

## GIULIA

**Friggitrice ad aria**

Air fryer

Freidora de aire

Friteuse à air

Luftfritteuse

Cod. 118340058



---

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| <b>IT</b> Manuale d'uso           | <b>1</b>  |
| <b>EN</b> User manual             | <b>18</b> |
| <b>ES</b> Manual de instrucciones | <b>33</b> |
| <b>FR</b> Manuel d'instruction    | <b>50</b> |
| <b>DE</b> Benutzerhandbuch        | <b>67</b> |



## **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. È fondamentale leggerne e comprenderne il contenuto prima di eseguire qualsiasi operazione, affinché sia possibile ottenere le migliori prestazioni dall'apparecchio. Conservate questo manuale anche dopo la sua lettura, poiché potrebbe essere necessario farvi riferimento anche in futuro.

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

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

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

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

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

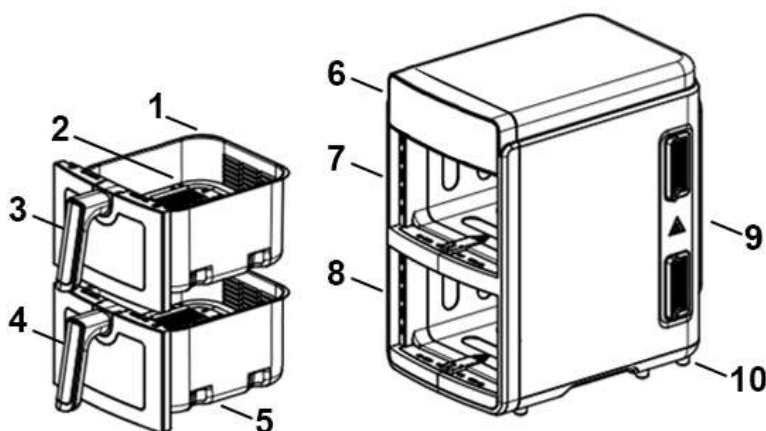
- Assicurare un periodo di inutilizzo di almeno 30 minuti dopo 60 minuti di utilizzo dell'apparecchio
- Prestare attenzione ad improvvise fuoriuscite di vapore incandescente all'atto dell'estrazione dei cassetti
- Non sovraccaricare i cassetti e prestare particolare attenzione affinché il cibo non entri in contatto con le pareti dei vani di cottura
- Non inserire alcun utensile da cucina nell'apparecchio, ma utilizzare solo le griglie separa grassi di cui i cassetti sono provvisti
- Non lavare i cassetti 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: le maniglie di apertura dei cassetti sono invece sottoposte a riscaldamenti modesti e devono essere le uniche parti 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 laterali: qualora vengano riscontrati accumuli di polvere o sporcizia, riferirsi al successivo capitolo per la pulizia
- Non rivestire l'apparecchio con alcun materiale termo riflettente (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 i cassetti estratti 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: Cassetto superiore
- 2: Griglia separa grassi
- 3: Maniglia del cassetto superiore
- 4: Maniglia del cassetto inferiore
- 5: Cassetto inferiore

- 6: Display e pannello comandi
- 7: Vano cottura superiore
- 8: Vano cottura inferiore
- 9: Griglie di espulsione
- 10: Piedini di appoggio

## Il display ed il pannello comandi



- 1: Icona incremento vano superiore
- 2: Display temperatura di cottura/tempo residuo vano superiore
- 3: Icona decremento vano superiore
- 4: Icona illuminazione interna
- 5: Icona visualizzazione/modifica durata/temperatura cottura vano superiore
- 6: Icona selezione programma vano superiore
- 7: Icona accensione/spegnimento/avvio/pausa cottura vano superiore
- 8: Icone programmi
- 9: Icona incremento vano inferiore
- 10: Display temperatura di cottura/tempo residuo vano inferiore
- 11: Icona decremento vano inferiore
- 12: Icona funzione "Match Sync" (cottura sincronizzata)
- 13: Icona visualizzazione/modifica durata/temperatura cottura vano inferiore
- 14: Icona selezione programma vano inferiore
- 15: Icona accensione/spegnimento/avvio/pausa cottura vano inferiore

## **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 in sequenza le icone (7), (12) e (15) per accendere l'apparecchio ed eseguire un programma di prova di 15 minuti a 180° C su entrambe le camere di cottura
- Verificare la fuoriuscita di aria tiepida dalle griglie di espulsione (9)
- Attendere il termine del programma

Se l'apparecchio ha avuto un comportamento compatibile con quanto esposto sopra, esso può essere considerato funzionante ed utilizzato per la cottura. Diversamente, rivolgersi al rivenditore presso cui è stato acquistato.

## 5. USO DELL'APPARECCHIO

L'uso dell'apparecchio prevede che gli alimenti siano disposti all'interno dei cassetti e che venga avviata una fase di preparazione che porta alla cottura grazie ad un potente getto di aria incandescente: questo favorisce una cottura a basso contenuto di grassi, senza necessità di condimento e con una produzione di odori minima.

**Doppio vano:** La particolarità del doppio vano permette di procedere alla cottura di due alimenti differenti in maniera simultanea, seppure con temperature e durate di preparazione differenti, al fine di ottimizzare i tempi di preparazione.

**Stand by:** Con apparecchio collegato alla rete elettrica, in attesa di eseguire qualsiasi operazione, l'apparecchio si presenta con le sole icone (7) e (15) illuminate: in questa condizione, l'apparecchio è da considerarsi inattivo, e può permanere in tale stato indefinitamente. È tuttavia consigliabile, in caso di inutilizzo prolungato, provvedere a disconnetterlo dalla rete elettrica.

**Accensione:** Toccare l'icona (7) per accendere il vano cottura superiore e/o l'icona (15) per accendere il vano cottura inferiore. L'apparecchio è perfettamente operativo anche con un singolo vano attivo, ovviamente per le sole cotture effettuate all'interno di esso.

**Preparazione degli alimenti:** Estrarre il cassetto dal vano nel quale si intende procedere alla cottura, quindi collocare al suo interno gli alimenti avendo cura di:

- Assicurare la presenza in sede, sul fondo del recipiente, della griglia separa grassi, che permette una cottura più sana ed uniforme e previene la formazione di fumi e cattivi odori
- Evitare il più possibile di sovraccaricare il recipiente, in particolare in altezza, per prevenire il contatto con le pareti del vano di cottura
- 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.

**Preriscaldamento:** Per poter introdurre il cibo in una camera di cottura che sia già alla temperatura prevista, evitando di perdere minuti di cottura per riscaldare l'apparecchio stesso e provocando una cottura insufficiente, il preriscaldamento è la soluzione. Esso va eseguito prima di introdurre il cibo ed a questo processo dovrà poi seguire, una volta riempito e reinserito il cassetto, un programma preimpostato o una cottura libera. Il preriscaldamento è gestito come un normale programma libero, tipicamente della durata di tre minuti a 200° C: per avviarlo, fare dunque riferimento al capitolo precedente; le caratteristiche del cibo e l'esperienza nel frattempo maturata possono suggerire tempi o temperature differenti, ma sempre nell'ordine di qualche minuto ad alta temperatura.

**Selezione del programma preimpostato:** Premere l'icona (6), se del caso ripetutamente, per selezionare il programma preimpostato da utilizzare per eseguire la cottura nel vano superiore, oppure l'icona (14) se si intende eseguire la cottura nel vano inferiore. Ciascun tocco sulle icone (6) o (14) provoca il lampeggio di una icona alla volta, in successione, fra le 10 ricette per le quali l'apparecchio è preprogrammato: sul display relativo al vano di cottura in programmazione, (2) o (10), viene visualizzata la temperatura di cottura specifica del programma: per visualizzare anche la durata per la cottura completa, toccare l'icona (5), nel caso in cui si stia programmando il vano superiore, o l'icona (10), nel caso in cui si stia programmando il vano inferiore. Una volta selezionato il programma desiderato, attendere cinque secondi per l'avvio spontaneo della cottura. I programmi preimpostati disponibili sono i seguenti:

| Icona                                                                             | Programma    | Piatto           | Temperatura | Durata |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|-------------|--------|
|  | French fries | Patatine         | 200° C      | 25 min |
|  | Baking       | Cottura al forno | 180° C      | 30 min |
|  | Fish         | Pesce            | 185° C      | 18 min |
|  | Shrimp       | Crostacei        | 200° C      | 15 min |
|  | Pizza        | Pizza            | 200° C      | 30 min |
|  | Chicken Wing | Ali di pollo     | 200° C      | 25 min |
|  | Steaks       | Carni rosse      | 200° C      | 15 min |
|  | Rotisserie   | Arrosti          | 200° C      | 22 min |
|  | Sausage      | Salamelle        | 185° C      | 15 min |
|  | Kebab        | Kebab            | 200° C      | 20 min |

**Selezione del programma libero:** Un ulteriore tocco sulle icone (6) o (14) dopo il lampeggio del programma “Kebab” provoca l’arresto del lampeggio di tutte le icone dei programmi preimpostati: in questo modo è possibile programmare l’apparecchio secondo parametri liberi, indipendenti da quelli memorizzati in fabbrica per i programmi preimpostati e selezionabili dall’utente come di seguito:

|                      |                                      |
|----------------------|--------------------------------------|
| Temperatura          | Da 80° C a 200° C a passi di 5° C    |
| Durata della cottura | Da 1 a 60 minuti a passi di 1 minuto |

Per regolare i parametri, toccare ripetutamente le seguenti icone:

| Funzione:                                     | Vano superiore | Vano inferiore |
|-----------------------------------------------|----------------|----------------|
| Aumenta il valore                             | (1)            | (9)            |
| Diminuisce il valore                          | (3)            | (11)           |
| Scambia la selezione tra durata e temperatura | (5)            | (13)           |

Tale modalità di selezione è ideale nel caso in cui vi siano parametri di cottura indicati espressamente sulla confezione dell’alimento da preparare, in modo che possano essere rispettati anche se non presenti tra i programmi preimpostati.

Per avviare la cottura dopo la programmazione di un programma libero, toccare l’icona (7) o (15), rispettivamente per iniziare la cottura nel vano superiore o inferiore.

**Match Sync:** È inoltre possibile eseguire una cottura sincronizzata, utilizzando entrambi i vani con i medesimi parametri di cottura, impostati una sola volta, per raddoppiare il volume degli alimenti trattabili: per attivare la funzione, toccare l’icona (12) immediatamente dopo l’accensione dell’apparecchio dalla modalità stand-by: la programmazione potrà essere eseguita come precedentemente descritto, tanto per

programmi preimpostati quanto per un programma libero, i quali saranno tuttavia applicati ad entrambi i vani contemporaneamente. La programmazione potrà essere effettuata indifferentemente toccando le icone del vano superiore o inferiore.

**Durante la cottura:** Il display del vano in uso, (2), (10) o entrambi, visualizza alternativamente la temperatura impostata ed il tempo rimanente al termine, oltre all'icona del programma preimpostato (se selezionato); 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. È anche possibile appoggiare il cassetto su di una superficie in materiale inerte (marmo, pietra, metalli) e servirsi di una posata resistente al calore, possibilmente non affilata, per rimescolare il contenuto. Al termine, collocando nuovamente il cassetto in sede e spingendolo fino allo scatto, la cottura si riavvia con la temperatura ed il tempo residui e precedenti all'interruzione.

**Pausa del programma:** È possibile arrestare la cottura e successivamente riprenderla lasciando inalterati i minuti residui al termine del processo, senza che sia necessario arrestare il programma, perdendo i dati di cottura, o estrarre il cassetto, provocando un abbassamento brusco della preparazione che potrebbe risultare, in questo modo, compromessa. La pausa è utile in tutti quei casi nei quali il funzionamento dell'apparecchio dovesse risultare fastidioso, riservandosi, ad esempio, gran parte della corrente disponibile su di un comune impianto domestico; mettendo l'apparecchio in pausa, infatti, la resistenza non subisce alcun riscaldamento fino al successivo riavvio, mentre gli alimenti, restando confinati nella camera di cottura, che non viene aperta, si raffreddano spontaneamente con estrema lentezza. Per mettere l'apparecchio in pausa, toccare l'icona (7) durante la cottura per il vano superiore, o l'icona (15) per il vano inferiore: il ripristino della cottura residua si effettua sempre toccando l'icona (7) o (15). Durante la pausa, la ventola richiama aria calda ancora per quindici secondi, trascorsi i quali essa si arresta. La pausa ha una durata massima di tre minuti, decorsi i quali essa si pone in modalità stand-by, circostanza che impone una nuova programmazione integrale della cottura.

