde arriba en la bañera.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Comida seca a fondo; Para los alimentos congelados, retira los cristales de hielo y fríe en pequeñas porciones.
- Baja la cesta despacio, manteniendo las manos y la cara alejadas del borde.

10) Durante la operación: superficies calientes, vapor y vigilancia



PELIGRO – Riesgo de quemaduras graves

Las superficies metálicas y el vapor pueden arder; El aceite caliente hace que cualquier manipulación o impacto sea peligroso.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No dejes el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento.
- No toques la tapa, la cesta, la bañera ni las piezas metálicas sin protección: pueden calentarse mucho.
- No acerques la cara a la toma de vapor ni abras la tapa rápidamente: el vapor puede llegar a tu cara y manos.
- No muevas la freidora durante el uso ni hasta que el aceite y el aparato se hayan enfriado.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Mantener una distancia segura del vapor y de las superficies calientes; Usa agarradores o guantes térmicos cuando sea necesario.
- Abre la tapa lentamente y dirige el vapor lejos del cuerpo.
- Supervisa siempre la fritura y mantén el área despejada en el alrededor.

11) Anomalías, olor a humo/no cocinado, ruidos anormales, deformaciones y daños



PELIGRO – Riesgo de incendio y descarga eléctrica

Humo denso o olores acres (por ejemplo, plástico/alambre quemado) que no se deben a la cocción, ruidos anormales, chispas, funcionamiento intermitente, así como fracturas, grietas, deformaciones o cambios repentinos en el color/textura de los materiales pueden indicar fallo eléctrico, sobrecalentamiento local o pérdida de requisitos de seguridad.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No continúes usando el aparato en presencia de humo anormal, olor a quemadura no alimentaria, crujidos irregulares o zumbidos irregulares o vibraciones inusuales.
- No se utilice si hay grietas, piezas sueltas, deformaciones del cuerpo o de la tapa, decoloraciones marcadas por calor o ablandamiento anormal.
- No intentes reparaciones improvisadas ni intervenciones no calificadas.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Apágalo inmediatamente, **desenchufa** y deja que se enfríe completamente en un lugar seguro y ventilado.
- No reutilices hasta que se haya realizado una comprobación técnica y, si es necesario, reparar con revisiones de seguridad.

12) Protecciones de seguridad: corte térmico



ADVERTENCIA – Riesgo de repetición de fallo/sobrecalentamiento

Un dispositivo de seguridad puede detener su funcionamiento en caso de sobrecalentamiento. Reiniciar incorrectamente o no eliminar las causas puede reproducirse en condiciones peligrosas.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No intentes reiniciar inmediatamente después del apagado de seguridad.
- No evites, fuerces ni manipules el equipo de protección.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Apágalo, desenchufa y deja que se enfríe completamente.
- Revisa las causas típicas: nivel insuficiente de aceite, residuos carbonizados, carga excesiva, temperatura demasiado alta, uso inadecuado de grasas sólidas.
- Si el evento se repite: Suspende el uso y solicita verificación técnica.

13) Incendio de petróleo: gestión de emergencias



PELIGRO – Riesgo de propagación violenta de llamas

El agua sobre aceite en combustión provoca vaporización instantánea y proyección del aceite en llamas, con una rápida extensión del fuego.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No uses agua húmeda ni paños de paño.
- No muevas el aparato que se incendie y no inclines la bañera.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Si es posible, corta el suministro eléctrico.
- Ahogar las llamas con una cubierta metálica o una manta ignífuga.
- Utiliza un extintor adecuado para aceites y grasas si está disponible y si puedes usarlo.
- Si el fuego no es controlable de inmediato, aléjate y pide ayuda.

14) Fin de uso: apagado, refrigeración y manejo



ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras y derrames accidentales

Mover el aparato con aceite caliente o dejarlo en posición de funcionamiento puede causar derrames, contacto con superficies calientes o un reinicio accidental.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No muevas la freidora hasta que el aparato y su contenido estén completamente fríos.
- No desenchufes dejando el termostato en posición de funcionamento.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Cuando termines, pon el termostato en **bajo (completamente en sentido antihorario),** luego desenchufa y deja que se enfríe completamente antes de mover o trabajar.

15) Limpieza y mantenimiento (depósito extraíble) + prohibiciones sobre unidades de control/calefacción



PELIGRO – Riesgo de descargas eléctricas y quemaduras

Limpiar con el aparato enchufado o caliente, o la inmersión de la unidad eléctrica, puede causar descargas, cortocircuitos y lesiones. La humedad residual puede causar salpicaduras violentas en el siguiente uso.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No limpies cuando el aparato esté caliente o enchufado.
- No sumergas ni laves la unidad de control/calefacción bajo agua corriente.
- No retires ni lleves la bañera extraíble con aceite caliente o sin estabilizar.
- No llenes de aceite si los componentes no están perfectamente secos.
- No utilices abrasivos agresivos que puedan dañar superficies y favorecer la acumulación de suciedad.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Desconectar y esperar a que se enfrie completamente; Desecha o filtra el aceite solo cuando esté frío, en recipientes adecuados.
- Lava la bañera, el tambor y la tapa extraíbles con detergentes suaves y esponjas no abrasivas; Sécalos bien antes de volver a montar.
- Desecha el aceite según las normas locales (nunca tira por el desagüe).

16) Reparaciones, componentes dañados e integridad del producto



ADVERTENCIA – Riesgo de seguridad comprometida

Las reparaciones no autorizadas o las piezas de repuesto inadecuadas pueden perjudicar el aislamiento eléctrico, el control térmico y la estabilidad mecánica, aumentando el riesgo de accidente.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No sustituyas componentes dañados por piezas inadecuadas o incompetentes.
- No realicéis reparaciones no autorizadas o improvisadas.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Haz que las piezas dañadas sean reemplazadas por un centro de servicio autorizado o solo por personal cualificado.
- Ten en cuenta que intervenciones no autorizadas pueden anular la garantía y, sobre todo, comprometer la seguridad.

17) Limitaciones de uso: temporizadores externos, control remoto, uso previsto



PRECAUCIÓN – Riesgo de arranque incontrolado y sobrecalentamiento

El uso con temporizadores externos, enchufes inteligentes o mandos a distancia puede arrancar el aparato sin supervisión, creando condiciones peligrosas.

Comportamiento de riesgo (QUÉ NO HACER):

- No se utilicen con temporizadores externos ni sistemas de control o control a distancia separados.
- No lo uses al aire libre ni en entornos no domésticos.

Comportamiento virtuoso (QUÉ HACER):

- Úsalo solo en interiores del hogar, con control manual directo y vigilancia.

El cumplimiento de estas instrucciones es esencial para el uso seguro del aparato y para mantener las condiciones de seguridad estipuladas en la fase de diseño. Si hay alguna anomalía (humo/olores que no se deben a la cocción, ruidos inusuales, deformación o daño), deja de usarlo inmediatamente, desconecta el aparato y realiza una revisión técnica antes de volver a usarlo. Guarda las instrucciones para futuras referencias.

2. Las piezas del aparato



1. Resistencia y controlador
2. Cuerpo de luminaria
3. Tapa
4. Ventana de inspección
5. Manilla de la tapa
6. Manillas laterales
7. Asa de cesta
8. Patas de electrodoméstico

El controlador



1. Luz de conexión eléctrica
2. Luz de activación de resistencia
3. Instrucciones de cocina
4. Termostato

La cesta



1. Buque
2. Empuñadura

3. Instalación del electrodoméstico

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

- Desempaqueta el aparato y comprueba que el equipo esté completo y completo, como se indicó en el capítulo anterior
- Conserva el embalaje durante 15 días para poder almacenarlo en caso de que necesites devolverlo al minorista; Tras este periodo, deshazlo de acuerdo con los requisitos de separación de materiales sobre la separación de materiales sobre el material
- Lee este folleto completo, prestando especial atención a las instrucciones para un uso seguro
- Retira cuidadosamente cualquier material de fijación de las piezas, incluidos los internos
- Elimina completamente cualquier pegatina en las superficies del electrodoméstico
- Comprueba la integridad del aparato, la ausencia de lesiones en cada una de las piezas y la integridad del cable de alimentación y del enchufe eléctrico
- Coloca el cuerpo del aparato sobre una superficie plana y estable, teniendo cuidado de reservar 10 cm de espacio en todos los lados, en la parte trasera y por encima del aparato, para favorecer la circulación de aire necesaria
- Consulte el capítulo 1 para más detalles e instrucciones sobre la posición e instalación del aparato
- Lava todos los accesorios con agua tibia y jabón para platos normal; Enjuaga bien y espera a que se seque completamente antes de continuar
- Inserta la bañera en el cuerpo del aparato en una posición perfectamente central
- Inserta el elemento calefactor que deja el controlador en el exterior del dispositivo a lo largo del lado corto del cuerpo con las ranuras de plástico negro correspondientes
- Asegúrate de que el mando esté completamente insertado en las ranuras y que esté presionado lo máximo posible hacia abajo
- Comprueba que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté expuesto a doblamientos o dobleces excesivos
- **NO ENCIENDA EL APARATO SI EL ELEMENTO CALEFACTOR NO ESTÁ SUMERGIDO EN ACEITE:** no funcione "vacío"
- Llena el acuario con aceite o grasa líquida respetando los niveles de MIN y MAX, usando solo productos aptos para freír, evitando mezclar diferentes aceites o grasas
- Comprueba que el cable no esté en contacto con las partes calientes y que el enchufe esté seco
- Conecta el enchufe eléctrico a un enchufe de pared equipado con un interruptor de corriente residual normal aguas arriba

4. Uso del electrodoméstico

Encendido y precalentamiento

Ajusta la temperatura deseada usando el termostato: esta operación hace que el aparato se encienda. Espera hasta que se alcance la temperatura, que es evidente cuando se apaga la luz roja. En esta fase, el aceite se mantiene a temperatura mediante intervenciones automáticas del elemento calefactor, que puede encenderse y apagarse repetidamente. El tiempo de calentamiento puede variar según la temperatura

establecida y la temperatura inicial del aceite (aproximadamente 10–15 minutos). El **precalentamiento debe realizarse extrayendo la cesta** para evitar desbordamientos y goteos de aceite incandescente en el momento de la extracción para el llenado.

Preparación de alimentos

Para evitar salpicaduras y derrames, preparar la comida secándola a fondo y retirando cualquier hielo superficial; no excedas las cantidades máximas de la cesta, que debe llenarse hasta no más de 4/5 (80%) de su altura: **sobrellenar puede causar derrames de aceite caliente**, lo que puede causar un peligro serio, hasta cocción parcial, mala fricción y dificultad para colocar la tapa. Distribuye el producto de forma uniforme en la cesta, intentando ocupar la mayor superficie posible.

Freyendo

Espera a que la temperatura se estabilice (la luz indicadora roja no se activa continuamente) y luego llena la cesta con comida. Introduce la cesta lentamente en el aceite hasta que descanse en el fondo del depósito, luego cierra la tapa lo antes posible, evitando así la pérdida de calor y salpicaduras. Durante la cocción, revisa visualmente el progreso a través de la ventana de inspección, levanta la cesta de forma esporádica para comprobar el estado de la comida y, en esta ocasión, agita ligeramente para igualar la cocción; Cualquier fuga de vapor de agua, incluso en grandes cantidades, puede considerarse normal en esta etapa, especialmente si se está preparando comida congelada. **Nunca dejes el electrodoméstico sin vigilancia durante este paso**.

