



BEATRICE

Friggitrice ad aria con doppia resistenza

Air fryer with double heating

Freidora de aire con doble calentamiento

Friteuse à air avec double résistance

Heißluftfritteuse mit doppelter Widerstand

Cod. 118340040



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



1. NOTA INTRODUTTIVA

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

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

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

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

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

- L'apparecchio è concepito per un uso domestico e non intensivo. Qualsiasi utilizzo di tipo professionale compromette il requisito di sicurezza ed è condizione per la inapplicabilità della garanzia
- I sacchetti in polietilene e le rimanenti parti degli imballaggi possono costituire un pericolo se ingeriti o manipolati in modo maldestro: tenere questi oggetti al di fuori della portata di bambini e neonati
- L'apparecchio è previsto per uso interno ed al riparo dalle intemperie: l'utilizzo in ambiente aperto compromette il requisito di sicurezza e costituisce potenziale pericolo per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti

- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora presenti deformazioni, rigonfiamenti, fessurazioni dell'involucro, parti mancanti ed altre anomalie strutturali. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora cambi colore, anche in parte, e/o emetta rumori inconsueti, cattivi odori, fumo, vapori o qualsiasi altro tipo di esalazione non riferibile alla cottura in corso. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Un leggero fumo ed un leggero odore di bruciato possono verificarsi in occasione del primo utilizzo dell'apparecchio: tale situazione è normale e non costituisce condizione di guasto o pericolo, a meno che non perduri oltre i primi minuti di utilizzo
- L'apparecchio non deve essere riposto o utilizzato in ambienti eccessivamente umidi o polverosi, in presenza di atmosfere sature di gas, fumi, temperature eccessive o troppo basse o sotto la radiazione solare diretta
- L'apparecchio non deve essere utilizzato in atmosfere esplosive, in prossimità di materiale esplosivo, combustibile, detonante o infiammabile (es. pompe di benzina, bombole del gas ecc.); tale utilizzo costituisce serio pregiudizio per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti e può essere causa di incendi o deflagrazioni
- Verificare che ciascuna parte dell'apparecchio, in special modo il cavo, sia collocata a debita distanza da fonti di calore (es. fornelli accesi elettrici o a gas), sia durante l'utilizzo che nei momenti di non utilizzo
- Durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere costantemente sorvegliato: non utilizzare in assenza di operatori o persone che possano verificarne con costanza il corretto funzionamento
- Durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere collocato ad una distanza minima di 20 cm dagli oggetti circostanti su ogni lato: tale precauzione evita surriscaldamenti delle parti e ne migliora le prestazioni
- Non introdurre nessun materiale che non sia cibo ed in ogni caso, evitare tassativamente l'avvio dell'apparecchio qualora sia stato introdotto materiale non strettamente alimentare
- Utilizzare solo gli accessori originali forniti in dotazione; l'utilizzo di accessori non originali potrebbe costituire pericolo di danneggiamento dell'apparecchio, oltre che potenziale pregiudizio per la salute
- Non far funzionare a vuoto se non per l'eventuale operazione di preriscaldamento; durante l'uso, non tenere il cassetto estratto se non per il tempo strettamente necessario all'inserimento del cibo
- Non utilizzare olio durante il funzionamento, né introdurre acqua

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

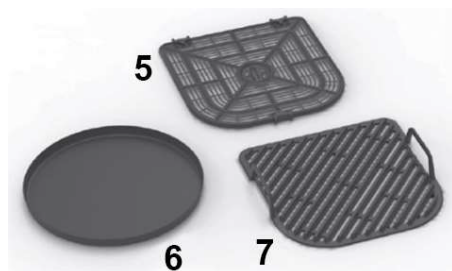
- Per le operazioni di pulizia, non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi: fare riferimento al successivo capitolo per le prescrizioni complete
- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate avendo cura di disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione: fare riferimento al successivo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

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

3. IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI

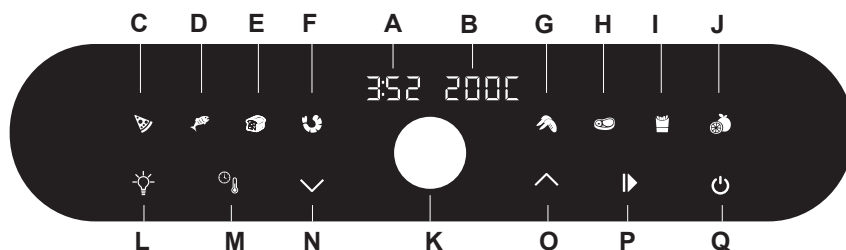
Il contenuto della confezione e le parti dell'apparecchio





1. Display multifunzionale e tastiera
2. Maniglie del cassetto
3. Piedini di appoggio
4. Selettore multifunzionale
5. Vassoio friggitrice
6. Teglia per pizza
7. Griglia per grill

Il display ed il pannello comandi



Icona	Funzione	Tipo	
A	Tempo di cottura residuo	Indicazione numerica digitale	
B	Temperatura impostata	Indicazione numerica digitale	
C	Pizza	Icona programma	
D	Pesce al forno	Icona programma	
E	Pane	Icona programma	
F	Crostacei	Icona programma	
G	Pollo arrosto	Icona programma	
H	Carni rosse	Icona programma	
I	Patatine	Icona programma	
J	Frutta essicata	Icona programma	
K	Selezione programma	Selettore rotativo	
L	Illuminazione interna	Pulsante touch	
M	Tempo/temperatura	Pulsante touch	
N	Riduzione tempo/temperatura	Pulsante touch	
O	Incremento tempo/temperatura	Pulsante touch	
P	Avvio/pausa cottura	Pulsante touch	
Q	Accensione/spegnimento	Pulsante touch	

Gli accessori di cottura:

Tre differenti accessori sono forniti in dotazione per il rivestimento del fondo del cassetto, a seconda del cibo trattato e del risultato desiderato. Ecco le loro caratteristiche:

- **Vassoio friggitrice (5):** Da utilizzare in tutte le preparazioni come friggitrice, funge da griglia separagraszi, quindi permette una cottura più sana ed uniforme e previene la formazione di fumi e cattivi odori
- **Teglia per pizza (6):** Adatta non solo per la pizza, ma anche per dolci, crostate, torte e frittate. Può essere disposta tanto sul fondo del cassetto, quanto sopra il vassoio friggitrice
- **Griglia per grill (7):** Per la preparazione di qualsiasi tipo di carne in modalità barbecue, grazie alle particolari caratteristiche di trasmissione termica ed al disegno delle rigature

Non procedere all'avvio dell'apparecchio senza avere inserito almeno uno degli accessori (5), (6) o (7) sul fondo del cassetto, se non nel caso della prima messa in servizio spiegata al capitolo successivo.

4. MESSA IN SERVIZIO E PRIMO AVVIO

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

- Disimballare l'apparecchio e verificare l'integrità e completezza della dotazione, come indicato al precedente capitolo
- Conservare l'imballo per 15 giorni, al fine di riporlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
- Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza
- Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
- Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, avendo cura di riservare 10 cm di spazio su tutti i lati, posteriormente e sopra l'apparecchio, per favorire la necessaria circolazione d'aria
- Fare riferimento al cap. 2 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio

- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con normale sapone per i piatti; risciacquare adeguatamente ed attendere la completa asciugatura prima di procedere oltre
- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Toccare l'icona [Q] per accendere l'apparecchio
- Non disporre alcun alimento nel cassetto
- Toccare l'icona [P] per avviare il preriscaldamento; il display visualizza "Pre"
- Premere due volte l'icona [L] e verificare che l'illuminazione interna si accenda e si rispenga
- Attendere circa 3:30 minuti fino all'arresto del preriscaldamento, segnalato da cinque suoni consecutivi; questo processo aiuta la rimozione spontanea delle sostanze protettive delle parti interne e permette di verificare l'eventuale presenza di difetti di fabbrica. Come conseguenza, durante questa operazione può verificarsi la formazione di un leggero fumo o di un leggero odore: questa circostanza non costituisce criticità né è evidenza di malfunzionamento e si risolverà spontaneamente
- Al termine del programma, estrarre il cassetto: il display visualizza "no pot"
- Verificare l'integrità generale dell'apparecchio, quindi reinserire il cassetto
- Premere il pulsante [Q] per spegnere l'apparecchio: il display visualizza "End" e, dopo circa 20 secondi, la ventola si arresta ed il display si spegne, ad eccezione dell'icona [Q]
- E' ora possibile utilizzare normalmente l'apparecchio

5. USO DELL'APPARECCHIO

L'operazione di cottura prevede l'esecuzione nell'ordine delle seguenti operazioni:

- Accensione dell'apparecchio
- Selezione del programma
- Eventuale modifica dei parametri del programma
- Avvio della procedura di preriscaldamento
- Inserimento del cibo
- Esecuzione della cottura

Accensione dell'apparecchio: Dopo un periodo di inutilizzo anche breve, seppure collegato alla presa elettrica, l'apparecchio si presenta completamente spento, ad eccezione dell'icona (Q). Per passare alla modalità stand-by, toccare l'icona (Q); la

pulsantiera si illumina ed il display indica i dati relativi al primo programma sul display, ovvero temperatura di 200° C e durata della cottura preimpostata di 11 minuti. Il cassetto deve essere completamente inserito e al suo interno deve essere stato inserito l'accessorio (5), (6) o (7) corrispondente all'alimento che si intende cuocere.

Selezione del programma: E' possibile selezionare uno tra gli 8 programmi preimpostati per ottenere la cottura dei cibi più comuni secondo parametri di fabbrica specifici per ciascun tipo di alimento, tuttavia modificabili secondo la propria esperienza o desiderio. Per selezionare il programma, ruotare il selettore [K], fino a far lampeggiare l'icona corrispondente all'alimento che si intende trattare: sul display verranno visualizzate simultaneamente le informazioni di temperatura e durata di cottura specifici, cioè:

Icona	Programma	Temperatura	Durata
C	Pizza	200° C	11 min
D	Pesce al forno	190° C	10 min
E	Pane	200° C	10 min
F	Crostacei	180° C	10 min
G	Pollo arrosto	200° C	20 min
H	Carni rosse	190° C	15 min
I	Patatine	200° C	18 min
J	Frutta essicata	70° C	6 ore

Modifica dei parametri: qualora si voglia personalizzare il programma, limitatamente alla preparazione in corso, è possibile modificarne i parametri toccando l'icona [M], che alterna la regolazione di tempo e temperatura (evidenziati dal lampeggio dell'indicazione nella parte alta del display), modificabili toccando, se del caso ripetutamente, le icone [N] ed [O].

Preriscaldamento: Una volta impostati definitivamente i parametri di cottura, occorre dare avvio alla procedura di preriscaldamento toccando l'icona [P]; questa procedura serve per preparare l'apparecchio ed evitare che la cottura risulti insufficiente, dal momento che il calore delle fasi iniziali di potrebbe andare perduto per riscaldare il vano interno. La procedura di preriscaldamento tiene conto della temperatura iniziale all'interno del vano e della velocità con cui essa aumenta, pertanto non interferisce in maniera significativa con la durata e la temperatura di cottura selezionate in base all'esperienza ed al gusto personale. Durante il preriscaldamento, il display visualizza "PrE".

L'inserimento del cibo: Al termine del preriscaldamento, il display visualizza "Add Food": è giunto il momento di inserire gli alimenti nell'apparecchio.

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

- Evitare il più possibile di sovraccaricare il recipiente, in particolare in altezza, per prevenire il contatto con la resistenza
- Disporre il cibo sulla maggior superficie possibile del recipiente, in modo da prevenire accumuli e cotture non uniformi
- Reinserire completamente il cassetto in sede, fino allo scatto di fondo corsa

Esecuzione della cottura: Fintanto che il cassetto è estratto, il display visualizza “No Pot”, ad indicare che l’apparecchio è in fase di arresto; per avviare la cottura è sufficiente reinserire il cassetto, afferrandolo per le maniglie ed inserendolo fino in fondo con un movimento fluido ed ininterrotto, fino ad udire lo scatto. La cottura ha inizio, come indicato dal display, sul quale l’indicazione della durata della cottura decresce progressivamente.

DURANTE LA COTTURA

Durante il processo, il display visualizza simultaneamente la temperatura impostata ed il tempo rimanente al termine, mentre resta accesa l’icona del programma in esecuzione; durante la cottura, è possibile operare nei seguenti modi:

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

Modifica dei parametri di cottura: Durante la cottura è possibile visionare il cibo dalla apposita finestra o in occasione di un rimescolamento, come descritto in precedenza. Qualora lo si ritenga opportuno o necessario, è possibile modificare il tempo residuo o la temperatura di cottura per migliorare il risultato, toccando l’icona [M] per commutare la modifica di tempo e temperatura, che lampeggeranno alternativamente sul display e che potranno essere modificati toccando le icone [N] ed [O].