**Modifica dei parametri di cottura:** Durante la cottura è possibile visionare il cibo dalla apposita finestra trasparente o in occasione di un rimescolamento, come descritto in precedenza. Qualora lo si ritenga opportuno o necessario, sia con programma di cottura libera che con programma preimpostato, è possibile modificare il tempo residuo o la

temperatura di cottura per migliorare il risultato, toccando, per il vano superiore, l'icona (5), che alterna la selezione tra durata e temperatura, e le icone (1) e (3), rispettivamente per incrementare e decrementare il valore; la cottura prosegue con i parametri modificati, così come visibili sul display (2). Per modificare allo stesso modo i parametri per il vano inferiore, toccare le icone (13) per la selezione e (9) e (11) per la variazione.

**Illuminazione interna:** L'icona (4) permette di illuminare l'interno dei vani di cottura per verificare il progresso della preparazione; può essere toccata, con effetti differenti, a seconda delle circostanze di utilizzo:

|                                                         |                                                                                              |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Con entrambi i vani cottura spenti                      | Nessun effetto                                                                               |
| Con un vano in stand by/programmazione e l'altro spento | Si accende l'illuminazione del vano in stand-by/programmazione                               |
| Con entrambi i vani in stand-by/programmazione          | Si accende l'illuminazione del vano sul quale è stata toccata per ultima una qualsiasi icona |
| Con un vano in cottura e l'altro spento                 | Si accende l'illuminazione del vano in cottura                                               |
| Con entrambi i vani in cottura                          | Si accende l'illuminazione del vano sul quale è stata toccata per ultima una qualsiasi icona |
| Con entrambi i vani in cottura "Match Sync"             | Si accende l'illuminazione di entrambi i vani                                                |

Toccando l'icona (4) con illuminazione accesa, si provoca il suo spegnimento in ogni situazione.

**Arresto volontario della cottura:** Qualora si voglia porre termine alla cottura con anticipo rispetto a quanto previsto dal programma in uso, sia esso libero che preimpostato, tanto perché si ritenga la cottura soddisfacente, quanto perché si voglia interromperne consapevolmente la preparazione, toccare l'icona (7) per il vano superiore, o (15) per il vano inferiore, per alcuni secondi. L'apparecchio si disporrà immediatamente in posizione di stand-by, mentre la ventola richiamerà aria per ulteriori 15 secondi, ponendosi in modalità raffreddamento, prima di spegnersi.

**Al termine della cottura:** Esaurito il tempo programmato per la preparazione, l'apparecchio arresta qualsiasi riscaldamento, emette alcuni suoni prolungati e, dopo un breve raffreddamento, si posiziona in stand-by; il cassetto può, a questo punto, essere estratto ed il cibo al suo interno può essere prelevato e consumato, mentre l'apparecchio può essere lasciato a raffreddare, preferibilmente con cassetto estratto, per la successiva eventuale pulizia. Prestare particolare attenzione a quale dei due vani si riferisce la segnalazione di cottura completa, circostanza evidenziata dallo spegnimento del display (2) o (10).

**Consigli per un utilizzo ottimale:** Sebbene le migliori prestazioni si ottengano perfezionando la tecnica con l'esperienza, alcuni accorgimenti possono sin da subito facilitare l'uso dell'apparecchio. È bene tenere sempre presente che:

- Il tempo di cottura ideale risente in ogni caso della quantità di cibo inserita nel cassetto: in caso di quantità considerevoli, è sempre bene allungare la cottura di qualche minuto e viceversa
- Nel caso di cibo frazionato (polpette di carne, bocconcini, ecc.) i tempi di cottura dovrebbero essere leggermente ridotti rispetto allo stesso volume di cibo in unico pezzo
- L'apertura del cassetto, per quanto necessaria in taluni casi per il rimescolamento, impatta notevolmente sulla temperatura interna; le operazioni a cassetto aperto dovranno pertanto svolgersi nel minor tempo possibile, sempre considerando le necessarie precauzioni di sicurezza
- La necessità di procedere ad un rimescolamento è tanto maggiore quanto più finemente frazionato è il cibo. Nella maggior parte dei casi, un unico rimescolamento a metà del processo di cottura è comunque sufficiente per un buon risultato finale
- Per la preparazione di patatine fritte, può essere utilizzata una minima quantità di olio (circa ½ cucchiaino) per migliorare la cottura, distribuendolo sulla superficie con uno spruzzino alimentare prima dell'inserimento nell'apparecchio o spennellandolo con un pennello alimentare; verificare comunque che non siano state pretrattate in produzione con l'applicazione di condimenti grassi o unti
- La quantità ideale di patate fritte in unica cottura è di 350 grammi
- Evitare la cottura di cibi estremamente grassi, come salsicce o insaccati a pasta grossa particolarmente unti
- È anche possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti freddi, impostando una temperatura di 150° C ed un tempo generalmente non superiore a 10 minuti

#### Indicazioni di cottura per cibi specifici:

| Cottura di                 | Temp   | Durata    | Rimescolamento | Consigli              |
|----------------------------|--------|-----------|----------------|-----------------------|
| <b>Patate e patatine</b>   |        |           |                |                       |
| Patatine surgelate sottili | 200° C | 12-16 min | A metà cottura |                       |
| Patatine surgelate spesse  | 200° C | 12-20 min | A metà cottura |                       |
| Patatine fresche (8x8 mm)  | 180° C | 18-25 min | A metà cottura | ½ cucchiaino olio EVO |
| Patate fresche a spicchi   | 180° C | 18-22 min | A metà cottura | ½ cucchiaino olio EVO |
| Patate fresche a cubetti   | 200° C | 12-18 min | A metà cottura | ½ cucchiaino olio EVO |
| Rösti                      | 180° C | 15-18 min |                |                       |
| Gratin di patate           | 180° C | 18-22 min |                |                       |
| <b>Carne e pollame</b>     |        |           |                |                       |
| Bistecche                  | 180° C | 8-12 min  |                |                       |
| Braciola di maiale         | 180° C | 10-14 min |                |                       |
| Hamburger                  | 180° C | 7-14 min  |                |                       |
| Salsiccia (magra)          | 200° C | 13-15 min |                |                       |
| Cosce di pollo             | 180° C | 18-22 min |                |                       |

|                            |        |           |                       |                  |
|----------------------------|--------|-----------|-----------------------|------------------|
| Petto di pollo             | 180° C | 10-15 min |                       |                  |
| <b>Snacks</b>              |        |           |                       |                  |
| Involtoni primavera        | 200° C | 8-10 min  | Girare a metà cottura | Preriscaldamento |
| Nuggets di pollo surgelati | 200° C | 6-10 min  | Girare a metà cottura | Preriscaldamento |
| Bastoncini di pesce        | 200° C | 6-10 min  |                       | Preriscaldamento |
| Formaggio impanato         | 200° C | 10 min    |                       | Preriscaldamento |
| Verdure ripiene            | 160° C | 10 min    |                       | Preriscaldamento |

**Consigli pratici per le patatine fatte in casa:** Per un risultato ottimale nella preparazione di patatine fatte in casa, può essere utile seguire questi passi:

- 1) Pelare le patate e tagliarle a fiammifero
- 2) Immergere completamente le patate tagliate in un recipiente colmo d'acqua per 30 minuti
- 3) Asciugare le patate con carta assorbente
- 4) Ungere le patate in un recipiente con ½ cucchiaino di olio EVO
- 5) Prelevare le patate dal recipiente con le mani, per separarle dall'eccesso di olio
- 6) Cuocere le patate a 180° C per 18-25 minuti

## 6. DETERGENZA E MANUTENZIONE

Il prodotto non necessita di manutenzione, intesa quale sostituzione di parti consumabili o revisioni programmate; di norma è sufficiente procedere alla pulizia puntuale dei cassetti e delle griglie separa grassi mediante comune sapone per stoviglie applicato con una spugna 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, soprattutto quelle interne, 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 dei cassetti e non devono mai essere nebulizzati internamente con apparecchio caldo; per la pulizia delle pareti interne utilizzare un panno umido ad apparecchio completamente freddo.

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

## 7. PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

| Problema                                        | Possibile causa                                         | Probabile soluzione                                                              |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| I display rimangono spenti                      | 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                    | Le griglie di espulsione posteriore sono ostruite       | Pulire le griglie o ricollocare l'apparecchio in area libera                     |
| Il cibo è ancora crudo al termine della cottura | È stata caricata una quantità di cibo eccessiva         | Frazionare il cibo in più parti e proseguire la cottura separatamente            |
|                                                 | È stato programmato un tempo di cottura insufficiente   | Proseguire la cottura alla medesima temperatura per qualche minuto               |
|                                                 | È stata programmata una temperatura troppo bassa        | Eseguire una ulteriore breve cottura a temperatura leggermente superiore         |
| La cottura non è uniforme                       | Non è stato eseguito il necessario rimescolamento       | Estrarre il cibo più cotto ed eseguire una breve cottura ulteriore col rimanente |
| Gli snacks non risultano croccanti              | Sono stati cotti snacks non adatti alla cottura ad aria | Preparare gli snacks all'interno di un tradizionale forno a convezione           |
| Il cassetto si inserisce con difficoltà         | Il cassetto è sovraccarico                              | Frazionare il cibo ed eseguire più cotture successive                            |
| Il forno produce fumo ed odore eccessivi        | È stato inserito cibo troppo grasso                     | Arrestare la cottura e verificare il cibo inserito                               |
|                                                 | Le pareti interne sono sporche                          | Arrestare la cottura e procedere alla pulizia, come descritto al cap. 6          |

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

## 8. DATI TECNICI

|                                |                                          |
|--------------------------------|------------------------------------------|
| Tensione di alimentazione      | : 220 – 240 V AC, 50 – 60 Hz             |
| Potenza massima                | : 1.300 + 1.300 Watt (2.600 Watt totali) |
| Capacità cassetto              | : 5,0 L + 5,0 L                          |
| Dimensioni esterne (L x A x P) | : 25,5 x 43,5 x 47,5 cm                  |
| Peso                           | : 7,9 Kg                                 |

## 9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. GIULIA (Cod. 118340058) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. GIULIA (Cod. 118340058) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. GIULIA (Cod. 118340058) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. GIULIA (Cod. 118340058) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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



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

## 10 . GARANZIA

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

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

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

La garanzia non copre:

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

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

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

## 1. INTRODUCTORY NOTE

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

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

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

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

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

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

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

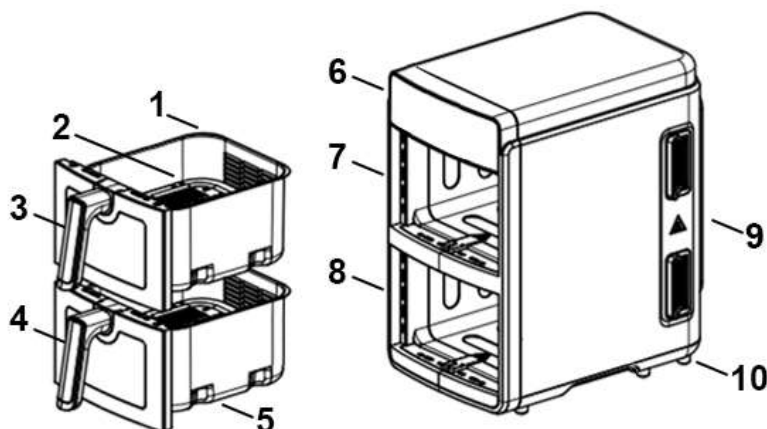
- Do not obstruct air intakes or exhaust ducts: doing so creates potentially dangerous situations as well as significantly worsening the performance of the appliance.
- Periodically check the cleanliness of the side ventilation slots: if any dust or dirt accumulates, refer to the following chapter on cleaning.
- 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 drawers 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: Upper drawer        | 6: Display and control panel |
| 2: Grease trap grille  | 7: Upper cooking chamber     |
| 3: Upper drawer handle | 8: Lower cooking chamber     |
| 4: Lower drawer handle | 9: Ejection grilles          |
| 5: Lower drawer        | 10: Support feet             |

#### The display and control panel



- 1: Increase icon - upper chamber
- 2: Cooking temperature/remaining time display - upper chamber
- 3: Decrease icon - upper chamber
- 4: Interior lighting icon
- 5: View/adjust cooking duration/temperature icon - upper chamber
- 6: Program selection icon - upper chamber
- 7: Cooking on/off/start/pause icon - upper chamber
- 8: Program icons
- 9: Increase icon - lower chamber
- 10: Cooking temperature/remaining time display - lower chamber
- 11: Decrease icon - lower chamber
- 12: "Match Sync" function icon (synchronised cooking)
- 13: View/adjust cooking duration/temperature icon - lower chamber
- 14: Program selection icon - lower chamber
- 15: Cooking on/off/start/pause icon - lower chamber

#### **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 icons (7), (12) and (15) in sequence to switch on the appliance and run a 15-minute test program at 180 °C in both cooking chambers.
- Check that warm air is coming out from the ejection grilles (9).
- Wait for the program to finish.