Fin de la cocina

Al final de freír, quita la tapa colocándola sobre una superficie inerte, levanta la cesta y colócala en el asiento de drenaje, normalmente una palangana resistente al calor, deja que el exceso de aceite drene y luego transfiere la comida a un bol de ensalada forrado con papel absorbente o a un recipiente adecuado: **presta la máxima atención durante todo el proceso final de cocción** , ya que las circunstancias de los accidentes con quemaduras son estadísticamente prevalentes precisamente en estas etapas.

Apagado, refrigeración y gestión de aceite

Apaga el aparato poniendo el termostato en el valor más bajo (completamente en sentido antihorario) y luego desconecta el enchufe del enchufe. Deja que el aparato y el aceite o grasa que contiene se enfríen completamente. No muevas la freidora de aire hasta que esté completamente fría. Si no se planea usarlo con frecuencia, filtra el aceite (frío) para eliminar los residuos y guárdalo en un recipiente cerrado en un lugar fresco. En el caso de la grasa sólida, retira el elemento calefactor siempre que esté en estado líquido y déjalo solidificar en el tanque, teniendo cuidado de no manipularlo hasta que esté completamente solidificado.

Tabla multiplicada para freír:

Esta tabla muestra las cantidades de productos alimenticios, así como las temperaturas y tiempos de fritura necesarios. Si las instrucciones en el envase del producto difieren de los valores indicados en esta tabla, deben seguirse las instrucciones del envase.

Temperatura	Gastronomía	Cantidad máxima		Duración de la fritura	
		Fresco	Congelado	Fresco*	Congelado
160°	Patatas fritas caseras (primera fritura)	700 g		4-5 min	
	Pescado fresco	500 g		5-7 min	
170°	Alitas de pollo	4-6	4-5	12-15 min	15-20 min
	Croquetas de queso	5	4	4-5 min	6-7 min
	Tortitas pequeñas de patata		4		3-4 min
	Verduras fritas (setas, coliflor)	200 g		2-3 minutos	
	Patatas fritas caseras (segunda fritura máxima 175°C)	700 g		3-4 min	

	Patatas fritas congeladas (máximo 175°C)		550 g		5-6 min
180°	Rollitos de primavera	3	2	6-7 min	10-12 min
	Nuggets de pollo	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Mini tentempié	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Albóndigas pequeñas	8-10	8	3-4 min	4-5 min
	Filetes de pescado	8-10	8	3-4 min	4-5 min
	Mejillones	15-20	15	3-4 min	4-5 min
	Anillos de calamar	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Bacalao empanizado	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Gambas	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Tortitas de manzana	5		3-4	
190°	Patatas fritas	700 g	550 g	3-4	5-6
	Rodajas de berenjena	600 g		3-4	
	Croquetas de patata	5	4	4-5	6-7
	Croquetas de carne y pescado	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5		5-6	
	Camembert empanizado	2-4		2-3	
	Cordon bleu	2		4-5	
	Schnitzel vienés	2		3-4	

Preparación de patatas frescas (patatas fritas)

PRECAUCIÓN – Calidad del producto y formación de compuestos indeseables: Una preparación incorrecta puede afectar la calidad de la fritura y favorecer la formación de compuestos indeseables debido a los azúcares presentes en los tubérculos.

Indicaciones operativas:

- Utiliza patatas adecuadas para freír, sanas y sin brotes.
- Prefiero variedades harinosas o compactas, adecuadas para freír.
- Después de pelar, córtalo de forma uniforme (tiras o rodajas).
- Remoja las patatas en agua durante unos 60 minutos para reducir la presencia de azúcares superficiales.
- Sécalos completamente antes de freír.

Método recomendado (doble freito):

Primera cocción: 160°C durante aproximadamente 4–6 minutos - Segunda cocción: hasta 175°C durante 2–4 minutos

Durante el segundo paso, levanta y agita la cesta para que el dorado sea uniforme.

Nota: Los productos congelados generalmente están pretratados y requieren solo un paso de freír, según las instrucciones del envase.

Uso de productos congelados

ADVERTENCIA – Riesgo de salpicaduras y absorción excesiva de aceite: Los productos a bajas temperaturas reducen rápidamente la temperatura del aceite y pueden provocar hervidos violentos y fritura ineficaz.

Qué NO hacer: No introducir grandes cantidades de productos congelados de golpe y no insertar alimentos con hielo superficial evidente.

Qué hacer: Introduce pequeñas cantidades por ciclo, calienta el aceite al menos 15 minutos antes de usarlo, ajusta la temperatura según las instrucciones del envase y, si es posible, deja que la comida se descongele parcialmente a temperatura ambiente. Insértelo despacio en la cesta para evitar salpicaduras.

Gestión de olores y sabores no deseados

ADVERTENCIA – Alteración organoléptica del aceite: Algunos alimentos (por ejemplo, el pescado) liberan sustancias que se acumulan en el aceite, afectando al sabor y al olor de las preparaciones posteriores.

Qué NO hacer: No uses el mismo aceite sin tratamiento después de una cocción muy aromática.

Qué hacer: Para mitigar los olores y sabores residuales, lleva el aceite a unos 160°C, inserta un trozo de pan o unas hojas de perejil, espera a que dejen de formarse burbujas y luego elimina los residuos.

Nota: Esta operación tiene una eficacia limitada y no sustituye el reemplazo del aceite cuando se degrada.

Gestión y cambio del petróleo

PELIGRO – Riesgo de humo, incendio y reducción de la calidad de los alimentos: El aceite degradado pierde estabilidad térmica y puede producir vapores, olores y compuestos no deseados.

Qué NO hacer: No uses aceite durante largos periodos sin control, no mezcles aceite nuevo con aceite degradado, no sigas usando aceite que tenga demasiada espuma, olor anormal, coloración oscura o consistencia viscosa

Qué hacer: Cambia el aceite regularmente o filtra el aceite después de cada uso para eliminar residuos.

Instrucciones: Si se usa principalmente para astillas y se filtra regularmente, el aceite puede reutilizarse durante aproximadamente 10–12 ciclos, siempre que no supere los seis meses de uso. Este periodo se reduce si fríes con frecuencia carne, pescado o productos con alto contenido proteico

Nota nutricional (informativa): Los aceites vegetales ricos en ácidos grasos insaturados ofrecen mejores propiedades nutricionales, pero tienden a degradarse más rápido y requieren un reemplazo más frecuente.

5. Limpieza y mantenimiento

El producto no requiere mantenimiento, entendido como reemplazo de piezas consumibles ni revisiones programadas; Por lo general, basta con limpiar las partes grasientas con jabón común aplicado con esponja y un enjuague adecuado. Cada operación de limpieza debe realizarse con el aparato desmontado y el cable de alimentación desconectado y, antes de proceder con la reconexión, es necesario asegurarse de que todas las piezas estén completamente secas. Todas las superficies también deben estar completamente frías.

No utilices limpiadores abrasivos ni paños en el elemento calefactor, ya que esto aumenta el riesgo de liberación de sustancias nocivas. En cualquier caso, evite detergentes agresivos, esponjas abrasivas, lana de hierro u otros detergentes químicos: no se deben usar productos específicos para limpiar el horno ni pulverizarse sobre el elemento calefactor, que no necesitan ser limpiados; Para limpiar las paredes interiores, utiliza un paño húmedo cuando el aparato esté completamente frío. Si algún alimento entra en contacto con el elemento calefactor, espera a que se enfríe completamente y retíralo con mucha suavidad usando un cepillo de cerdas blandas.

6. Problemas y posibles soluciones

Problema	Causa posible	Solución probable
El aparato no se enciende	El enchufe no está insertado ni completamente insertado en el enchufe	Inserta el enchufe completamente en la toma
	El enchufe no está activo	Revisa el cuadro eléctrico
	El elemento calefactor no está completamente asentado en el cuerpo del aparato	Repite la asamblea según la información del capítulo 3
Al final de la cocción, es insuficiente aunque se hayan	El tiempo de cocción es demasiado corto	Verifica la fiabilidad de la receta

respetado los tiempos de cocción	La cantidad de comida cargada es excesiva	Reduce la cantidad de comida y sigue cocinando unos minutos
	El aceite ahora está desnaturalizado	Cambia el aceite
El aparato produce humo oscuro y un olor desagradable	El aceite está ahora contaminado	Cambia el aceite
	Los tiempos de cocción son excesivos	Saca la comida y evita consumirla

Si se producen problemas diferentes, incluyendo pruebas relacionadas con lo que se informa en el capítulo 1 anterior, la puesta en marcha del aparato debe ser realizada por personal técnico cualificado: no se realice intentos de reparación de forma independiente si no poseen la competencia, experiencia e información necesarias.

7. Datos técnicos

Tensión de alimentación : 220 – 240 V CA 50 – 60 Hz
Potencia máxima : 2.000 vatios
Capacidad del depósito : 3 litros
Temperaturas ajustables : 90 – 190° C
Dimensiones (P x H x D) : 22,5 x 22,7 x 52 cm
Peso en vacío : 2,3 kg

8. Conformidad del producto

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora de aceiteMod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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 de aceiteMod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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 de aceiteMod. GOLD FRY(Cod. 118340068) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora de aceiteMod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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.



9. 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. Instructions pour une utilisation correcte et sûre

Avant de commencer (obligations générales)



ATTENTION – Risque d'abus et d'accidents évitables

L'utiliser sans connaître les règles de base augmente considérablement le risque de brûlures, d'incendie ou de panne électrique.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- N'utilisez pas l'appareil sans avoir lu et compris les instructions, y compris les avertissements concernant l'huile chaude, la vapeur, la connexion électrique et le nettoyage.
- N'utilisez pas l'appareil dans des contextes non domestiques ou extérieurs.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Lisez le manuel complet avant la première utilisation et gardez-le pour référence future.
- À utiliser uniquement **à l'intérieur** et **à des fins domestiques**.

1) Environnement d'installation, de positionnement et d'utilisation



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie et de brûlures graves

Le placement sur des surfaces instables ou près de matériaux combustibles peut provoquer un renversement avec de l'huile chaude qui se déverse ou une inflammation par rayonnement ou chaleur.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- Ne placez pas la friteuse près des rideaux, du papier, du carton, des linges à vaisselle, des sprays, de l'alcool, des solvants ou d'autres matériaux inflammables.
- Ne pas poser sur des surfaces inclinées, instables ou déformables ni près du bord de la plaque.
- Ne pas utiliser près des lavabos ou des robinets ou là où l'appareil peut être atteint en éclaboussant de l'eau.
- Ne créez pas d'encombrement autour de l'appareil qui entrave le contrôle visuel et la liberté de manœuvre.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Placez sur **une surface plate, stable et résistante à la chaleur** , dans un endroit qui réduit les impacts accidentels.
- Gardez la zone environnante claire et sèche, en restant à une distance sûre des objets combustibles.