Illuminazione interna: Durante l’intero processo di cottura, l’illuminazione interna può essere attivata e disattivata con tocchi successivi dell’icona [L]. E’ opportuno verificare periodicamente l’evoluzione del processo di cottura attraverso la finestra del cassetto, operazione per la quale l’illuminazione si rende necessaria. L’illuminazione si spegne automaticamente in ogni caso un minuto dopo l’accensione.

Pausa: La pausa consiste in un arresto temporaneo della fase di cottura, in occasione della quale essa può essere fatta ripartire per completare il programma impostato in precedenza partendo da dove era stato interrotto; la messa in pausa è utile soprattutto in precedenza di una operazione di rimescolamento, in modo che essa non impatti con i tempi di cottura. Per mettere l'apparecchio in pausa, toccare l'icona [P]: il display lampeggia ad indicare la sospensione della cottura; è utile non prolungare eccessivamente i periodi di pausa, affinché la cottura non risulti insufficiente.

Arresto volontario del programma: Con processo in corso, qualora si desideri interrompere la cottura, sia perché si ritenga il risultato soddisfacente, sia perché si voglia provvedere a programmare diversamente l'apparecchio, è possibile arrestarla premendo l'icona [Q]: il display visualizza "End", l'apparecchio arresta il riscaldamento delle resistenze e, dopo pochi secondi, anche la rotazione della ventola. L'apparecchio è a questo punto in stato di stand-by e tutti i parametri impostati per la cottura risultano azzerati. Toccare l'icona [Q] per riaccenderlo.

AL TERMINE DELLA COTTURA

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

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

CONSIGLI PER UN UTILIZZO OTTIMALE

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

- Il tempo di cottura ideale risente in ogni caso della quantità di cibo inserita nel cassetto: in caso di quantità considerevoli, è sempre bene allungare la cottura di qualche minuto e viceversa
- Nel caso di cibo frazionato (polpette di carne, bocconcini, ecc.) i tempi di cottura dovrebbero essere leggermente ridotti rispetto allo stesso volume di cibo in unico pezzo
- L'apertura del cassetto, per quanto necessaria in taluni casi per il rimescolamento, impatta notevolmente sulla temperatura interna; le operazioni a cassetto aperto

dovranno pertanto svolgersi nel minor tempo possibile, sempre considerando le necessarie precauzioni di sicurezza

- La necessità di procedere ad un rimescolamento è tanto maggiore quanto più finemente frazionato è il cibo. Nella maggior parte dei casi, un unico rimescolamento a metà del processo di cottura è comunque sufficiente per un buon risultato finale
- Per la preparazione di patatine fritte, può essere utilizzata una minima quantità di olio (circa ½ cucchiaino) per migliorare la cottura, distribuendolo sulla superficie con uno spruzzino alimentare prima dell'inserimento nell'apparecchio o spennellandolo con un pennello alimentare; verificare comunque che non siano state pretrattate in produzione con l'applicazione di condimenti grassi o untì
- La quantità ideale di patate fritte in unica cottura è di 800 grammi
- Evitare la cottura di cibi estremamente grassi, come salsicce o insaccati a pasta grossa particolarmente untì
- E' anche possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti freddi, impostando una temperatura di 150° C ed un tempo generalmente non superiore a 10 minuti

PARAMETRI DI COTTURA PER I CIBI PIU' COMUNI:

		Quantità	Tempo	Temp	Note
Patate	Patatine surgelate sottili	400-800 g	10-18 min	200° C	Rimescolare a metà cottura
	Patate surgelate spesse	400-800 g	12-20 min	200° C	Rimescolare a metà cottura
	Patate gratinate	700 g	15-20 min	200° C	Rimescolare a metà cottura
Carne	Bistecca	100-700 g	8-12 min	200° C	
	Costolette di maiale	100-700 g	10-14 min	180° C	
	Hamburger	100-700 g	7-14 min	200° C	
	Petto di pollo	100-700 g	12-18 min	180° C	
Snacks	Nuggets surgelati	100-700 g	8-14 min	200° C	Rimescolare a metà cottura
	Bastoncini di pesce surgelati	100-600 g	6-10 min	200° C	
	Mozzarelle panate surgelate	100-600 g	8-10 min	180° C	
	Verdure ripiene	100-600 g	15-18 min	160° C	
Forno	Torta	500 g	20-25 min	180° C	
	Quiche	600 g	20-22 min	200° C	
	Muffin	500 g	20-25 min	180° C	
	Snack dolci	600 g	20 min	180° C	

*Cottura con teglia aggiuntiva o vassoio

CONSIGLI SPECIALI PER LE PATATINE FRESCHE FATTE IN CASA

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

- 1) Pelare le patate e tagliarle a fiammifero

- 2) Immergere completamente le patate tagliate in un recipiente colmo d'acqua per 30 minuti
- 3) Asciugare le patate con carta assorbente
- 4) Ungere le patate in un recipiente con ½ cucchiaino di olio EVO
- 5) Prelevare le patate dal recipiente con le mani, per separarle dall'eccesso di olio
- 6) Cuocere le patate a 200° C per 18-25 minuti

6. DETERGENZA E MANUTENZIONE

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

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

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

7. PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

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

Gli snacks non risultano croccanti	Sono stati cotti snacks non adatti alla cottura ad aria	Preparare gli snacks all'interno di un tradizionale forno a convezione
Il cassetto si inserisce con difficoltà	Il cassetto è sovraccarico	Frazionare il cibo ed eseguire più cotture successive
L'apparecchio produce fumo ed odore eccessivi	E' stato inserito cibo troppo grasso	Arrestare la cottura e verificare il cibo inserito
	La resistenza è sporca	Arrestare la cottura e procedere alla pulizia, come descritto al cap. 6

Qualora si verificassero anomalie di funzionamento diverse da quelle sopra elencate, una soluzione in autonomia non risulta praticabile ed il prodotto deve essere visionato da personale tecnico qualificato.

8. DATI TECNICI

Tensione di alimentazione	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Potenza massima	: 1.800 - 2.000 Watt
Capacità cassetto	: 10 L
Dimensioni esterne (L x A x P)	: 37,2 x 25,3 x 49,7 cm
Peso	: 7,2 Kg

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria con doppia resistenza Mod. BEATRICE (cod. 118340040) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria con doppia resistenza Mod. BEATRICE (cod. 118340040) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria con doppia resistenza Mod. BEATRICE (cod. 118340040) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria con doppia resistenza Mod. BEATRICE (cod. 118340040) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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



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

10. GARANZIA

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

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

Questo apparecchio non sarà in ogni caso considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, al fine di conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo

apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo comporta il decadimento dei benefici della garanzia.

La garanzia non copre:

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

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

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

1. INTRODUCTORY NOTE

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

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

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

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

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

- The appliance is designed for household and non-intensive use. Any professional use compromises the safety requirement and is a condition for inapplicability of the warranty.
- Polythene bags and the remaining parts of the packaging can pose a danger if swallowed or handled without care: keep these items out of the reach of children and infants.
- The appliance is intended for indoor use and protected from inclement weather: use in an outdoor environment compromises the safety requirement and constitutes a potential hazard for the safety of the operator and persons nearby.
- The appliance must not be used if it shows deformations, bulges, cracks in the casing, missing parts or other structural anomalies. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.

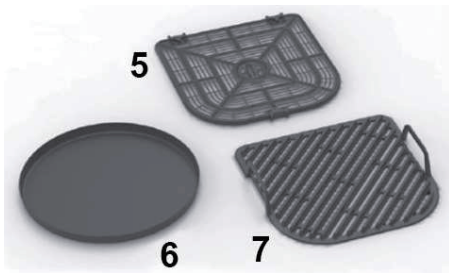
- The appliance must not be used if it changes colour, even in part, and/or emits unusual noises, foul odours, smoke, vapours or any other type of exhalation not related to the cooking in progress. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.
- Slight smoke and a slight burning smell may occur when using the appliance for the first time: this situation is normal and does not constitute a fault or hazard unless it lasts beyond the first few minutes of use.
- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, in the presence of atmospheres saturated with gas, fumes, in excessive or low temperatures or under direct solar radiation.
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, near explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.). Such use constitutes a serious risk to the safety of the operator and persons nearby and may cause fires or deflagrations.
- Make sure that each part of the appliance, especially the cord, is placed at a safe distance from heat sources (e.g. electric or gas cookers), both during use and when not in use.
- During use, the appliance must be constantly supervised: do not use it in the absence of operators or persons who are able to constantly check its correct operation.
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 20 cm from surrounding objects on each side: this precaution prevents parts from overheating and improves performance.
- Do not introduce any material that is not food and, in any case, absolutely avoid starting the appliance if material that is not strictly food has been introduced.
- Use only the original accessories supplied. The use of non-original accessories could constitute a danger of damage to the appliance as well as a potential health hazard.
- Do not run the appliance with no load except for preheating. Do not use the appliance with the drawer removed except for the time strictly necessary to insert the food.
- Do not use oil or load water during operation.
- Take the utmost care not to touch any part inside the appliance during operation or in the minutes immediately following operation: parts reach temperatures capable of causing burns and physical injury. The containers must be handled using the tools provided and an oven glove or specially designed potholders.
- Ensure a standstill period of at least 30 minutes after 60 minutes of appliance use.
- Beware of sudden bursts of incandescent steam when removing the drawer.

- Do not overload the drawer and take special care that food does not come into contact with the heating element.
- Do not insert any cooking utensils into the appliance but instead only use the container with which the drawer is equipped.
- Do not wash the drawer in the dishwasher.
- Do not insert any plastic or other material into the appliance while it is in operation that could deform, melt or release substances when heated.
- Avoid touching any structural parts, even external ones, during operation, as some of them could reach high temperatures: the drawer opening handle is subject to moderate heat and should be the only part to be touched.
- Do not obstruct air intakes or exhaust ducts: doing so creates potentially dangerous situations as well as significantly worsening the performance of the appliance.
- Periodically check the cleanliness of the rear ventilation slots: refer to the following chapter on cleaning if dust or dirt accumulation is found.
- Do not cover the appliance with any heat reflective material (e.g. aluminium). Doing so will lead to the appliance overheating, with the possibility of breakdowns and danger to the operator or people nearby.
- Make sure that every part of the appliance has cooled down adequately before storing the appliance: leave the drawer removed several minutes after use to facilitate this.
- Do not use the appliance if one or more of the parts listed in the following chapter are missing or damaged: contact your dealer for repair.
- Periodically check the conditions of the parts making up the appliance, in particular the power cord: if any anomalies are found, refrain from using the appliance and contact qualified technical personnel.
- Do not use abrasive sponges or aggressive detergents for cleaning operations: refer to the following chapter for complete requirements.
- Cleaning operations must be carried out taking care to disconnect the appliance from the power supply: refer to the following chapter for the relevant requirements.
- The appliance must be connected to a compliant electrical system. The electrical system must have a power rating equal to or greater than that of the appliance and must be earthed.
- Before connecting the plug of the power cord to the socket, make sure that the voltage of your household installation corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- Do not connect the appliance to extension cords, power strips, multi-socket strips, timers, controlled sockets or other devices that can start it up independently.

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

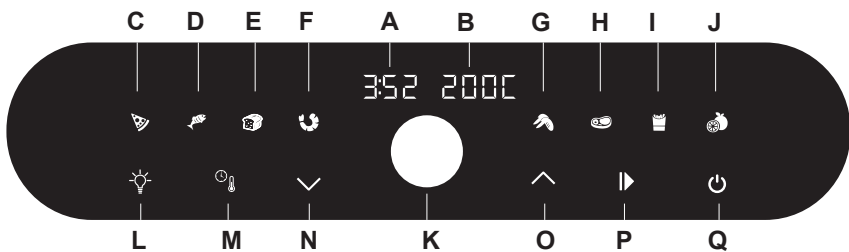
3. IDENTIFICATION OF PARTS

The contents of the package and the parts of the appliance



- 1. Multi-functional display and keypad
- 2. Drawer handles
- 3. Support feet
- 4. Multi-functional selector
- 5. Fryer tray
- 6. Pizza pan
- 7. Grill rack

The display and control panel



Icon	Function	Type	
A	Cooking time remaining	Digital numeric display	
B	Set temperature	Digital numeric display	
C	Pizza	Program icon	
D	Baked fish	Program icon	
E	Bread	Program icon	
F	Seafood	Program icon	
G	Roast chicken	Program icon	
H	Red meat	Program icon	
I	Chips	Program icon	
J	Dried fruit	Program icon	
K	Program selection	Rotary selector switch	
L	Interior lighting	Touch button	
M	Time/temperature	Touch button	
N	Time/temperature decrease	Touch button	
O	Time/temperature increase	Touch button	
P	Cooking start/pause	Touch button	
Q	On/Off	Touch button	

Cooking accessories:

Three different accessories are provided for lining the bottom of the drawer, depending on the food being cooked and the desired result. Below are their characteristics:

- **Fryer tray (5):** To be used in all preparations as a fryer, it acts as a grease separator grill, thus enabling healthier and more uniform cooking and preventing the formation of fumes and unpleasant odours.
- **Pizza pan (6):** Suitable not only for pizza but also for cakes, tarts, pies and omelettes. Can be placed either at the bottom of the drawer or on top of the fryer tray.
- **Grill rack (7):** For the preparation of any type of meat in barbecue mode, thanks to its special heat transmission features and the grooved design.