If the appliance has behaved in a manner similar to the above, it can be considered functional and used for cooking. Otherwise the, please contact the retailer from whom it was purchased.

## 5. USING THE APPLIANCE

Use of the appliance requires food to be placed inside the drawers and a preparation phase to be started, which leads to cooking through a powerful jet of incandescent air: this allows for low-fat cooking, with no need for added seasoning and with minimal generation of odours.

**Dual chamber:** The dual chamber design allows two different foods to be cooked at the same time, even with different temperatures and cooking durations, helping to optimise preparation time.

**Standby:** When the appliance is connected to the mains but awaiting operation, only icons (7) and (15) are lit: in this condition, the appliance is considered inactive and may remain in this state indefinitely. For prolonged periods of non-use, it is recommended to disconnect the appliance from the mains.

**Power-on:** Tap icon (7) to switch on the upper cooking chamber and/or icon (15) to switch on the lower cooking chamber. The appliance is fully operational even with just one chamber active, though obviously only for cooking within that chamber.

**Food preparation:** Remove the drawer from the chamber to be used for cooking, then place the food inside, taking care to:

- Make sure that the grease trap grille is in place at the bottom of the container. This allows for healthier and more uniform cooking and prevents the formation of fumes and unpleasant odours.
- As much as possible, avoid overloading the container, particularly in height, to prevent contact with the cooking chamber walls.
- 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.

**Preheating:** Preheating is the best solution for placing food in a cooking chamber that is already at the required temperature, avoiding wasting minutes of cooking time to heat the appliance itself and causing undercooking. Preheating must be performed before the food is inserted and this process must then be followed, once the drawer has been filled and reinserted, by a pre-set or free cooking program. Preheating is managed like a normal free program, typically lasting three minutes at 200°C; to start it, please refer to the previous chapter. The characteristics of the food and experience gained in the meantime may suggest different times or temperatures, but it is always approximately a few minutes at high temperature.

**Preset program selection:** Press icon (6), repeatedly if necessary, to select the preset program for cooking in the upper chamber, or icon (14) to cook in the lower chamber. Each press of icons (6) or (14) will cause a different icon to flash, scrolling through the 10 preset recipes. The display of the cooking chamber being programmed, (2) or (10), shows the specific cooking temperature of the program. To also view the full cooking time, tap icon (5) if programming the upper chamber, or icon (10) if programming the lower chamber. Once the desired program has been selected, wait five seconds for cooking to start automatically. The available preset programs are as follows:

| Icon                                                                                | Program      | Dish               | Temperature | Cooking time |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|-------------|--------------|
|  | French fries | (Patatine)         | 200° C      | 25 min       |
|  | Baking       | (Cottura al forno) | 180° C      | 30 min       |
|  | Fish         | Fish               | 185° C      | 18 min       |
|  | Shrimp       | (Crostacei)        | 200° C      | 15 min       |

|                                                                                   |               |                |        |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|--------|--------|
|   | Pizza         | Pizza          | 200° C | 30 min |
|  | Chicken Wings | (Ali di pollo) | 200° C | 25 min |
|  | Steaks        | (Carni rosse)  | 200° C | 15 min |
|  | Rotisserie    | (Arrosti)      | 200° C | 22 min |
|  | Sausage       | (Salamelle)    | 185° C | 15 min |
|  | Kebab         | (Kebap)        | 200° C | 20 min |

**Free program selection:** Pressing icons (6) or (14) after the “Kebab” program icon has flashed will stop all preset program icons from flashing. In this state, the appliance can be programmed with custom parameters, independent of the factory-set programs, and selectable by the user as follows:

|              |                                                |
|--------------|------------------------------------------------|
| Temperature  | From 80 °C to 200 °C in increments of 5 °C     |
| Cooking time | From 1 to 60 minutes in increments of 1 minute |

To adjust the parameters, repeatedly tap the following icons:

| Function:                                           | Upper chamber | Lower chamber |
|-----------------------------------------------------|---------------|---------------|
| Increases the value                                 | (1)           | (9)           |
| Decreases the value                                 | (3)           | (11)          |
| Switches the selection between time and temperature | (5)           | (13)          |

This selection mode is ideal when the cooking parameters are explicitly indicated on the food packaging, ensuring they can be followed even if not included among the preset programs.

To start cooking after setting a custom program, tap icon (7) or (15) to begin cooking in the upper or lower chamber, respectively.

**Match Sync:** Synchronised cooking is also possible, using both chambers with the same cooking parameters, set only once, in order to double the volume of food processed. To activate this function, tap icon (12) immediately after switching on the appliance from standby mode. Programming can then be carried out as previously described, using either a preset or custom program, which in this case will be applied to both chambers simultaneously. The program can be set using either the upper or lower chamber icons.

**During cooking:** The display of the chamber in use, (2), (10) or both, alternately shows the set temperature and the time remaining to the end, in addition to the preset program icon (if selected); during cooking, you can operate in the following modes:

**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.

**Pausing the program:** You can stop and then resume cooking, leaving the minutes remaining at the end of the process unchanged, without having to stop the program, losing the cooking data, or pulling out the drawer, causing an abrupt drop in preparation that could thus be compromised. Pauses are useful whenever operation of the appliance would be inconvenient, reserving, for example, a large part of the current available on an ordinary domestic appliance. In fact, by pausing the appliance, the heating element does not undergo any heating until the next restart, while the food remaining inside the cooking chamber, which is not opened, cools spontaneously extremely slowly. To pause the appliance, tap icon (7) during cooking for the upper chamber, or icon (15) for the lower chamber: the remaining cooking time is reset by tapping icon (7) or (15) again. During the pause, the fan draws in hot air again for fifteen seconds, after which it stops. Pauses last for a maximum of three minutes, after which the appliance goes into standby mode, requiring the cooking process to be re-programmed from scratch.

**Changing cooking parameters:** During cooking, the food can be viewed through the special transparent window or when stirring, as described above. If deemed appropriate or necessary, the remaining cooking time or temperature can be changed in either a free program or a preset program to improve the result, tapping icon (5) for the upper chamber, which switches between time and temperature, and icons (1) and (3) to increase and decrease the value respectively; cooking will continue using the modified parameters, as shown on the display (2). Similarly, to modify the parameters of the lower chamber, tap icon (13) to select and icons (9) and (11) to adjust.

**Interior lighting:** Icon (4) is used to light up the cooking chambers internally to check on the progress of cooking. It can be tapped with different effects depending on the operating conditions:

|                                                           |                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| With both cooking chambers off                            | No effect                                                                       |
| With one chamber in standby/programming and the other off | The light of the chamber in standby/programming switches on                     |
| With both chambers in standby/programming                 | The light of the chamber for which an icon was most recently tapped switches on |
| With one cooking chamber in operation and the other off   | The light of the chamber in operation switches on                               |

|                                                      |                                                                                 |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| With both cooking chambers in operation              | The light of the chamber for which an icon was most recently tapped switches on |
| With both cooking chambers in “Match Sync” operation | The light of both chambers switches on                                          |

Tapping icon (4) when the light is on will switch it off in all situations.

**Voluntary interruption of cooking:** To end cooking earlier than the time set by the active program, whether custom or preset – either because the cooking level is considered satisfactory or to intentionally stop processing – tap icon (7) for the upper chamber or icon (15) for the lower chamber and hold for a few seconds. The appliance will immediately go into standby mode, while the fan will continue to run for an additional 15 seconds, entering cooling mode before shutting down.

**At the end of cooking:** When the set cooking time expires, the appliance stops all heating, emits a few prolonged beeps and, after a brief cool down, goes into standby. At this point, the drawer can be pulled out and the food inside can be removed and consumed, while the appliance can be left to cool down, preferably with the drawer pulled out, for subsequent cleaning. Pay particular attention to which of the two chambers the end-of-cooking signal refers, indicated by the power-off of display (2) or (10).

**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 350 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 instructions for specific foods:

| Cooking | Temp | Cooking time | Stirring | Tips |
|---------|------|--------------|----------|------|
|---------|------|--------------|----------|------|

##### Potatoes and chips

|                      |        |           |                         |                      |
|----------------------|--------|-----------|-------------------------|----------------------|
| Thin frozen chips    | 200° C | 12-16 min | Halfway through cooking |                      |
| Thick frozen chips   | 200° C | 12-20 min | Halfway through cooking |                      |
| Fresh chips (8x8 mm) | 180° C | 18-25 min | Halfway through cooking | ½ tablespoon EVO oil |
| Fresh potato wedges  | 180° C | 18-22 min | Halfway through cooking | ½ tablespoon EVO oil |
| Fresh diced potatoes | 200° C | 12-18 min | Halfway through cooking | ½ tablespoon EVO oil |
| Rösti                | 180° C | 15-18 min |                         |                      |
| Gratin potatoes      | 180° C | 18-22 min |                         |                      |

##### Meat and poultry

|                    |        |           |  |  |
|--------------------|--------|-----------|--|--|
| Steaks             | 180° C | 8-12 min  |  |  |
| Pork chops         | 180° C | 10-14 min |  |  |
| Hamburgers         | 180° C | 7-14 min  |  |  |
| Sausage (lean)     | 200° C | 13-15 min |  |  |
| Chicken drumsticks | 180° C | 18-22 min |  |  |
| Chicken breast     | 180° C | 10-15 min |  |  |

##### Snacks

|                        |        |          |                              |            |
|------------------------|--------|----------|------------------------------|------------|
| Spring rolls           | 200° C | 8-10 min | Turn halfway through cooking | Preheating |
| Frozen chicken nuggets | 200° C | 6-10 min | Turn halfway through cooking | Preheating |
| Fish sticks            | 200° C | 6-10 min |                              | Preheating |
| Breaded cheese         | 200° C | 10 min   |                              | Preheating |
| Stuffed vegetables     | 160° C | 10 min   |                              | Preheating |

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

- 1) Peel the potatoes and cut them into matchsticks.
- 2) Completely soak the cut potatoes in a container filled with water for 30 minutes.
- 3) Dry the potatoes with paper towels.
- 4) Grease the potatoes in a bowl with ½ tablespoon EVO oil.
- 5) Remove the potatoes from the pan with your hands to separate them from the excess oil.
- 6) Bake the potatoes at 180° C for 18–25 minutes.

## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

The product does not require maintenance, or rather the replacement of consumable parts or scheduled overhaul. As a rule, it is sufficient to clean the drawers and the grease trap grilles 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, especially internal ones, 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 inside while the appliance is hot. Use a damp cloth to clean the inside walls when the appliance is completely cooled down.

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

## 7. TROUBLESHOOTING

| Problem                                      | Possible cause                                       | Probable solution                                                    |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| The displays remain 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 grilles are obstructed             | Clean the grilles 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 oven produces excessive smoke and odours | Too much greasy food has been loaded                 | Stop cooking and check the food loaded                               |
|                                              | The internal walls are dirty                         | Stop cooking and clean as described in chapter 6                     |

Should any malfunctions other than those listed above occur, including the failure to switch on the interior, or should an error code (E01 or E02) be displayed, a self-sufficient solution is not feasible and the product must be inspected by a qualified technician.

## **8. TECHNICAL DATA**

|                                 |                                          |
|---------------------------------|------------------------------------------|
| Power supply voltage            | : 220 – 240 V AC, 50 – 60 Hz             |
| Maximum power                   | : 1,300 + 1,300 Watt (2,600 Watts total) |
| Drawer capacity                 | : 5.0 L + 5.0 L                          |
| External dimensions (L x H x D) | : 25.5 x 43.5 x 47.5 cm                  |
| Weight                          | : 7.9 Kg                                 |

## **9. PRODUCT COMPLIANCE**

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. GIULIA (Cod. 118340058) is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. GIULIA (Cod. 118340058) is in compliance with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. GIULIA (Cod. 118340058) is in compliance with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21 october 2009, establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. GIULIA (Cod. 118340058) 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 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 necesitar consultarlo 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 fallos, para prolongar la vida operativa y para reducir el consumo energético para favorecer el cuidado del medioambiente.