2) Contrôle de la tension, de la mise à la terre et de la sécurité électrique



DANGER – Risque de choc électrique et d'incendie

Des connexions inadaptées (tension incorrecte, pas de terre, prises défectueuses) ou un contact avec l'eau/la chaleur peuvent provoquer des chocs, des courts-circuits et des incendies.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- Ne connectez pas l'appareil si la tension secteur ne correspond pas à celle indiquée sur la **plaque nominale**.
- Ne pas connecter les prises sans contact de terre ou avec une terre inefficace.

- N'utilisez pas d'adaptateurs incorrects, de multiprises surchargées ou de prises endommagées ou desserrées.
- Ne touchez pas à la prise ou au cordon avec les mains mouillées, et ne passez pas le câble près de surfaces chaudes ou de bords tranchants.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble est coupé, pincé, durci, décoloré par la chaleur ou si des faux contacts sont remarqués.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Vérifiez toujours la compatibilité de la tension et connectez-la uniquement à une prise **bien mise à la terre** .
- Disposez la corde de façon à ce qu'elle ne puisse pas être tirée ou bousculée ; Empêchez qu'elle pende au-dessus du plan de travail.
- Si le câble est endommagé : **ne pas utiliser l'appareil** ; faites remplacer le câble par du personnel qualifié afin d'éliminer ce risque.

3) Enfants, personnes vulnérables et supervision (exigences de 0 à 8 ans)



DANGER – Risque de brûlures et d'accident domestique grave

L'huile chaude, les surfaces métalliques et la vapeur rendent l'appareil dangereux s'il est manipulé par des personnes incapables d'évaluer ou de contrôler les risques.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- L'appareil **n'est pas destiné à être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans**.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser l'appareil que **s'ils sont surveillés en continu**.
- N'autoriser pas l'utilisation par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience/connaissances, sans supervision ou sans instruction appropriée et sans compréhension des dangers.
- N'autorisez pas les enfants à effectuer le nettoyage ou l'entretien.
- Ne laissez pas l'appareil et le câble accessibles aux enfants de moins de 8 ans ; Ne laissez pas le cordon pendre du plan de travail.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Assurez-vous d'une surveillance directe lors de l'utilisation et du refroidissement (même lorsque la friteuse est éteinte, l'huile et le métal restent chauds longtemps).
- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants et empêchez l'accès aux commandes pendant le fonctionnement.

4) Première utilisation : nettoyage initial et séchage complet



AVERTISSEMENT – Risque d'éclaboussures/brûlures et de risque électrique

Les résidus d'eau dans le réservoir ou les composants peuvent réagir violemment avec l'huile chaude ; L'eau sur les pièces électriques peut provoquer des défaillances et des chocs.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- N'utilisez pas l'appareil « comme neuf » sans nettoyage préalable des pièces amovibles.
- Ne jamais immerger l'unité de contrôle ou de chauffage dans l'eau ni la laver sous l'eau courante.
- Ne remplissez pas d'huile si le bol, le panier et le couvercle sont même juste humides.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Avant la première utilisation, lavez **soigneusement la baignoire, le tambour et le couvercle** amovibles selon les instructions de nettoyage, en débranchant l'appareil.
- Séchez complètement toutes les pièces avant d'ajouter de l'huile ou de la graisse.

5) Remplissage du réservoir et sélection de l'huile/graisse (pas de filtre intégré)



DANGER – Risque de débordement, d'incendie et de brûlures

Une mauvaise huile/graisse ou des niveaux incorrects peuvent provoquer de la mousse, du débordement et de la surchauffe ; Sans filtre intégré, les résidus accélèrent la dégradation du pétrole, augmentant les fumées/odeurs et les risques.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- N'allumez pas la friteuse à air si elle n'est pas remplie d' **huile ou de graisse liquide**.
- Ne dépassez pas le niveau **MAX** et ne descendez pas en dessous du niveau **MIN indiqué à l'intérieur du réservoir.**
- N'utilisez pas d'huiles ou de graisses qui ont tendance à mousser ou qui ne conviennent pas à la friture (informations normalement indiquées sur l'étiquette).
- N'utilisez pas d'huile dégradée (marquée foncée, odeur âcre, viscosité excessive, fumée précoce) ni laissez des résidus carbonisés dans le réservoir.
- Ne « pas remplir » de l'huile neuve sur l'huile usagée sans enlever les résidus et sans évaluer l'état de l'huile.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Remplissez entre MIN et MAX et vérifiez le niveau avant chaque utilisation.
- Utilisez de l'huile**/graisse** à frire et remplacez-les quand ils montrent des signes de dégradation.
- Filtrez l'huile froide à l'extérieur lorsque nécessaire, car l'appareil ne possède pas de filtre intégré.

6) Comportement des résidus et « zone de température plus basse »



ATTENTION – Accumulation de résidus et dégradation de l'huile

Pendant la frire, les particules de nourriture peuvent se détacher et se déposer au fond de l'aquarium. Dans certaines conditions de fonctionnement, la répartition de la température peut être inégale, avec des zones à une température inférieure à celle de la masse principale d'huile.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- Ne considérez pas cet effet comme un système de filtration ou de protection actif.
- Ne laissez pas de résidus carbonisés s'accumuler au fond de l'aquarium.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Retirez périodiquement les particules résiduelles du réservoir.
- Filtrez l'huile pendant l'entretien (à froid).
- Remplacez l'huile lorsque la dégradation est mise en évidence.

7) Utilisation de graisses solides (si fournies par l'utilisateur)



DANGER – Risque de surchauffe de l'élément chauffant

La graisse solide peut fondre de manière inégale et laisser l'élément chauffant « sec » ou isolé d'une masse non liquide, provoquant une surchauffe localisée, de la fumée et un risque d'incendie.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- N'insérez pas de blocs de graisse solide et ne les enflammez pas à haute température sans contrôle.
- Ne laissez pas de graisse partiellement solide autour de l'élément chauffant pendant le chauffage.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Faites fondre la graisse progressivement à basse température ou par étapes, en veillant à ce qu'elle soit complètement liquide et répartie uniformément avant d'augmenter la température.
- Arrêtez immédiatement l'utilisation si des odeurs anormales de fumée ou de brûlé apparaissent sans être attribuables à la cuisson.

8) Thermostat, quantités maximales et contrôle de la température



AVERTISSEMENT – Risque de fumée, mousse, débordement et dégradation de l'huile

Des réglages incorrects du thermostat ou des charges supérieures aux limites peuvent déstabiliser la frire, produire de la mousse et augmenter le risque d'accident.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- Ne pas dépasser les **quantités maximales** indiquées dans les instructions (tableau/valeurs) pour chaque cycle de friture.
- Ne compensez pas une surcharge en augmentant la température.
- Ne le laissez pas préchauffer longtemps sans contrôle – l'huile et les graisses peuvent se dégrader rapidement.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Fixez la température appropriée pour le type d'aliment et observez les quantités maximales par cycle.
- Surveillez la cuisson : Si une fumée/odeur inhabituelle ou une mousse anormale apparaît, réduisez la température et arrêtez l'utilisation si l'anomalie persiste.

9) Introduction de la nourriture, eau/glace et panier



AVERTISSEMENT – Risque de brûlures dues aux éclaboussures et aux réactions violentes

L'eau et la glace en contact avec de l'huile chaude provoquent des éclaboussures soudaines et des ébullitions ; Des charges excessives génèrent de la mousse et des déversements potentiels.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- N'introduisez pas de marinades liquides humides, condensées, trop glacées ou en excès.
- Ne surchargez pas le panier ni ne l'immergez brusquement.
- Ne laissez pas tomber de la nourriture d'en haut dans la baignoire.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Nourriture sèche soigneusement ; Pour les aliments surgelés, retirez les cristaux de glace et faites frire en petites portions.
- Baissez lentement le panier, en gardant vos mains et votre visage éloignés du bord.

10) Pendant l'exploitation : surfaces chaudes, vapeur et surveillance



DANGER – Risque de brûlures graves

Les surfaces métalliques et la vapeur peuvent brûler ; L'huile chaude rend toute manipulation ou impact dangereux.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne touchez pas au couvercle, au panier, à la cuve ou aux pièces métalliques sans protection : elles peuvent devenir très chaudes.
- Ne mettez pas votre visage près de la sortie de vapeur et n'ouvrez pas le couvercle rapidement : la vapeur peut atteindre votre visage et vos mains.
- Ne bougez pas la friteuse pendant l'utilisation ou tant que l'huile et l'appareil n'ont pas refroidi.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Garder une distance sûre avec la vapeur et les surfaces chaudes ; Utilisez des mangeoirs ou des gants thermiques quand c'est nécessaire.
- Ouvrez lentement le couvercle et dirigez la vapeur loin du corps.
- Supervisez toujours la friture et gardez la zone environnante dégagée.

11) Anomalies, odeurs de fumée/non cuisson, bruits anormaux, déformations et dommages



DANGER – Risque d'incendie et de choc électrique

Une fumée épaisse ou des odeurs âcres (par exemple, plastique/fil brûlé) non attribuables à la cuisson, des bruits anormaux, des étincelles, un fonctionnement intermittent, ainsi que des fractures, fissures, déformations ou changements soudains de couleur/texture des matériaux peuvent indiquer une panne électrique, une surchauffe locale ou une perte des exigences de sécurité.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- Ne continuez pas à utiliser l'appareil en présence de fumée anormale, d'odeurs de brûlés non alimentaires, de crépitements/bourdons irréguliers ou de vibrations inhabituelles.
- Ne pas utiliser si des fissures, des pièces lâches, des déformations du corps ou du couvercle, des décolorations dues à la chaleur ou un ramollissement anormal sont présents.
- N'essayez pas de réparations improvisées ni d'interventions non qualifiées.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Éteignez-vous immédiatement, **débranchez** et laissez refroidir complètement dans un endroit sûr et ventilé.
- Ne réutilisez pas avant qu'un contrôle technique n'ait été effectué et, si nécessaire, réparez avec des contrôles de sécurité.

12) Protections de sécurité : coupure thermique



AVERTISSEMENT – Risque de répétition de défaillance/surchauffe

Un dispositif de sécurité peut arrêter son fonctionnement en cas de surchauffe. Un redémarrage incorrect ou sans suppression des causes peut entraîner des conditions dangereuses.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- N'essayez pas de redémarrer immédiatement après l'arrêt de sécurité.
- Ne contournez pas, ne forcez pas et ne trafiquez pas les équipements de protection.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Éteignez, débranchez et laissez refroidir complètement.
- Vérifiez les causes typiques : niveau d'huile insuffisant, résidus carbonisés, charge excessive, température trop élevée, mauvaise utilisation des graisses solides.
- Si l'événement réapparaît : Arrêtez l'utilisation et demandez une vérification technique.

13) Incendie de pétrole : gestion des urgences



DANGER – Risque de propagation violente des flammes

L'eau sur de l'huile en combustion provoque une vaporisation instantanée et une projection de l'huile en combustion, avec une extension rapide du feu.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- N'utilisez pas d'eau ou de chiffons humides.
- Ne déplacez pas l'appareil en feu et ne penchez pas la baignoire.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Si possible, coupez l'alimentation électrique.
- Étouffez les flammes avec un couvercle métallique ou une couverture ignifuge.
- Utilisez un extincteur adapté aux huiles et graisses si disponible et si vous pouvez l'utiliser.
- Si le feu n'est pas immédiatement maîtrisable, éloignez-vous et appelez à l'aide.