Do not start up the appliance without at least one of the accessories (5), (6) or (7) in the bottom of the drawer, except in the case of the first start-up explained in the next chapter.

4. COMMISSIONING AND FIRST START-UP

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

- Unpack the appliance and check the conditions and completeness of the equipment, as indicated in the previous chapter.
- Keep the packaging for 15 days in case it needs to be returned to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the instructions on the separation of materials indicated on it.
- Read this manual in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use.
- Carefully remove all possible fastening materials from parts, including internal parts.
- Fully remove any stickers from the surface of the appliance.
- Place the appliance on a flat, stable surface, taking care to reserve 10 cm of space on all sides, at the rear and above the appliance for the necessary air circulation.
- Refer to chapter 2 for further details and instructions on appliance positioning and installation.
- Wash all accessories in lukewarm water with normal dish soap. Rinse properly and wait until completely dry before proceeding further.
- Connect the electrical plug to a wall socket with a regular upstream earth leakage circuit breaker.
- Ensure that the cord does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking.
- Tap the [Q] icon to turn on the appliance.
- Do not place any food in the drawer
- Tap the [P] icon to start preheating; the display shows “Pre”.
- Press the [L] icon twice and check that the interior lighting switches on and off again.
- Wait about 3:30 minutes until the preheating stops, signalled by five consecutive beeps. This process aids the spontaneous removal of protective substances from the internal parts and makes it possible to check for any factory defects. A slight smoke or odour may occur as a result during this operation: this is neither critical nor evidence of malfunctioning and will resolve itself spontaneously.
- At the end of the program, pull out the drawer: the display shows “no pot”.
- Check the general conditions of the appliance, then reinsert the drawer.
- Press the [Q] button to switch off the appliance: the display shows “End” and, after about 20 seconds, the fan stops and the display switches off, except for the [Q] icon.
- You can now use the appliance normally.

5. USING THE APPLIANCE

Cooking involves performing the following operations in this order:

- Switching on the appliance
- Program selection
- Changing of program parameters if necessary
- Starting the preheating procedure
- Inserting food
- Running the cooking program

Switching on the appliance: After even just a short period of inactivity, the appliance will completely switch off, even if it is plugged in, with the exception of the (Q) icon. To switch to stand-by mode, tap the (Q) icon; the push-button panel will light up and the display will show the data for the first program on the display, i.e. temperature 200° C and pre-set cooking time of 11 minutes. The drawer must be fully inserted and accessory (5), (6) or (7) must have been placed inside it, corresponding to the food you intend to cook.

Program selection: You can select one of the 8 pre-set programs to cook the most common foods according to specific factory parameters for each type of food, but which can be modified according to your own experience or needs. To select the program, turn the [K] selector until the icon corresponding to the food you wish to cook flashes: the display will simultaneously show the specific temperature and cooking time information, i.e:

Icon	Program	Temperature	Cooking time
C	Pizza	200° C	11 min
D	Baked fish	190° C	10 min
E	Bread	200° C	10 min
F	Seafood	180° C	10 min
G	Roast chicken	200° C	20 min
H	Red meat	190° C	15 min
I	Chips	200° C	18 min
J	Dried fruit	70° C	6 hours

Changing parameters: if you wish to customise the program, limited to the cooking process in progress, you can change its parameters by tapping the [M] icon, which alternates between time and temperature settings (highlighted by the flashing of the indication at the top of the display), which can be changed by tapping the [N] and [O] icons repeatedly, if necessary.

Preheating: Once the cooking parameters have been definitively set, the preheating procedure must be started by tapping the [P] icon. This procedure is used to prepare the appliance and prevent undercooking, as the heat from the initial stages of cooking may be lost to heat the interior compartment. The preheating procedure takes into account the initial temperature inside the compartment and the speed at which it increases, so it does not significantly interfere with the cooking time and temperature selected according to experience and personal taste. During preheating, the display shows “PrE”.

Inserting food: When preheating is complete, the display shows “Add Food”: it is now time to place the food inside the appliance.

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

- As much as possible, avoid overloading the container too high to prevent contact with the heating element.
- Arrange the food on as much of the surface of the container as possible to prevent accumulation and uneven cooking.
- Push the drawer all the way back in until it clicks into place.

Running the cooking program: As long as the drawer is pulled out, the display will show “No Pot”, indicating that the appliance is stopped; to start cooking, simply reinsert the drawer, grasping it by the handles and inserting it all the way with a smooth, uninterrupted movement, until you hear a click. Cooking begins, as indicated by the display, on which the cooking duration indication progressively decreases.

DURING COOKING

During the process, the display simultaneously shows the set temperature and the time remaining to the end, while the icon of the program running remains lit:

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

Changing cooking parameters: During cooking, the food can be viewed through the special window or during stirring, as described above. If deemed appropriate or necessary you can change the cooking time or temperature to improve the result. Tap

the [M] icon to change the time and temperature, which will flash alternately on the display and can be changed by tapping the [N] and [O] icons.

Interior lighting: During the entire cooking process, the interior lighting can be switched on and off with successive taps of the [L] icon. The progress of cooking should be regularly checked through the drawer window, for which the lighting is necessary. The lighting switches off automatically in any case one minute after switching on.

Pause: The pause is a temporary stop in the cooking phase, at which time it can be restarted to complete the previously set program from where it was interrupted. Pausing is especially useful prior to stirring, so that it does not affect cooking times. To pause the appliance, tap the [P] icon: the display will flash to indicate that cooking is paused. It is useful not to prolong the pause periods too much so that cooking does not become insufficient.

Voluntary program stop: If you wish to interrupt the cooking process while it is in progress, either because you consider the result satisfactory or because you wish to program the appliance differently, you can stop it by pressing the icon [Q]: the display will show “End”, the appliance will stop heating the heating elements and, after a few seconds, the rotation of the fan will also stop. The appliance is now in stand-by mode and all cooking parameters are reset. Tap the [Q] icon to switch it on again.

AT THE END OF COOKING

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

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

TIPS FOR OPTIMAL USE

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

- The ideal cooking time is always affected by the amount of food placed in the drawer: in the case of large quantities, it is always a good idea to extend the cooking time by a few minutes and vice versa

- In the case of portioned food (meatballs, chunks, etc.), the cooking time should be slightly shorter than for the same volume of food in a single piece.
- Drawer opening, although necessary in some cases for stirring, has a considerable impact on the internal temperature; operations with the drawer open should therefore be carried out in the shortest possible time, always considering the necessary safety precautions
- The need to stir is all the greater the more finely portioned the food is. In most cases, a single stirring halfway through the cooking process is sufficient for a good end result.
- When preparing chips, a small amount of oil (approx. ½ tablespoon) can be used to improve cooking, spreading it over the surface with a food spray before putting them the appliance or brushing it on with a food brush. Check in any case that they have not been pre-treated in production with the application of greasy or oily seasoning.
- The ideal quantity of chips in a single batch is 800 grams.
- Avoid cooking extremely fatty foods such as sausages or particularly greasy coarse-textured sausages.
- The appliance can be used to reheat cold food, setting a temperature of 150° C and a time generally not exceeding 10 minutes.

COOKING PARAMETERS FOR THE MOST COMMON FOODS:

		Quantity	Time	Temp	Notes
Potatoes	Thin frozen chips	400-800 g	10-18 min	200° C	Stir halfway through cooking
	Thick frozen potatoes	400-800 g	12-20 min	200° C	Stir halfway through cooking
	Potatoes au gratin	700 g	15-20 min	200° C	Stir halfway through cooking
Meat	Steak	100-700 g	8-12 min	200° C	
	Pork chops	100-700 g	10-14 min	180° C	
	Hamburgers	100-700 g	7-14 min	200° C	
	Chicken breast	100-700 g	12-18 min	180° C	
Snacks	Frozen nuggets	100-700 g	8-14 min	200° C	Stir halfway through cooking
	Frozen fish sticks	100-600 g	6-10 min	200° C	
	Frozen breaded mozzarella	100-600 g	8-10 min	180° C	
	Stuffed vegetables	100-600 g	15-18 min	160° C	
Oven	Cake	500 g	20-25 min	180° C	
	Quiche	600 g	20-22 min	200° C	
	Muffins	500 g	20-25 min	180° C	
	Sweet snacks	600 g	20 min	180° C	

*Baking with an additional pan or tray

SPECIAL TIPS FOR FRESH HOMEMADE CHIPS

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

- 1) Peel the potatoes and cut them into matchsticks.
- 2) Completely soak the cut potatoes in a container filled with water for 30 minutes.
- 3) Dry the potatoes with paper towels.
- 4) Grease the potatoes in a bowl with ½ tablespoon EVO oil.
- 5) Remove the potatoes from the pan with your hands to separate them from the excess oil.
- 6) Bake the potatoes at 200° C for 18–25 minutes.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

The product does not require maintenance, understood as the replacement of consumables or scheduled servicing; it is normally sufficient to clean the drawer and accessories at regular intervals using common dish soap applied with a sponge and adequate rinsing. All cleaning must absolutely be carried out with the power cord disconnected and, before reconnecting, ensure that all parts are completely dry. All surfaces and especially the heating element must also be completely cooled down.

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

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

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Probable solution
The display remains off	The power cord is disconnected	Connect the power cord
	The electrical outlet is not powered	Check the switches on the electrical panel
The appliance is overheating	The rear ejection grille is obstructed	Clean the grille or put the appliance back in a free area
Food is still raw after cooking is complete	Too much food has been loaded	Divide the food into several parts and continue cooking separately
	Insufficient cooking time has been programmed	Continue cooking at the same temperature for a few minutes
	Too low a temperature has been programmed	Continue cooking for a short time at a slightly higher temperature

The food is not cooked evenly	Stirring has not been carried out as necessary	Take out the most cooked food and briefly cook the remainder further
Snacks are not crispy	Snacks not suitable for air cooking have been cooked	Prepare snacks in a conventional convection oven
It is difficult to slide the drawer in	The drawer is overloaded	Break up the food and carry out several successive cooking steps
The appliance produces excessive smoke and odours	Too much greasy food has been loaded	Stop cooking and check the food loaded
	The heating element is dirty	Stop cooking and clean as described in chapter 6

Should any malfunctions other than those listed above occur, a self-sufficient solution is not feasible and the product must be inspected by a qualified technician.

8. TECHNICAL DATA

Power supply voltage	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Maximum power	: 1,800 - 2,000 Watts
Drawer capacity	: 10 L
External dimensions (L x H x D)	: 37.2 x 25.3 x 49.7 cm
Weight	: 7.2 Kg

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer with double heating Mod. BEATRICE (cod. 118340040) is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer with double heating Mod. BEATRICE (cod. 118340040) is in compliance with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer with double heating Mod. BEATRICE (cod. 118340040) is in compliance with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21 october 2009, establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer with double heating Mod. BEATRICE (cod. 118340040) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the

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

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



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

10. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

been designed and built for domestic use only: any other use will invalidate the benefits of the guarantee.

The warranty does not cover:

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

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

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

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

1. NOTA INTRODUCTORIA

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

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

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

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

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

- El aparato está diseñado para un uso doméstico y no intensivo. Cualquier uso de tipo profesional compromete el requisito de seguridad y es condición para la inaplicabilidad de la garantía
- Las bolsas de polietileno y las partes restantes de los embalajes pueden constituir un peligro si se ingieren o manipulan de manera torpe: mantenga estos objetos fuera del alcance de los niños y los bebés
- El aparato está previsto para uso en interiores y protegido de la intemperie: el uso en ambiente abierto compromete el requisito de seguridad y constituye un peligro potencial para la seguridad del operador y de las personas circundantes
- El aparato no debe ser utilizado en caso de que estén presentes deformaciones, protuberancias, grietas en la carcasa, partes faltantes y otras anomalías estructurales.

Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado

- El aparato no debe ser utilizado en caso de que cambie de color, aunque sea solo en parte, y/o emita ruidos inusuales, malos olores, humo, vapores o cualquier otro tipo de emanación no atribuibles a la cocción en curso. Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado
- Un poco de humo y un ligero olor a quemado pueden verificarse con motivo del primer uso del aparato: esta situación es normal y no constituye ninguna condición de avería o peligro, a menos que perdure más allá de los primeros minutos de uso
- El aparato no debe ser depositado o utilizado en ambientes excesivamente húmedos o polvorientos, en presencia de atmósferas saturadas de gas, humos, temperaturas excesivas o demasiado bajas o bajo radiación solar directa
- El aparato no debe ser utilizado en atmósferas explosivas, cerca de material explosivo, combustible, detonante o inflamable (p. ej., bombas de gasolina, bombonas de gas, etc.); este uso constituye un perjuicio grave para la seguridad del operador y de las personas circundantes y puede ser causa de incendios o deflagraciones
- Verifique que cada una de las partes del aparato, en especial, el cable, estén conectadas a una distancia debida de fuentes de calor (p. ej., quemadores encendidos eléctricos o de gas), tanto durante el uso como en los momentos de no utilización
- Durante el uso, el aparato debe estar constantemente vigilado: no lo utilice en ausencia de operadores o personas que puedan verificar con constancia el funcionamiento correcto
- Durante el uso, el aparato debe ser colocado a una distancia mínima de 20 cm de los objetos circundantes en cada lado: esta precaución evita sobrecalentamientos de las partes y mejora los rendimientos
- No introduzca ningún material que no sea alimento y en todo caso, evite estrictamente la puesta en marcha del aparato siempre que se haya introducido material no específicamente alimentario
- Utilice solo los accesorios originales suministrados; el uso de accesorios no originales podría constituir peligro de daño del aparato, además de potencial perjuicio para la salud
- No lo haga funcionar en vacío salvo por eventuales operaciones de precalentamiento; durante el uso no mantenga el cajón extraído salvo por el tiempo específicamente necesario para la introducción del alimento
- No utilice aceite durante el funcionamiento ni introduzca agua
- Preste la máxima atención a no tocar ninguna parte interna del aparato durante el funcionamiento o en los minutos inmediatamente posteriores: estas alcanzan temperaturas capaces de provocar quemaduras y lesiones físicas; los recipientes

deben manipularse utilizando las herramientas suministradas en dotación y un guante de horno o agarraderas específicamente diseñadas

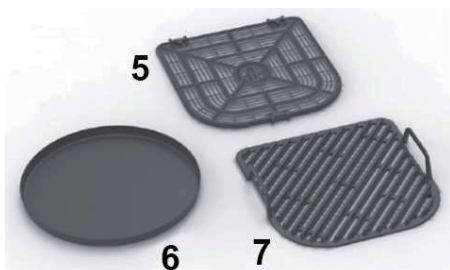
- Asegúrese un periodo de inutilización de por lo menos 30 minutos después de 60 minutos de uso del aparato
- Preste atención a escapes imprevistos de vapor incandescente en el acto de la extracción del cajón
- No sobrecargue el cajón y preste particular atención para que el alimento no entre en contacto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

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

- El aparato no debe ser modificado en ningún caso en ninguna de sus partes: esta conducta constituye como norma una grave alteración del requisito de seguridad, condición para la inmediata anulación de la garantía y no implica ningún incremento de rendimiento
- No someta el cable de alimentación a pliegues excesivos o estrangulamientos: si hubiera daños internos en el cable que no se advierten constituirían un grave peligro para la seguridad
- Coloque el aparato a una distancia adecuada de partes que podrían moverse autónomamente como cortinas, puertas batientes y ventanas, escotillas o similares, con el fin de evitar el contacto fortuito
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable y verifique que el aparato no pueda moverse autónomamente por gravedad o fuerzas externas
- Conserve el presente manual para eventuales referencias futuras

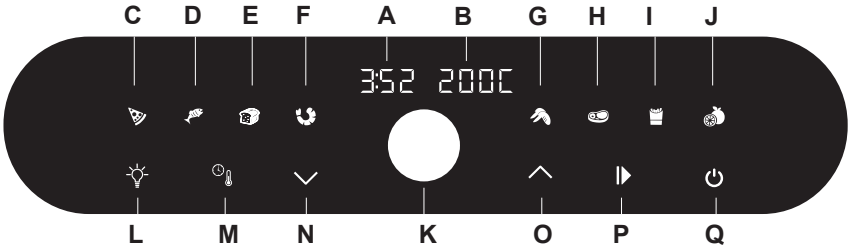
3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

El contenido del empaque y las partes del aparato



1. Pantalla multifunción y teclado
2. Tiradores del cajón
3. Pies de apoyo
4. Selector multifunción
5. Bandeja freidora
6. Bandeja para pizza
7. Rejilla para parrilla

La pantalla y el panel de mandos



Icono	Función	Tipo	
A	Tiempo de cocción residual	Indicación numérica digital	
B	Temperatura establecida	Indicación numérica digital	
C	Pizza	Icono programa	
D	Pescado al horno	Icono programa	
E	Pan	Icono programa	
F	Crustáceos	Icono programa	
G	Pollo asado	Icono programa	
H	Carnes rojas	Icono programa	
I	Patatas fritas	Icono programa	
J	Frutas secas	Icono programa	
K	Selección programa	Selector giratorio	
L	Iluminación interna	Botón táctil	
M	Tiempo/temperatura	Botón táctil	
N	Reducción tiempo/temperatura	Botón táctil	
O	Aumento tiempo/temperatura	Botón táctil	
P	Inicio/pausa de cocción	Botón táctil	
Q	Encendido/apagado	Botón táctil	

Los accesorios de cocción:

Se suministran tres accesorios diferentes para el revestimiento del fondo del cajón, en función del alimento tratado y del resultado deseado. Estas son sus características:

- **Bandeja freidora (5):** Para utilizar en todas las preparaciones como freidora, actúa como rejilla de separación de grasas, lo que permite una cocción más sana y uniforme y previene la formación de humos y malos olores
- **Bandeja para pizza (6):** Apta no solo para pizza, sino también para postres, tartas de fruta, tartas y tortillas. Se puede colocar tanto en el fondo del cajón, como encima de la bandeja freidora

- **Rejilla para parrilla (7):** Para la preparación de cualquier tipo de carne en modo barbacoa, gracias a las características especiales de transmisión térmica y al diseño del rayado

No ponga en marcha el aparato sin haber introducido al menos uno de los accesorios (5), (6) o (7) en el fondo del cajón, excepto en el caso de la primera puesta en servicio explicada en el capítulo siguiente.

4. PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

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

- Desembale el aparato y verifique la integridad y exhaustividad del suministro, como se indica en el presente capítulo
- Conserve el embalaje durante 15 días, con el fin de reponerlo en caso de necesidad de restitución al revendedor; al transcurrir este periodo, elimínelo respetando las prescripciones sobre la separación de los materiales que figuran en este
- Lea totalmente el presente manual, con particular atención a las prescripciones para su uso seguro
- Remueva con atención todos los eventuales materiales de fijación de las partes, incluso internas
- Remueva completamente eventuales pegatinas presentes en las superficies del aparato
- Posicione el aparato en una superficie plana y estable, teniendo cuidado de reservar 10 cm de espacio en todos los lados, en la parte trasera y sobre el aparato, para favorecer la circulación necesaria del aire
- Consulte el cap. 2 para más detalles y prescripciones sobre el posicionamiento e instalación del aparato
- Lave todos los accesorios en agua tibia con detergente normal para la vajilla; enjuague adecuadamente y espere el secado completo antes de seguir adelante
- Conecte el enchufe eléctrico a una toma de pared provista con interruptor regular diferencial aguas arriba
- Verifique que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté sometido a excesivos pliegues o estrangulamientos
- Toque el icono [Q] para encender el aparato
- No coloque ningún alimento en el cajón
- Toque el icono [P] para iniciar el precalentamiento; la pantalla muestra “Pre”

- Pulse dos veces el icono [L] y compruebe que la iluminación interna se encienda y se apague
- Espere aproximadamente 3:30 minutos hasta la parada del precalentamiento, indicado mediante cinco sonidos consecutivos; este proceso ayuda a la eliminación espontánea de las sustancias protectoras de las partes internas y permite controlar la eventual presencia de defectos de fábrica. Como consecuencia, durante esta operación puede verificarse la formación de un ligero humo o de un ligero olor: esta circunstancia no constituye criticidad ni es evidencia de falla y se resolverá espontáneamente
- Al finalizar el programa, extraiga el cajón: la pantalla muestra “no pot”
- Verifique la integridad general del aparato, luego vuelva a insertar el cajón
- Pulse el botón [Q] para apagar el aparato: la pantalla muestra “End” y, después de unos 20 segundos, el ventilador se detiene y la pantalla se apaga, excepto el icono [Q]
- Ahora es posible utilizar normalmente el aparato

5. USO DEL APARATO

La operación de cocción prevé la ejecución en el orden de las siguientes operaciones:

- Encendido del aparato
- Selección del programa
- Posible modificación de los parámetros del programa
- Inicio del procedimiento de precalentamiento
- Introducción del alimento
- Ejecución de la cocción

Encendido del aparato: Después de un periodo de inutilización incluso breve, aunque esté conectado a la toma eléctrica, el aparato se presenta completamente apagado, a excepción del icono (Q). Para pasar a la modalidad stand-by, toque el icono (Q); la botonera se ilumina y la pantalla indica los datos relativos al primer programa en la pantalla, es decir, temperatura de 200 °C y duración de la cocción preconfigurada de 11 minutos. El cajón debe estar completamente introducido y en su interior debe haber sido introducido el accesorio (5), (6) o (7) correspondiente al alimento que se desea cocinar.

Selección del programa: Es posible seleccionar uno entre los 8 programas preconfigurados para obtener la cocción de los alimentos más comunes según parámetros de fábrica específicos para cada tipo de alimento, no obstante modificables según la propia experiencia o deseo. Para seleccionar el programa, gire el selector [K], hasta que parpadee el icono correspondiente al alimento que se desea

tratar: en la pantalla se visualizará simultáneamente la información de temperatura y duración de cocción específicos, es decir:

Icono	Programa	Temperatura	Duración
C	Pizza	200 °C	11 min
D	Pescado al	190° C	10 min
E	Pan	200 °C	10 min
F	Crustáceos	180 °C	10 min
G	Pollo asado	200 °C	20 min
H	Carnes rojas	190 °C	15 min
I	Patatas fritas	200 °C	18 min
J	Frutas secas	70 °C	6 horas

Modificación de los parámetros: siempre que se quiera personalizar el programa, de forma limitada a la preparación en curso, es posible modificar los parámetros tocando el icono [M], que alterna la regulación de tiempo y temperatura (evidenciados por el parpadeo de la indicación en la parte superior de la pantalla), modificables tocando, en su caso repetidamente, los iconos [N] y [O].

Precalentamiento: Una vez configurados definitivamente los parámetros de cocción, es necesario poner en marcha el procedimiento de precalentamiento tocando el icono [P]; este procedimiento es necesario para preparar el aparato y evitar que la cocción sea insuficiente, ya que el calor de las fases iniciales podría perderse para calentar el compartimento interior. El procedimiento de precalentamiento tiene en cuenta la temperatura inicial dentro del compartimento y la velocidad con la que aumenta, por lo que no interfiere significativamente con la duración y la temperatura de cocción seleccionadas según la experiencia y el gusto personal. Durante el precalentamiento, la pantalla muestra “PrE”.

La introducción del alimento: Al finalizar el precalentamiento, la pantalla muestra “Add Food”: ha llegado el momento de introducir los alimentos en el aparato.

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

- Evitar lo más posible sobrecargar el recipiente, en particular en altura, para prevenir el contacto con la resistencia
- Colocar el alimento en la mayor superficie posible del recipiente, de modo que se eviten acumulaciones y cocciones no uniformes
- Volver a insertar completamente el cajón en su lugar, hasta el disparador de fondo de carrera

Ejecución de la cocción: Mientras se extrae el cajón, la pantalla muestra "No Pot", lo que indica que el aparato se está deteniendo; para iniciar la cocción, basta con volver a insertar el cajón, agarrándolo por las manijas e insertándolo hasta el final con un movimiento fluido e ininterrumpido, hasta oír el clic. La cocción comienza, como se indica en la pantalla, en la que la indicación de la duración de la cocción disminuye progresivamente.

DURANTE LA COCCIÓN

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

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

Modificación de los parámetros de cocción: Durante la cocción es posible ver el alimento desde la ventana correspondiente o con ocasión de un mezclado, como se describe anteriormente. Si se considera oportuno o necesario, es posible modificar el tiempo residual o la temperatura de cocción para mejorar el resultado, tocando el icono [M] para conmutar la modificación de tiempo y temperatura, que parpadearán alternativamente en la pantalla y que podrán ser modificados tocando los iconos [N] y [O].

Iluminación interna: Durante todo el proceso de cocción, la iluminación interna puede ser activada y desactivada con toques sucesivos del icono [L]. Es aconsejable comprobar periódicamente la evolución del proceso de cocción a través de la ventana del cajón, operación por la cual, la iluminación es necesaria. En cualquier caso, la iluminación se apaga automáticamente un minuto después del encendido.