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

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

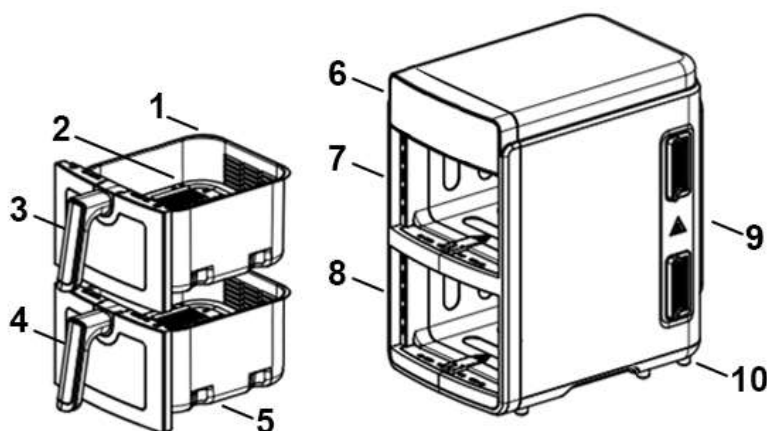
- Preste atención a escapes imprevistos de vapor incandescente en el acto de la extracción de los cajones
- No sobrecargue los cajones y preste particular atención para que el alimento no entre en contacto con las paredes de los compartimentos de cocción
- No introduzca ninguna herramienta de cocina en el aparato, utilice solo las rejillas de separación de grasas con las que cuentan los cajones
- No lave los cajones 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: los tiradores de apertura de los cajones, en cambio, están sometidos a calentamientos modestos y deben ser las únicas partes que se deben tocar
- No obstruya las tomas de aire o los conductos de expulsión del aire: esta conducta origina situaciones de peligro potencial, además de que empeora sensiblemente el rendimiento del aparato
- Verifique periódicamente la limpieza de las ranuras de ventilación laterales: 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 los cajones extraídos varios minutos después del uso
- No utilice el aparato en caso de que una o varias partes enumeradas en el siguiente capítulo falten o estén dañadas: diríjase al propio distribuidor 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 indicaciones completas
- Las operaciones de limpieza deben ser realizadas teniendo cuidado de desconectar el aparato de la alimentación: consulte el siguiente capítulo para las correspondientes indicaciones
- 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 toma de 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 apropiadamente 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 garantizar una 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 adviertan 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 embalaje y las partes del aparato



1: Cajón superior

2: Rejilla de separación de grasas

3: Tirador del cajón superior

4: Tirador del cajón inferior

5: Cajón inferior

6: Pantalla y panel de mandos

7: Compartimento de cocción superior

8: Compartimento de cocción inferior

9: Rejillas de expulsión

10: Pies de apoyo

## La pantalla y el panel de mandos



- 1: Icono aumento compartimento superior
- 2: Pantalla temperatura de cocción/tiempo residual compartimento superior
- 3: Icono disminución compartimento superior
- 4: Icono iluminación interna
- 5: Icono visualización/modificación duración/temperatura cocción compartimento superior
- 6: Icono selección de programa de compartimento superior
- 7: Icono encendido/apagado/inicio/pausa cocción compartimento superior
- 8: Iconos programas
- 9: Icono aumento compartimento inferior
- 10: Pantalla temperatura de cocción/tiempo residual compartimento inferior
- 11: Icono disminución compartimento inferior
- 12: Icono de función "Match Sync" (cocción sincronizada)
- 13: Icono visualización/modificación duración/temperatura cocción compartimento inferior
- 14: Icono selección de programa de compartimento inferior
- 15: Icono encendido/apagado/inicio/pausa cocción compartimento inferior

## **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 poder volver a colocarlo en el mismo en caso de necesidad de devolución al distribuidor; al transcurrir este período, elimínelo respetando las prescripciones sobre la separación de los materiales que figuran en el mismo

- Lea íntegramente el presente manual, con especial atención a las prescripciones para su uso seguro
- Retire con atención todos los eventuales materiales de fijación de las partes, incluidos aquellos internos
- 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 en secuencia los iconos (7), (12) y (15) para encender el aparato y realizar un programa de prueba de 15 minutos a 180 °C en ambas cámaras de cocción
- Compruebe la salida de aire tibio de la rejilla de expulsión (9)
- Espere el final del programa

Si el aparato ha tenido un comportamiento compatible con lo anterior, se puede considerar que funciona y se utiliza para la cocción. De lo contrario, comuníquese con el distribuidor donde se compró.

## 5. USO DEL APARATO

El uso del aparato prevé que los alimentos estén dispuestos dentro de los cajones y que se inicie una fase de preparación que lleva a la cocción gracias a un potente chorro de aire incandescente: esto favorece una cocción con bajo contenido de grasa, sin necesidad de condimentos y con una producción de olores mínima.

**Doble compartimento:** La particularidad del doble compartimento permite proceder a la cocción de dos alimentos diferentes de forma simultánea, aunque con temperaturas y duraciones de preparación diferentes, con el fin de optimizar los tiempos de preparación.

**Stand-by:** Con el aparato conectado a la red eléctrica, a la espera de realizar cualquier operación, el aparato se presenta solo con los iconos (7) y (15) iluminados: en esta condición, el aparato debe considerarse inactivo y puede permanecer en este estado

indefinidamente. Sin embargo, es aconsejable, en caso de inutilización prolongada, desconéctelo de la red eléctrica.

**Encendido:** Toque el icono (7) para encender el compartimento de cocción superior y/o el icono (15) para encender el compartimento de cocción inferior. El aparato también funciona perfectamente con un solo compartimento activo, obviamente solo para las cocciones realizadas dentro del mismo.

**Preparación de los alimentos:** Extraiga el cajón del compartimento en el cual se quiere proceder a la cocción, luego coloque en su interior los alimentos teniendo cuidado de:

- Asegurarse de la presencia en su lugar, en el fondo del recipiente, de la rejilla de separación de grasas, que permite una cocción más sana y uniforme y previene la formación de humos y malos olores
- Evitar lo más posible sobrecargar el recipiente, en particular en altura, para prevenir el contacto con las paredes del compartimento de cocción
- Colocar el alimento en la mayor superficie posible del recipiente, de modo que se prevengan acumulaciones y cocciones no uniformes

Volver a insertar completamente el cajón en su lugar, hasta el disparador de fondo de carrera.

**Precalentamiento:** Para poder introducir los alimentos en una cámara de cocción que ya esté a la temperatura prevista, evitando perder minutos de cocción para calentar el propio aparato y provocando una cocción insuficiente, el precalentamiento es la solución. Esto debe realizarse antes de introducir el alimento y a este proceso deberá luego seguir, una vez llenado y reinsertado el cajón, un programa preconfigurado o una cocción libre. El precalentamiento se gestiona como un programa normal libre, normalmente con una duración de tres minutos a 200 °C: para ponerlo en marcha, consulte el capítulo anterior; las características de los alimentos y la experiencia adquirida mientras tanto pueden sugerir tiempos o temperaturas diferentes, pero siempre dentro del margen de unos minutos a alta temperatura.

**Selección del programa preconfigurado:** Pulse el icono (6), si es necesario repetidamente, para seleccionar el programa preconfigurado que se utilizará para realizar la cocción en el compartimento superior, o el icono (14) si se desea realizar la cocción en el compartimento inferior. Cada toque en los iconos (6) o (14) provoca el parpadeo de un icono a la vez, en sucesión, entre las 10 recetas para las que el aparato está preprogramado: en la pantalla correspondiente al compartimento de cocción en programación, (2) o (10), se visualiza la temperatura de cocción específica del programa: para visualizar también la duración para la cocción completa, toque el icono (5), en caso de que se esté programando el compartimento superior, o el icono (10), en caso de que se esté programando el compartimento inferior. Una vez seleccionado el programa

deseado, espere cinco segundos para que se inicie espontáneamente la cocción. Los programas preconfigurados disponibles son los siguientes:

| Icono                                                                             | Programa     | Plato            | Temperatura | Duración |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|-------------|----------|
|  | French fries | Patatas fritas   | 200 °C      | 25 min   |
|  | Baking       | Cocción al horno | 180 °C      | 30 min   |
|  | Fish         | Pescado          | 185 °C      | 18 min   |
|  | Shrimp       | Crustáceos       | 200 °C      | 15 min   |
|  | Pizza        | Pizza            | 200 °C      | 30 min   |
|  | Chicken Wing | Alitas de pollo  | 200 °C      | 25 min   |
|  | Steaks       | Carnes rojas     | 200 °C      | 15 min   |
|  | Rotisserie   | Asados           | 200 °C      | 22 min   |
|  | Sausage      | Salchichas       | 185 °C      | 15 min   |
|  | Kebab        | Kebab            | 200 °C      | 20 min   |

**Selección del programa libre:** Un toque adicional en los iconos (6) o (14) después del parpadeo del programa "Kebab" provoca la parada del parpadeo de todos los iconos de los programas preconfigurados: de esta manera es posible programar el aparato según parámetros libres, independientes de los almacenados en fábrica para los programas preconfigurados y seleccionables por el usuario de la siguiente manera:

|                        |                                        |
|------------------------|----------------------------------------|
| Temperatura            | De 80 °C a 200 °C en pasos de 5 °C     |
| Duración de la cocción | De 1 a 60 minutos en pasos de 1 minuto |

Para ajustar los parámetros, toque repetidamente los siguientes iconos:

| Función:                                              | Compartimento superior | Compartimento inferior |
|-------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
| Aumenta el valor                                      | (1)                    | (9)                    |
| Disminuye el valor                                    | (3)                    | (11)                   |
| Intercambia la selección entre duración y temperatura | (5)                    | (13)                   |

Este modo de selección es ideal en caso de que haya parámetros de cocción indicados expresamente en el envase del alimento a preparar, de modo que puedan respetarse incluso si no están presentes entre los programas preestablecidos.

Para poner en marcha la cocción después de la programación de un programa libre, toque el icono (7) o (15), respectivamente, para iniciar la cocción en el compartimento superior o inferior.

**Match Sync:** También es posible realizar una cocción sincronizada, utilizando ambos compartimentos con los mismos parámetros de cocción, configurados una sola vez, para duplicar el volumen de los alimentos tratables: para activar la función, toque el icono (12) inmediatamente después de encender el aparato desde el modo stand-by: la programación se podrá realizar como se describe anteriormente, tanto para programas preconfigurados como para un programa libre, los cuales, sin embargo, se aplicarán a ambos compartimentos simultáneamente. La programación se puede realizar de forma indiferente tocando los iconos del compartimento superior o inferior.

**Durante la cocción:** La pantalla del compartimento en uso, (2), (10) o ambos, visualiza alternativamente la temperatura configurada y el tiempo que queda al terminar, mientras que el icono del programa preconfigurado (si se selecciona); 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.

**Pausa del programa:** Es posible detener la cocción y luego reanudarla dejando inalterados los minutos restantes al final del proceso, sin que sea necesario detener el programa, perdiendo los datos de cocción, o extraer el cajón, provocando una bajada brusca de la preparación que podría verse comprometida de esta manera. La pausa es útil en todos aquellos casos en los que el funcionamiento del aparato resulte molesto, reservándose, por ejemplo, gran parte de la corriente disponible en una instalación doméstica común; de hecho, al pausar el aparato, la resistencia no sufre ningún calentamiento hasta el siguiente reinicio, mientras que los alimentos, permaneciendo confinados en la cámara de cocción, que no se abre, se enfrían espontáneamente con extrema lentitud. Para poner el aparato en pausa, toque el icono (7) durante la cocción para el compartimento superior o el icono (15) para el compartimento inferior: el restablecimiento de la cocción residual se realiza siempre tocando el icono (7) o (15). Durante la pausa, el ventilador genera aire caliente durante quince segundos, transcurridos los cuales se detiene. La pausa tiene una duración máxima de tres minutos, transcurridos los cuales, se pone en modo stand-by, circunstancia que impone una nueva programación integral de la cocción.

**Modificación de los parámetros de cocción:** Durante la cocción es posible ver el alimento desde la ventana transparente correspondiente o cuando se procede a un mezclado, como se describe anteriormente. Si se considera oportuno o necesario, tanto con programa de cocción libre como con programa preconfigurado, es posible modificar el tiempo residual o la temperatura de cocción para mejorar el resultado, tocando, para el compartimento superior, el icono (5), que alterna la selección entre duración y temperatura, y los iconos (1) y (3), respectivamente, para incrementar y disminuir el valor; la cocción continúa con los parámetros modificados, como se ven en la pantalla (2). Para modificar de la misma manera los parámetros para el compartimento inferior, toque los iconos (13) para la selección y (9) y (11) para la variación.