14) Fin d'utilisation : arrêt, refroidissement et manipulation



AVERTISSEMENT – Risque de brûlures et de déversements accidentels

Déplacer l'appareil avec de l'huile chaude ou le laisser en position de fonctionnement peut provoquer des déversements, un contact avec des surfaces chaudes ou un redémarrage involontaire.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- Ne bougez pas la friteuse tant que l'appareil et son contenu ne sont pas complètement refroidis.
- Ne débranchez pas en laissant le thermostat en position de fonctionnement.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Une fois terminé, mettez le thermostat à **faible (complètement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre),** puis débranchez et laissez refroidir complètement avant tout mouvement ou travail.

15) Nettoyage et entretien (réservoir amovible) + interdictions sur les unités de contrôle/chauffage



DANGER – Risque de chocs électriques et de brûlures

Un nettoyage avec l'appareil branché ou chaud, ou l'immersion de l'unité électrique, peut provoquer des chocs, des courts-circuits et des blessures. L'humidité résiduelle peut provoquer de violentes éclaboussures lors de la prochaine utilisation.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- Ne nettoyez pas lorsque l'appareil est chaud ou branché.
- Ne plongez pas et ne lavez pas l'unité de contrôle/chauffage sous l'eau courante.
- Ne retirez pas et ne transportez pas la baignoire amovible contenant de l'huile chaude ou non stabilisée.
- Ne remplissez pas d'huile si les composants ne sont pas parfaitement secs.
- N'utilisez pas d'abrasifs agressifs qui peuvent endommager les surfaces et favoriser l'accumulation de saleté.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Débranchez et attendez le refroidissement complet ; Jetez/filtrez l'huile uniquement lorsqu'elle est froide, dans des contenants appropriés.
- Lavez la baignoire, le tambour et le couvercle amovibles avec des détergents doux et des éponges non abrasives ; Séche soigneusement avant de le remonter.
- Jetez le pétrole selon les règles locales (jamais dans le drain).

16) Réparations, composants endommagés et intégrité du produit



AVERTISSEMENT – Risque de compromission de la sécurité

Des réparations non autorisées ou des pièces détachées inadaptées peuvent nuire à l'isolation électrique, au contrôle thermique et à la stabilité mécanique, augmentant ainsi le risque d'accident.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- Ne remplacez pas les composants endommagés par des pièces inadaptées ou incompétentes.
- N'effectuez pas de réparations non autorisées ou improvisées.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- Faites remplacer les pièces endommagées par un centre de service agréé ou uniquement par du personnel qualifié.
- Sachez que les interventions non autorisées peuvent annuler la garantie et, surtout, compromettre la sécurité.

17) Limitations d'utilisation : minuteurs externes, télécommande, usage prévu



ATTENTION – Risque de démarrage incontrôlé et de surchauffe

L'utilisation avec des minuteries externes, des prises intelligentes ou des télécommandes peut démarrer l'appareil sans surveillance, créant des conditions dangereuses.

Comportements à risque (À NE PAS FAIRE) :

- Ne pas utiliser avec des minuteries externes ni des systèmes de télécommande/contrôle séparés.
- Ne pas utiliser en extérieur ou en dehors de la maison.

Comportement vertueux (QUE FAIRE) :

- À utiliser uniquement à l'intérieur de la maison, avec contrôle manuel direct et surveillance.

Le respect de ces instructions est essentiel pour une utilisation sûre de l'appareil et pour maintenir les conditions de sécurité stipulées lors de la phase de conception. En cas d'anomalies (fumée/odeurs non liées à la cuisson, bruits inhabituels, déformation ou dommages), arrêtez immédiatement de l'utiliser, débranchez l'appareil et effectuez une vérification technique avant de le réutiliser. Gardez les instructions pour référence future.

2. Les pièces de l'appareil



1. Résistance et contrôleur
2. Corps de luminaire
3. Couvercle
4. Fenêtre d'inspection
5. Poignée du couvercle
6. Poignées latérales
7. Poignée de panier
8. Pieds d'appareil

Le contrôleur



1. Voyant de connexion électrique
2. Lumière d'activation de la résistance
3. Instructions de cuisson
4. Thermostat

Le panier



1. Navire
2. Poignée

3. Installation de l'appareil électroménager

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

- Déballez l'appareil et vérifiez qu'il est complet et complet, comme indiqué dans le chapitre précédent

- Conservez l'emballage pendant 15 jours, afin de pouvoir le stocker en cas de retour au détaillant ; Après cette période, éliminez-le conformément aux exigences de séparation des matériaux sur la séparation des matériaux sur le matériau

- Lisez ce livret dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation en toute sécurité

- Retirez soigneusement tous les matériaux de fixation des pièces, y compris les internes

- Enlève complètement tous les autocollants sur les surfaces de l'appareil

- Vérifiez l'intégrité de l'appareil, l'absence de lésions dans chacune des parties ainsi que l'intégrité du cordon d'alimentation et de la prise électrique

- Placez le corps de l'appareil sur une surface plane et stable, en veillant à réserver 10 cm d'espace sur tous les côtés, à l'arrière et au-dessus de l'appareil, afin de favoriser la circulation de l'air nécessaire

- Consultez le chapitre 1 pour plus de détails et des instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil

- Lavez tous les accessoires à l'eau tiède avec du liquide vaisselle classique ; Rincez correctement et attendez le séchage complet avant de continuer

- Insérez la baignoire dans le corps de l'appareil en position parfaitement centrale

- Insérez l'élément chauffant qui quitte la manette à l'extérieur de l'appareil le long du côté court du corps avec les rainures en plastique noir appropriées

- Assurez-vous que la manette a été complètement enfoncée dans les rainures et qu'elle a été enfoncée autant que possible

- Vérifiez que le câble ne touche pas les parties chaudes et qu'il n'est pas soumis à des penchants ou des pliés excessifs

- **NE PAS ALLUMER L'APPAREIL SI L'ÉLÉMENT CHAUFFANT N'EST PAS IMMERGÉ DANS L'HUILE :** ne pas fonctionner « vide »

- Remplissez le réservoir d'huile ou de graisse liquide en respectant les niveaux MIN et MAX, en utilisant uniquement des produits adaptés à la frire, en évitant de mélanger différentes huiles ou graisses

- Vérifiez que le câble n'est pas en contact avec les parties chaudes et que la fiche est sèche

- Branchez la prise électrique à une prise murale équipée d'un disjoncteur à courant résiduel classique en amont

4. Utilisation de l'appareil

Allumage et préchauffage

Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat : cette opération fait fonctionner l'appareil. Attendez que la température soit atteinte, ce qui est évident lorsque la lumière rouge s'éteint. À cette étape, l'huile est maintenue à température par des interventions automatiques de l'élément chauffant qui peut s'allumer et s'éteindre à plusieurs reprises. Le temps de chauffage peut varier en fonction de la température réglée et de la température initiale de l'huile (environ 10 à 15 minutes). **Le préchauffage doit être effectué avec le panier extrait**, afin d'éviter les débordements et les gouttes d'huile à incandescence lors de l'extraction pour le remplissage.

Préparation des aliments

Pour éviter les éclaboussures et les déversements, préparez les aliments en les séchant soigneusement et en retirant toute glace de surface ; ne pas dépasser les quantités maximales du panier, qui ne doit pas être rempli à plus de 4/5 (80 %) de sa hauteur : un **surremplissage peut provoquer des déversements d'huile chaude,** ce qui peut entraîner un danger sérieux, jusqu'à une cuisson partielle, une mauvaise friture et des difficultés à positionner le couvercle. Répartissez le produit uniformément dans le panier, en essayant d'occuper autant de surface que possible.

Friture

Attendez que la température soit stabilisée (le voyant rouge ne s'allume pas en continu), puis remplissez le panier de nourriture. Insérez lentement le panier dans l'huile jusqu'à ce qu'il repose au fond du réservoir, puis refermez le couvercle dès que possible, évitant ainsi la perte de chaleur et les éclaboussures. Pendant la cuisson, vérifiez visuellement l'avancement à travers la fenêtre d'inspection, soulevez le panier de façon sporadique pour vérifier l'état des aliments et, cette fois-ci, secouez légèrement pour uniformiser la cuisson ; Toute fuite de vapeur d'eau, même en grande quantité, peut être considérée comme normale à ce stade, surtout si des aliments surgelés sont préparés. **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant cette étape**.

Fin de la cuisson

À la fin de la frire, retirez le couvercle en le plaçant sur une surface inerte, soulevez le panier et placez-le dans le siège de vidange, généralement une cuve résistante à la chaleur, laissez l'excès d'huile s'écouler, puis transférez la nourriture dans un bol à salade doublé de papier absorbant ou dans un contenant approprié : **Soyez très attentif pendant toute la fin de** la cuisson, puisque les circonstances des accidents avec brûlures sont statistiquement prévalentes précisément à ces stades.

Arrêt, refroidissement et gestion de l'huile

Éteignez l'appareil en mettant le thermostat à la valeur la plus basse (complètement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre), puis débranchez la prise de la prise. Laissez l'appareil et l'huile ou la graisse qu'il contient refroidir complètement. Ne bougez pas la friteuse à air tant qu'elle n'est pas complètement froide. Si une utilisation fréquente n'est pas prévue, filtrez l'huile (froide) pour éliminer les résidus et conservez-la dans un contenant fermé dans un endroit frais. Dans le cas de la graisse solide, retirez l'élément chauffant tant qu'il est à l'état liquide, puis laissez-le solidifier dans le réservoir, en prenant soin d'éviter de le manipuler jusqu'à ce qu'il soit complètement solidifié.

Tableau de multiplication de la friture :

Ce tableau montre les quantités de produits alimentaires, ainsi que les températures et les temps de friture requis. Si les instructions sur l'emballage du produit diffèrent des valeurs indiquées dans ce tableau, elles doivent être respectées.

Temp	Nourriture	Quantité maximale		Durée de la friture	
		Frais	Frozen	Frais*	Frozen
160°	Frites maison (première friture)	700 g		4-5 min	
	Poisson frais	500 g		5-7 min	
170°	Ailes de poulet	4-6	4-5	12-15 min	15-20 minutes
	Croquettes au fromage	5	4	4-5 min	6-7 min
	Petites crêpes de pommes de terre		4		3-4 min
	Légumes frits (champignons, chou-fleur)	200 g		2-3 min	
	Frites maison (deuxième friture max 175°C)	700 g		3-4 min	
	Frites surgelées (max 175°C)		550 g		5-6 min
180°	Rouleaux de printemps	3	2	6-7 min	10-12 minutes
	Nuggets de poulet	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Mini snack	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Petites boulettes de viande	8-10	8	3-4 min	4-5 min
	Filets de poisson	8-10	8	3-4 min	4-5 min
	Moules	15-20	15	3-4 min	4-5 min
	Anneaux de calmar	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Morue panée	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Crevettes	10-12	10	3-4 min	4-5 min
	Pancakes aux pommes	5		3-4	
190°	Frites	700 g	550 g	3-4	5-6
	Tranches d'aubergine	600 g		3-4	
	Croquettes de pommes de terre	5	4	4-5	6-7
	Croquettes viande/poisson	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5		5-6	
	Camembert pané	2-4		2-3	
	Cordon bleu	2		4-5	
	Schnitzel viennois	2		3-4	

Préparation de pommes de terre fraîches (chips)

ATTENTION – Qualité du produit et formation de composés indésirables : Une préparation incorrecte peut affecter la qualité de la friture et favoriser la formation de composés indésirables en raison des sucres présents dans les tubercules.