Pausa: La pausa consiste en una parada temporal de la fase de cocción, durante la cual se puede reiniciar para completar el programa establecido anteriormente a partir de donde se había interrumpido; la pausa es útil sobre todo antes de una operación de mezcla, para que no afecte a los tiempos de cocción. Para poner el aparato en pausa, toque el icono [P]: la pantalla parpadea para indicar la suspensión de la cocción; es útil

no prolongar excesivamente los períodos de pausa, para que la cocción no sea insuficiente.

Parada voluntaria del programa: Con proceso en curso, siempre que se desee interrumpir la cocción, ya sea porque se considere el resultado satisfactorio, ya sea porque se quiera realizar la programación de forma diferente del aparato, es posible pararlo pulsando el icono [Q]: la pantalla muestra "End", el aparato detiene el calentamiento de las resistencias y, después de unos segundos, también la rotación del ventilador. En este momento, el aparato está en estado de espera y todos los parámetros configurados para la cocción están a cero. Toque el icono [Q] para volver a encenderlo.

AL TERMINAR LA COCCIÓN

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

Deje reposar el aparato hasta provocar un considerable enfriamiento, de todos modos, prestando atención a no entrar en contacto con las superficies calentadas o incandescentes, ya sean estas externas o internas en el compartimiento del cajón. Evite vaciar el cajón invirtiéndolo, ya que, al no estar conectados los accesorios al fondo, estos pueden escaparse creando situaciones de riesgo.

CONSEJOS PARA UN USO IDEAL

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

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

- La necesidad de proceder a un mezclado es mayor cuanto más finamente fraccionado esté el alimento. En la mayor parte de los casos, un único mezclado a la mitad del proceso de cocción es suficiente para un buen resultado final
- Para la preparación de patatas fritas, puede ser utilizada una mínima cantidad de aceite (aproximadamente ½ cuchara) para mejorar la cocción, distribuyéndolo en la superficie con un pulverizador alimentario antes de la introducción en el aparato o embadurnándolo con un pincel alimentario; de todos modos, verifique que no se hayan pretratado en producción con la aplicación de condimentos grasos o untuosos
- La cantidad ideal de patatas fritas en una única cocción es de 800 gramos
- Evite la cocción de alimentos extremadamente grasos, como salchichas o embutidos de pasta gruesa particularmente untuosos
- También es posible utilizar el aparato para calentar alimentos fríos, configurando una temperatura de 150 °C y un tiempo generalmente no superior a 10 minutos

PARÁMETROS DE COCCIÓN PARA LOS ALIMENTOS MÁS COMUNES:

		Cantidad	Tiempo	Temp	Notas
Patatas	Patatas fritas congeladas finas	400-800 g	10-18 min	200 °C	Volver a mezclar a mitad de la cocción
	Patatas congeladas gruesas	400-800 g	12-20 min	200 °C	Volver a mezclar a mitad de la cocción
	Patatas gratinadas	700 g	15-20 min	200 °C	Volver a mezclar a mitad de la cocción
Carne	Filete	100-700 g	8-12 min	200 °C	
	Chuletas de cerdo	100-700 g	10-14 min	180 °C	
	Hamburguesas	100-700 g	7-14 min	200 °C	
	Pechuga de pollo	100-700 g	12-18 min	180 °C	
Snacks	Nuggets congelados	100-700 g	8-14 min	200 °C	Volver a mezclar a mitad de la cocción
	Bastones de pescado congelados	100-600 g	6-10 min	200 °C	
	Mozzarellas empanadas congeladas	100-600 g	8-10 min	180 °C	
	Verduras rellenas	100-600 g	15-18 min	160 °C	
Horno	Tarta	500 g	20-25 min	180 °C	
	Quiche	600 g	20-22 min	200 °C	
	Muffin	500 g	20-25 min	180 °C	
	Snacks dulces	600 g	20 min	180 °C	

*Cocción con bandeja adicional o fuente

CONSEJOS ESPECIALES PARA LAS PATATAS FRITAS FRESCAS HECHAS EN CASA

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

- 1) Pele las patatas y córtelas en bastones
- 2) Sumerja completamente las patatas cortadas en un recipiente lleno de agua por 30 minutos
- 3) Seque las patatas con papel absorbente
- 4) Unte las patatas en un recipiente con ½ cucharada de aceite EVO
- 5) Extraiga las patatas del recipiente con las manos, para separarlas del exceso de aceite
- 6) Cocine las patatas a 200 °C durante 18-25 minutos

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El producto no necesita mantenimiento, entendido como sustitución de partes consumibles o revisiones programadas, como norma es suficiente proceder con la limpieza puntual del cajón y de los accesorios con jabón para vajillas aplicado con una esponja y un adecuado enjuague. Cada operación de limpieza debe ser obligatoriamente realizada con cable de alimentación desconectado y, antes de proceder con la reconexión, es necesario asegurarse de que todas las partes estén completamente secas. Además, todas las superficies y, sobre todo, la resistencia deben estar completamente frías.

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

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

7. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Probable solución
La pantalla permanece apagada	El cable de alimentación está desconectado	Conecte el cable de alimentación
	La toma eléctrica no está alimentada	Verifique los interruptores en el cuadro eléctrico
El aparato se sobrecalienta	La rejilla de expulsión trasera está obstruida	Limpie la rejilla o coloque nuevamente el aparato al aire libre
El alimento todavía está crudo al terminar la cocción	Se ha cargado una cantidad excesiva de alimentos	Fraccione el alimento en varias partes y prosiga la cocción de forma separada
	Se ha programado un tiempo de cocción insuficiente	Prosiga la cocción a la misma temperatura durante algunos minutos

	Se ha programado una temperatura demasiado baja	Realice una cocción breve adicional a temperatura levemente superior
La cocción no es uniforme	No se ha realizado el mezclado necesario	Extraiga el alimento más cocido y realice una breve cocción adicional con lo restante
Los snacks no están crujientes	Se han cocinado snacks no adecuados para la cocción con aire	Prepare los snacks en el interior de un horno tradicional por convección
El cajón se introduce con dificultad	El cajón está sobrecargado	Fraccione el alimento y realice varias cocciones sucesivas
El aparato produce humo y olores excesivos	Se han introducido alimentos demasiados grasos	Pare la cocción y verifique el alimento introducido
	La resistencia está sucia	Detenga la cocción y proceda con la limpieza, como se describe en el cap. 6

Si se producen anomalías de funcionamiento distintas de las enumeradas anteriormente, no es factible una solución autónoma y el producto debe ser inspeccionado por personal técnico cualificado.

8. DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Potencia máxima	: 1800 - 2000 watts
Capacidad cajón	: 10 L
Dimensiones externas (L x A x P)	: 37,2 x 25,3 x 49,7 cm
Peso	: 7,2 kg

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora de aire con doble calentamiento Mod. BEATRICE (cod. 118340040) 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 aire con doble calentamiento Mod. BEATRICE (cod. 118340040) 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 aire con doble calentamiento Mod. BEATRICE (cod. 118340040) cumple con la Directiva

2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaure un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora de aire con doble calentamiento Mod. BEATRICE (cod. 118340040) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

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



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

10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

o fabricación en caso de ser adaptado, cambiado o ajustado, con el fin de cumplir con las normas técnicas y / o de seguridad nacionales o locales, vigentes en un país distinto al cuál fue originalmente diseñado y fabricado. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

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

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

La garantía no será reconocida si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado.

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

1. NOTE D'INTRODUCTION

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

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

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

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

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

- L'appareil est conçu pour un usage domestique et non intensif. Toute utilisation professionnelle compromet l'exigence de sécurité et entraîne l'inapplicabilité de la garantie.
- Les sacs en polyéthylène et les autres parties de l'emballage peuvent présenter un danger en cas d'ingestion ou de manipulation maladroite : gardez ces éléments hors de portée des enfants et des nourrissons
- L'appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur et à l'abri des intempéries : l'utilisation en plein air compromet l'exigence de sécurité et constitue un danger potentiel pour la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il présente des déformations, des renflements, des fissures dans le boîtier, des pièces manquantes et d'autres anomalies structurales. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter du personnel technique qualifié.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il change de couleur, même partiellement, et/ou s'il émet des bruits inhabituels, de mauvaises odeurs, de la fumée, des vapeurs ou tout autre type d'exhalaison non liée à la cuisson en cours. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter du personnel technique qualifié.
- Une légère fumée et une légère odeur de brûlé peuvent se dégager lors de la première utilisation de l'appareil : cette situation est normale et ne constitue pas une condition de panne ou de danger, sauf si elle persiste au-delà des premières minutes d'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être rangé ou utilisé dans des environnements excessivement humides ou poussiéreux, en présence d'atmosphères saturées de gaz, de fumées, de températures excessives ou trop basses ou sous rayonnement solaire direct.
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des atmosphères explosives, à proximité de matériaux explosifs, combustibles, détonants ou inflammables (par ex. pompes à essence, bouteilles de gaz, etc.) ; une telle utilisation nuit gravement à la sécurité de l'opérateur et des personnes autour et peut provoquer des incendies ou des explosions.
- Veiller à ce que chaque partie de l'appareil, en particulier le câble, soit placée à une certaine distance des sources de chaleur (par ex. des cuisinières électriques ou à gaz), aussi bien pendant l'utilisation que lors des moments d'inutilisation.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être surveillé en permanence : ne pas utiliser l'appareil en l'absence d'opérateurs ou de personnes pouvant vérifier en permanence son bon fonctionnement.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé à une distance minimale de 20 cm de chaque côté des objets environnants : cette précaution permet d'éviter la surchauffe des pièces et d'améliorer les performances.
- Ne pas introduire de matériel non alimentaire et, dans tous les cas, éviter à tout prix de mettre l'appareil en marche si du matériel non strictement alimentaire a été introduit.
- Utiliser uniquement les accessoires originaux fournis ; l'utilisation d'accessoires non originaux peut constituer un risque d'endommagement de l'appareil, ainsi qu'un danger potentiel pour la santé.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, sauf pour l'éventuel préchauffage ; pendant l'utilisation, ne pas laisser fonctionner l'appareil avec le tiroir extrait sauf pendant le temps strictement nécessaire à l'introduction des aliments.
- Ne pas utiliser d'huile pendant le fonctionnement et ne pas introduire d'eau.
- Ne pas toucher les parties internes de l'appareil pendant son fonctionnement ou dans les minutes suivantes : elles atteignent des températures pouvant provoquer des brûlures et des lésions physiques ; les récipients doivent être manipulés à l'aide des outils fournis appropriés et d'un gant de cuisine ou de maniques spéciales.
- Assurer une période d'arrêt d'au moins 30 minutes après 60 minutes d'utilisation de l'appareil.
- Attention aux sorties soudaines de vapeur incandescente au moment du retrait du tiroir.
- Ne pas surcharger le tiroir et veiller à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance.
- N'introduire aucun ustensile de cuisine dans l'appareil, mais utiliser seulement le récipient dont le tiroir est équipé.
- Ne pas laver le tiroir au lave-vaisselle.
- Ne pas introduire dans l'appareil en marche des objets en plastique ou autre matériau qui pourraient se déformer, fondre ou dégager des substances sous l'effet de la chaleur.
- Éviter de toucher les parties structurelles, même externes, pendant le fonctionnement, car certaines d'entre elles peuvent atteindre des températures élevées : la poignée d'ouverture du tiroir est en revanche soumise à une température modérée et doit être la seule partie à être touchée.
- Ne pas obstruer les prises d'air ou les conduites d'évacuation de l'air : un tel comportement crée des situations potentiellement dangereuses et réduit considérablement les performances de l'appareil.
- Vérifier périodiquement la propreté des fentes d'aération postérieures : en cas d'accumulation de poussière ou de saleté, se référer au chapitre suivant pour le nettoyage.
- Ne pas recouvrir l'appareil d'un matériau réfléchissant la chaleur (par ex. l'aluminium) ; cela provoquerait une surchauffe de l'appareil, pouvant créer des défaillances et un danger pour l'opérateur ou les personnes autour.
- Avant de ranger l'appareil, contrôler que toutes les parties de l'appareil soient suffisamment refroidies : pour faciliter cette opération, laisser le tiroir ouvert pendant quelques minutes après l'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil si une ou plusieurs des pièces énumérées dans le chapitre suivant sont manquantes ou endommagées : contacter le revendeur pour les réparer.