**Iluminación interna:** El icono (4) permite iluminar el interior de los compartimentos de cocción para verificar el progreso de la preparación; se puede tocar, con diferentes efectos, dependiendo de las circunstancias de uso:

|                                                                 |                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Con ambos compartimentos de cocción apagados                    | Ningún efecto                                                                                 |
| Con un compartimento en stand-by/programación y el otro apagado | Se enciende la iluminación del compartimento en stand-by/programación                         |
| Con ambos compartimentos en stand-by/programación               | Se enciende la iluminación del compartimento en el que se tocó por última vez cualquier icono |
| Con un compartimento en cocción y el otro apagado               | Se enciende la iluminación del compartimento en cocción                                       |
| Con ambos compartimentos en cocción                             | Se enciende la iluminación del compartimento en el que se tocó por última vez cualquier icono |
| Con ambos compartimentos en cocción “Match Sync”                | Se enciende la iluminación de ambos compartimentos                                            |

Al tocar el icono (4) con la iluminación encendida, se provoca su apagado en cualquier situación.

**Parada voluntaria de la cocción:** Si se desea poner fin a la cocción con antelación respecto a lo previsto por el programa en uso, ya sea libre o preestablecido, tanto para que se considere que la cocción es satisfactoria como para que se quiera interrumpir conscientemente la preparación, toque el icono (7) para el compartimento superior, o (15) para el compartimento inferior, durante unos segundos. El aparato se dispondrá inmediatamente en posición de espera, mientras que el ventilador activará el aire durante otros 15 segundos, poniéndose en modo enfriamiento, antes de apagarse.

**Al final de la cocción:** Una vez agotado el tiempo programado para la preparación, el aparato detiene cualquier calentamiento, emite algunos sonidos prolongados y, después

de un breve enfriamiento, se posiciona en stand-by; el cajón puede ser, en este punto, extraído y el alimento en su interior puede ser extraído y consumido, mientras que el aparato puede dejarse enfriar, preferiblemente con cajón extraído, para la posterior limpieza. Preste especial atención a cuál de los dos compartimentos se refiere la señalización de cocción completa, circunstancia evidenciada por el apagado de la pantalla (2) o (10).

**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 se recomienda extender la cocción algunos minutos y viceversa
- En el caso de alimento fraccionado (albóndigas de carne, bocaditos, etc.) los tiempos de cocción deberían ser ligeramente reducidos respecto al mismo volumen de alimento en una única pieza
- La apertura del cajón, en la medida en que es 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, teniendo siempre en cuenta 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 cucharada) para mejorar la cocción, distribuyéndolo en la superficie con un pulverizador alimentario antes de la introducción en el aparato o untándolo 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 350 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

## Indicaciones de cocción para alimentos específicos:

| Cocción de                        | Temp   | Duración  | Mezclado                       | Consejos                  |
|-----------------------------------|--------|-----------|--------------------------------|---------------------------|
| <b>Patatas y patatas fritas</b>   |        |           |                                |                           |
| Patatas fritas congeladas finas   | 200 °C | 12-16 min | A mitad de la cocción          |                           |
| Patatas fritas congeladas gruesas | 200 °C | 12-20 min | A mitad de la cocción          |                           |
| Patatas fritas frescas (8x8 mm)   | 180 °C | 18-25 min | A mitad de la cocción          | ½ cucharada de aceite EVO |
| Patatas frescas en rodajas        | 180 °C | 18-22 min | A mitad de la cocción          | ½ cucharada de aceite EVO |
| Patatas frescas en cubitos        | 200 °C | 12-18 min | A mitad de la cocción          | ½ cucharada de aceite EVO |
| Rösti                             | 180 °C | 15-18 min |                                |                           |
| Patatas gratinadas                | 180 °C | 18-22 min |                                |                           |
| <b>Carne y pollo</b>              |        |           |                                |                           |
| Filetes                           | 180 °C | 8-12 min  |                                |                           |
| Chuletas de cerdo                 | 180 °C | 10-14 min |                                |                           |
| Hamburguesas                      | 180 °C | 7-14 min  |                                |                           |
| Salchicha (sin grasa)             | 200 °C | 13-15 min |                                |                           |
| Muslos de pollo                   | 180 °C | 18-22 min |                                |                           |
| Pechuga de pollo                  | 180 °C | 10-15 min |                                |                           |
| <b>Snacks</b>                     |        |           |                                |                           |
| Rollitos de primavera             | 200 °C | 8-10 min  | Girar a la mitad de la cocción | Precalentamiento          |
| Nuggets de pollo congelados       | 200 °C | 6-10 min  | Girar a la mitad de la cocción | Precalentamiento          |
| Bastones de pescado               | 200 °C | 6-10 min  |                                | Precalentamiento          |
| Queso rebozado                    | 200 °C | 10 min    |                                | Precalentamiento          |
| Verduras rellenas                 | 160 °C | 10 min    |                                | Precalentamiento          |

**Consejos prácticos para las patatas fritas 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 180 °C por 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 la rejilla de separación de grasas con jabón para vajillas aplicado con una esponja y adecuado enjuague. Cada operación de limpieza debe ser obligatoriamente realizada con cable de alimentación desconectado y, antes de proceder con la reconexión, es necesario asegurarse de que todas las partes estén completamente secas. Además, todas las superficies, sobre todo las internas, 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 compartimento de los cajones y nunca deben ser nebulizados en su interior con el aparato caliente; para la limpieza de las partes internas utilice un paño húmedo con el aparato completamente frío.

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

## 7. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

| Problema                                              | Posible causa                                                | Probable solución                                                                     |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Las pantallas permanecen apagadas                     | 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                           | Las rejillas de expulsión trasera están obstruidas           | Limpie las 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           | Continúe con la cocción a la misma temperatura durante unos 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 horno produce humo y olor excesivos                | Se han introducido alimentos demasiados grasos               | Detenga la cocción y verifique el alimento introducido                                |
|                                                       | Las paredes internas están sucias                            | Detenga la cocción y proceda con la limpieza, como se describe en el cap. 6           |

En caso de que se produzcan anomalías de funcionamiento distintas a las enumeradas anteriormente, incluida la falta de encendido de la iluminación interior, o si se muestra un código de error (E01 o E02), no es posible una solución por cuenta propia y el producto debe ser revisado por personal técnico cualificado.

## **8. DATOS TÉCNICOS**

|                                  |                                          |
|----------------------------------|------------------------------------------|
| Tensión de alimentación          | : 220 – 240 V AC, 50 – 60 Hz             |
| Potencia máxima                  | : 1300 + 1300 Watts (2600 Watts totales) |
| Capacidad cajón                  | : 5,0 L + 5,0 L                          |
| Dimensiones externas (L x A x P) | : 25,5 x 43,5 x 47,5 cm                  |
| Peso                             | : 7,9 Kg                                 |

## **9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO**

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. GIULIA (Cod. 118340058) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. GIULIA (Cod. 118340058) cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. GIULIA (Cod. 118340058) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se insta a un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. GIULIA (Cod. 118340058) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

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



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

## **10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO**

Melchioni Spa, con sede en Milán (Italia), a través de Colletta 37, reconoce una garantía convencional sobre el producto por un período de dos años a partir de la fecha de la primera compra por parte del consumidor. Esta garantía no afecta la validez de la legislación vigente sobre bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los cuales el consumidor sigue siendo el propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea. Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas determinadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor, durante el período de garantía anterior. Melchioni Spa se reserva el derecho a realizar un reemplazo completo del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 no. 206 art. 130) durante el período de garantía. En este caso, la validez de la garantía sigue siendo la de la compra original: el servicio proporcionado bajo garantía no extiende el período de garantía. En cualquier caso, este aparato no se considerará defectuoso en cuanto a materiales o fabricación en caso de ser adaptado, cambiado o ajustado, con el fin de cumplir con las normas técnicas y / o de seguridad nacionales o locales, vigentes en un país distinto al cuál fue originalmente diseñado y fabricado. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

- piezas sujetas a desgaste o roturas, ni aquellas piezas que requieran reemplazo y / o mantenimiento periódicos

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

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

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

## **1. NOTE D'INTRODUCTION**

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

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

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

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

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

- L'appareil est conçu pour un usage domestique et non intensif. Toute utilisation professionnelle compromet l'exigence de sécurité et entraîne l'inapplicabilité de la garantie.
- L'appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur et à l'abri des intempéries : l'utilisation en plein air compromet l'exigence de sécurité et constitue un danger potentiel pour la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il présente des déformations, des renflements, des fissures dans le boîtier, des pièces manquantes et d'autres anomalies structurelles. Si

ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter du personnel technique qualifié.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il émet des bruits inhabituels, de mauvaises odeurs, de la fumée, des vapeurs ou tout autre type d'exhalaison non liée à la cuisson en cours. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter du personnel technique qualifié.

- Une légère fumée et une légère odeur de brûlé peuvent se dégager lors de la première utilisation de l'appareil : cette situation est normale et ne constitue pas une condition de panne ou de danger, sauf si elle persiste au-delà des premières minutes d'utilisation.

- L'appareil ne doit pas être rangé ou utilisé dans des environnements excessivement humides ou poussiéreux, en présence d'atmosphères saturées de gaz, de fumées, de températures excessives ou trop basses ou sous rayonnement solaire direct.

- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des atmosphères explosives, à proximité de matériaux explosifs, combustibles, détonants ou inflammables (par ex. pompes à essence, bouteilles de gaz, etc.) ; une telle utilisation nuit gravement à la sécurité de l'opérateur et des personnes autour et peut provoquer des incendies ou des explosions.

- Veiller à ce que chaque partie de l'appareil, en particulier le câble, soit placée à une certaine distance des sources de chaleur (par ex. des cuisinières électriques ou à gaz), aussi bien pendant l'utilisation que lors des moments d'inutilisation.

- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être surveillé en permanence : ne pas utiliser l'appareil en l'absence d'opérateurs ou de personnes pouvant vérifier en permanence son bon fonctionnement.

- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé à une distance minimale de 10 cm de chaque côté des objets environnants : cette précaution permet d'éviter la surchauffe des pièces et d'améliorer les performances.

- Ne pas introduire de matériel non alimentaire et, dans tous les cas, éviter à tout prix de mettre l'appareil en marche si du matériel non strictement alimentaire a été introduit.

- Utiliser uniquement les accessoires originaux fournis ; l'utilisation d'accessoires non originaux peut constituer un risque d'endommagement de l'appareil, ainsi qu'un danger potentiel pour la santé.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, sauf pour l'éventuel préchauffage ; ne pas laisser fonctionner l'appareil avec un ou les deux tiroirs extraits 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

- Faire extrêmement attention à 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 blessures physiques ; les récipients

doivent être manipulés à l'aide des outils fournis appropriés et d'un gant de cuisine ou de maniques spéciales.

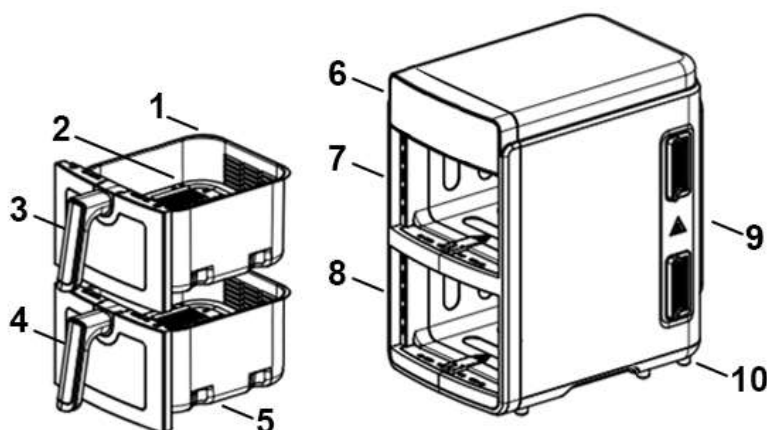
- Assurer une période d'arrêt d'au moins 30 minutes après 60 minutes d'utilisation de l'appareil.
- Attention aux sorties soudaines de vapeur incandescente au moment du retrait des tiroirs
- Ne pas surcharger les tiroirs et veiller à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec les parois des compartiments de cuisson
- N'introduire aucun ustensile de cuisine dans l'appareil, mais utiliser seulement les grilles de séparation des graisses dont les tiroirs sont équipés
- Ne pas laver les tiroirs 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 : les poignées d'ouverture des tiroirs sont en revanche soumises à une température modérée et doivent être les seules parties à être touchées
- 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 régulièrement la propreté des fentes d'aération latérales : 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 les tiroirs ouverts 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 cordon d'alimentation à la prise de courant, s'assurer que la tension du système domestique corresponde 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 câble : 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 câble 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 câble d'alimentation à des pliures excessives ou à des étranglements : toute fissure interne du câble non détectable constitue un grave danger pour la sécurité.
- Placer l'appareil à une certaine distance d'éléments mobiles tels que les rideaux, les battants 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 : Tiroir supérieur  
 2 : Grille de séparation des graisses  
 3 : Poignée du tiroir supérieur  
 4 : Poignée du tiroir inférieur  
 5 : Tiroir inférieur