Indications opérationnelles :

- Utilisez des pommes de terre adaptées à la frire, saines et sans germes.
- Privilégiez les variétés farinées ou compactes, adaptées à la frire.
- Après l'épluchement, coupez uniformément (en bandes ou tranches).
- Faites tremper les pommes de terre dans de l'eau pendant environ 60 minutes pour réduire la présence de sucres de surface.
- Séche complètement avant de frire.

Méthode recommandée (double frire) :

Première cuisson : 160°C pendant environ 4 à 6 minutes - Deuxième cuisson : jusqu'à 175°C pendant 2 à 4 minutes

Lors de la deuxième étape, soulevez et secouez le panier pour obtenir un brunissement uniforme.

Remarque : Les produits surgelés sont généralement prétraités et ne nécessitent qu'une seule étape de frire, conformément aux instructions sur l'emballage.

Utilisation de produits surgelés

AVERTISSEMENT – Risque d'éclaboussures et d'absorption excessive d'huile : Les produits à basse température réduisent rapidement la température de l'huile et peuvent provoquer une ébullition violente et une friture inefficace.

Que NE PAS faire : N'introduisez pas de grandes quantités de produits surgelés d'un coup et n'insérez pas d'aliments avec de la glace apparente.

Que faire : Introduisez de petites quantités par cycle, chauffez l'huile au moins 15 minutes avant utilisation, réglez la température selon les instructions sur l'emballage et, si possible, laissez les aliments partiellement décongeler à température ambiante. Insérez lentement dans le panier pour éviter les éclaboussures.

Gestion des odeurs et goûts indésirables

AVERTISSEMENT – Altération organoleptique de l'huile : Certains aliments (par exemple le poisson) libèrent des substances qui s'accumulent dans l'huile, affectant le goût et l'odeur des préparations ultérieures.

Que NE PAS faire : N'utilisez pas la même huile sans traitement après une cuisson très aromatique.

Que faire : Pour atténuer les odeurs et saveurs résiduelles, portez l'huile à environ 160°C, insérez une tranche de pain ou des feuilles de persil, attendez que la formation des bulles s'arrête, puis retirez les résidus.

Remarque : Cette opération a une efficacité limitée et ne remplace pas le remplacement de l'huile lorsqu'elle est dégradée.

Gestion pétrolière et changement

DANGER – Risque de fumée, d'incendie et de baisse de la qualité alimentaire : L'huile dégradée perd sa stabilité thermique et peut produire des fumées, odeurs et composés indésirables.

Que NE PAS faire : N'utilisez pas d'huile pendant de longues périodes sans contrôle, ne mélangez pas d'huile neuve avec de l'huile dégradée, ne continuez pas à utiliser des huiles ayant une mousse excessive, une odeur anormale, une couleur foncée ou une consistance visqueuse

Que faire : Remplacez régulièrement l'huile ou filtrez-la après chaque utilisation pour éliminer les résidus.

Instructions : Si elle est utilisée principalement pour les copeaux et filtrée régulièrement, l'huile peut être réutilisée pendant environ 10 à 12 cycles, à condition qu'elle ne dépasse pas six mois d'utilisation. Cette période est réduite si vous faites fréquemment frire de la viande, du poisson ou des produits riches en protéines

Note nutritionnelle (informative) : Les huiles végétales riches en acides gras insaturés offrent de meilleures propriétés nutritionnelles, mais ont tendance à se dégrader plus rapidement et nécessitent un remplacement plus fréquent.

5. Nettoyage et entretien

Le produit ne nécessite pas d'entretien, entendu comme le remplacement de pièces consommables ou des révisions programmées ; En règle générale, il suffit de nettoyer les parties grasses avec du liquide vaisselle classique appliqué à l'éponge et un rinçage adéquat. Chaque opération de nettoyage doit être effectuée avec l'appareil démonté et le câble d'alimentation déconnecté et, avant de procéder à la reconnexion, il est nécessaire de s'assurer que toutes les pièces sont complètement sèches. Toutes les surfaces doivent également être complètement fraîches.

N'utilisez pas de nettoyants ou de chiffons sur l'élément chauffant, car cela augmente le risque de libération de substances nocives. Dans tous les cas, évitez les détergents agressifs, les éponges abrasives, la laine de fer ou d'autres détergents chimiques : les produits spécifiques pour nettoyer le four ne doivent pas être utilisés pour nettoyer le réservoir et ne doivent jamais être pulvérisés sur l'élément chauffant, qui n'ont pas besoin d'être nettoyés ; Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez un chiffon humide lorsque l'appareil est complètement froid. Si un aliment entre en contact avec l'élément chauffant, attendez qu'il refroidisse complètement et retirez-le très doucement à l'aide d'une brosse à dents à poils souples.

6. Problèmes et solutions possibles

Problème	Cause possible	Solution probable
L'appareil ne s'allume pas	La prise n'est ni insérée ni complètement insérée dans la prise	Insère complètement la prise dans la prise
	La prise n'est pas sous tension	Vérifiez le tableau électrique
	L'élément chauffant n'est pas entièrement installé sur le corps de l'appareil	Répétez l'assemblée selon les informations du chapitre 3
À la fin de la cuisson, elle est insuffisante même si les temps de cuisson ont été respectés	Le temps de cuisson est trop court	Vérifiez la fiabilité de la recette
	La quantité de nourriture chargée est excessive	Réduisez la quantité de nourriture et continuez à cuisiner quelques minutes
	Le pétrole est désormais dénaturé	Remplacez l'huile
L'appareil produit une fumée noire et une odeur désagréable	Le pétrole est maintenant contaminé	Remplacez l'huile
	Les temps de cuisson sont excessifs	Sortez la nourriture et évitez d'en consommer

Si des problèmes différents surviennent, y compris des preuves relatives à ce qui est rapporté au chapitre 1 ci-dessus, la remise en service de l'appareil doit être effectuée par un personnel technique qualifié : ne pas procéder à des tentatives de réparation de manière autonome si celles-ci ne possèdent pas la compétence, l'expertise et les informations nécessaires.

7. Données techniques

Tension d'alimentation	: 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Puissance maximale	: 2 000 watts
Capacité du réservoir	: 3 litres
Températures réglables	: 90 – 190° C
Dimensions (Largeur x H x Écr)	: 22,5 x 22,7 x 52 cm
Poids à vide	: 2,3 kg

8. Conformité des produits

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à huile Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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 huile Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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 huile Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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 huile Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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.



9. Garantie du produit

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

La garantie ne couvre pas:

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

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

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

1. Anweisungen zur korrekten und sicheren Anwendung

Bevor Sie anfangen (allgemeine Verpflichtungen)



VORSICHT – Risiko von Missbrauch und vermeidbaren Unfällen

Die Verwendung ohne Kenntnis der Grundregeln erhöht die Wahrscheinlichkeit von Verbrennungen, Feuern oder elektrischen Ausfällen erheblich.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Benutzen Sie das Gerät nicht, ohne die Anweisungen zu lesen und zu verstehen, einschließlich Warnungen zu heißem Öl, Dampf, elektrischer Verbindung und Reinigung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in nicht-häuslichen oder im Außenbereich.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Lies das gesamte Handbuch vor der ersten Nutzung und bewahre es für die Zukunft auf.
- Verwenden Sie es nur **im Innenraum** und **für den häuslichen Gebrauch**.

1) Installations-, Positionierungs- und Nutzungsumgebung



WARNUNG – Brandgefahr und schwere Verbrennungen

Die Platzierung auf instabilen Oberflächen oder in der Nähe brennbarer Materialien kann zu Umkippen durch heißes Öl führen oder zu Entzündung durch Strahlung/Hitze führen.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Stellen Sie die Fritteuse nicht in die Nähe von Vorhängen, Papier, Pappe, Geschirrtüchern, Sprays, Alkohol, Lösungsmitteln oder anderen brennbaren Materialien.
- Stellen Sie sie nicht auf schräge, instabile, verformbare Flächen oder in der Nähe des Herdes.
- Verwenden Sie sie nicht in der Nähe von Waschbecken/Wasserhähnen oder Orten, an denen das Gerät durch Wasserspritzer erreichbar ist.
- Erzeugen Sie keine Unordnung um das Gerät, die die visuelle Kontrolle und die Bewegungsfreiheit behindern.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Platzieren Sie sie auf **einer flachen, stabilen, hitzebeständigen** Oberfläche und in einer Situation, die unbeabsichtigte Stöße reduziert.
- Halten Sie die Umgebung klar und trocken, mit sicherem Abstand zu brennbaren Gegenständen.

2) Spannungs-, Erdungs- und elektrische Sicherheitsprüfung



GEFAHR – Risiko von Elektroschocks und Feuer

Ungeeignete Verbindungen (falsche Spannung, keine Masse, defekte Steckdosen) oder Kontakt mit Wasser/Hitze können zu Schlag, Kurzschlüssen und Bränden führen.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn die Netzspannung nicht der auf dem **Bewertungsschild** angegebenen entspricht.
- Verbinden Sie keine Steckdosen ohne Erdkontakt oder mit ineffizienter Masse.
- Verwenden Sie keine falschen Adapter, überlastete Steckdosenleisten oder beschädigte/lose Steckdosen.

- Berühre den Stecker oder das Kabel nicht mit nassen Händen und führe das Kabel nicht in heiße Nähe von heißen Oberflächen oder scharfen Kanten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel durchtrennt, eingeklemmt, verhärtet, durch Hitze verfärbt ist oder wenn falsche Berührungen festgestellt werden.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Prüfen Sie immer die Spannungskompatibilität und schließen Sie nur eine **effizient geerdete** Steckdose an.
- Richte das Kabel so an, dass es nicht gezogen oder anstoßen kann; Verhindern Sie, dass sie über die Arbeitsplatte hängt.
- Wenn das Kabel beschädigt ist: **Benutzen Sie das Gerät nicht**; lassen Sie das Kabel von qualifiziertem Personal ersetzen, um das Risiko zu vermeiden.