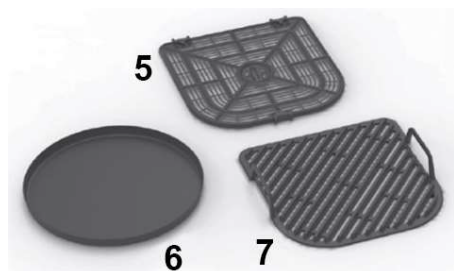
- Vérifier périodiquement l'intégrité des pièces qui composent l'appareil, en particulier le câble d'alimentation : en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel technique qualifié.
- Pour les opérations de nettoyage, ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de détergents agressifs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

- Il n'y a aucune raison de démonter l'appareil, même après sa mise hors service ; celui-ci est constitué de pièces qui pourraient être avalées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites.
- Ne pas effectuer de réparation soi-même ; en cas de panne, faire contrôler l'appareil par du personnel technique qualifié.
- L'appareil ne doit en aucun cas être modifié dans l'une ou l'autre de ses parties : un tel comportement constitue généralement une atteinte grave à l'exigence de sécurité, une condition d'annulation immédiate de la garantie et n'entraîne aucune augmentation des performances.
- Ne pas soumettre le cordon d'alimentation à des pliures excessives ou à des étranglements : toute fissure interne du cordon non détectable constitue un grave danger pour la sécurité.
- Placer l'appareil à une certaine distance d'éléments mobiles tels que les rideaux, les châssis de portes et de fenêtres, les trappes ou autres, afin d'éviter tout contact accidentel.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable et vérifier que l'appareil ne puisse pas bouger de manière autonome sous l'effet de la gravité ou de forces extérieures.
- Conserver le présent manuel pour toute référence future.

3. IDENTIFICATION DES PIÈCES

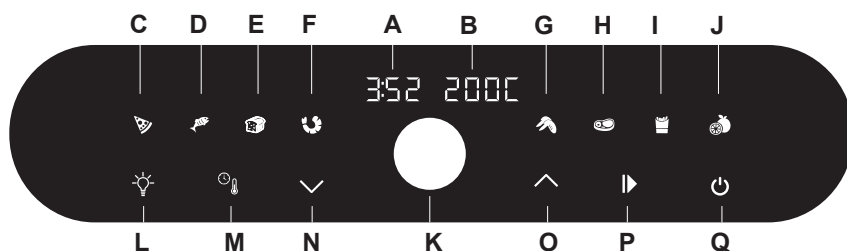
Le contenu de l'emballage et les parties de l'appareil





1. Écran multifonction et clavier
2. Poignées du tiroir
3. Pieds d'appui
4. Sélecteur multifonction
5. Plateau friteuse
6. Plat pour pizza
7. Grille pour grill

L'écran et le panneau de commande



Icône	Fonction	Type	
A	Temps de cuisson restant	Affichage numérique	
B	Température programmée	Affichage numérique	
C	Pizza	Icône programme	
D	Poisson au four	Icône programme	
E	Pain	Icône programme	
F	Fruits de mer	Icône programme	
G	Poulet rôti	Icône programme	
H	Viandes rouges	Icône programme	
I	Frites	Icône programme	
J	Fruits secs	Icône programme	
K	Sélection programme	Sélecteur rotatif	
L	Éclairage intérieur	Bouton tactile	
M	Temps/température	Bouton tactile	
N	Réduction temps/température	Bouton tactile	
O	Augmentation	Bouton tactile	
P	Démarrage/pause cuisson	Bouton tactile	
Q	Allumage/arrêt	Bouton tactile	

Accessoires de cuisson :

Trois accessoires différents sont fournis pour le revêtement du bas du tiroir en fonction des aliments traités et du résultat escompté. Voici leurs caractéristiques :

- **Plateau friteuse (5) :** À utiliser pour toutes les préparations comme friteuse, sert de grille de séparation des graisses ce qui permet donc une cuisson plus saine et uniforme et prévient la formation de fumées et de mauvaises odeurs.
- **Plat pour pizza (6) :** Convient non seulement à la pizza mais aussi aux gâteaux, tartes et omelettes. Il peut être placé en bas du tiroir mais aussi sur le plateau friteuse.
- **Grille pour grill (7) :** Pour la préparation de tout type de viande en modalité barbecue, grâce aux caractéristiques particulières de transmission thermique et à son fond rainuré.

Ne pas allumer l'appareil sans avoir introduit au moins un des accessoires (5), (6) ou (7) en bas du tiroir, sauf durant la première mise en service comme expliqué au chapitre suivant.

4. MISE EN SERVICE ET PREMIER DÉMARRAGE

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

- Déballez l'appareil et vérifiez l'intégrité et l'intégralité de l'équipement, comme indiqué au chapitre précédent.
- Conserver l'emballage pendant 15 jours, afin de le remballer en cas de restitution au revendeur ; après cette période, l'emballage doit être éliminé conformément aux instructions de tri sélectif des matériaux imprimées dessus.
- Lire ce manuel dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation en toute sécurité.
- Retirer soigneusement le matériel de fixation éventuel des pièces, y compris les pièces internes.
- Retirer complètement tous les adhésifs éventuellement présents à la surface de l'appareil.
- Positionner l'appareil sur une surface plane et stable, en veillant à réserver un espace de 10 cm de chaque côté, à l'arrière et au-dessus de l'appareil afin de faciliter la circulation de l'air.
- Se référer au chapitre 2 pour plus de détails et d'autres instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil.
- Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du liquide vaisselle normal ; rincer correctement et attendre qu'ils soient complètement secs avant de les réutiliser.

- Brancher la fiche électrique dans une prise murale dotée d'un disjoncteur différentiel régulier en amont.
- Veiller à ce que le câble n'entre pas en contact avec des pièces chaudes et qu'il ne soit pas soumis à des pliures excessives ou à des étranglements.
- Toucher l'icône [Q] pour allumer l'appareil
- Ne placer aucun aliment dans le tiroir
- Toucher l'icône [P] pour lancer le préchauffage ; l'écran affiche "Pre"
- Appuyer deux fois sur l'icône [L] et vérifier que l'éclairage intérieur s'allume et s'éteigne.
- Attendre environ 3:30 minutes jusqu'à l'arrêt du préchauffage signalé par cinq sons consécutifs ; ce processus favorise la retrait spontané des substances protectrices des parties internes et permet de vérifier la présence éventuelle de défauts de fabrication. Par conséquent, une légère fumée ou une légère odeur peut se dégager pendant cette opération : cette circonstance n'est ni critique ni une preuve de mauvais fonctionnement et disparaîtra spontanément.
- Retirer le tiroir quand le processus est terminé : l'écran affiche "no pot"
- Vérifier le bon état de fonctionnement général de l'appareil puis réintroduire le tiroir.
- Appuyer sur le bouton [Q] pour éteindre l'appareil : l'écran affiche "End" et après environ 20 secondes, le ventilateur s'arrête et l'écran s'éteint, sauf pour l'icône [Q].
- Il est maintenant possible d'utiliser normalement l'appareil.

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

L'opération de cuisson prévoit la succession des opérations suivantes dans l'ordre :

- Allumage de l'appareil
- Sélection du programme
- Modification éventuelle des paramètres du programme
- Démarrage de la procédure de préchauffage
- Mise en place des aliments
- Exécution de la cuisson

Démarrage de l'appareil : Après une période sans utilisation même brève, l'appareil, même s'il est branché à la prise électrique, est complètement éteint, à l'exception de l'icône (Q). Pour passer en modalité veille, toucher l'icône (Q) ; le panneau de commande s'allume et l'écran indique les données correspondant au premier programme sur l'écran, c'est-à-dire la température de 200° C et le durée de la cuisson prédéfinie sur 11 minutes. Le tiroir doit être complètement inséré et l'accessoire (5),

(6) ou (7) correspondant à l'aliment que vous souhaitez cuire doit être placé à l'intérieur.

Sélection du programme : Il est possible de sélectionner l'un des 8 programmes prédéfinis pour obtenir la cuisson des aliments plus communs selon les paramètres d'usine spécifiques pour chaque type d'aliment, que l'on peut toutefois modifier selon sa propre expérience ou son propre souhait. Pour sélectionner le programme, tourner le sélecteur [K], jusqu'à ce que clignote l'icône correspondant à l'aliment que l'on veut cuire : les informations de température et la durée de cuisson spécifique seront affichées simultanément sur l'écran, plus précisément :

Icône	Programme	Température	Durée
C	Pizza	200° C	11 min
D	Poisson au four	190° C	10 min
E	Pain	200° C	10 min
F	Fruits de mer	180° C	10 min
G	Poulet rôti	200° C	20 min
H	Viandes rouges	190° C	15 min
I	Frites	200° C	18 min
J	Fruits secs	70° C	6 heures

Modification des paramètres : si vous voulez personnaliser le programme, dans la limite de la préparation en cours, il est possible de modifier les paramètres en touchant l'icône [M] qui alterne le réglage du temps et de la température (mis en évidence par le clignotement de l'indication en haut de l'écran), modifiables, le cas échéant, en touchant de manière répétée les icônes [N] et [O].

Préchauffage : Après avoir programmé définitivement les paramètres de cuisson, il faut lancer la procédure de préchauffage en touchant l'icône [P] ; cette procédure sert à préparer l'appareil afin d'éviter que la cuisson soit insuffisante, à partir du moment où la chaleur des phases initiales pourrait être dispersée pour réchauffer le compartiment interne. La procédure de préchauffage tient compte de la température initiale à l'intérieur du compartiment et de la vitesse à laquelle elle augmente, elle n'interfère donc pas de manière significative avec la durée et la température de cuisson sélectionnées en fonction de l'expérience et du goût personnel. L'écran affiche "PrE" durant la phase de préchauffage.

Mise en place des aliments : Après le préchauffage, l'écran affiche "Add Food" : c'est le moment d'introduire les aliments dans l'appareil.

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

- Éviter le plus possible de surcharger le récipient, plus particulièrement en hauteur, pour éviter le contact avec la résistance.
- Placer la nourriture sur la plus grande surface possible du récipient afin de prévenir des accumulations et des cuissons non uniformes.
- Réinsérer complètement le tiroir dans son siège, jusqu'au déclic de fin de course.

Exécution de la cuisson : Tant que le tiroir est retiré, l'écran affiche "No Pot", pour indiquer que l'appareil est en phase d'arrêt ; pour lancer la cuisson, il suffit de réintroduire le tiroir, en le prenant par les poignées et en l'introduisant jusqu'au fond par un mouvement fluide et ininterrompu jusqu'au déclic. La cuisson commence comme indiqué sur l'écran, où l'on voit l'indication de la durée de la cuisson diminuer progressivement.

DURANT LA CUISSON

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

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

Modification des paramètres de cuisson : Durant la cuisson, il est possible de regarder la nourriture par la fenêtre prévue à cet effet ou à l'occasion du mélange comme indiqué précédemment. Si cela s'avère opportun ou nécessaire, il est possible de modifier le temps restant ou la température de cuisson pour améliorer le résultat, en touchant l'icône [M] pour commuter la modification du temps et de la température, qui clignotent de manière alternée sur l'écran et qui pourront être modifiées en touchant les icônes [N] et [O].

Éclairage intérieur : Durant tout le processus de cuisson, l'éclairage intérieur peut être activé et désactivé par des pressions successives sur l'icône [L]. Il est conseillé de vérifier régulièrement l'évolution du processus de cuisson à travers la fenêtre du tiroir, opération pour laquelle l'éclairage est nécessaire. Dans tous les cas, l'éclairage s'éteint automatiquement une minute après l'allumage.

Pause : La pause consiste en un arrêt temporaire de la phase de cuisson, à l'occasion de laquelle cette dernière peut repartir pour compléter le programme défini précédemment en repartant d'où il s'est arrêté ; la mise sur pause est surtout utile avant une opération de mélange, afin qu'elle n'impacte pas les temps de cuisson. Toucher l'icône [P] pour mettre l'appareil sur pause : l'écran clignote pour indiquer l'arrêt de la cuisson ; il est utile de ne pas prolonger excessivement les périodes de pause afin que la cuisson ne résulte pas insuffisante.

Arrêt volontaire du programme : Avec le processus en cours, si l'on veut arrêter la cuisson, soit parce que le résultat est satisfaisant soit parce que l'on veut programmer autrement l'appareil, il est possible de l'arrêter en touchant l'icône [Q] : l'écran affiche "End", l'appareil arrête le chauffage des résistances et, après quelques secondes, aussi la rotation du ventilateur. L'appareil est alors en veille et tous les paramètres programmés pour la cuisson sont réinitialisés. Toucher l'icône [Q] pour le rallumer.

À LA FIN DE LA CUISSON

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

Laisser reposer l'appareil jusqu'à son refroidissement significatif en faisant attention à ne pas entrer en contact avec les surfaces chaudes ou incandescentes, extérieures ou intérieures du compartiment. Éviter de vider le tiroir en le retournant puisque les accessoires ne sont pas attachés au fond et ils pourraient glisser en créant des situations de risque.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE

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

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

ouvert devront donc se dérouler le plus rapidement possible, toujours en respectant les consignes de sécurité nécessaires.

- Plus la nourriture est finement fractionnée plus la nécessité de mélanger est importante. Dans la majeure partie des cas, un seul mélange à mi-cuisson est suffisant pour un bon résultat final.
- Pour la préparation de frites, une quantité minimale d'huile (environ ½ cuillère) peut être utilisée pour améliorer la cuisson en la vaporisant sur la surface avant de les introduire dans l'appareil ou au moyen d'un pinceau alimentaire ; vérifier toutefois qu'elles n'aient pas été déjà traitées en production par l'application d'assaisonnements gras ou huileux.
- La quantité idéale de frites en une seule cuisson est de 800 grammes.
- Éviter la cuisson d'aliments particulièrement gras comme les saucisses.
- Il est également possible d'utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments froids, en programmant une température de 150°C et un temps généralement non supérieur à 10 minutes.