- 6 : Écran et panneau de commande  
 7 : Compartiment de cuisson supérieur  
 8 : Compartiment de cuisson inférieur  
 9 : Grilles d'expulsion  
 10 : Pieds d'appui

## L'écran et le panneau de commande



- 1 : Icône augmentation compartiment supérieur
- 2 : Écran température de cuisson/temps restant compartiment supérieur
- 3 : Icône diminution compartiment supérieur
- 4 : Icône éclairage interne
- 5 : Icône affichage/modification durée/température cuisson compartiment supérieur
- 6 : Icône sélection programme compartiment supérieur
- 7 : Icône allumage/arrêt/démarrage/pause cuisson compartiment supérieur
- 8 : Icônes programmes
- 9 : Icône augmentation compartiment inférieur
- 10 : Écran température de cuisson/temps restant compartiment inférieur
- 11 : Icône diminution compartiment inférieur
- 12 : Icône fonction "Match Sync" (cuisson synchronisée)
- 13 : Icône affichage/modification durée/température cuisson compartiment inférieur
- 14 : Icône sélection programme compartiment inférieur
- 15 : Icône allumage/arrêt/démarrage/pause cuisson compartiment inférieur

## 4. MISE EN SERVICE ET PREMIER ALLUMAGE

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

- Déballer l'appareil et vérifier le bon état 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 conforme 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.
- Appuyer successivement sur les icônes (7), (12) et (15) pour allumer l'appareil et lancer un programme d'essai de 15 minutes à 180 °C sur les deux chambres de cuisson
- Vérifier que de l'air tiède sorte des grilles d'expulsion (9)
- Attendre la fin du programme.

Si l'appareil a présenté un fonctionnement conforme à ce qui est décrit ci-dessus, il peut être considéré comme opérationnel et utilisé pour la cuisson. Le cas échéant, contacter le revendeur auprès duquel l'achat a été réalisé.

## 5. UTILISATION DE L'APPAREIL

L'utilisation de l'appareil prévoit que les aliments soient placés à l'intérieur des tiroirs, puis qu'une phase de préparation soit lancée, conduisant à la cuisson grâce à un puissant flux d'air incandescent. Ce procédé favorise une cuisson pauvre en matières grasses, sans nécessité d'assaisonnement et avec une production d'odeurs minimale.

**Double compartiment** : La particularité du double compartiment permet de cuire simultanément deux aliments différents, même avec des températures et des durées de préparation distinctes, afin d'optimiser les temps de préparation.

**Stand by** : Lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique et en attente d'exécution de toute opération, seules les icônes (7) et (15) restent allumées. Dans cet état, l'appareil doit être considéré comme désactivé et peut rester ainsi indéfiniment. Toutefois, en cas de non-utilisation prolongée, il est recommandé de le déconnecter du réseau électrique.

**Allumage** : Appuyer sur l'icône (7) pour allumer le compartiment de cuisson supérieur et/ou sur l'icône (15) pour allumer le compartiment de cuisson inférieur. L'appareil

fonctionne parfaitement même avec un seul compartiment actif, évidemment uniquement pour les cuissons effectuées à l'intérieur de celui-ci.

**Préparation des aliments :** Retirer le tiroir du compartiment dans lequel vous souhaitez effectuer la cuisson, puis placer les aliments à l'intérieur en prenant soin de :

- Contrôler la présence de la grille de séparation des graisses dans son siège, sur le fond du récipient, qui permet une cuisson plus saine et uniforme et prévient la formation de fumées et de mauvaises odeurs.
- Éviter le plus possible de surcharger le récipient, plus particulièrement en hauteur, pour éviter le contact avec les parois du compartiment de cuisson
- 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.

**Préchauffage :** Pour pouvoir introduire les aliments dans une chambre de cuisson déjà à la température souhaitée, évitant ainsi de perdre des minutes de cuisson pour chauffer l'appareil et provoquant une cuisson insuffisante, le préchauffage est la solution. Il doit être effectué avant d'introduire les aliments, et ce processus devra ensuite être suivi, une fois le tiroir rempli et réinséré, par un programme prédéfini ou une cuisson libre. Le préchauffage est géré comme un programme libre classique, généralement d'une durée de trois minutes à 200 °C : pour le lancer, référez-vous au chapitre précédent. Les caractéristiques des aliments et l'expérience acquise peuvent suggérer des durées ou des températures différentes, mais toujours de l'ordre de quelques minutes à haute température.

**Sélection du programme prédéfini :** Appuyer sur l'icône (6), éventuellement plusieurs fois, pour sélectionner le programme prédéfini à utiliser pour la cuisson dans le compartiment supérieur, ou sur l'icône (14) si vous souhaitez effectuer la cuisson dans le compartiment inférieur. Chaque pression sur les icônes (6) ou (14) fait clignoter, l'une après l'autre, une icône correspondant aux 10 recettes préprogrammées de l'appareil. Sur l'écran du compartiment de cuisson en cours de programmation, (2) ou (10), s'affiche la température de cuisson spécifique au programme. Pour afficher également la durée nécessaire à la cuisson complète, appuyer sur l'icône (5) si vous programmez le compartiment supérieur, ou sur l'icône (10) si vous programmez le compartiment inférieur. Une fois le programme désiré sélectionné, attendre cinq secondes pour le démarrage spontané de la cuisson. Les programmes prédéfinis disponibles sont les suivants :

| Icône                                                                             | Programme    | Plat            | Température | Durée  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|-------------|--------|
|  | French fries | Frites          | 200 °C      | 25 min |
|  | Baking       | Cuisson au four | 180 °C      | 30 min |
|  | Fish         | Poisson         | 185 °C      | 18 min |
|  | Shrimp       | Fruits de mer   | 200 °C      | 15 min |
|  | Pizza        | Pizza           | 200 °C      | 30 min |
|  | Chicken Wing | Ailes de poulet | 200 °C      | 25 min |
|  | Steaks       | Viandes rouges  | 200 °C      | 15 min |
|  | Rotisserie   | Rôtis           | 200 °C      | 22 min |
|  | Sausage      | Saucisses       | 185 °C      | 15 min |
|  | Kebab        | Kebab           | 200 °C      | 20 min |

**Sélection du programme libre :** Une pression supplémentaire sur les icônes (6) ou (14), après le clignotement du programme “Kebab”, entraîne l’arrêt du clignotement de toutes les icônes des programmes prédéfinis. Cela permet de programmer l’appareil selon des paramètres libres, indépendants de ceux mémorisés en usine pour les programmes prédéfinis et sélectionnables par l’utilisateur comme indiqué ci-dessous :

|                  |                                               |
|------------------|-----------------------------------------------|
| Température      | De 80 °C à 200 °C par intervalles de 5 °C     |
| Durée de cuisson | De 1 à 60 minutes par intervalles de 1 minute |

Toucher plusieurs fois les icônes suivantes pour régler les paramètres :

| Fonction :                                      | Compartment supérieur | Compartment inférieur |
|-------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Augmente la valeur                              | (1)                   | (9)                   |
| Diminue la valeur                               | (3)                   | (11)                  |
| Échange la sélection entre durée et température | (5)                   | (13)                  |

Ce mode de sélection est idéal lorsque des paramètres de cuisson sont spécifiquement indiqués sur l’emballage de l’aliment à préparer, afin qu’ils puissent être respectés même s’ils ne figurent pas parmi les programmes prédéfinis.

Pour lancer la cuisson après la programmation d’un programme libre, appuyer sur l’icône (7) ou (15), respectivement pour démarrer la cuisson dans le compartiment supérieur ou inférieur.

**Match Sync :** Il est également possible d’effectuer une cuisson synchronisée, en utilisant les deux compartiments avec les mêmes paramètres de cuisson, définis une seule fois,

afin de doubler le volume d'aliments à traiter. Pour activer cette fonction, appuyer sur l'icône (12) immédiatement après la mise sous tension de l'appareil depuis le mode veille. La programmation peut alors être effectuée comme précédemment décrite, que ce soit pour des programmes prédéfinis ou pour un programme libre, ceux-ci étant appliqués simultanément aux deux compartiments. La programmation peut être effectuée indifféremment en appuyant sur les icônes du compartiment supérieur ou inférieur.

**Durant la cuisson :** L'écran du compartiment utilisé (2), (10) ou les deux, affiche de manière alternée la température programmée et le temps restant avant la fin du processus, ainsi que l'icône du programme prédéfini (si sélectionné) ; 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 dé clic, la cuisson redémarre à la température et au temps restant précédant l'interruption.

**Pause du programme :** Il est possible d'interrompre la cuisson et de la reprendre ultérieurement tout en conservant les minutes restantes pour terminer le processus, sans qu'il soit nécessaire d'arrêter le programme et de perdre les données de cuisson, ni de retirer le tiroir, ce qui provoquerait une chute brutale de la température et pourrait compromettre la préparation. La mise en pause est utile dans tous les cas où le fonctionnement de l'appareil pourrait s'avérer gênant, par exemple en monopolisant une grande partie du courant disponible sur une installation domestique classique. En mettant l'appareil en pause, la résistance ne génère plus de chaleur jusqu'au redémarrage ultérieur, tandis que les aliments, restant confinés dans la chambre de cuisson qui n'est pas ouverte, se refroidissent spontanément de manière très lente. Pour mettre l'appareil en pause, toucher l'icône (7) durant la cuisson pour le compartiment supérieur, ou l'icône (15) pour le compartiment inférieur : pour reprendre la cuisson restante, toucher également l'icône (7) ou (15). Pendant la pause, le ventilateur continue d'aspirer de l'air chaud pendant encore quinze secondes, après quoi il s'arrête. La pause a une durée maximale de trois minutes, après quoi l'appareil passe en mode veille, nécessitant une nouvelle programmation complète de la cuisson.

**Modification des paramètres de cuisson :** Durant la cuisson, il est possible de regarder la nourriture par la fenêtre transparente ou à l'occasion du mélange comme indiqué précédemment. En cas de besoin, qu'il s'agisse d'un programme de cuisson libre ou d'un programme prédéfini, il est possible de modifier le temps restant ou la température de cuisson pour améliorer le résultat, en touchant, pour le compartiment supérieur, l'icône (5), qui alterne la sélection entre durée et température, et les icônes (1) et (3), respectivement pour augmenter et diminuer la valeur. La cuisson continue avec les paramètres modifiés comme indiqués sur l'écran (2). Pour modifier de la même manière les paramètres du compartiment inférieur, appuyer sur les icônes (13) pour la sélection et (9) et (11) pour la modification.

**Éclairage intérieur :** L'icône (4) permet d'éclairer l'intérieur des compartiments de cuisson pour vérifier l'avancement de la préparation ; elle peut être activée avec des effets différents selon les circonstances d'utilisation :

|                                                                |                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Avec les deux compartiments de cuisson éteints                 | Aucun effet                                                                                     |
| Avec un compartiment en veille/programmation et l'autre éteint | L'éclairage du compartiment s'allume en veille/programmation                                    |
| Avec les deux compartiments en veille/programmation            | L'éclairage du compartiment sur lequel n'importe quelle icône a été touchée en dernier s'allume |
| Avec un compartiment en cuisson et l'autre éteint              | L'éclairage du compartiment en cuisson s'allume                                                 |
| Avec les deux compartiments en cuisson                         | L'éclairage du compartiment sur lequel n'importe quelle icône a été touchée en dernier s'allume |
| Avec les deux compartiments en cuisson "Match Sync"            | L'éclairage des deux compartiments s'allume                                                     |

La pression de l'icône (4) avec l'éclairage allumé provoque son arrêt dans chaque situation.

**Arrêt volontaire de la cuisson :** Si l'on souhaite mettre fin à la cuisson avant le terme prévu par le programme en cours, qu'il soit libre ou prédéfini, soit parce que la cuisson est jugée satisfaisante, soit parce que l'on désire interrompre volontairement la préparation, il suffit de toucher l'icône (7) pour le compartiment supérieur, ou l'icône (15) pour le compartiment inférieur, pendant quelques secondes. L'appareil passera immédiatement en position de veille (stand-by), tandis que le ventilateur aspirera de l'air pendant encore 15 secondes, se plaçant en mode refroidissement, avant de s'éteindre.