3) Kinder, schutzbedürftige Personen und Aufsicht ("0–8 Jahre"-Anforderungen)



GEFAHR – Risiko von Verbrennungen und schweren häuslichen Unfällen

Heißes Öl, Metalloberflächen und Dampf machen das Gerät unsicher, wenn sie von Personen gehandhabt werden, die die Risiken nicht einschätzen oder kontrollieren können.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Das Gerät **ist nicht für Kinder im Alter von 0 bis 8 Jahren gedacht.**
- Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur benutzen **, wenn sie kontinuierlich beaufsichtigt werden**.
- Die Nutzung durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung/Kenntnisse ohne Aufsicht oder angemessene Anweisung und Verständnis der Gefahren ist nicht erlaubt.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Lassen Sie das Gerät und das Kabel nicht für Kinder unter 8 Jahren zugänglich; Lass das Kabel nicht von der Arbeitsplatte hängen.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Sorgen Sie für direkte Überwachung während der Nutzung und des Abkühlens (auch wenn die Fritteuse ausgeschaltet ist, bleiben Öl und Metall lange heiß).
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern und verhindern Sie den Zugang zu den Bedienelementen während des Betriebs.

4) Erste Gebrauch: Erstreinigung und vollständiges Trocknen



WARNUNG – Risiko von Spritzern/Verbrennungen und elektrischer Gefahr

Wasserrückstände im Tank oder in Komponenten können heftig mit heißem Öl reagieren; Wasser auf elektrischen Teilen kann zu einem Ausfall und Stromschlag führen.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Verwenden Sie das Gerät nicht "wie neu", ohne die herausnehmbaren Teile vorher zu reinigen.
- Tauchen Sie die Steuer- oder Heizeinheit niemals in Wasser oder waschen Sie sie unter fließendem Wasser.
- Füllen Sie nicht mit Öl, wenn Schüssel, Korb und Deckel auch nur feucht sind.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch **die abnehmbare Wanne, Trommel und den Deckel** gründlich gemäß den Reinigungsanweisungen, wobei das Gerät abgesteckt ist.
- Trockne **alle Teile vollständig, bevor du Öl oder Fett hinzufügst.**

5) Tankfüllung und Auswahl von Öl/Fett (kein eingebauter Filter)



GEFAHR – Überlaufrisiko, Feuer und Verbrennungen

Ungeeignetes Öl/Fett oder falsche Werte können zu Schäum, Überlaufen und Überhitzung führen; Ohne integrierten Filter beschleunigen Rückstände den Ölabbau, was die Dämpfe/Gerüche und Risiken erhöht.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Schalten Sie die Heißluftfritteuse nicht ein, wenn sie nicht mit **Öl oder flüssigem Fett** gefüllt ist.
- Überschreiten Sie den **MAX-Wert** nicht und gehen Sie nicht unter den **im Tank angegebenen** MIN-Wert.
- Verwenden Sie keine Öle oder Fette, die zum **Schäumen** neigen oder nicht zum Frittieren geeignet sind (Informationen sind normalerweise auf dem Etikett angegeben).
- Verwenden Sie kein abgerostetes Öl (markiert dunkel, stechender Geruch, übermäßige Viskosität, früher Rauch) und lassen Sie keine verkohlten Rückstände im Tank zurück.
- Füllen Sie kein neues Öl auf gebrauchtes Öl auf, ohne Rückstände zu entfernen und den Zustand des Öls zu beurteilen.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Befülle zwischen MIN und MAX und prüfe vor jeder Nutzung den Level.
- Verwenden Sie Frittieröl **oder Fett** und ersetzen Sie, wenn es Anzeichen von Abbau zeigt.
- Filtern Sie das kalte Öl bei Bedarf extern, da das Gerät keinen eingebauten Filter hat.

6) Rückstandsverhalten und "niedrigere Temperaturzone"



VORSICHT – Rückstände und Ölabbau

Beim Braten können Essensreste abbrechen und sich am Boden des Aquariums absetzen. Unter bestimmten Betriebsbedingungen kann die Temperaturverteilung ungleichmäßig sein, wobei Bereiche niedriger als die Hauptölmasse sind.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Betrachten Sie diesen Effekt nicht als aktives Filter- oder Schutzsystem.
- Lass keine verkohlten Rückstände am Boden des Aquariums ansammeln.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Entfernen Sie regelmäßig Restpartikel aus dem Tank.
- Filtere das Öl während der Wartung (kalt).
- Wechseln Sie das Öl, wenn der Verfall hervorgehoben wird.

7) Verwendung von festen Fetten (sofern vom Nutzer bereitgestellt)



GEFAHR – Risiko einer Überhitzung des Heizelements

Festes Fett kann ungleichmäßig schmelzen und das Heizelement "trocken" oder isoliert von einer nicht-flüssigen Masse zurücklassen, was zu lokaler Überhitzung, Rauch und Brandgefahr führt.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Fügen Sie keine Blöcke festen Fetts ein, die bei hoher Temperatur ohne Kontrolle entzünden.
- Lassen Sie beim Heizen kein teilweise festes Fett um das Heizelement herum.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Schmelzen Sie das Fett allmählich bei niedriger Temperatur oder in mehreren Phasen, achten Sie darauf, dass es vollständig flüssig und gleichmäßig verteilt wird, bevor Sie die Temperatur erhöhen.
- Stellen Sie die Anwendung sofort ein, wenn ungewöhnlicher Rauch oder Brandgerüche auftreten, die nicht auf das Kochen zurückzuführen sind.

8) Thermostat, Maximalmengen und Temperaturregelung



WARNUNG – Risiko von Rauch, Schaum, Überlauf und Ölabbau

Falsche Thermostateinstellungen oder Belastungen über den Grenzen hinaus können das Frittieren destabilisieren, Schaum erzeugen und das Unfallrisiko erhöhen.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Überschreiten Sie nicht die **in den Anweisungen (Tabelle/Werte) angegebenen maximalen Mengen für jeden Frittierzyklus.**
- Kompensiere eine Überlastung nicht durch eine Erhöhung der Temperatur.
- Lass es nicht lange vorheizen – Öl und Fett können schnell abbauen.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Stellen Sie die passende Temperatur für die Art des Lebensmittels ein und beobachten Sie die maximalen Mengen pro Zyklus.
- Kochen überwachen: Wenn ungewöhnlicher Rauch/Geruch oder abnormaler Schaum auftreten, senken Sie die Temperatur und stellen Sie die Verwendung ein, falls die Auffälligkeit weiterhin besteht.

9) Lebensmitteleinführung, Wasser/Eis und Korb



WARNUNG – Risiko von Verbrennungen durch Spritzer und heftige Reaktionen

Wasser und Eis, die mit heißem Öl in Kontakt kommen, verursachen plötzliches Spritzen und Kochen; Übermäßige Lasten erzeugen Schaum und mögliche Überlaufen.

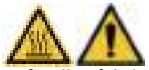
Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Fügen Sie keine feuchten, kondensierten, übergekühlten oder überschüssigen flüssigen Marinaden ein.
- Überladen Sie den Korb nicht und tauchen Sie ihn nicht abrupt ein.
- Lassen Sie kein Essen von oben in die Wanne fallen.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Trockenfutter gründlich; Für Tiefkühlprodukte entferne Eiskristalle und frittiere sie in kleinen Portionen.
- Senken Sie den Korb langsam, halten Sie Hände und Gesicht vom Rand weg.

10) Während des Betriebs: heiße Oberflächen, Dampf und Überwachung



GEFAHR – Risiko schwerer Verbrennungen

Metalloberflächen und Dampf können brennen; Heißes Öl macht jegliches Handling oder Aufprall gefährlich.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Berühren Sie den Deckel, den Korb, die Wanne oder die Metallteile nicht ohne Schutz: Sie können sehr heiß werden.
- Halten Sie Ihr Gesicht nicht in die Nähe des Dampfauslasses und öffnen Sie den Deckel nicht schnell: Der Dampf kann Ihr Gesicht und Ihre Hände treffen.
- Bewegen Sie die Fritteuse nicht während der Nutzung oder bis Öl und Gerät abgekühlt sind.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Halte einen sicheren Abstand zu Dampf und heißen Oberflächen; Benutze bei Bedarf Topflappen oder Thermohandschuhe.
- Öffnen Sie den Deckel langsam und leiten Sie den Dampf vom Körper weg.
- Überwachen Sie immer das Frittieren und halten Sie die Umgebung frei.

11) Anomalien, Rauch-/Nicht-Kochgeruch, abnormale Geräusche, Verformungen und Schäden



GEFAHR – Brand- und Elektroschockgefahr

Dichter Rauch oder stechende Gerüche (z. B. Kunststoff/verbrannter Draht), die nicht auf das Kochen, abnormale Geräusche, Glitzern, intermittierenden Betrieb zurückzuführen sind, sowie auf Brüche, Risse, Verformungen oder plötzliche Veränderungen von Farbe/Textur von Materialien hindeuten, können auf elektrischen Ausfall, lokale Überhitzung oder Verlust der Sicherheitsanforderungen hinweisen.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Benutzen Sie das Gerät nicht weiterhin bei ungewöhnlichem Rauch, einem nicht-essensbedingten Verbrennungsgeruch, unregelmäßigen Knisstern/Brummgeräuschen oder ungewöhnlichen Vibrationen.
- Verwenden Sie nicht, wenn Risse, lose Teile, Körper- oder Deckelverformungen, hitzemarkierte Verfärbungen oder abnormale Weichheit vorhanden sind.
- Versuchen Sie keine improvisierten Reparaturen oder unqualifizierte Eingriffe.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Schalte sofort aus, **ziehe den Stecker** ab und lasse es an einem sicheren und belüfteten Ort vollständig abkühlen.
- Nicht wiederverwenden, bis eine technische Überprüfung durchgeführt wurde, und gegebenenfalls Reparaturen mit Sicherheitsprüfungen.

12) Sicherheitsschutz: Wärmebildabschaltung



WARNUNG – Risiko eines Wiederholungsausfalls/Überhitzungsrisikos

Eine Sicherheitsvorrichtung kann bei Überhitzung den Betrieb stoppen. Ein unsachgemäßer Neustart oder das Entfernen der Ursachen kann gefährliche Erkrankungen reproduzieren.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Versuchen Sie nicht, sofort nach der Sicherheitsabschaltung neu zu starten.
- Schutzausrüstung nicht umgehen, erzwingen oder manipulieren.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Ausschalten, ausstecken und vollständig abkühlen lassen.
- Überprüfen Sie typische Ursachen: unzureichender Ölgehalt, verkohlte Rückstände, übermäßige Belastung, zu hohe Temperaturen, unsachgemäße Verwendung fester Fette.
- Wenn das Ereignis wiederholt wird: Die Nutzung einstellen und technische Überprüfung anfordern.

13) Ölbrand: Notfallmanagement



GEFAHR – Gefahr einer gewaltsamen Ausbreitung von Flammen

Wasser auf brennendem Öl verursacht sofortige Verdampfung und Projektion des brennenden Öls mit rascher Ausbreitung des Feuers.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Verwenden Sie kein nasses Wasser oder Tücher.
- Bewegen Sie das brennende Gerät nicht und kippen Sie die Wanne nicht.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Wenn sicher möglich, schalten Sie die Stromversorgung ab.
- Ersticke die Flammen mit Metallabdeckung oder einer flammhemmenden Decke.
- Verwenden Sie einen Feuerlöscher, der für Öle und Fette geeignet ist, falls vorhanden und wenn Sie ihn verwenden können.
- Wenn das Feuer nicht sofort handhabbar ist, geh weg und ruf Hilfe.