PARAMÈTRES DE CUISSON POUR LES ALIMENTS LES PLUS COMMUNS :

		Quantité	Temps	Température	Remarques
Pommes de terre	Frites fines surgelées	400-800 g	10-18 min	200° C	Mélanger à mi-cuisson
	Pommes de terre épaisses surgelées	400-800 g	12-20 min	200° C	Mélanger à mi-cuisson
	Pommes de terre gratinées	700 g	15-20 min	200° C	Mélanger à mi-cuisson
Viande	Steack	100-700 g	8-12 min	200° C	
	Côtes de porc	100-700 g	10-14 min	180° C	
	Steak haché	100-700 g	7-14 min	200° C	
	Blanc de poulet	100-700 g	12-18 min	180° C	
Snacks	Nuggets surgelés	100-700 g	8-14 min	200° C	Mélanger à mi-cuisson
	Bâtonnets de poisson surgelés	100-600 g	6-10 min	200° C	
	Mozzarella panées surgelées	100-600 g	8-10 min	180° C	
	Légumes farcis	100-600 g	15-18 min	160° C	
Four	Tarte	500 g	20-25 min	180° C	
	Quiche	600 g	20-22 min	200° C	
	Muffin	500 g	20-25 min	180° C	
	Petits gâteaux	600 g	20 min	180° C	

*Cuisson avec le plat ou le plateau

CONSEILS PARTICULIERS POUR LES FRITES FRAÎCHES FAITES MAISON

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

- 1) Peler les pommes de terre et les couper en forme de frites
- 2) Immerger complètement les pommes de terre coupées dans un récipient rempli d'eau pendant 30 minutes
- 3) Sécher les pommes de terre avec du papier absorbant
- 4) Mettre ½ cuillère d'huile EVO sur les pommes de terre dans un récipient
- 5) Prendre les pommes de terre avec les mains, pour retirer l'excès d'huile
- 6) Cuire les pommes de terre à 200° C pendant 18-25 minutes

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

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

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

En cas d'anomalies de fonctionnement autres que celles énumérées ci-dessus, une solution effectuée de manière autonome n'est pas envisageable et le produit doit être inspecté par du personnel technique qualifié.

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Puissance maximale	: 1 800- 2 000 Watts
Capacité du four	: 10 L
Dimensions externes (L x H x P)	: 37,2 x 25,3 x 49,7 cm
Poids	: 7,2 Kg

9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air avec double résistance Mod. BEATRICE (cod. 118340040) est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air avec double résistance Mod. BEATRICE (cod. 118340040) est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air avec double résistance Mod. BEATRICE (cod. 118340040) est conforme à la Directive 2009/125/CE

du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air avec double résistance Mod. BEATRICE (cod. 118340040) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

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



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

10. GARANTIE DU PRODUIT

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

Les composants ou pièces jugés défectueux pour des raisons de fabrication avérées seront réparés ou remplacés gratuitement par le concessionnaire, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Spa se réserve le droit de procéder à un remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou excessivement onéreuse, par un autre appareil présentant des caractéristiques similaires (décret législatif 6 septembre 2005 n ° 206 art. 130) pendant la période de

garantie. Dans ce cas, la validité de la garantie reste celle de l'achat d'origine: le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie.

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

La garantie ne couvre pas:

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

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

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

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

1. EINLEITENDE ANMERKUNG

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

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

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

2. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES

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

- Das Gerät ist für den häuslichen und nicht-intensiven Gebrauch bestimmt. Jegliche professionelle Verwendung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und ist eine Voraussetzung für die Nichtanwendbarkeit der Garantie
- Polyethylenbeutel und die übrigen Teile der Verpackung können eine Gefahr darstellen, wenn sie verschluckt oder ungeschickt gehandhabt werden: Bewahren Sie diese Gegenstände außerhalb der Reichweite von Kindern und Kleinkindern auf.
- Das Gerät ist für die Verwendung in Innenräumen und vor Witterungseinflüssen geschützt vorgesehen: Die Verwendung in einer offenen Umgebung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und stellt eine potenzielle Gefahr für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar

- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es verformt, aufgequollen, gerissen ist, Teile fehlen oder andere strukturelle Anomalien aufweist. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es seine Farbe auch nur teilweise verändert und/oder ungewöhnliche Geräusche, unangenehme Gerüche, Rauch, Dämpfe oder andere Ausdünstungen abgibt, die nicht mit dem laufenden Kochvorgang zusammenhängen. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es zu einer leichten Rauchentwicklung und einem leichten Brandgeruch kommen: dies ist normal und stellt keine Störung oder Gefahr dar, es sei denn, es dauert länger als die ersten Minuten der Verwendung
- Das Gerät darf nicht in übermäßig feuchter oder staubiger Umgebung, in gasgesättigter Atmosphäre, in Dämpfen, bei zu hohen oder zu niedrigen Temperaturen oder unter direkter Sonneneinstrahlung gelagert oder verwendet werden
- Das Gerät darf nicht in explosiver Atmosphäre, in der Nähe von explosivem, brennbarem, detonierendem oder entflammbarem Material (z.B. Zapfsäulen, Gasflaschen usw.) verwendet werden; eine solche Verwendung stellt ein ernsthaftes Risiko für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar und kann Brände oder Verpuffungen verursachen
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Geräts, insbesondere das Kabel, in einem sicheren Abstand zu Wärmequellen (z.B. Elektro- oder Gasherden) liegen, sowohl während als auch außerhalb der Verwendung
- Während der Verwendung muss das Gerät ständig beaufsichtigt werden: Verwenden Sie das Gerät nicht in Abwesenheit von Bedienern oder Personen, die den korrekten Betrieb ständig überprüfen können
- Stellen Sie das Gerät während der Verwendung mit einem Mindestabstand von 20 cm zu den umgebenden Gegenständen auf jeder Seite auf: diese Vorsichtsmaßnahme verhindert eine Überhitzung der Teile und verbessert die Leistung
- Führen Sie kein Material ein, das nicht zu den Lebensmitteln gehört, und nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Material eingeführt wurde, das nicht zu den Lebensmitteln gehört
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Originalzubehör; die Verwendung von nicht originalem Zubehör kann das Gerät beschädigen und möglicherweise Ihre Gesundheit schädigen

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

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

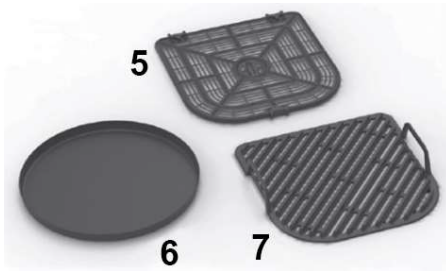
Behälter mit Flüssigkeiten auf das Gerät; achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder der Netzstecker zu keiner Zeit untergetaucht ist

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

3. IDENTIFIZIERUNG DER TEILE

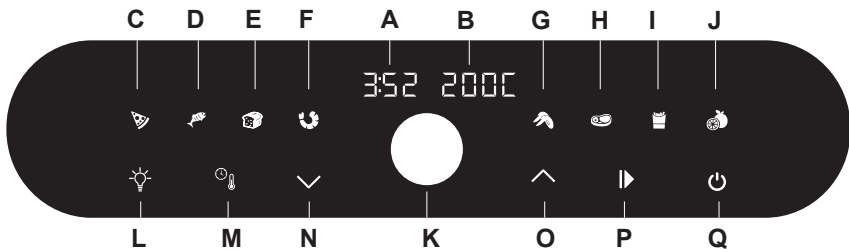
Inhalt der Verpackung und Teile des Geräts





1. Multifunktionsdisplay und Tastenfeld
2. Schubladengriffe
3. Stützfüße
4. Multifunktionswähler
5. Frittiereinsatz
6. Pizzablech
7. Grillrost

Das Display und das Bedienfeld



Symbol	Funktion	Typ	
A	Verbleibende Garzeit	Digitale numerische Anzeige	
B	Eingestellte Temperatur	Digitale numerische Anzeige	
C	Pizza	Programm-Symbol	
D	Gebackener Fisch	Programm-Symbol	
E	Brot	Programm-Symbol	
F	Krustentiere	Programm-Symbol	
G	Gebratenes Hühnchen	Programm-Symbol	
H	Rotes Fleisch	Programm-Symbol	
I	Pommes	Programm-Symbol	
J	Getrocknete Früchte	Programm-Symbol	
K	Auswahl des Programms	Drehbarer Wahlschalter	
L	Interne Beleuchtung	Touch-Taste	
M	Zeit/Temperatur	Touch-Taste	
N	Zeit/Temperatur vermindern	Touch-Taste	
O	Zeit/Temperatur erhöhen	Touch-Taste	
P	Start/Pause Garen	Touch-Taste	
Q	Ein-/Ausschalten	Touch-Taste	

Das Garzubehör:

Für die Auskleidung des Schubladenbodens stehen drei verschiedene Zubehörteile zur Verfügung, je nach den zu verarbeitenden Lebensmitteln und dem gewünschten Ergebnis. Ihre Eigenschaften:

- **Frittiereinsatz (5):** Kann bei allen Zubereitungen als Fritteuse verwendet werden. Sie wirkt wie eine Grill-Fettabtrennung und ermöglicht so ein gesünderes und gleichmäßigeres Garen und verhindert die Bildung von Dämpfen und Gerüchen
- **Pizzablech (6):** Nicht nur für Pizza, sondern auch für Kuchen, Torten, Pasteten und Omeletts geeignet. Kann entweder unten auf dem Blech oder oben auf dem Frittiereinsatz platziert werden
- **Grillrost (7):** Für die Zubereitung jeder Art von Fleisch im Grillmodus, dank der besonderen Wärmeübertragungseigenschaften und dem Muster der Rillen

Nehmen Sie das Gerät nicht ohne mindestens eines der Zubehörteile (5), (6) oder (7) auf dem Boden der Schublade in Betrieb, es sei denn, es handelt sich um eine Erstinbetriebnahme, die im nächsten Kapitel erläutert wird.

4. INBETRIEBNAHME UND ERSTINBETRIEBNAHME

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

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie die Unversehrtheit und Vollständigkeit der Ausrüstung, wie im vorherigen Kapitel beschrieben
- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage lang auf, um sie für den Fall aufzubewahren, dass sie an den Händler zurückgeschickt werden muss; entsorgen Sie sie nach diesem Zeitraum gemäß den aufgedruckten Anweisungen zur Trennung von Materialien
- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch und achten Sie dabei besonders auf die Hinweise zur sicheren Verwendung
- Entfernen Sie sorgfältig alle möglichen Befestigungsmaterialien von den Teilen, einschließlich der Innenteile
- Entfernen Sie alle Aufkleber vollständig von den Oberflächen des Geräts
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und achten Sie darauf, dass an allen Seiten, der Rückseite und der Oberseite des Geräts 10 cm Platz ist, um die notwendige Luftzirkulation zu ermöglichen
- Weitere Einzelheiten und Anweisungen zum Aufstellen und Installieren des Geräts finden Sie in Kapitel 2

- Waschen Sie alle Zubehörteile in lauwarmem Wasser mit normaler Spülmittellösung; spülen Sie sie gut ab und warten Sie, bis sie vollständig getrocknet sind, bevor Sie fortfahren
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit vorgeschaltetem Fehlerstromschutzschalter an
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt und nicht übermäßig gebogen oder geknickt wird
- Tippen Sie auf das Symbol [Q], um das Gerät einzuschalten
- Keine Lebensmittel in die Schublade legen
- Tippen Sie auf das Symbol [P], um das Vorheizen zu starten; auf dem Display erscheint „Pre“
- Drücken Sie zweimal auf das Symbol [L] und überprüfen Sie, ob sich die interne Beleuchtung ein- und wieder ausschaltet
- Warten Sie ca. 3:30 Minuten, bis das Vorheizen endet, was durch fünf aufeinander folgende Töne signalisiert wird; dieser Vorgang trägt dazu bei, die Schutzsubstanzen spontan von den inneren Teilen zu entfernen und ermöglicht es Ihnen, eventuelle Werksfehler zu überprüfen. Während dieses Vorgangs kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen: Dieser Umstand ist weder kritisch noch ein Anzeichen für eine Fehlfunktion und wird sich von selbst wieder auflösen
- Ziehen Sie am Ende des Programms die Schublade heraus: Auf dem Display erscheint „no pot“
- Überprüfen Sie die allgemeine Unversehrtheit des Geräts und setzen Sie dann die Schublade wieder ein
- Drücken Sie die Taste [Q], um das Gerät auszuschalten: Auf dem Display erscheint „End“ und nach etwa 20 Sekunden stoppt der Lüfter und das Display schaltet sich aus, mit Ausnahme des Symbols [Q]
- Sie können das Gerät nun normal benutzen

5. VERWENDUNG DES GERÄTES

Für den Garvorgang müssen Sie die folgenden Schritte in dieser Reihenfolge ausführen:

- Einschalten des Geräts
- Auswahl des Programms
- Ändern der Programmparameter, falls erforderlich
- Starten des Vorheizvorgangs
- Einlegen der Lebensmittel
- Ausführen des Garvorgangs

Einschalten des Geräts: Nach einer auch nur kurzen Zeit der Nichtbenutzung wird das Gerät, auch wenn es an die Steckdose angeschlossen ist, vollständig ausgeschaltet, mit Ausnahme des Symbols (Q). Um in den Standby-Modus zu wechseln, berühren Sie das Symbol (Q); das Tastenfeld leuchtet auf und auf dem Display werden die Daten für das erste Programm angezeigt, d.h. eine Temperatur von 200° C und eine voreingestellte Garzeit von 11 Minuten. Die Schublade muss vollständig eingeschoben sein und das Zubehör (5), (6) oder (7), das den zu garenden Speisen entspricht, muss sich darin befinden.