**En fin de cuisson :** À l'expiration du temps programmé pour la préparation, l'appareil interrompt tout chauffage, émet plusieurs signaux sonores prolongés et, après une

brève phase de refroidissement, se place en mode veille (stand-by). Le tiroir peut alors être retiré et les aliments qu'il contient peuvent être prélevés et consommés, tandis que l'appareil peut être laissé à refroidir, de préférence avec le tiroir extrait, en vue d'un éventuel nettoyage ultérieur. Faire particulièrement attention à l'indication concernant lequel des deux compartiments se rapporte le signal de fin de cuisson, circonstance mise en évidence par l'extinction de l'écran (2) ou (10).

**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 350 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.

## Indications de cuisson pour des aliments spécifiques :

| Cuisson de | Temp | Durée | Mélange | Conseils |
|------------|------|-------|---------|----------|
|------------|------|-------|---------|----------|

### Pommes de terre et frites

|                                       |        |           |              |                      |
|---------------------------------------|--------|-----------|--------------|----------------------|
| Frites fines surgelées                | 200 °C | 12-16 min | À mi-cuisson |                      |
| Frites épaisses surgelées             | 200 °C | 12-20 min | À mi-cuisson |                      |
| Frites fraîches (8x8 mm)              | 180 °C | 18-25 min | À mi-cuisson | ½ cuillère huile EVO |
| Pommes de terre fraîches en quartiers | 180 °C | 18-22 min | À mi-cuisson | ½ cuillère huile EVO |
| Pommes de terre fraîches en cubes     | 200 °C | 12-18 min | À mi-cuisson | ½ cuillère huile EVO |
| Rösti                                 | 180 °C | 15-18 min |              |                      |
| Gratin de pommes de terre             | 180 °C | 18-22 min |              |                      |

### Viande et volaille

|                    |        |           |  |  |
|--------------------|--------|-----------|--|--|
| Steack             | 180 °C | 8-12 min  |  |  |
| Côtes de porc      | 180 °C | 10-14 min |  |  |
| Steak haché        | 180 °C | 7-14 min  |  |  |
| Saucisse (allégée) | 200 °C | 13-15 min |  |  |
| Cuisses de poulet  | 180 °C | 18-22 min |  |  |
| Blanc de poulet    | 180 °C | 10-15 min |  |  |

### Snacks

|                            |        |          |                      |              |
|----------------------------|--------|----------|----------------------|--------------|
| Rouleaux de printemps      | 200 °C | 8-10 min | Tourner à mi-cuisson | Préchauffage |
| Nuggets de poulet surgelés | 200 °C | 6-10 min | Tourner à mi-cuisson | Préchauffage |
| Bâtonnets de poisson pané  | 200 °C | 6-10 min |                      | Préchauffage |
| Fromage pané               | 200 °C | 10 min   |                      | Préchauffage |
| Légumes farcis             | 160 °C | 10 min   |                      | Préchauffage |

**Conseils pratiques pour les frites fraîches faites maison :** Pour un résultat optimal dans la préparation de frites faites maison, il peut s'avérer utile de suivre ces étapes :

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

## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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 les tiroirs et les grilles de séparation des graisses 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. Toutes les surfaces, et notamment celles internes, doivent également être complètement froides.

Dans tous les cas, éviter des nettoyants agressifs, des éponges abrasives, de la laine de fer ou autres détergents chimiques : les produits spécifiques pour le nettoyage des fours ne doivent pas être utilisés pour nettoyer le compartiment des tiroirs et ne doivent jamais être vaporisés à l'intérieur avec l'appareil chaud ; pour le nettoyage des parois internes, utiliser un chiffon humide quand l'appareil est complètement froid.

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

## 7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

| Problème                                             | Cause possible                                            | Solution probable                                                             |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Les écrans restent éteints                           | Le câble d'alimentation est débranché                     | Brancher le câble d'alimentation                                              |
|                                                      | La prise électrique n'est pas alimentée                   | Vérifier les interrupteurs sur le tableau électrique                          |
| L'appareil surchauffe                                | Les grilles d'expulsion postérieure sont obstruées        | Nettoyer les grilles 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          |
| Le four dégage de la fumée et des mauvaises odeurs   | Des aliments trop gras ont été introduits                 | Arrêter la cuisson et vérifier les aliments introduits                        |
|                                                      | Les parois internes sont sales                            | Arrêter la cuisson et procéder au nettoyage, comme décrit au chap. 6          |

En cas de dysfonctionnements différents que ceux indiqués ci-dessus, y compris le manque d'éclairage intérieur ou en cas de message d'erreur (E01 ou E02), une solution autonome n'est pas possible et le produit doit être inspecté par des techniciens qualifiés.

## **8. DONNÉES TECHNIQUES**

|                                    |                                            |
|------------------------------------|--------------------------------------------|
| Tension d'alimentation             | : 220 – 240 V AC, 50 – 60 Hz               |
| Puissance maximale                 | : 1 300 + 1 300 Watt (2 600 Watt au total) |
| Capacité tiroir                    | : 5,0 L + 5,0 L                            |
| Dimensions extérieures (L x H x P) | : 25,5 x 43,5 x 47,5 cm                    |
| Poids                              | : 7,9 Kg                                   |

## **9. CONFORMITÉ DES PRODUITS**

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. GIULIA (Cod. 118340058) est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. GIULIA (Cod. 118340058) est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. GIULIA (Cod. 118340058) est conforme à la Directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. GIULIA (Cod. 118340058) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

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



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

## 10. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

La garantie ne couvre pas:

- les pièces sujettes à l'usure ou à la déchirure, ni les pièces nécessitant un remplacement et / ou un entretien périodiques
- utilisation professionnelle du produit

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

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

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

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

## **1. EINLEITENDE ANMERKUNG**

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

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

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

## **2. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES**

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

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

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

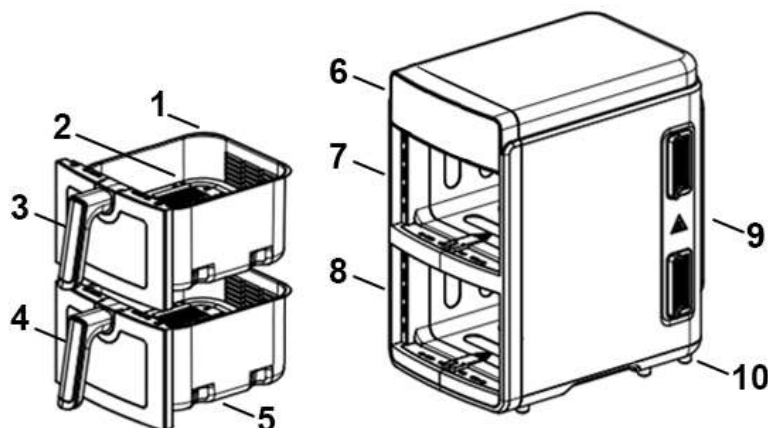
- Achten Sie darauf, dass nach 60 Minuten Betrieb des Geräts mindestens 30 Minuten lang eine Pause eingelegt wird
- Achten Sie beim Ausziehen der Schubladen auf das plötzliche Entweichen von glühendem Dampf
- Überladen Sie die Schubladen nicht und achten Sie besonders darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den Wänden der Garräume in Berührung kommen
- Stecken Sie keine Küchenutensilien in das Gerät, sondern verwenden Sie nur das in den Schubladen vorgesehene Trenngitter
- Reinigen Sie die Schubladen 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: die Schubladenöffnungsgriffe hingegen werden nur mäßig erhitzt und sollten als einzige Teile berührt werden
- Verstopfen Sie nicht die Luften- und -auslässe: ein solches Verhalten schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert die Leistung des Geräts erheblich
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der seitlichen Lüftungsschlitze des Geräts: Wenn Sie eine Ansammlung von Staub oder Schmutz feststellen, lesen Sie das nächste 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 ausgezogenen Schubladen 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: Obere Schublade

2: Grill-Fettabtrennung

3: Oberes Schubladengriff

4: Unteres Schubladengriff

5: Untere Schublade

6: Display und Bedienfeld

7: Oberes Garraum

8: Unteres Garraum

9: Auswurfgitter

10: Stützfüße

#### Das Display und das Bedienfeld



- 1: Symbol zum Erhöhen der Temperatur im oberen Garraum
- 2: Anzeige der Gartemperatur/Restzeit im oberen Garraum
- 3: Symbol zum Verringern der Temperatur im oberen Garraum
- 4: Symbol interne Beleuchtung
- 5: Symbol für die Anzeige/Änderung der Garzeit/Gartemperatur im oberen Garraum
- 6: Symbol für die Programmauswahl im oberen Garraum
- 7: Symbol für Ein-/Ausschalten/Start/Pause des Garvorgangs im oberen Garraum
- 8: Programmsymbole
- 9: Symbol zum Erhöhen der Temperatur im unteren Garraum
- 10: Symbol zum Verringern der Temperatur im unteren Garraum
- 11: Symbol zum Verringern der Temperatur im oberen Garraum
- 12: Symbol für die Funktion „Match Sync“ (synchronisiertes Garen)
- 13: Symbol für die Anzeige/Änderung der Garzeit/Gartemperatur im unteren Garraum
- 14: Symbol für die Programmauswahl im unteren Garraum
- 15: Symbol für Ein-/Ausschalten/Start/Pause des Garvorgangs im unteren Garraum

#### **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 Zubehöreile 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
- Nacheinander die Symbole (7), (12) und (15) antippen, um das Gerät einzuschalten und ein 15-minütiges Testprogramm bei 180° C in beiden Garräumen durchzuführen
- Prüfen Sie, ob warme Luft aus den Auswurfgittern (9) austritt
- Warten Sie das Ende des Programms ab

Wenn sich das Gerät wie oben beschrieben verhält, kann es als betriebsbereit angesehen und zum Kochen verwendet werden. Wenn nicht, wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

## 5. VERWENDUNG DES GERÄTES

Bei der Verwendung des Geräts werden die Lebensmittel in die Schubladen gelegt und eine Zubereitungsphase gestartet, die dank eines starken Heißluftstroms zum Garen führt: Dies begünstigt ein fettarmes Garen ohne Gewürze und mit minimaler Geruchsentwicklung.

**Doppelkammer:** Die Besonderheit der Doppelkammer ermöglicht es, zwei verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zu garen, wenn auch mit unterschiedlichen Temperaturen und Zubereitungszeiten, um die Zubereitungszeiten zu optimieren.

**Standby:** Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist und auf einen Befehl wartet, leuchten nur die Symbole (7) und (15): In diesem Zustand gilt das Gerät als inaktiv und kann unbegrenzt in diesem Zustand verbleiben. Bei längerer Nichtbenutzung wird jedoch empfohlen, das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

**Einschalten:** Berühren Sie das Symbol (7), um den oberen Garraum einzuschalten, und/oder das Symbol (15), um den unteren Garraum einzuschalten. Das Gerät ist auch bei nur einem aktiven Garraum voll funktionsfähig, natürlich nur für die darin durchgeführten Garvorgänge.

**Zubereitung der Lebensmittel:** Entnehmen Sie die Schublade aus dem Garraum, in dem Sie garen möchten, und legen Sie die Lebensmittel hinein. Beachten Sie dabei Folgendes:

- Achten Sie darauf, dass sich das Trenngitter am Boden des Behälters befindet, was ein gesünderes und gleichmäßigeres Garen ermöglicht und die Bildung von Dämpfen und unangenehmen Gerüchen verhindert
- Vermeiden Sie so weit wie möglich eine Überladung des Behälters, insbesondere in der Höhe, um einen Kontakt mit den Wänden der Garräume 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.

**Vorheizen:** Um Speisen in einen Garraum einzuführen, der bereits die eingestellte Temperatur hat, und dabei zu vermeiden, dass Minuten an Garzeit verloren gehen, um das Gerät selbst aufzuheizen, und dadurch ein Untergaren verursacht wird, ist das Vorheizen die Lösung. Er muss vor dem Einlegen der Speisen erfolgen. Nach dem Befüllen und Wiedereinsetzen der Schublade muss ein voreingestelltes Programm oder freies Garen folgen. Das Vorheizen wird wie ein normales freies Programm gehandhabt und dauert in der Regel drei Minuten bei 200° C: Um es zu starten, lesen Sie bitte das vorherige Kapitel; die Eigenschaften der Lebensmittel und die in der Zwischenzeit gesammelten Erfahrungen können andere Zeiten oder Temperaturen vorschlagen, aber immer in der Größenordnung von ein paar Minuten bei hoher Temperatur.