14) Ende der Nutzung: Abschalten, Kühlen und Handhabung



WARNUNG – Risiko von Verbrennungen und versehentlichem Verschütten

Das Bewegen des Geräts mit heißem Öl oder das Stehen in Betriebsposition kann zu Überlaufen, Kontakt mit heißen Oberflächen oder unbeabsichtigtem Neustart führen.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Bewegen Sie die Fritteuse nicht, bis das Gerät und der Inhalt vollständig abgekühlt sind.
- Ziehen Sie den Stecker nicht und lassen Sie das Thermostat nicht in der Betriebsposition.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Wenn du fertig bist, stell das Thermostat auf **niedrig (ganz gegen den Uhrzeigersinn),** zieh dann den Stecker ab und lass es vollständig abkühlen, bevor du dich umziehst oder arbeitest.

15) Reinigung und Wartung (abnehmbarer Tank) + Verbote von Steuer-/Heizgeräten



GEFAHR – Risiko von Elektroschocks und Verbrennungen

Die Reinigung mit angeschlossenem oder auf Strom geschalteter Gerät oder das Eintauchen der elektrischen Einheit kann zu Stromstößen, Kurzschlüssen und Verletzungen führen. Restfeuchtigkeit kann beim nächsten Gebrauch heftiges Spritzen verursachen.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Reinigen Sie nicht, wenn das Gerät heiß oder eingesteckt ist.
- Untertauchen oder waschen Sie die Steuer-/Heizeinheit nicht unter fließendem Wasser.
- Entferne und trage die abnehmbare Wanne nicht mit heißem oder nicht stabilisiertem Öl.
- Füllen Sie nicht mit Öl, wenn die Komponenten nicht vollkommen trocken sind.
- Verwenden Sie keine aggressiven Schleifmittel, die Oberflächen beschädigen und Schmutz ansammeln können.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Stecker ziehen und auf vollständige Kühlung warten; Entsorgen und filtern Sie das Öl nur, wenn es kalt ist, in geeigneten Behältern.
- Waschen Sie die abnehmbare Wanne, Trommel und Deckel mit milden Waschmitteln und nicht abrasiven Schwämmen; Trocknen Sie gründlich vor dem Zusammenbau.
- Entsorgen Sie das Öl gemäß den örtlichen Vorschriften (niemals in den Abfluss).

16) Reparaturen, beschädigte Bauteile und Produktintegrität



WARNUNG – Risiko einer beeinträchtigten Sicherheit

Unbefugte Reparaturen oder ungeeignete Ersatzteile können die elektrische Isolierung, die Wärmeregulierung und die mechanische Stabilität beeinträchtigen und so das Unfallrisiko erhöhen.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nicht durch ungeeignete oder inkompetente Teile.
- Führen Sie keine unautorisierten oder improvisierten Reparaturen durch.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Lassen Sie beschädigte Teile nur von einem autorisierten Servicezentrum oder qualifiziertem Personal ersetzen.
- Beachten Sie, dass unbefugte Eingriffe die Garantie erlöschen und vor allem die Sicherheit gefährden können.

17) Nutzungsbeschränkungen: externe Timer, Fernbedienung, vorgesehene Verwendung



VORSICHT – Risiko von unkontrolliertem Start und Überhitzung

Die Verwendung mit externen Timern, smarten Steckdosen oder Fernbedienungen kann das Gerät unbeaufsichtigt starten und so gefährliche Bedingungen schaffen.

Riskantes Verhalten (WAS MAN NICHT TUN SOLLTE):

- Verwenden Sie nicht mit externen Timern oder separaten Fernsteuerungssystemen.
- Verwenden Sie es nicht im Freien oder in nicht-häuslichen Umgebungen.

Tugendhaftes Verhalten (WAS TUN):

- Verwenden Sie sie nur im Haus drinnen, mit direkter manueller Kontrolle und Überwachung.

Die Einhaltung dieser Anweisungen ist für die sichere Nutzung des Geräts und zur Einhaltung der in der Entwurfsphase festgelegten Sicherheitsbedingungen unerlässlich. Wenn es Auffälligkeiten gibt (Rauch/Gerüche, die nicht auf das Kochen zurückzuführen sind, ungewöhnliche Geräusche, Verformungen oder Schäden), stellen Sie die Nutzung sofort ein, ziehen Sie den Stecker und führen Sie eine technische Überprüfung durch, bevor Sie es wieder verwenden. Bewahre die Anweisungen für die Zukunft auf.

2. Die Teile des Geräts



1. Widerstand und Regler
2. Leuchtkörper
3. Deckel
4. Inspektionsfenster
5. Deckelgriff
6. Seitengriffe
7. Korbgriff
8. Gerätefüße

Der Controller



1. Elektrische Verbindungsleuchte
2. Widerstandsaktivierungslicht
3. Kochanleitung
4. Thermostat

Der Korb



1. Schiff
2. Handle

3. Installation des Geräts

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

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie, ob die Ausrüstung vollständig und vollständig ist, wie im vorherigen Kapitel erwähnt

- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage auf, um sie im Falle einer Rückgabe an den Händler zu lagern; Nach diesem Zeitraum entsorgen Sie es gemäß den Materialabscheidungsanforderungen für die Materialtrennung auf dem Material

- Lesen Sie dieses Heft vollständig und achten Sie besonders auf die Anweisungen zur sicheren Nutzung

- Entfernen Sie vorsichtig alle Befestigungsmaterialien der Teile, einschließlich der inneren

- Entfernen Sie alle Aufkleber auf den Oberflächen des Geräts vollständig

- Überprüfen Sie die Integrität des Geräts, das Fehlen von Läsionen in jedem Teil sowie die Stabilität von Netzkabel und Stecker

- Stellen Sie den Körper des Geräts auf eine ebene und stabile Fläche und achten Sie darauf, auf allen Seiten, hinten und oberhalb des Geräts, 10 cm Platz zu reservieren, um die notwendige Luftzirkulation zu fördern

- Weitere Details und Anweisungen zur Positionierung und Installation des Geräts finden Sie in Kapitel 1

- Waschen Sie alle Accessoires in warmem Wasser mit normalem Spülmittel; Spülen Sie gründlich ab und warten Sie, bis Sie vollständig getrocknet sind, bevor Sie weitermachen

- Setzen Sie die Wanne perfekt zentral in den Gehäuse des Geräts ein

- Setzen Sie das Heizelement ein, sodass der Controller außen am Gerät entlang der kurzen Seite des Gehäuses mit den entsprechenden schwarzen Kunststoffrillen sitzt

- Stelle sicher, dass der Controller vollständig in die Rillen eingesteckt und so weit wie möglich nach unten gedrückt wurde

- Überprüfen Sie, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt und nicht übermäßig verbiegen oder knickt

- **SCHALTEN SIE DAS GERÄT NICHT EIN, WENN DAS HEIZELEMENT NICHT IN ÖL EINGETAUCHT IST: nicht** "leer" arbeiten

- Füllen Sie den Tank mit Öl oder flüssigem Fett unter Einhaltung der MIN- und MAX-Werte, verwenden Sie nur Produkte zum Braten, vermeiden Sie das Mischen verschiedener Öle oder Fette

- Überprüfe, ob das Kabel keinen Kontakt mit heißen Teilen hat und der Stecker trocken ist

- Schließen Sie den elektrischen Stecker an eine Steckdose mit einem regulären Reststromschutzschalter stromaufwärts an

4. Nutzung des Geräts

Zündung und Vorheizung

Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat ein: Dieser Vorgang bewirkt, dass das Gerät eingeschaltet wird. Warte, bis die Temperatur erreicht ist, was deutlich wird, wenn das rote Licht ausgeht. In dieser Phase wird das Öl durch automatische Eingriffe des Heizelements, das wiederholt ein- und ausgeschaltet werden kann, auf Temperatur gehalten. Die Heizzeit kann je nach eingestellter Temperatur und Anfangstemperatur des Öls variieren (etwa 10–15 Minuten). Das **Vorwärmen muss mit dem entnommenen Korb durchgeführt werden**, um Überläufe und Tropfen von Glühöl beim Abzug zur Befüllung zu vermeiden.

Essenszubereitung

Um Spritzer und Verschüttungen zu vermeiden, bereiten Sie Lebensmittel vor, indem Sie sie gründlich trocknen und jegliches Oberflächeneis entfernen; überschreiten Sie nicht die maximale Menge des Korbs, der nicht mehr als 4/5 (80 %) seiner Höhe gefüllt sein darf: Überfüllung **kann zu heißem Öl führen,** was zu ernsthafter Gefahr führen kann, bis hin zu halbem Garen, schlechtem Braten und Schwierigkeiten bei der Positionierung des Deckels. Verteile das Produkt gleichmäßig im Korb und versuche, so viel Fläche wie möglich einzunehmen.

Frittieren

Warte, bis sich die Temperatur stabilisiert hat (rote Kontrollleuchte geht nicht kontinuierlich an), dann fülle den Korb mit Essen. Führe den Behälter langsam ins Öl, bis er auf dem Boden des Tanks liegt, und schließe dann so schnell wie möglich den Deckel, um Wärmeverlust und Spritzer zu vermeiden. Während des Kochens wird der Fortschritt visuell durch das Inspektionsfenster überprüft, der Korb sporadisch angehoben, um den Zustand des Essens zu überprüfen, und dabei leicht geschüttelt, um das Kochen auszugleichen; Jegliches Austreten von Wasserdampf, selbst in großen Mengen, kann in diesem Stadium als normal gelten, insbesondere wenn Tiefkühlwaren zubereitet werden. **Lassen Sie das Gerät während dieses Schritts niemals unbeaufsichtigt stehen**.

Ende des Kochens

Am Ende des Braturs nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn auf eine inerte Oberfläche legen, heben Sie den Korb an und legen Sie ihn in den Abtropfsitz, typischerweise ein hitzebeständiges Becken, lassen Sie das überschüssige Öl ablaufen und legen Sie das Essen dann in eine mit saugfähigem Papier ausgelegte Salatschüssel oder in einen geeigneten Behälter: **Achten Sie während des gesamten Endgarvorgangs bestens auf** , da die Umstände von Unfällen mit Verbrennungen statistisch genau in diesen Stadien vorkommen.

Abschaltung, Kühlung und Ölmanagement

Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie das Thermostat auf den niedrigsten Wert stellen (vollständig gegen den Uhrzeigersinn), und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät und das darin enthaltene Öl oder Fett vollständig abkühlen. Bewegen Sie die Heißluftfritteuse nicht, bis sie vollständig abgekühlt ist. Wenn häufige Nutzung nicht geplant ist, filtern Sie das Öl (kalt), um Rückstände zu entfernen, und lagern Sie es in einem geschlossenen Behälter an einem kühlen Ort. Im Fall von festem Fett entfernen Sie das Heizelement, solange es flüssig ist, und lassen Sie es dann im Tank erstarren, wobei Sie darauf achten, keine Anfassung zu vermeiden, bis es vollständig erstarrt ist.

Grillzeittabelle:

Diese Tabelle zeigt die Mengen an Lebensmitteln sowie die erforderlichen Temperaturen und Frittierzeiten. Wenn die Anweisungen auf der Produktverpackung von den in dieser Tabelle angegebenen Werte abweichen, müssen die Anweisungen auf der Verpackung befolgt werden.