Auswahl des Programms: Es ist möglich, eines der 8 voreingestellten Programme zu wählen, um die gängigsten Lebensmittel zu garen, und zwar gemäß den werkseitig vorgegebenen Parametern für jede Art von Lebensmittel, die Sie jedoch nach Ihren eigenen Erfahrungen oder Wünschen ändern können. Um das Programm auszuwählen, drehen Sie den Drehknopf [K], bis das Symbol für das gewünschte Gericht blinkt: Auf dem Display werden gleichzeitig die spezifische Gartemperatur und -dauer angezeigt, d.h.:

Symbol	Programm	Temperatur	Dauer
C	Pizza	200° C	11 min
D	Gebäckener	190° C	10 min
E	Brot	200° C	10 min
F	Krustentiere	180° C	10 min
G	Gebratenes	200° C	20 min
H	Rotes Fleisch	190° C	15 min
I	Pommes	200° C	18 min
J	Getrocknete	70° C	6 Stunden

Ändern von Parametern: Wenn Sie das Programm individuell anpassen möchten, beschränkt auf die laufende Zubereitung, können Sie seine Parameter ändern, indem Sie das Symbol [M] berühren, das zwischen Zeit- und Temperatureinstellungen wechselt (hervorgehoben durch die blinkende Anzeige oben auf dem Display), die bei Bedarf durch wiederholtes Berühren der Symbole [N] und [O] geändert werden können.

Vorheizen: Nach der endgültigen Einstellung der Garparameter müssen Sie den Vorheizvorgang durch Berühren des Symbols [P] starten. Dieser Vorgang ist notwendig, um das Gerät vorzubereiten und ein unzureichendes Garen zu vermeiden, da die Wärme der ersten Garstufen zum Aufheizen des Innenraums verloren gehen kann. Der Vorheizvorgang berücksichtigt die Anfangstemperatur im Innenraum und die Geschwindigkeit, mit der sie ansteigt, so dass er die nach Erfahrung und

persönlichem Geschmack gewählte Garzeit und Temperatur nicht wesentlich beeinträchtigt. Während des Vorheizens wird auf dem Display „PrE“ angezeigt.

Einlegen der Lebensmittel: Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, erscheint auf dem Display die Anzeige “Add Food”: Sie können nun die Lebensmittel in das Gerät einlegen.

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

- Vermeiden Sie so weit wie möglich eine Überladung des Behälters, insbesondere in der Höhe, um einen Kontakt mit dem Heizelement zu vermeiden
- Legen Sie die Lebensmittel so weit wie möglich auf die Oberfläche des Behälters, um Ablagerungen und ungleichmäßiges Garen zu vermeiden
- Schieben Sie die Schublade vollständig zurück, bis sie einrastet

Ausführen des Garvorgangs: Solange die Schublade herausgezogen ist, zeigt das Display „No Pot“ an, was bedeutet, dass das Gerät anhält. Um den Garvorgang zu starten, setzen Sie die Schublade einfach wieder ein, indem Sie sie an den Griffen anfassen und mit einer gleichmäßigen, ununterbrochenen Bewegung ganz einschieben, bis Sie das Klicken hören. Der Garvorgang beginnt, wie auf dem Display angezeigt wird, auf dem die Garzeitanzeige schrittweise abnimmt.

WÄHREND DES GARENS

Während des Vorgangs zeigt das Display gleichzeitig die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit bis zum Ende an, während das Symbol des laufenden Programms weiterhin leuchtet:

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

Ändern der Garparameter: Während des Garvorgangs können Sie, wie oben beschrieben, das Gargut durch das Fenster oder während des Rührens beobachten. Wenn Sie es für sinnvoll oder notwendig erachten, können Sie die Garzeit oder die Temperatur ändern, um das Ergebnis zu verbessern. Berühren Sie dazu das Symbol [M], um die Änderung von Zeit und Temperatur umzuschalten, die abwechselnd auf

dem Display blinken und durch Berühren der Symbole [N] und [O] geändert werden können.

Interne Beleuchtung: Während des gesamten Garvorgangs kann die interne Beleuchtung durch wiederholtes Berühren des Symbols [L] ein- und ausgeschaltet werden. Es ist ratsam, den Fortschritt des Garvorgangs regelmäßig durch das Schubladenfenster zu überprüfen, wofür die Beleuchtung notwendig ist. Die Beleuchtung schaltet sich in jedem Fall eine Minute nach dem Einschalten automatisch aus.

Pause: Eine Pause ist eine vorübergehende Unterbrechung des Garvorgangs, bei der das Gerät wieder gestartet werden kann, um das zuvor eingestellte Programm an der Stelle fortzusetzen, an der es unterbrochen wurde; eine Pause ist besonders vor einem Rührvorgang sinnvoll, damit die Garzeiten nicht beeinträchtigt werden. Um das Gerät zu pausieren, berühren Sie das Symbol [P]: Das Display blinkt, um anzuzeigen, dass der Garvorgang pausiert ist; es ist sinnvoll, die Pausenzeiten nicht zu sehr zu verlängern, damit der Garvorgang nicht unzureichend wird.

Freiwilliger Programmstopp: Wenn Sie den laufenden Garvorgang unterbrechen möchten, weil Sie das Ergebnis für zufriedenstellend halten oder weil Sie das Gerät anders programmieren möchten, können Sie den Vorgang durch Drücken des Symbols [Q] stoppen: Auf dem Display erscheint „End“, das Gerät stoppt das Aufheizen der Heizelemente und nach einigen Sekunden auch die Rotation des Lüfters. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus und alle für das Garen eingestellten Parameter werden zurückgesetzt. Tippen Sie auf das Symbol [Q], um wieder einzuschalten.

AM ENDE DES GARENS

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

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

TIPPS FÜR DIE OPTIMALE VERWENDUNG

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

- Die ideale Garzeit immer von der Menge der in die Schublade eingelegten Lebensmittel abhängt: bei großen Mengen ist es immer ratsam, die Garzeit um einige Minuten zu verlängern und umgekehrt
- Bei fraktionierten Lebensmitteln (Fleischbällchen, Häppchen usw.) sollte die Garzeit etwas kürzer sein als bei der gleichen Menge an Lebensmitteln in einem Stück
- Das Öffnen der Schublade, auch wenn es in manchen Fällen zum Umrühren notwendig ist, hat einen erheblichen Einfluss auf die Innentemperatur; daher sollte der Vorgang bei geöffneter Schublade so schnell wie möglich durchgeführt werden, wobei stets die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen zu beachten sind
- Die Notwendigkeit des Umrührens ist um so größer, je feiner die Lebensmittel sind. In den meisten Fällen reicht ein einmaliges Umrühren nach der Hälfte des Garvorgangs aus, um ein gutes Endergebnis zu erzielen
- Bei der Zubereitung von Pommes Frites kann eine kleine Menge Öl (ca. ½ Esslöffel) verwendet werden, um die Garzeit zu verkürzen, indem man sie vor dem Einlegen in das Gerät mit einer Sprühflasche die Oberfläche besprüht oder mit einem Pinsel einpinselt; achten Sie jedoch darauf, dass sie bei der Herstellung nicht mit fettigen oder öligen Gewürzen vorbehandelt wurden
- Die ideale Menge an Pommes Frites in einem einzigen Garvorgang beträgt 800 Gramm
- Vermeiden Sie das Garen von extrem fettigen Lebensmitteln wie Würstchen oder besonders fettigen groben Würstchen
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von kalten Speisen verwenden, indem Sie eine Temperatur von 150° C und eine Dauer von im Allgemeinen nicht mehr als 10 Minuten einstellen

GARPARAMETER FÜR DIE GÄNGIGSTEN LEBENSMITTEL:

		Menge	Zeit	Temp	Hinweise
Kartoffeln	Dünne gefrorene Pommes Frites	400-800 g	10-18 min	200° C	Bei Halbgaren Umrühren
	Dicke gefrorene Kartoffeln	400-800 g	12-20 min	200° C	Bei Halbgaren Umrühren
	Überbackene Kartoffeln	700 g	15-20 min	200° C	Bei Halbgaren Umrühren
Fleisch	Steak	100-700 g	8-12 min	200° C	
	Schweinekoteletts	100-700 g	10-14 min	180° C	
	Hamburger	100-700 g	7-14 min	200° C	
	Hähnchenbrust	100-700 g	12-18 min	180° C	
Imbiss	Gefrorene Nuggets	100-700 g	8-14 min	200° C	Bei Halbgaren Umrühren
	Gefrorene Fischstäbchen	100-600 g	6-10 min	200° C	
	Gefrorene panierte Mozzarella's	100-600 g	8-10 min	180° C	
	Gefülltes Gemüse	100-600 g	15-18 min	160° C	
Ofen	Kuchen	500 g	20-25 min	180° C	
	Quiche	600 g	20-22 min	200° C	
	Muffin	500 g	20-25 min	180° C	
	Süße Snacks	600 g	20 min	180° C	

*Garen mit zusätzlicher Pfanne oder Blech

SPEZIELLE TIPPS FÜR FRISCHE SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES

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

- 1) Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Streichholzstäbchen
- 2) Weichen Sie die geschnittenen Kartoffeln 30 Minuten lang in einem mit Wasser gefüllten Behälter vollständig ein
- 3) Trocknen Sie die Kartoffeln mit Papiertüchern ab
- 4) Fetten Sie die Kartoffeln in einer Schüssel mit ½ Esslöffel EVO-Öl ein
- 5) Nehmen Sie die Kartoffeln mit den Händen aus der Pfanne, um sie von dem überschüssigen Öl zu befreien
- 6) Backen Sie die Kartoffeln bei 200° C für 18-25 Minuten

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Das Produkt benötigt keine Wartung im Sinne eines Austauschs von Verschleißteilen oder einer programmierten Überholung; normalerweise reicht es aus, die Schublade und die Zubehörteile regelmäßig mit einem Schwamm und gewöhnlicher Spülmittel zu

reinigen und ausreichend abspülen. Alle Reinigungsarbeiten müssen unbedingt bei abgezogenem Netzkabel durchgeführt werden. Bevor Sie das Gerät wieder anschließen, müssen Sie sicherstellen, dass alle Teile vollständig trocken sind. Alle Oberflächen und insbesondere das Heizelement müssen außerdem vollständig abgekühlt sein.

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

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

7. PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

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

Bei anderen als den oben aufgeführten Fehlfunktionen ist eine eigenständige Lösung nicht möglich und das Produkt muss von qualifiziertem technischen Personal überprüft werden.

8. TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Maximale Leistung	: 1.800 - 2.000 Watt
Schubladekapazität	: 10 L
Außenabmessungen (B x H x T)	: 37,2 x 25,3 x 49,7 cm
Gewicht	: 7,2 Kg

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Heißluftfritteuse mit doppelter Widerstand Mod. BEATRICE (cod. 118340040) 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 Heißluftfritteuse mit doppelter Widerstand Mod. BEATRICE (cod. 118340040) 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 Heißluftfritteuse mit doppelter Widerstand Mod. BEATRICE (cod. 118340040) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Heißluftfritteuse mit doppelter Widerstand Mod. BEATRICE (cod. 118340040) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8.

Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

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



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

10. PRODUKTGARANTIE

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

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

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

Die Garantie gilt nicht für:

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

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

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

Diese Garantie beinhaltet keinen Anspruch auf Ersatz von direkten oder indirekten Schäden jeglicher Art an Personen oder Gegenständen, die durch Ineffizienz des Geräts verursacht wurden. Alle diesbezüglichen

Verlängerungen, Zusagen oder Dienstleistungen, die vom Einzelhändler versichert werden, werden von diesem getragen.



Melchioni Spa

Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel: + 39 02.57941 | www.melchioni-ready.com