**Auswahl des voreingestellten Programms:** Drücken Sie gegebenenfalls mehrmals auf das Symbol (6), um das voreingestellte Programm für das Garen im oberen Garraum auszuwählen, oder auf das Symbol (14), wenn Sie im unteren Garraum garen möchten. Bei jedem Antippen der Symbole (6) oder (14) blinkt nacheinander jeweils ein Symbol aus den 10 voreingestellten Rezepten: Auf dem Display für den zu programmierenden Garraum (2) oder (10) wird die spezifische Gartemperatur des Programms angezeigt: Um auch die Dauer für den gesamten Garvorgang anzuzeigen, tippen Sie auf das Symbol (5), wenn Sie den oberen Garraum programmieren, oder auf das Symbol (10), wenn Sie den unteren Garraum programmieren. Nachdem Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben, warten Sie fünf Sekunden, bis der Garvorgang automatisch startet. Die folgenden voreingestellten Programme stehen zur Verfügung:

| Symbol                                                                              | Programm     | Teller         | Temperatur | Dauer  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|------------|--------|
|  | French fries | Pommes Frites  | 200° C     | 25 min |
|  | Baking       | Backen         | 180° C     | 30 min |
|  | Fish         | Fisch          | 185° C     | 18 min |
|  | Shrimp       | Krustentiere   | 200° C     | 15 min |
|  | Pizza        | Pizza          | 200° C     | 30 min |
|  | Chicken Wing | Hähnchenflügel | 200° C     | 25 min |
|  | Steaks       | Rotes Fleisch  | 200° C     | 15 min |
|  | Rotisserie   | Braten         | 200° C     | 22 min |

|                                                                                   |         |            |        |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|--------|--------|
|   | Sausage | Wurstwaren | 185° C | 15 min |
|  | Kebap   | Kebap      | 200° C | 20 min |

**Auswahl des freien Programms:** Durch erneutes Drücken der Symbole (6) oder (14) nach dem Blinken des Programms „Kebap“ hört das Blinken aller Symbole der voreingestellten Programme auf: Auf diese Weise kann das Gerät nach freien Parametern programmiert werden, die unabhängig von den werkseitig gespeicherten voreingestellten Programmen sind und vom Benutzer wie folgt ausgewählt werden können:

|            |                                                |
|------------|------------------------------------------------|
| Temperatur | Von 80° C bis 200° C in Schritten von 5° C     |
| Gardauer   | Von 1 bis 60 Minuten in Schritten von 1 Minute |

Um die Parameter einzustellen, berühren Sie wiederholt die folgenden Symbole:

| <b>Funktion:</b>                                       | <b>Oberer Garraum</b> | <b>Unterer Garraum</b> |
|--------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|
| Wert erhöhen                                           | (1)                   | (9)                    |
| Verringert den Wert                                    | (3)                   | (11)                   |
| Wechselt zwischen der Auswahl von Dauer und Temperatur | (5)                   | (13)                   |

Diese Auswahlmethode ist ideal, wenn auf der Verpackung des zuzubereitenden Lebensmittels ausdrücklich Garparameter angegeben sind, damit diese auch dann eingehalten werden können, wenn sie nicht in den voreingestellten Programmen enthalten sind.

Um nach der Programmierung eines freien Programms mit dem Garvorgang zu beginnen, tippen Sie auf das Symbol (7) oder (15), um den Garvorgang im oberen bzw. unteren Garraum zu starten.

**Match Sync:** Es ist auch möglich, ein synchronisiertes Garen durchzuführen, indem beide Garräume mit denselben Garparametern verwendet werden, die nur einmal eingestellt werden müssen, um das Volumen der zu garenden Lebensmittel zu verdoppeln: Um die Funktion zu aktivieren, tippen Sie unmittelbar nach dem Einschalten des Geräts aus dem Standby-Modus auf das Symbol (12): Die Programmierung kann wie zuvor beschrieben sowohl für voreingestellte Programme als auch für ein freies Programm durchgeführt werden, die jedoch gleichzeitig auf beide Garräume angewendet werden. Die Programmierung kann unabhängig davon erfolgen, indem Sie auf die Symbole der oberen oder unteren Garraum tippen.

**Während des Garens:** Das Display des verwendeten Garraums (2), (10) oder beider Garräume zeigt abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit bis

zum Ende des Garvorgangs sowie das Symbol des voreingestellten Programms an (falls ausgewählt; während des Garvorgangs können Sie wie folgt vorgehen:

**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.

**Pause des Programms:** Es ist möglich, den Garvorgang anzuhalten und anschließend fortzusetzen, wobei die verbleibenden Minuten am Ende des Vorgangs unverändert bleiben, ohne dass das Programm angehalten werden muss und die Garzeiten verloren gehen oder die Schublade herausgezogen wird, was zu einem abrupten Abbruch der Zubereitung führen würde, die auf diese Weise beeinträchtigt werden könnte. Die Pause ist in all jenen Fällen nützlich, in denen der Betrieb des Geräts unpraktisch wäre und beispielsweise einen großen Teil des Stroms eines normalen Haushaltsgeräts beanspruchen würde. Durch die Pause des Geräts wird das Heizelement nämlich bis zum nächsten Neustart nicht erhitzt, während die Speisen, die im nicht geöffneten Garraum eingeschlossen bleiben, spontan und extrem langsam abkühlen. Um das Gerät anzuhalten, berühren Sie während des Garvorgangs das Symbol (7) für den oberen Garraum oder das Symbol (15) für den unteren Garraum: Die Wiederaufnahme des restlichen Garvorgangs erfolgt ebenfalls durch Berühren des Symbols (7) oder (15). Während der Pause saugt der Ventilator noch fünfzehn Sekunden lang warme Luft an, danach schaltet er sich aus. Die Pause dauert maximal drei Minuten. Danach wechselt das Gerät in den Standby-Modus, sodass das Garprogramm vollständig neu programmiert werden muss.

**Ändern der Garparameter:** Während des Garvorgangs können Sie, wie oben beschrieben, das Gargut durch das durchsichtige Fenster vordere oder während des Rührens beobachten. Falls es als angemessen oder notwendig erachtet wird, kann sowohl beim freien Garprogramm als auch beim voreingestellten Programm die verbleibende Zeit oder die Gartemperatur geändert werden, um das Ergebnis zu verbessern. Tippen Sie dazu für den oberen Garraum auf das Symbol (5), das zwischen Dauer und Temperatur wechselt, und auf die Symbole (1) und (3), um den Wert zu erhöhen bzw. zu verringern. Der Garvorgang wird mit den geänderten Parametern

fortgesetzt, die auf dem Display (2) angezeigt werden. Um die Parameter für den unteren Garraum auf die gleiche Weise zu ändern, tippen Sie auf die Symbole (13) für die Auswahl und (9) und (11) für die Änderung.

**Interne Beleuchtung:** Das Symbol (4) ermöglicht es, das Innere der Garräume zu beleuchten, um den Fortschritt der Zubereitung zu überprüfen. Es kann je nach Einsatzsituation mit unterschiedlichen Wirkungen berührt werden:

|                                                                                |                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wenn beide Garräume ausgeschaltet sind                                         | Keine Wirkung                                                                                         |
| Wenn ein Garraum im Standby-/Programmiermodus und der andere ausgeschaltet ist | Die Beleuchtung des Garraums im Standby-/Programmiermodus wird eingeschaltet                          |
| Wenn beide Garräume im Standby-/Programmierungsmodus sind                      | Die Beleuchtung des Garraums, auf das zuletzt ein beliebiges Symbol getippt wurde, wird eingeschaltet |
| Wenn ein Garraum im Garbetrieb ist und das andere ausgeschaltet ist            | Die Beleuchtung des Garraums wird eingeschaltet                                                       |
| Mit beiden Garräumen                                                           | Die Beleuchtung des Garraums, auf das zuletzt ein beliebiges Symbol getippt wurde, wird eingeschaltet |
| Mit beiden Garräumen im „Match Sync“                                           | Die Beleuchtung beider Garräume wird eingeschaltet                                                    |

Durch Berühren des Symbols (4) bei eingeschalteter Beleuchtung wird diese in jeder Situation ausgeschaltet.

**Bewusstes Beenden des Garvorgangs:** Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden möchten, unabhängig davon, ob es sich um ein freies oder ein voreingestelltes Programm handelt, weil Sie das Garergebnis für zufriedenstellend halten oder weil Sie den Garvorgang bewusst unterbrechen möchten, berühren Sie das Symbol (7) für den oberen Garraum oder (15) für den unteren Garraum für einige Sekunden. Das Gerät schaltet sich sofort in den Standby-Modus, während der Ventilator noch 15 Sekunden lang Luft ansaugt und in den Kühlmodus wechselt, bevor er sich ausschaltet.

**Am Ende des Garvorgangs:** Nach Ablauf der für die Zubereitung programmierten Zeit stoppt das Gerät den Heizvorgang, gibt einige lang anhaltende Töne von sich und schaltet nach einer kurzen Abkühlung in den Standby-Modus; die Schublade kann dann herausgezogen und die darin befindlichen Speisen können entnommen und verzehrt werden, während Sie das Gerät abkühlen lassen können, vorzugsweise mit herausgezogener Schublade, um es anschließend zu reinigen. Achten Sie besonders darauf, auf welchen der beiden Garräume sich die Anzeige „Garvorgang abgeschlossen“ bezieht, die durch das Erlöschen der Anzeige (2) oder (10) signalisiert wird.

**Ratschläge 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 350 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

#### Garanleitungen für bestimmte Lebensmittel:

| Gar-                                | Temp   | Dauer     | Umrühren      | Tipps           |
|-------------------------------------|--------|-----------|---------------|-----------------|
| <b>Kartoffeln und Pommes Frites</b> |        |           |               |                 |
| Dünne gefrorene Pommes Frites       | 200° C | 12-16 min | Bei Halbgaren |                 |
| Dicke gefrorene Pommes Frites       | 200° C | 12-20 min | Bei Halbgaren |                 |
| Frische Pommes Frites (8x8 mm)      | 180° C | 18-25 min | Bei Halbgaren | ½ Löffle EVO-Öl |
| Frische Kartoffeln in Stücke        | 180° C | 18-22 min | Bei Halbgaren | ½ Löffle EVO-Öl |
| Frische Kartoffeln in Würfel        | 200° C | 12-18 min | Bei Halbgaren | ½ Löffle EVO-Öl |
| Rösti                               | 180° C | 15-18 min |               |                 |
| Kartoffelgratin                     | 180° C | 18-22 min |               |                 |
| <b>Fleisch und Geflügel</b>         |        |           |               |                 |
| Steaks                              | 180° C | 8-12 min  |               |                 |
| Schweinekoteletts                   | 180° C | 10-14 min |               |                 |
| Hamburger                           | 180° C | 7-14 min  |               |                 |

|                  |        |           |  |  |
|------------------|--------|-----------|--|--|
| Wurst (mager)    | 200° C | 13-15 min |  |  |
| Hähnchenschenkel | 180° C | 18-22 min |  |  |
| Hähnchenbrust    | 180° C | 10-15 min |  |  |

### Imbiss

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

**Praktische Empfehlungen für hausgemachte Pommes Frites:** Für beste Ergebnisse bei der Zubereitung von hausgemachten Pommes Frites kann es hilfreich sein, die folgenden Schritte zu befolgen:

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

## 6. REINIGUNG UND WARTUNG

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

Vermeiden Sie in jedem Fall aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere chemische Reinigungsmittel: Spezielle Produkte zur Reinigung des Backofens dürfen nicht zur Reinigung des Schubfachs verwendet werden und dürfen niemals bei heißem Gerät in den Innenraum gesprüht werden. Verwenden Sie zur Reinigung der Innenwände ein feuchtes Tuch, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.

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

## 7. PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

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

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

## 8. TECHNISCHE DATEN

|                              |                                             |
|------------------------------|---------------------------------------------|
| Versorgungsspannung          | : 220 – 240 V AC, 50 – 60 Hz                |
| Maximale Leistung            | : 1.300 + 1.300 Watt (2.600 Watt insgesamt) |
| Schubladekapazität           | : 5,0 L + 5,0 L                             |
| Außenabmessungen (B x H x T) | : 25,5 x 43,5 x 47,5 cm                     |
| Gewicht                      | : 7,9 Kg                                    |

## 9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. GIULIA (Cod. 118340058) entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. GIULIA (Cod. 118340058) entspricht der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. GIULIA (Cod. 118340058) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. GIULIA (Cod. 118340058) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

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



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

## 10.      **PRODUKTGARANTIE**

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

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

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

Die Garantie gilt nicht für:

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

- Eingriffe zu Hause zur Überprüfung der Zweckmäßigkeit oder vermutete Mängel

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

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

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



**Melchioni Spa**

Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel. +39 02 57941 | [www.melchioni-ready.com](http://www.melchioni-ready.com)