Temp	Essen	Maximale Menge		Frittierdauer	
		Frisch	Gefroren	Frisch*	Gefroren
160°	Hausgemachte Pommes (erste Frittierung)	700 g		4-5 Minuten	
	Frischer Fisch	500 g		5-7 Minuten	
170°	Hähnchenflügel	4-6	4-5	12-15 Minuten	15-20 Minuten
	Käsekroketten	5	4	4-5 Minuten	6-7 Minuten
	Kleine Kartoffelpfannkuchen		4		3-4 Minuten
	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	200 g		2-3 Minuten	
	Hausgemachte Pommes (zweite Frittierung maximal 175°C)	700 g		3-4 Minuten	
	Tiefkühlpommes (maximal 175°C)		550 g		5-6 Minuten
180°	Frühlingsrollen	3	2	6-7 Minuten	10-12 Minuten
	Chicken Nuggets	10-12	10	3-4 Minuten	4-5 Minuten
	Mini-Snack	10-12	10	3-4 Minuten	4-5 Minuten
	Kleine Fleischbällchen	8-10	8	3-4 Minuten	4-5 Minuten
	Fischfilets	8-10	8	3-4 Minuten	4-5 Minuten
	Muscheln	15-20	15	3-4 Minuten	4-5 Minuten
	Tintenfischringe	10-12	10	3-4 Minuten	4-5 Minuten
	Panierter Kabeljau	10-12	10	3-4 Minuten	4-5 Minuten
	Garnelen	10-12	10	3-4 Minuten	4-5 Minuten
	Apfelpfannkuchen	5		3-4	
190°	Pommes frites	700 g	550 g	3-4	5-6
	Auberginenscheiben	600 g		3-4	
	Kartoffelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Fleisch-/Fischkroketten	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5		5-6	
	Panierter Camembert	2-4		2-3	
	Cordon bleu	2		4-5	
	Wiener Schnitzel	2		3-4	

Zubereitung von frischen Kartoffeln (Pommes)

VORSICHT – Produktqualität und Bildung unerwünschter Verbindungen: Falsche Zubereitung kann die Qualität des Braturs beeinträchtigen und die Bildung unerwünschter Verbindungen durch die in den Knollen enthaltenen Zucker fördern.

Betriebsindikationen:

- Verwenden Sie Kartoffeln, die zum Braten geeignet sind, gesund und ohne Sprossen.
- Bevorzugen Sie mehlige oder kompakte Sorten, die sich zum Braten eignen.
- Nach dem Schälen gleichmäßig schneiden (Streifen oder Scheiben).
- Weichen Sie die Kartoffeln etwa 60 Minuten in Wasser ein, um das Vorhandensein von Oberflächenzuckern zu reduzieren.
- Vollständig trocknen, bevor du frittierst.

Empfohlene Methode (Doppelfrittieren):

Erstes Garen: 160°C ca. 4–6 Minuten - Zweites Garen: bis zu 175°C für 2–4 Minuten

Im zweiten Schritt heben und schütteln Sie den Korb, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

Hinweis: Tiefkühlprodukte sind in der Regel vorbehandelt und benötigen laut Anweisungen auf der Verpackung nur einen Frittierschritt.

Verwendung von Tiefkühlprodukten

WARNUNG – Gefahr von Spritzern und übermäßiger Ölaufnahme: Produkte bei niedrigen Temperaturen senken die Öltemperatur schnell und können zu heftigem Kochen und unwirksamem Frittieren führen.

Was man NICHT tun sollte: Geben Sie nicht auf einmal große Mengen gefrorenes Produkt ein und legen Sie keine Lebensmittel mit offensichtlichem Oberflächeneis ein.

Was zu tun ist: Kleine Mengen pro Zyklus hinzufügen, das Öl mindestens 15 Minuten vor der Verwendung erhitzen, die Temperatur gemäß den Anweisungen auf der Verpackung einstellen und wenn möglich das Essen teilweise bei Raumtemperatur auftauen lassen. Führen Sie es langsam in den Korb, um Spritzer zu vermeiden.

Umgang mit unerwünschten Gerüchen und Geschmacksrichtungen

WARNUNG – Organoleptische Veränderung des Öls: Einige Lebensmittel (z. B. Fische) setzen Substanzen frei, die sich im Öl ansammeln und den Geschmack und Geruch nachfolgender Zubereitungen beeinflussen.

Was man NICHT tun sollte: Verwenden Sie nicht das gleiche Öl ohne Behandlung nach stark aromatischem Kochen.

Was zu tun: Um Restgerüche und Aromen zu dämpfen, bringen Sie das Öl auf etwa 160 °C, legen Sie ein Stück Brot oder Petersilienblätter hinein, warten Sie, bis die Blasenbildung aufhört, und entfernen Sie dann die Rückstände.

Hinweis: Dieser Vorgang hat nur begrenzte Wirksamkeit und ist kein Ersatz für den Ölwechsel bei degradiertem Öl.

Ölmanagement und Veränderung

GEFAHR – Rauch-, Brandrisiko und verminderte Lebensmittelqualität: Degradiertes Öl verliert die thermische Stabilität und kann unerwünschte Dämpfe, Gerüche und Verbindungen erzeugen.

Was man NICHT tun sollte: Verwenden Sie kein Öl über längere Zeit ohne Kontrolle, mischen Sie kein neues Öl mit degradiertem Öl, verwenden Sie kein Öl mit übermäßigem Schäum, abnormalem Geruch, dunkler Färbung oder zähflüssiger Konsistenz

Was zu tun ist: Das Öl regelmäßig ersetzen oder nach jeder Nutzung filtern, um Rückstände zu entfernen.

Anleitung: Wenn es hauptsächlich für Chips verwendet und regelmäßig gefiltert wird, kann das Öl etwa 10–12 Zyklen lang wiederverwendet werden, sofern es nicht mehr als sechs Monate verwendet wird. Diese Phase wird verkürzt, wenn Sie häufig Fleisch, Fisch oder Produkte mit hohem Eiweißgehalt frittieren

Nährwerthinweis (informativ): Pflanzenöle, die reich an ungesättigten Fettsäuren sind, bieten bessere ernährungsphysiologische Eigenschaften, degradieren sich aber tendenziell schneller und müssen häufiger ersetzt werden.

5. Reinigung und Wartung

Das Produkt benötigt keine Wartung, was als Austausch von Verbrauchsteilen oder geplanten Überholungen verstanden wird; In der Regel reicht es aus, die fettigen Stellen mit herkömmlichem Spülmittel mit einem Schwamm zu reinigen und ausreichend auszuspülen. Jede Reinigungsaktion muss mit dem zerlegten Gerät und dem Abschluss des Stromkabels durchgeführt werden, und vor der Wiederanbindung muss sichergestellt werden, dass alle Teile vollständig trocken sind. Alle Oberflächen müssen außerdem komplett kühl sein.

Verwenden Sie keine Schleifreiniger oder Tücher am Heizelement, da dies das Risiko der Freisetzung schädlicher Stoffe erhöht. Vermeiden Sie in jedem Fall aggressive Reinigungsmittel, Schleifschwämme, Eisenwolle oder andere chemische Reinigungsmittel: Spezielle Produkte zur Reinigung des Ofens dürfen nicht zur Reinigung des Tanks verwendet werden und dürfen niemals auf das Heizelement gesprüht werden, das nicht gereinigt werden muss; Um die Innenwände zu reinigen, verwenden Sie ein feuchtes Tuch, wenn das Gerät komplett kalt ist. Wenn ein Lebensmittelmaterial mit dem Heizelement in Kontakt kommt, warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, und entfernen Sie es sehr vorsichtig mit einer weichen Zahnbürste.

6. Probleme und mögliche Lösungen

Problem	Mögliche Ursache	Wahrscheinliche Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Der Stecker wird weder eingesetzt noch vollständig in die Steckdose eingesteckt	Stecke den Stecker vollständig in die Steckdose
	Die Buchse ist nicht stromführend	Überprüfe das Sicherungskasten
	Das Heizelement sitzt nicht vollständig am Gehäuse des Geräts	Wiederhole die Versammlung gemäß den Informationen in Kapitel 3
Am Ende des Kochens reicht es nicht aus, obwohl die Kochzeiten eingehalten wurden	Die Kochzeit ist zu kurz	Überprüfen Sie die Zuverlässigkeit des Rezepts
	Die Menge an geladenem Essen ist zu groß	Reduziere die Menge an Essen und koche noch ein paar Minuten weiter
	Das Öl ist nun denaturiert	Öl wechseln
Das Gerät erzeugt dunklen Rauch und einen unangenehmen Geruch	Das Öl ist jetzt kontaminiert	Öl wechseln
	Die Kochzeiten sind übertrieben	Nehmen Sie Essen heraus und lassen Sie es nicht essen

Sollten andere Probleme auftreten, einschließlich Beweisen im Zusammenhang mit dem oben in Kapitel 1 berichteten, muss die Wiederinbetriebnahme des Geräts von qualifiziertem technischem Personal durchgeführt werden: Reparaturversuche werden nicht eigenständig durchgeführt, wenn diese nicht über die notwendige Kompetenz, Expertise und Informationen verfügen.

7. Technische Daten

Versorgungsspannung	: 220 – 240 V Wechselstrom 50 – 60 Hz
Maximale Leistung	: 2.000 Watt
Tankkapazität	: 3 Liter
Verstellbare Temperaturen	: 90 – 190° C
Abmessungen (W x H x D)	: 22,5 x 22,7 x 52 cm
Kenngewicht	: 2,3 kg

8. Produktkonformität

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Ölfritteuse Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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 Ölfritteuse Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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 Ölfritteuse Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Paraments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Ölfritteuse Mod. GOLD FRY(Cod. 118340068) 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.

9. Produktgarantie

Melchioni Spa mit Sitz in Mailand (Italien) erkennt über Colletta 37 eine herkömmliche Garantie für das Produkt für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des ersten Kaufs durch den Verbraucher an. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der für Konsumgüter geltenden Rechtsvorschriften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 128 und folgende), deren Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.
Die Komponenten oder Teile, die aus bestimmten Herstellungsgründen als defekt befunden wurden, werden während der oben genannten Garantiezeit vom Händler kostenlos repariert oder ersetzt.
Melchioni Spa behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig zu ersetzen, wenn eine Reparaturfähigkeit unmöglich oder übermäßig teuer ist, durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130). In diesem Fall bleibt die Gültigkeit der Garantie die des ursprünglichen Kaufs: Der im Rahmen der Garantie erbrachte Service verlängert die Garantiezeit nicht.
In jedem Fall wird dieses Gerät nicht als Material- oder Herstellungsfehler angesehen, wenn es angepasst, geändert oder angepasst wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und / oder technischen Standards zu entsprechen, die in einem anderen Land als dem für gelten was es ist, wurde ursprünglich entworfen und hergestellt. Dieses Gerät wurde nur für den Hausgebrauch entwickelt und gebaut. Bei jeder anderen Verwendung werden die Vorteile der Garantie ungültig.

Die Garantie gilt nicht für:

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

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

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

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